

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: TSP120

Dough scraper - 120x85mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Dough Scraper 120x85mm (TSP120)

1. General Information

Thank you for choosing the Dough Scraper 120x85mm (TSP120). This high-quality kitchen tool is designed to aid in the preparation and handling of dough, making your baking experience more efficient and enjoyable. The scraper's dimensions and design are optimized for cutting, shaping, and portioning dough seamlessly.

2. Safety Information

- Intended Use: The Dough Scraper is designed for culinary purposes only. Do not use for any other purpose.
- Choking Hazard: Keep out of reach of children under 3 years of age. Small parts may pose choking hazards.
- Sharp Edges: The blade is made of high-quality stainless steel and may be sharp. Handle the scraper with care to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store the scraper in a safe place away from damp areas to prevent rusting.
- Cleaning: Always clean the scraper after use. Avoid using abrasive cleaners or materials that may scratch the surface.
- Inspection: Regularly inspect the tool for any signs of damage. Do not use if the scraper is damaged or broken.

3. Product Specifications

- Size: 120 x 85 mm
- Material: Stainless steel blade with a plastic handle
- Weight: 100g

4. Setup and Installation

1. Unpack the Scraper: Remove the Dough Scraper from its packaging. Ensure all parts are free from damage.
2. Inspection: Check the scraper for any visible defects. Ensure the blade is securely attached to the handle.
3. Preparation: Before use, have your cutting surface and dough prepared to maximize efficiency.
4. Positioning: Hold the scraper with one hand on the handle and place the blade flat against the dough.

5. Operation

1. Cutting Dough: Use the scraper to cut or portion dough by applying gentle pressure while moving the scraper back and forth.
2. Shaping Dough: For shaping, rotate the scraper to the desired angle and press gently against the dough to form shapes.
3. Transferring Ingredients: Use the scraper to lift and transfer dough or ingredients efficiently without damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, rinse the scraper with warm water immediately to remove any stuck dough.
- Dish Soap: Apply a small amount of mild dish soap, then gently scrub with a soft sponge.
- Rinsing: Rinse with clean water and dry the scraper thoroughly to prevent rust.
- Storage: Store in a dry place. Avoid exposure to moisture for prolonged periods.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust appears, clean the affected area with a mixture of baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
- Blade Detachment: If the blade appears to be loosening, discontinue use and contact customer service for guidance.
- Dough Sticking: To prevent dough from sticking to the blade, lightly dust with flour before usage.

8. Disposal

When disposing of the Dough Scraper, follow your local guidelines for disposing of metal and plastic. Ensure the scraper is cleaned and free from any food residues before disposal to avoid contamination.

9. Contact

For more information, assistance, or to report any issues, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for purchasing the Dough Scraper 120x85mm (TSP120). We hope it enhances your baking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Teigschaber 120x85mm (TSP120)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Teigschaber 120x85mm (TSP120) entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für professionelles Backen und Küchennutzung. Der Teigschaber wurde entwickelt, um Teig einfach und effektiv zu bearbeiten und ermöglicht es, präzise Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Verletzungsgefahr: Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen. Vorsicht im Umgang mit dem Produkt.
- Benutzung durch Kinder: Stellen Sie sicher, dass Kinder das Produkt nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Reinigung: Halten Sie den Schaber sauber, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.
- Temperatur: Verwenden Sie den Teigschaber nicht bei extremen Temperaturen oder in Kontakt mit offenen Flammen.
- Material: Prüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Verschleiß nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Teigschaber 120x85mm (TSP120)
- Abmessungen: 120mm x 85mm
- Material: Hochwertiges, lebensmittelechtes Kunststoff
- Farbe: Transparent
- Gewicht: 120g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Teigschaber vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei Mängeln nicht verwenden.
3. Stellen Sie den Teigschaber an einem sauberen, stabilen Ort auf, idealerweise in unmittelbarer Nähe Ihrer Arbeitsfläche.
4. Für den Einsatz in der Küche ist keine spezielle Installation erforderlich.

5. Bedienung

- Halten Sie den Teigschaber am Griff und verwenden Sie die Kante, um Teig zu schneiden, zu heben oder abzukratzen.
- Üben Sie dabei gleichmäßigen Druck aus, um präzise Ergebnisse zu erzielen.
- Nutzen Sie den Schaber, um Teig gleichmäßig zu verteilen oder aus Schüsseln zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung sofort mit warmem Seifenwasser reinigen.
- In der Spülmaschine reinigen, wenn das Produkt dafür geeignet ist.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Teigschaber nach der Reinigung gründlich ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Teig bleibt am Schaber haften.
- Lösung: Verwenden Sie etwas Mehl oder Speiseöl, um ein Anhaften zu verhindern.
- Problem: Der Schaber zeigt Abnutzungserscheinungen.
- Lösung: Überprüfen Sie den Schaber regelmäßig und ersetzen Sie ihn, wenn er beschädigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, es nicht in die Umwelt zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Deegschrapper 120x85mm (TSP120)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Deegschrapper TSP120. Dit hoogwaardige hulpmiddel is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen, restaurants en huishoudens. Deze deegschrapper is ideaal voor het verwerken, snijden en verdelen van deeg.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deegschrapper alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de schrapper buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of de deegschrapper vrij is van beschadigingen en of de snijrand in goede staat is.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om de schrapper schoon te maken of te onderhouden.
- Bij gebruik, zorg voor een stabiele en veilige werkoppervlakte om uitglijden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 120 x 85 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Transparant of gekleurd (afhankelijk van model)
- Gewicht: 100 g (circa)
- Geschikt voor contact met voedsel

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de deegschrapper uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen aanwezig zijn.
3. Indien nodig, maak de schrapper schoon voordat u deze gebruikt.
4. Plaats de schrapper op een stevige en droge ondergrond voordat u begint met werken.

5. Gebruik

- Gebruik de deegschrapper met één hand, terwijl u met de andere hand het deeg vasthoudt.
- Druk en schuif de schrapper onder het deeg om het eenvoudig van het werkoppervlak te tillen.
- Voor het snijden van deeg, gebruik de scherpe rand en snijd met een gelijkmatige druk.
- Maak gebruik van de rechthoekige vorm om deeg gemakkelijk in gelijke porties te verdelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de deegschrapper na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of gereedschappen om krassen te voorkomen.
- Laat de schrapper aan de lucht drogen of droog deze af met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De deegschrapper snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer de snijrand op beschadigingen. Vervang de schrapper indien nodig.
- Probleem: Deeg blijft plakken aan de schrapper.
 - Oplossing: Maak de schrapper schoon en gebruik een beetje bloem om plakken te voorkomen.

8. Afvoer

- Deegschrapers gemaakt van kunststof kunnen gewoon in de reguliere afvalstelling worden weggegooid, tenzij anders aangegeven door lokale richtlijnen.
- Zorg ervoor dat de deegschrapper wordt gerecycled waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com
Telefoonnummer: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula para Masa 120x85mm TSP120

1. Información General

La espátula para masa TSP120 es una herramienta esencial para panaderos y cocineros. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la manipulación y corte de masas. Su diseño ergonómico permite un uso cómodo y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Siempre use la espátula en una superficie estable y segura.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- No use la espátula para fines distintos a los previstos.
- Inspeccione el producto antes de usarlo; no use si presenta daños.
- Limpie la espátula antes y después de cada uso para evitar la contaminación.
- No use objetos afilados sobre la espátula que puedan dañarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 120 x 85 mm
- Uso: Ideal para cortar, raspar y manipular masas
- Resistencia a la corrosión: Sí
- Fácil de limpiar: Sí

4. Configuración e Instalación

La espátula TSP120 no requiere instalación. Para iniciar su uso:

- Retire la espátula de su embalaje.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
- Sujete la espátula cómodamente por el mango y prepárese para su uso.

5. Operación

- Para raspar masas: Presione la espátula contra la masa y use movimientos de deslizamiento.
- Para cortar: Use la parte recta de la espátula para realizar cortes en la masa.
- Asegúrese de aplicar la presión adecuada para evitar daños en la superficie de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la espátula con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede desinfectar sumergiéndola en una solución de agua y lejía (dilución adecuada).
- Almacene en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Si la espátula se oxida, límpiela con un paño suave y aceite de cocina para evitar daños.
- Si presenta deformaciones o daños, no la use y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

La espátula TSP120 está compuesta de acero inoxidable, un material reciclable. Para desecharla:

- Llévela a un centro de reciclaje adecuado para metales.
- No la arroje en la basura común.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Raclettes à pâte 120x85 mm TSP120

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Raclette à pâte TSP120. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation et le transfert de la pâte dans vos créations culinaires. Fabriqué en matériaux de haute qualité, il assure durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cette raclette est conçue exclusivement pour un usage culinaire.
- Manipulation : Toujours utiliser la raclette avec des mains sèches pour éviter tout glissement.
- Proximité de la chaleur : Éloignez la raclette de sources de chaleur telles que des plaques chaudes ou des fours pour éviter tout risque de fusion.
- Nettoyage : Ne jamais immerger dans l'eau chaude ou ne pas utiliser des produits chimiques agressifs lors du nettoyage.
- Risque de blessure : L'utilisation incorrecte peut entraîner des blessures. Manipulez avec soin et ne point aucune partie tranchante ou rigide vers autrui.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 120 x 85 mm
- Matériaux : Plastique de qualité alimentaire
- Couleur : Blanc
- Poids : Approx. 100 g
- Caractéristiques : Surface lisse pour un transfert facile de la pâte.

4. Configuration et Installation

1. Retirez la raclette de son emballage.
2. Inspectez la raclette pour toute déformation ou dommage. Ne pas utiliser en cas de défaut.
3. Lavez la raclette à l'eau tiède avec un détergent doux, puis rincez.
4. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.
5. Placez la raclette sur une surface propre avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser la raclette, placez la pâte sur une surface de travail propre.
- Utilisez le côté plat de la raclette pour étaler, racler ou transférer la pâte.
- Effectuez des mouvements réguliers pour un résultat uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la raclette après chaque utilisation à l'eau tiède et avec un détergent doux.
- Évitez les éponges abrasives ou les nettoyants agressifs.
- Stockez dans un endroit propre et sec.

7. Dépannage

- Problème : La raclette se fissure ou se brise.
- Solution : Vérifiez pour des signes d'usure. Remplacez si nécessaire.
- Problème : Difficulté à enlever la pâte.
- Solution : Assurez-vous que la surface est lisse et que la pâte est appropriée pour le pelletage.

8. Mise au rebut

- La raclette est recyclable. Veuillez suivre les réglementations locales pour le recyclage des plastiques.
- Ne jetez pas le produit dans les eaux usées.

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 120x85mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la spatola per impasto 120x85mm. Questo strumento è progettato per facilitare la manipolazione e la lavorazione dell'impasto in cucina. È realizzato in materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali e durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la spatola solo per scopi previsti. Non utilizzarla per tagliare o come utensile per usi diversi dalla preparazione di cibo.
- Tenere la spatola fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la spatola su superfici abrasive per evitare graffi o danni.
- Lavare sempre la spatola con acqua e sapone prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Ispezionare regolarmente la spatola per verificare eventuali segni di usura o danneggiamento. Non utilizzare se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica resistente
- Dimensioni: 120x85 mm
- Colore: Bianco
- Utilizzo: Spatola per impasto, ideale per raschiare e raccogliere impasti.
- Lavabile in lavastoviglie, resistente a temperature fino a 90°C.

4. Installazione e Montaggio

L'installazione della spatola per impasto è semplice:

- Rimuovere la spatola dalla confezione.
- Non è necessaria alcuna installazione complessa.
- Utilizzare la spatola come indicato immediatamente dopo la rimozione dalla confezione.

5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per raschiare gli impasti dalla superficie di lavoro o per trasferire impasti in contenitori.
- La spatola può essere utilizzata per piegare o mescolare ingredienti in ciotole.
- Assicurarsi di utilizzare la spatola in modo delicato per evitare di danneggiare superfici e utensili da cucina.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per prolungare la vita del prodotto.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola sembra deformata o danneggiata, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.
- In caso di difficoltà nell'utilizzo della spatola, consultare le raccomandazioni sopra elencate per un uso corretto.

8. Smaltimento

- La spatola deve essere smaltita secondo le norme locali per il riciclo della plastica.
- Non gettare la spatola nel compost o nei rifiuti organici.

9. Contatto

Per assistenza, domande o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania