

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: TPLFCTK16

(12 pieces) CHEF TASTE OF - Plate/ Platter flat - Ø 16 cm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for 12 Pieces Chef Taste of Plate Platter Flat Ø 16 cm

1. General Information

Thank you for choosing the Chef Taste of Plate platter set. This set includes 12 flat plates, each with a diameter of 16 cm, designed for both professional and home use. The platters are ideal for serving various culinary creations, enhancing your dining experience with elegance and practicality.

2. Safety Information

To ensure safe use of the platters, please adhere to the following:

- **Material Safety:** The platters are made from high-quality, food-safe materials. Ensure that they are used only for food serving and not for non-food items to prevent contamination.
- **Heat Resistance:** Do not use the platters in any microwave, oven, or direct heat source. They are designed for room temperature and cold foods only.
- **Handling:** Handle the platters with care to avoid drops or impacts that may cause breakage. Always inspect the platters for cracks or chips before use.
- **Cleaning:** Wash with mild dish soap and avoid abrasive materials to prevent scratching. Ensure the platters are completely dried before storage to prevent water damage or mold growth.

3. Product Specifications

- **Product Name:** 12 Pieces Chef Taste of Plate Platter Flat
- **Diameter:** Ø 16 cm
- **Material:** High-quality food-safe material
- **Color:** White
- **Quantity:** 12 pieces

4. Setup and Installation

No special installation is required for the platters. Simply unpack the plates and arrange them on your desired serving area. Ensure the surface is clean and stable to prevent slippage.

5. Operation

The platters are designed for immediate use upon unpacking. To use the platters effectively:

- Place your food or appetizers neatly on the surface.
- Ensure the platters are used on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Do not stack excessively to avoid damaging the plates.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, wash the platters in warm, soapy water using a non-abrasive cloth. They can also be placed in a dishwasher (top rack recommended).
- **Storing:** Store the platters stacked neatly to save space and prevent damage. Use protective layers between each plate if possible.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Stains on the surface after use.
 - **Solution:** Use a gentle baking soda paste with a soft cloth to scrub the affected area gently.
- **Issue:** Plates chip or break easily.
 - **Solution:** Inspect and handle with care; avoid dropping or exposing to extreme conditions.

8. Disposal

When the platters reach the end of their lifespan:

- Check local regulations for disposal procedures. The platters can typically be recycled (if applicable) or placed in the general waste, ensuring all food residues are removed beforehand.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die 12-teilige Chef-Teller-Platte (Ø 16 cm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die 12-teilige Chef-Teller-Platte entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für private Anlässe. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die beste Nutzung aus Ihrem Produkt zu ziehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Diese Tellerplatte ist ausschließlich für den Lebensmittelbereich ausgelegt.
- Verwenden Sie die Tellerplatte niemals für heiße Speisen, die über die empfohlene Temperatur hinausgehen können.
- Scharfe Gegenstände können die Oberfläche beschädigen; vermeiden Sie die Verwendung von metallischen Utensilien.
- Reinigen Sie die Tellerplatte nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Produkte an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Überprüfen Sie die Teller auf Risse oder Beschädigungen vor dem Gebrauch.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Porzellan
- Durchmesser: 16 cm
- Stückzahl: 12
- Eigenschaften: spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet, kratzfest
- Farbe: Weiß

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie die Teller abstellen möchten, stabil und eben ist.
3. Entfernen Sie gegebenenfalls Schutzfolien oder Etiketten von der Tellerplatte.
4. Platzieren Sie die Tellerplatte an einem sauberen, trockenen Ort zur Verwendung.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Tellerplatte zum Servieren von Vorspeisen, Hauptgerichten oder Desserts.
- Die Tellerplatte ist geeignet für den Einsatz in der Mikrowelle und kann bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass beim Servieren die Tellerplatte nicht überladen wird.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Tellerplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Pads, um die Oberfläche zu schützen.
- Für die Mikrowellennutzung: Lassen Sie die Tellerplatte vor dem Abwaschen abkühlen.

7. Fehlersuche

- Problem: Teller ist zerbrochen oder beschädigt.
Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung der beschädigten Teller und entsorgen Sie sie sicher.
- Problem: Teller hat Flecken oder Gerüche angenommen.
Lösung: Reinigen Sie die Teller gründlich mit einer Backpulver-Wasser-Paste.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Materialien. Achten Sie darauf, die Teller nicht in den normalen Müll zu werfen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Genießen Sie die Nutzung Ihrer neuen Chef-Teller-Platte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 12 Stuks Chef Taste of Plate Platter Plat Ø 16 cm (TPLFCTK16)

1. Algemene Informatie

De Chef Taste of Plate Platter is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Met zijn elegante design en hoogwaardige afwerking is deze serveerschotel perfect voor het presenteren van gerechten op een stijlvolle manier.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schotel enkel voor voedseldoeleinden.
- Stel de schotel niet bloot aan extreme temperaturen, zoals directe hitte of vriesomstandigheden.
- Controleer de schotel regelmatig op gebreken voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde schalen.
- Bij breuk of beschadiging kan het materiaal scherpe randen hebben, die letsel kunnen veroorzaken.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Bewaar de schotel op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 16 cm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Wit
- Gewicht: 200 g per stuk
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor de oven: Nee

4. Inrichting en Installatie

Deze schotel vereist geen installatie. Zorg ervoor dat u de schotels op een vlakke en stabiele ondergrond plaatst om omvallen te voorkomen. Voordat u de schotels gebruikt, is het aanbevolen om ze grondig te reinigen met warm water en zeep.

5. Bediening

Gebruik de schotel voor het presenteren van diverse gerechten. Deze platte serveerplaten zijn ideaal voor hapjes, desserts of andere culinaire creaties. Plaats de schotel op een tafel of een buffet waar deze gemakkelijk toegankelijk is voor gasten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- De schotels zijn vaatwasmachinebestendig, maar voor een langere levensduur adviseren wij met de hand te wassen.
- Gebruik een zachte spons en milde zeep om de schotel schoon te maken.
- Vermijd schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de schotel na het wassen af met een schone doek om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schotel heeft vlekken na gebruik.
Oplossing: Gebruik een oplossing van azijn en water om vlekken te verwijderen. Spoel goed af.
- Probleem: Schotel is gebroken.
Oplossing: Stop het gebruik van de schotel en gooi deze weg om letsel te voorkomen.

8. Afvalverwijdering

Volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van keramisch servies. Keramiek kan niet worden gerecycled. Zorg ervoor dat gebroken stukken veilig worden afgevoerd om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op de volgende manieren:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir el set de 12 piezas "Taste of Plate" de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs y amantes de la cocina, proporcionando un diseño elegante y funcional. Las piezas son ideales para la presentación de platos en restaurantes y eventos.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso en interiores y en ambientes secos.
- Evitar el uso de objetos afilados en las superficies de los platos para prevenir rayones.
- No usar en microondas, hornos o lavavajillas a alta temperatura.
- Manipular con cuidado para evitar caídas.
- No usar productos químicos agresivos para la limpieza que puedan dañar el material.
- Mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Diámetro: 16 cm
- Color: Blanco
- Cantidad: 12 piezas
- Uso: Presentación de platos fríos y calientes
- Apto para: Utilizar en restaurantes y catering

4. Configuración e Instalación

1. Retirar el producto de su embalaje con cuidado.
2. Colocar los platos en una superficie plana y estable.
3. Asegurarse de que el área donde se colocan los platos esté limpia y seca.
4. No apilar los platos uno sobre otro sin un protector que evite el contacto directo.

5. Operación

- Estos platos están destinados para servir alimentos.
- Pueden usarse para presentar una variedad de alimentos, desde aperitivos hasta postres.
- No se recomienda exponer los platos a temperaturas extremas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar los platos con un paño suave y húmedo inmediatamente después de su uso.
- Para manchas difíciles, utilizar un detergente suave y enjuagar con agua tibia.
- Secar los platos inmediatamente después de la limpieza para evitar marcas de agua.
- No usar estropajos abrasivos.

7. Resolución de Problemas

- Si los platos presentan manchas que no se eliminan, intente usar bicarbonato de sodio disuelto en agua tibia.
- Si hay algún daño visible, no use los platos y comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Deshacerse de los platos de manera responsable. Este producto puede ser reciclable en centros de residuos que acepten cerámica. Verifique las regulaciones locales para la correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información o consultas:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'assiette 12 pièces Chef Taste of Plate (Platter Flat Ø 16 cm)

Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'assiette Chef Taste of Plate. Ce produit est spécifiquement conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la gastronomie et est parfait pour les présentations élégantes de vos plats.

Informations de Sécurité

Avant d'utiliser votre assiette, veuillez prendre toutes les mesures de sécurité énoncées ci-dessous :

- Utilisation: Ne pas utiliser l'assiette pour des aliments très chauds sans protection.
- Manipulation: Évitez de faire tomber l'assiette pour prévenir les blessures et les dommages au produit.
- Matériaux: L'assiette est fabriquée à partir de matériaux certifiés, conforme aux normes de sécurité alimentaire.
- Lavage: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage: Conservez l'assiette dans un endroit sec pour éviter tout dommage.

N'utilisez pas le produit en cas de fissures ou de dommages visibles.

Présentation et Caractéristiques du Produit

- Nom du produit: Assiette 12 pièces Chef Taste of Plate (Platter Flat Ø 16 cm)
- Matériau: Porcelaine de qualité supérieure
- Dimensions: Ø 16 cm
- Quantité: 12 pièces
- Compatible lave-vaisselle: Oui
- Compatible micro-ondes: Oui
- Résistance aux chocs: Oui

Installation et Mise en Service

1. Déballage: Ouvrez l'emballage avec précaution et retirez chaque assiette.
2. Vérification: Inspectez chaque assiette pour détecter tout dommage éventuel.
3. Placement: Disposez les assiettes sur une surface propre et stable.

Utilisation

Pour profiter pleinement de votre assiette, suivez ces conseils :

- Utilisez pour servir des plats froids ou chauds.
- Respectez les limites de température recommandées pour des aliments très chauds.

Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main: Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez bien.
- Lave-vaisselle: Disposez les assiettes dans le panier supérieur. Évitez le cycle intensif.
- Sécher: Essuyez avec un chiffon doux pour assurer une brillance optimale.

Dépannage

- Si l'assiette présente des taches, utilisez un nettoyant doux pour porcelaine.
- En cas de fissures ou d'ébréchures, ne pas utiliser l'assiette et contacter le service client.

Élimination

Au terme de sa durée de vie, éliminez l'assiette conformément aux lois locales sur le recyclage et la gestion des déchets. Évitez de la jeter avec les déchets non recyclables.

Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en choisissant l'assiette 12 pièces Chef Taste of Plate. Profitez de vos repas!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di 12 Piatti Piatto Chef Taste of Plate

1. Informazioni Generali

Questo set di piatti è progettato per offrire un'esperienza gastronomica straordinaria. Ogni piatto ha un diametro di 16 cm, ed è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e resistenza. Perfetto per ristoranti e uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso sicuro: Utilizzare solo per scopi alimentari. Evitare l'uso in forno o microonde, a meno che non specificato diversamente.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili abrasivi per pulire i piatti.
- Contatto con alimenti: Assicurarsi che i piatti siano puliti e privi di sostanze chimiche dannose prima dell'uso.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
- Infortuni: Evitare di lasciare i piatti in luoghi dove potrebbero cadere o rompersi, causando lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica di alta qualità
- Dimensioni: Ø 16 cm
- Colore: Bianco
- Quantità: Set di 12 pezzi
- Resistente: Lavabile in lavastoviglie
- Utilizzo: Adatto per ristoranti e uso domestico

4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione specifica. Tuttavia, prima dell'uso, seguire questi passaggi:

1. Rimuovere i piatti dal pacco.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Lavare i piatti con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

I piatti sono pronti per l'uso dopo la pulizia iniziale. Posizionare il cibo sui piatti e servire direttamente. Sono ideali per antipasti, dessert e piatti principali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i piatti con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Adatto per lavastoviglie, ma si consiglia di evitare il contatto con oggetti pesanti per evitare scheggiature.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Scheggiatura dei piatti
Soluzione: Maneggiare con cura. Evitare di sovrapporre utensili pesanti.
- Problema: Difficoltà nella pulizia
Soluzione: Lasciare in ammollo i piatti in acqua calda per alcuni minuti prima di lavarli.

8. Smaltimento

I piatti sono privi di materiali tossici. In caso di rottura, smaltire nel modo appropriato seguendo la normativa locale sui rifiuti. Evitare il contatto con l'ambiente naturale.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania