

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: TSGI10

Dough scraper- stainless steel blade flexible- 100mm- plastic handle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Dough Scraper - TSGI10

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Dough Scraper with Stainless Steel Blade and Flexible Plastic Handle, model TSGI10. This versatile kitchen tool is designed for both professional and home bakers, providing ease in handling dough and other food substances.

2. Safety Information

When using the Dough Scraper, please adhere to the following safety guidelines:

- Always handle the scraper with care to avoid cuts from the stainless steel blade.
- Keep the scraper out of reach of children when not in use.
- Do not use the scraper on hard surfaces that may damage the blade.
- Ensure the blade is clean and dry before use to prevent food contamination.
- Inspect the scraper before each use; do not use if damaged.
- Always clean the scraper after use to maintain hygiene.

3. Product Specifications

- Product Name: Dough Scraper
- Model Number: TSGI10
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Plastic (Flexible)
- Blade Width: 100 mm

4. Setup and Installation

No installation is required for the Dough Scraper. Before first use, wash the scraper thoroughly with warm, soapy water and rinse well to remove any manufacturing residues. Ensure the scraper is completely dry before using it with food.

5. Operation

To use the Dough Scraper effectively:

- Place the scraper under the dough or food substance you wish to manipulate.
- For cutting dough, apply even pressure without forcing the blade to avoid damage.
- Utilize the flexible blade to scrape surfaces or to transfer ingredients from one area to another.
- For best results, hold the handle firmly while keeping your other hand steady.

6. Cleaning and Maintenance

After each use, clean the Dough Scraper as follows:

- Wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge to avoid scratching the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth or air dry.
- Do not place in the dishwasher as this may damage the handle and blade.
- Store in a dry area to prevent rusting or deterioration.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with your Dough Scraper:

- If the blade feels dull, carefully sharpen it using a suitable sharpening tool specifically designed for stainless steel.
- For any separation of the handle from the blade or if the scraper is damaged, discontinue use immediately and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When it comes time to dispose of the Dough Scraper, follow these guidelines:

- Dispose of the scraper in accordance with local waste management regulations.
- The stainless steel blade is recyclable; check with your local recycling program for guidelines.
- Ensure the scraper is clean and free of food substances before disposal.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Dough Scraper TSGI10. We hope it enhances your baking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigschaber TSGI10

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Teigschabers TSGI10. Dieser Teigschaber mit einer flexiblen Klinge aus Edelstahl und einem praktischen Kunststoffgriff ist das ideale Werkzeug für die professionelle Küche oder den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Teigschaber nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt oder gegen harte Oberflächen gedrückt wird, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Teigschaber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Teigschaber nicht, wenn die Klinge beschädigt oder verbogen ist.
- Reinigen Sie den Teigschaber nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien und Lebensmitteln zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Teigschaber TSGI10
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff
- Klingenbreite: 100 mm
- Flexibilität: Hoch

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Teigschaber aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob die Klinge und der Griff unbeschädigt sind.
3. Halten Sie den Teigschaber mit dem Griff in der einen Hand und der Klinge in der anderen Hand.
4. Er kann sofort verwendet werden. Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich.

5. Betrieb

- Halten Sie den Teigschaber schräg gegen die Oberfläche, die Sie bearbeiten möchten (z.B. Teig oder Creme).
- Üben Sie sanften Druck aus und bewegen Sie die Klinge in einer gleichmäßigen Bewegung, um den Teig zu schneiden oder zu glätten.
- Daher ist der Schaber für die Verwendung an Tischen, Bänken oder anderen stabilen Arbeitsflächen geeignet.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teigschaber nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder scharfen Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Klinge zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Teigschaber gründlich ab, bevor Sie ihn verstauen.
- Lagern Sie den Teigschaber an einem trockenen Ort, um Korrosion und Beschädigungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist verbogen oder beschädigt.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig und ersetzen Sie sie, wenn sie beschädigt ist.
- Problem: Klinge haftet an Teig oder anderen Lebensmitteln.
 - Lösung: Richtiges Einfetten der Klinge vorher oder die Oberfläche mit wenig Mehl bestäuben.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Teigschaber gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoff- und Metallabfälle. Trennen Sie die Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Deegschrapper met RVS Blade en Flexibele Plastic Handgreep

1. Algemene informatie

Deze deegschrapper is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken. Het is ideaal voor het schrapen en vormen van deeg, en is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal met een flexibele plastic handgreep. Dit product biedt een perfecte combinatie van duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deegschrapper alleen voor het bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat het mes niet in contact komt met andere harde oppervlakken om beschadiging te voorkomen.
- Houd de schrapper buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de schrapper met voorzichtigheid om snijwonden te vermijden.
- Vermijd het gebruik van de schrapper in de buurt van hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Controleer de schrapper regelmatig op eventuele schade. Vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 100 mm (breedte)
- Materiaal: Roestvrij staal (blad), kunststof (handgreep)
- Gewicht: 200 g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en installatie

1. Verwijder de deegschrapper voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn aan het mes of de handgreep.
3. Maak de schrapper schoon met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.
4. Bewaar de schrapper op een droge plek, bij voorkeur in een keukenlade of op een magnetische strip voor gemakkelijkere toegang.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de deegschrapper om deeg uit een kom te schrapen of om deegvormen te creëren.
- Houd de handgreep stevig vast en gebruik een schrapende beweging om het deeg te bewegen of te snijden.
- Bij het gebruik van de deegschrapper is het belangrijk om een geschikte snij- of werkoppervlak te gebruiken.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de deegschrapper na gebruik schoon met warm water en een schone doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bewaar de deegschrapper op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de schrapper en reinig deze grondig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De deegschrapper snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer op eventuele beschadigingen aan het mes en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Handgreep is los.
Oplossing: Controleer de bevestiging van de handgreep en zorg dat deze goed vastzit.

8. Afvoer

Bij het weggooien van de deegschrapper, volg de lokale afvalsorteerinstructies. Het roestvrij staal kan gerecycled worden. Gooi de kunststof handgreep eventueel bij het plastic afval, tenzij anders aangegeven door lokale voorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons klantenserviceteam:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Masa de Acero Inoxidable - TSGI10

1. Información General

El Raspador de Masa TSGI10 es una herramienta esencial para cualquier panadero o chef. Fabricado con una hoja de acero inoxidable flexible y un mango de plástico ergonómico, este raspador está diseñado para facilitar el manejo de masas y garantizar resultados óptimos en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice el raspador únicamente para la manipulación de masas. Evite el contacto con objetos duros que puedan dañar la hoja.
- Cuidado con los Bordes: La hoja de acero inoxidable es afilada. Manipule con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Supervisión de Niños: Mantenga el raspador fuera del alcance de los niños. No deje que los niños lo usen sin supervisión.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el raspador en un lugar seco y seguro para evitar accidentes y daños.
- Inspección Regular: Revise el estado del raspador regularmente. Si la hoja está desgastada o dañada, deje de usarlo y considere reemplazarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la Hoja: Acero inoxidable flexible
- Material del Mango: Plástico
- Dimensiones de la Hoja: 100 mm
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

El raspador no requiere instalación. Siga estos pasos para prepararlo para su uso:

1. Retire el raspador del embalaje.
2. Limpie la hoja con agua tibia y jabón suave.
3. Seque completamente antes de usar.

5. Operación

1. Aplique el raspador en la masa que desee manipular.
2. Use el borde de la hoja para levantar, cortar o dividir la masa según sea necesario.
3. Limpie la hoja después de cada uso para evitar la acumulación de restos de masa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el raspador a mano con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la hoja.
- Secado: Seque con un paño suave o deje secar al aire para prevenir la acumulación de humedad.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco, fuera del alcance de niños y mascotas.

7. Solución de Problemas

- La masa se pega a la hoja: Asegúrese de que la hoja esté limpia y seca antes de su uso. Puede enharinar ligeramente la hoja para evitar que la masa se adhiera.
- Agujeros o rasguños en la hoja: Si la hoja presenta daños, deje de usar el raspador y considere reemplazarlo.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el raspador, elimínelo de manera responsable:

- Hoja de Acero Inoxidable: Puede ser reciclada. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- Mango de Plástico: Verifique las pautas de reciclaje de plásticos en su área.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Raspador de Masa TSGI10. ¡Esperamos que disfrute de su uso!

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - RACLOIR À PÂTE EN ACIER INOXYDABLE AVEC PANE EN PLASTIQUE 100MM (TSGI10)

1. Informations Générales

Le racloir à pâte TSGI10 est un outil de cuisine essentiel pour la manipulation de la pâte. Conçu avec une lame en acier inoxydable de haute qualité et un manche en plastique flexible, il permet de travailler la pâte de manière efficace et précise.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le racloir à pâte sur une surface propre et stable.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne laissez pas le racloir à portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter tout accident.
- Ne pas utiliser pour des aliments congelés ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Ne pas immerger le manche en plastique dans l'eau bouillante pour éviter la déformation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TSGI10
- Lame : Acier inoxydable, flexible
- Largeur de la lame : 100 mm
- Manche : Plastique durable
- Utilisation : Idéal pour les pâtes, la pâtisserie et le grattage

4. Installation et Mise en Place

1. Sortir le racloir à pâte de son emballage.
2. Inspecter visuellement la lame et le manche pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
3. Avant la première utilisation, laver le racloir à l'eau chaude avec un détergent doux, puis rincer et sécher soigneusement.
4. Le racloir est prêt à l'emploi et ne nécessite pas d'assemblage supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Utilisez le racloir pour rassembler et étaler la pâte sur une surface de travail.
- Pour gratter, maintenez l'outil à un angle de 45 degrés et exercez une pression uniforme.
- Le manche flexible permet une manipulation facile et un meilleur contrôle lors de l'utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez complètement après le lavage pour prévenir la corrosion.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la lame semble tordue ou endommagée, cessez son utilisation immédiatement.
- Si des résidus de pâte demeurent après le nettoyage, utilisez une brosse douce pour les éliminer.
- En cas de difficulté avec la flexibilité de la lame, vérifiez de nouveau qu'il n'y a pas d'obstruction.

8. Élimination

- Lorsque le racloir à pâte n'est plus utilisable, veillez à le jeter de manière responsable.
- La lame en acier inoxydable peut être recyclée, vérifiez les directives de recyclage locales.
- Ne jetez pas dans la poubelle ordinaire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Impasto con Lama in Acciaio Inossidabile e Manico in Plastica

1. Informazioni Generali

Questa spatola per impasto è progettata per facilitare la lavorazione di impasti in cucina, rendendo le operazioni di miscelazione, raschiatura e porzionatura più efficienti. Realizzata con materiali di alta qualità, la spatola è resistente e facile da maneggiare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Non utilizzare la spatola su superfici dure o abrasive per evitare danneggiamenti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la spatola se danneggiata o deformata.
- Pulire la spatola dopo ogni uso per prevenire contaminazioni alimentari.
- Evitare il contatto con fiamme vive o fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TSG110
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Tipo di manico: Plastica
- Dimensione della lama: 100 mm
- Colore del manico: Nero
- Resistente alla corrosione e facile da pulire.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano difetti visibili.
3. Non è necessaria alcuna installazione speciale; la spatola è pronta all'uso.

5. Operazione

- Usare la spatola per raschiare, mescolare e porzionare impasti di qualsiasi consistenza.
- Tenere la spatola in un angolo di circa 45 gradi rispetto alla superficie di lavoro per migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine sull'acciaio inossidabile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di ruggine, pulire immediatamente con un panno morbido e un detergente delicato.
- In caso di rottura del manico, contattare il servizio clienti per informazioni sulla sostituzione.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti.
- Gli accessori in plastica e metallo devono essere riciclati in modo appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania