

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: TSGI20

Dough scraper- stainless steel blade flexible 20 cm- plastic handle



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Dough Scraper TSGI20

1. General Information

The GGM Gastro Dough Scraper TSGI20 is designed for professional use in kitchens, bakeries, and food processing. This versatile tool is optimal for scraping, cutting, and portioning dough, making it an essential addition to any culinary setup. Its stainless steel blade ensures durability, while the flexible design allows for easy maneuverability.

2. Safety Information

- Always handle the dough scraper with care to avoid injury. The blade is sharp and can cause cuts.
- Keep the scraper out of reach of children when not in use.
- Do not use the scraper for any purpose other than its intended use.
- Inspect the scraper before use to ensure there are no defects or damage.
- Avoid bending the scraper beyond its designed flexibility to prevent breakage.
- Clean the scraper after each use to prevent bacteria buildup.

3. Product Specifications

- Model: TSGI20
- Blade Material: Stainless Steel
- Blade Length: 20 cm
- Handle Material: Plastic
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Dough Scraper requires no special installation. To prepare the scraper for use:

1. Remove the dough scraper from its packaging.
2. Ensure the blade is clean and free from any packaging material.
3. If desired, rinse the blade with warm water to remove any manufacturing residue.
4. Dry the blade with a clean cloth before use.

5. Operation

To use the dough scraper:

1. Place the scraper on the work surface, with the blade flat against the dough.
2. Apply gentle pressure to slide the scraper under the dough.
3. Lift and manipulate the dough as necessary using the flexible blade.
4. For cutting or portioning, position the scraper at an angle and press down firmly on the dough.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the blade with warm soapy water. Avoid using abrasive cleaners that could scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Store the scraper in a dry place and protect the blade with a cover or sleeve to avoid accidental cuts.

7. Troubleshooting

- If the blade is dull: sharpen the blade using a suitable sharpening tool designed for stainless steel.
- If the handle becomes loose: ensure it is securely tightened. If damage is present, consult the manufacturer.
- For stubborn residue, soak the blade in warm water before cleaning.

8. Disposal

When the dough scraper has reached the end of its usable life, dispose of it responsibly. If the scraper is broken, separate the stainless steel blade from the plastic handle if possible, and recycle them according to local regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigschaber mit flexiblem Edelstahlblatt und Kunststoffgriff TSGI20

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Teigschaber TSGI20 entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für das Schnappen, Schaben und Portionieren von Teig und anderen Lebensmitteln. Der Teigschaber besteht aus einem flexiblen Edelstahlblatt und einem robusten Kunststoffgriff, der eine einfache Handhabung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Teigschaber nur zum vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Schaber außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass der Edelstahlstab nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen in Berührung kommt, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit einer sanften Druckausübung, um ein Abrutschen beim Schaben zu verhindern.
- Reinigen Sie den Schaber vor und nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Lassen Sie den Schaber nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in der Spülmaschine zu lange liegen, um die Materialintegrität zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

Produktname: Teigschaber TSGI20

Material Blatt: Edelstahl

Material Griff: Kunststoff

Länge: 20 cm

Breite: 10 cm

Farbe Griff: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Der Teigschaber benötigt keine Installation. Um ihn in Gebrauch zu nehmen:

1. Nehmen Sie den Teigschaber aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Reinigen Sie den Schaber gründlich, bevor Sie ihn verwenden.
4. Lagern Sie den Teigschaber an einem trockenen Ort, fern von jeder Wärmequelle.

5. Bedienung

1. Halten Sie den Kunststoffgriff fest.
2. Senken Sie das Edelstahlblatt auf die gewünschte Oberfläche oder den Teig.
3. Arbeiten Sie mit einer sanften, gleichmäßigen Bewegung, um den Teig zu schaben, zu portionieren oder zu glätten.
4. Nach Gebrauch den Schaber reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teigschaber nach jedem Gebrauch mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -utensilien, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.
- Spülen Sie den Schaber gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Lagern Sie den Schaber an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn der Schaber sich verformt oder beschädigt erscheint, verwenden Sie ihn nicht weiter und ersetzen Sie ihn.
- Bei Schwierigkeiten beim Schaben, überprüfen Sie den Druck, den Sie ausüben und stellen Sie sicher, dass der Schaber sauber ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Teigschaber gemäß den örtlichen Vorschriften. Kunststoff- und Metallschrott sollten getrennt recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf des Teigschabers TSGI20 und wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Deegschrapper

1. Algemene Informatie

De Deegschrapper met een flexibele roestvrijstalen blad en een kunststof handvat is ontworpen voor het bewerken van deeg. Dit product is ideaal voor zowel professioneel gebruik in de keuken als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deegschrapper uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Snijd niet in de richting van het lichaam en houd de handen uit de buurt van het snijvlak tijdens gebruik.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik op beschadigingen aan het blad of handvat. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik geen chemische of schurende middelen voor het schoonmaken van de deegschrapper om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal (blad), Kunststof (handvat)
- Lengte: 20 cm
- Flexibel blad voor eenvoudig schrapen en mengen
- Gewicht: 250 gram

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de deegschrapper uit de verpakking.
2. Controleer het product op eventuele beschadigingen.
3. Er is geen verdere installatie nodig. De deegschrapper is direct gebruiksklaar.

5. Gebruik

- Gebruik de deegschrapper om deeg te schrapen van werkoppervlakken en om ingrediënten te mengen.
- Houd de deegschrapper met beide handen vast voor betere controle tijdens het gebruik.
- Reinig de deegschrapper na elk gebruik met warm water en milde zeep.

6. Reinigen en Onderhouden

- Was de deegschrapper met warm zeepsop en een zachte spons.
- Spoel grondig af met schoon water en droog deze af met een schone doek.
- Bewaar de deegschrapper op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Blad is moeilijk beweegbaar
Oplossing: Controleer of er geen resten van deeg of vuil aan het blad zitten.
- Probleem: Blad vertoont roest
Oplossing: Reinig grondig en zorg ervoor dat de deegschrapper droog wordt opgeborgen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de deegschrapper, scheid het kunststof en roestvrij staal indien mogelijk. Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Raspador de Masa de Acero Inoxidable con Mango de Plástico - 20 cm

1. Información General

Gracias por elegir el Raspador de Masa de Acero Inoxidable con Mango de Plástico de 20 cm. Este producto está diseñado para facilitar la manipulación y la limpieza de masa en diversas aplicaciones de panadería y repostería.

2. Información de Seguridad

- Utilice el raspador solo para su propósito previsto.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con bordes afilados para prevenir cortes.
- No use el raspador en superficies calientes o en medios corrosivos.
- Inspeccione el producto antes de cada uso para asegurarse de que no presenta daños.
- Si el raspador presenta algún daño o desgaste, deje de usarlo inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 20 cm
- Mango: Plástico
- Peso: 200 g
- Usos: Ideal para raspar, recoger y manipular masa.

4. Instalación y Configuración

Este producto no requiere instalación previa. Simplemente asegúrese de que el raspador esté limpio antes de utilizarlo. Para las primeras veces de uso, se recomienda lavar el raspador con agua caliente y jabón, y secar completamente.

5. Operación

- Use el raspador para levantar y manejar la masa con movimientos suaves y firmes.
- Para raspar superficies, incline levemente el raspador para evitar dañar la superficie de trabajo.
- Aplique la cantidad de presión adecuada según el tipo de masa que manipule.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el raspador con agua caliente y un detergente suave después de cada uso.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del raspador.
- Se recomienda secar el raspador inmediatamente después de ser lavado para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja de acero inoxidable se oxida, limpie inmediatamente con una solución de vinagre o un limpiador específico para acero inoxidable.

- Si siente que el mango está suelto, asegúrese de que esté correctamente fijado; si persiste el problema, contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado principalmente de acero inoxidable y plástico. Póngalo en el reciclaje adecuado al final de su vida útil.

- No arroje el producto a la basura ordinaria. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de materiales reciclables.

9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Racloir à Pâte en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Le racloir à pâte en acier inoxydable est un outil essentiel pour les professionnels de la cuisine et de la pâtisserie. Conçu pour faciliter le mélange, la découpe et le raclage des pâtes, cet outil possède une lame flexible de 20 cm avec un manche en plastique ergonomique pour une prise en main confortable.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ne pas utiliser pour d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
- Manipulation : Utilisez le racloir avec précaution pour éviter les coupures. Tenir par le manche uniquement.
- Nettoyage : Ne pas immerger le racloir dans l'eau, un nettoyage manuel et rapide est recommandé pour préserver l'intégrité du produit.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Dommages : Ne pas utiliser si la lame est endommagée, remplacer immédiatement toute pièce endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Lame: Acier Inoxydable
- Longueur de Lame : 20 cm
- Manche : Plastique
- Poids : 150 g
- Couleur : Argenté
- Type : Flexible

4. Installation et Configuration

1. Déballage du produit:

- Retirez le racloir de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.

2. Installation:

- Le racloir est prêt à l'emploi. Aucun assemblage particulier n'est requis.
- Pour une utilisation optimale, tenir le racloir par le manche et positionner la lame contre la surface de travail.

5. Fonctionnement

- Utilisez le racloir pour mélanger des pâtes, racler des surfaces ou découper des portions.
- Pour un meilleur contrôle, inclinez légèrement le racloir lors de l'utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la lame.
- Séchez complètement le racloir après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: Difficulté à couper ou racler.
- Solution: Vérifiez si la lame est propre et intacte. Remplacez si nécessaire.
- Problème: Lame rouillée.
- Solution: Nettoyez avec un agent antirouille et évitez l'humidité.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez l'acier inoxydable si possible. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou en cas de besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Impasti con Lama in Acciaio Inox - 20 cm

1. Informazioni Generali

La spatola per impasti con lama in acciaio inox è uno strumento fondamentale per professionisti e appassionati di cucina. Progettata per facilitare la manipolazione e la lavorazione degli impasti, è realizzata con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi sempre di utilizzare il prodotto su superfici piane e stabili.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Non utilizzare la spatola per impasti su superfici calde o in prossimità di fiamme.
- La lama in acciaio inox è affilata; evitare il contatto diretto con la pelle.
- Pulire e asciugare la spatola dopo ogni utilizzo per prevenire la formazione di ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiali: Lama in acciaio inox, manico in plastica
- Dimensioni: 20 cm di lunghezza della lama
- Peso: Leggero e maneggevole
- Colore: Manico disponibile in varie colorazioni
- Utilizzo: Ideale per mescolare, raschiare e porzionare impasti.

4. Installazione e Montaggio

La spatola per impasti non richiede alcun montaggio. Tuttavia, si consiglia di seguire i seguenti passaggi per garantire un uso corretto:

- Rimuovere la spatola dalla confezione.
- Assicurarsi che la lama sia già fissata al manico.
- Verificare l'integrità della spatola prima dell'uso.
- Se necessario, pulire la spatola con un panno umido prima del primo utilizzo.

5. Operazione

- Utilizzare la spatola per impasti per raschiare, mescolare e dividere gli impasti.
- Posizionare la lama orizzontalmente sulla superficie dell'impasto e applicare una leggera pressione per ottenere i risultati desiderati.
- Non forzare la spatola per evitare rotture.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive che possano graffiare la lama.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La spatola si arrugginisce.
Soluzione: Assicurarsi di asciugare completamente la spatola dopo ogni uso e di riporla in un ambiente asciutto.
- Problema: La lama risulta instabile.
Soluzione: Verificare che non ci siano danni visibili e contattare il supporto se il problema persiste.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici e metallici. La spatola può essere smaltita con i rifiuti riciclabili se non è più utilizzabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania