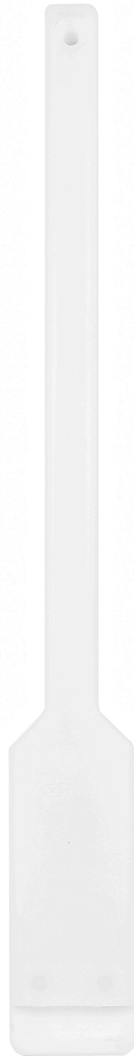


# ggmgastro

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

## SKU: TSTP100

### Stirring spatula flat - 100 cm - white



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for GGM Gastro Stirring Spatula Flat 100 cm

---

## 1. General Information

The GGM Gastro Stirring Spatula Flat 100 cm is an essential tool designed for efficient mixing, stirring, and serving in commercial kitchens and food processing environments. Its robust construction ensures durability and longevity, making it a reliable choice for chefs and home cooks alike.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This spatula is designed for use with food products only. Do not use it for any other purpose.
- Temperature Resistance: Do not expose the spatula to temperatures exceeding its maximum limit.
- Handling: Always handle with care to avoid accidents. Use protective gear if necessary.
- Hygiene: Ensure the spatula is cleaned before and after use to prevent cross-contamination.
- Avoid Contact with Sharp Objects: Do not use the spatula near sharp utensils to avoid damage.
- Storage: Store in a dry, safe area away from direct sunlight to prolong the lifespan of the product.

## 3. Product Specifications

- Model: TSTP100
- Material: Polypropylene
- Length: 100 cm
- Color: White
- Weight: 700 g
- Temperature Resistance: Up to 120°C

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the spatula from its packaging. Inspect for any visible defects.
2. Preparation: Ensure the working area is clean and hygienic.
3. Storage: Place in a designated area where it is easily accessible but secure, to avoid accidental damage or soiling.
4. No Installation Required: The GGM Gastro Stirring Spatula Flat is ready to use upon removal from the packaging.

## 5. Operation

- Mixing/Stirring: Hold the spatula by its handle and press down gently while moving in a circular or back-and-forth motion.
- Serving: Use the flat side to scoop and serve food items directly from pots or pans.
- Food Safety: Always clean the spatula between different food items to maintain food safety standards.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
  - Rinse the spatula with warm water immediately after use.
  - Use mild dish soap and a soft sponge to wash the surface.
  - Avoid abrasive cleaners that may scratch or damage the spatula.
- Dishwasher Safe: The spatula is dishwasher safe. Place on the top rack to avoid warping.
- Drying: Allow the spatula to air dry or use a clean cloth to wipe it dry before storage.
- Regular Inspection: Frequently check for signs of wear or damage and replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- If the spatula is bent or warped:
  - Do not attempt to straighten it; replace with a new spatula.
- If food sticks to the spatula:
  - Ensure proper cleaning and try using a small amount of cooking oil on the spatula surface.

## 8. Disposal

- End of Life: If the spatula is damaged beyond repair, dispose of it responsibly by recycling the polypropylene material if possible.
- Local Regulations: Follow local regulations for disposal of kitchen utensils to ensure environmental safety.

## 9. Contact

For further inquiries or support:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience with our stirring spatula!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rührspatel Flach 100 cm - Weiß

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Rührspatels Flach 100 cm von GGM Gastro. Dieser hochwertige Rührspatel ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen in der Gastronomie oder im heimischen Bereich. Der Spatel verfügt über eine robust ausgeführte Klinge, die eine effiziente Handhabung und ein exaktes Arbeiten ermöglicht.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Stellen Sie sicher, dass der Rührspatel nur für den vorgesehenen Zweck verwendet wird.
- Hitzebeständigkeit: Der Rührspatel ist hitzebeständig, aber nicht für den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen gedacht.
- Schutzkleidung: Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Rührspatel geeignete Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Rührspatel an einem sicheren Ort, wo er nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Länge: 100 cm
- Breite: 15 cm
- Hitzebeständig bis: 120 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung: Entfernen Sie vorsichtig den Rührspatel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Spatel: Stellen Sie sicher, dass keine Beschädigungen vorliegen.
3. Vorbereitung: Waschen Sie den Spatel vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

## 5. Bedienung

Um den Rührspatel zu benutzen, führen Sie folgende Schritte aus:

1. Tauchen Sie den Spatel in die gewünschte Mischung oder Substanz.
2. Bewegen Sie den Spatel gleichmäßig, um die Inhalte zu vermengen oder zu rühren.
3. Reinigen Sie den Spatel nach Gebrauch direkt mit warmem Wasser, um Ablagerungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch den Rührspatel mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie den Spatel regelmäßig, insbesondere bei der Zubereitung von Lebensmitteln.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Spatel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung oder Bodensatz zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Spatel verfängt sich bei der Benutzung.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Mischung auf Feststoffe oder Klumpen und rühren Sie langsamer.
- Problem: Der Spatel zeigt nach wiederholtem Gebrauch Abnutzung.
  - Lösung: Achten Sie darauf, den Spatel richtig zu reinigen und nicht über seine Hitzebeständigkeitsgrenze zu verwenden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Rührspatel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Spatel nicht in der Umwelt landet und recyceln Sie ihn, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Roerlepel Plat 100 cm - TSTP100

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Roerlepel Plat is een essentieel keukenhulpmiddel ontworpen voor professioneel gebruik. Het product is ideaal voor het mengen, roeren en serveren van diverse recepten in restaurants, cateringbedrijven en andere horecatoepassingen. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, garandeert deze spatula duurzaamheid en gebruiksgemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de roerlepel alleen voor het beoogde doel om blessures of schade te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe of hete oppervlakken om brandwonden of verwondingen te vermijden.
- Houd de spatula buiten het bereik van kinderen.
- Controleer vóór gebruik op eventuele beschadigingen; gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Was de spatula met verantwoordelijkheid en gebruik het niet met agressieve chemicaliën of schurende middelen die het materiaal kunnen beschadigen.
- Bewaar het product op een droge plaats om roest of schimmel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 100 cm
- Materiaal: Polyethyleen
- Kleur: Wit
- Geschikt voor temperaturen tot: 100°C

## 4. Setup en Installatie

De GGM Gastro Roerlepel Plat 100 cm heeft geen speciale installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Verwijder de spatula uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Spoel de spatula af met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat je deze voor het eerst gebruikt.
4. Plaats de spatula binnen handbereik van de kookplek voor gemakkelijk gebruik.

## 5. Gebruik

1. Gebruik de spatula om ingrediënten in een pot of pan te roeren.
2. Zorg ervoor dat je de spatula niet op een scherpe rand of met veel kracht drukt om breken te voorkomen.
3. Bij het roeren van hete vloeistoffen, gebruik een beschermhandschoen indien nodig.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was de spatula na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Het is veilig om dit product in de vaatwasser te plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de spatula goed af voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatula voelt plakkerig aan.  
Oplossing: Was de spatula grondig opnieuw met een mild schoonmaakmiddel.
- Probleem: Er zijn krassen zichtbaar op het oppervlak.  
Oplossing: Dit gebeurt meestal door het gebruik met scherpe voorwerpen. Gebruik je spatula met zorg en voorkom contact met scherpe randen.

## 8. Afvoer

Dit product kan worden weggegooid met huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat je lokale richtlijnen voor het afvoeren van plastic producten volgt om milieuvriendelijk te handelen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen via:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Revolver Plana 100 cm Blanca TSTP100

## 1. Información General

Gracias por elegir la Espátula de Revolver Plana 100 cm Blanca TSTP100 de GGM Gastro. Este utensilio es ideal para mezclar ingredientes de manera eficiente en una variedad de entornos, incluyendo cocinas comerciales y domésticas.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- No utilice la espátula si está dañada o desgastada.
- Evite el contacto con fuentes de calor extremas.
- No sumerja la espátula en agua hirviendo para evitar deformaciones.
- Limpiar solo con productos recomendados para evitar daños en el material.
- Utilice la espátula solo para su propósito previsto.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Plástico de alta calidad
- Longitud: 100 cm
- Color: Blanco
- Peso: 350 g
- Uso: Ideal para revolver, mezclar y mover ingredientes en recipientes grandes.

## 4. Configuración e Instalación

La Espátula de Revolver Plana 100 cm no requiere una instalación específica. Siga estos pasos para prepararla para su uso:

1. Retire la espátula del embalaje.
2. Inspeccione la espátula para asegurarse de que no haya daños.
3. Lave la espátula con agua tibia y jabón antes del primer uso.
4. Seque completamente la espátula.

## 5. Operación

- Para utilizar la espátula, sosténgala por el mango con una mano.
- Introduzca la espátula en el recipiente que contiene los ingredientes.
- Realice movimientos de revolver en un patrón circular o de arriba hacia abajo según sea necesario.
- Asegúrese de que la espátula esté en contacto con el fondo del recipiente para una mezcla eficiente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilice estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes.
- Para mantener el color y la calidad, evite dejarlas en contacto directo con la luz solar durante períodos prolongados.
- Guarde en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

## 7. Solución de Problemas

- La espátula se deforma: Esto puede ser causado por exposición a altas temperaturas. Evite el contacto con fuentes de calor.
- Manchas persistentes: Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar manchas difíciles.
- Rotura del material: Si se nota cualquier daño estructural, no use la espátula y considere reemplazarla.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de la espátula, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre plásticos. No arroje el producto a la basura convencional.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Spatule Mélangeuse Plate 100 cm

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Spatule Mélangeuse Plate 100 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour faciliter le mélange et la manipulation des aliments, garantissant efficacité et performance dans votre cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez exclusivement ce produit pour la préparation des aliments. Toute autre utilisation non conforme est à vos risques et périls.
- Manipulation : Gardez le spatule hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne l'utilisez pas lorsque vous êtes distrait(e).
- Matières dangereuses : Le spatule est fabriqué à partir de matériaux sûrs et non réactifs avec les aliments. Évitez tout contact avec des substances corrosives.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état du spatule pour détecter toute déformation ou dommage. N'utilisez pas un spatule endommagé.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Spatule Mélangeuse Plate 100 cm
- Dimensions : Longueur 100 cm
- Matériau : Plastique blanc de qualité alimentaire
- Poids : 500 g
- Température d'utilisation : Résistant jusqu'à 100°C

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le spatule de son emballage. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pièces manquantes.
2. Inspection : Examinez le spatule pour toutes fissures ou défauts. N'utilisez pas un spatule endommagé.
3. Utilisation : Placez le spatule sur une surface stable et commencez à l'utiliser pour vos préparations culinaires.

## 5. Fonctionnement

Utilisez le spatule pour mélanger, racler ou étaler des ingrédients. Sa longueur de 100 cm permet d'atteindre facilement le fond des grands récipients. Tenez fermement la poignée pour un contrôle maximal.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Avant utilisation : Lavez le spatule avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Après utilisation : Nettoyez immédiatement pour éviter que les résidus alimentaires ne durcissent. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Essuyez le spatule avec un chiffon propre ou laissez-le sécher à l'air libre.

## 7. Dépannage

- Problème : Le spatule se déforme ou se casse.
- Solution : Vérifiez les conditions d'utilisation. Évitez une exposition prolongée à des températures élevées ou à des produits abrasifs.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination des produits en plastique. Le spatule peut être recyclé. Ne jetez pas le produit dans la nature.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci encore pour votre confiance dans le Spatule Mélangeuse Plate 100 cm. Nous vous souhaitons une expérience agréable en cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Piana per Mescolare 100 cm

## 1. Informazioni Generali

La spatola piana per mescolare di GGM Gastro è progettata per l'uso professionale in cucina. Realizzata in materiale resistente e igienico, questa spatola offre prestazioni elevate per diverse applicazioni culinarie. È ideale per mescolare, girare e sollevare ingredienti in varie preparazioni.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non utilizzare su superfici abrasive per evitare danni.
- Assicurarsi che la spatola sia pulita prima di ogni utilizzo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la spatola in liquidi caldi o utilizzare in forno.
- Controllare periodicamente l'integrità del prodotto; non utilizzare se danneggiato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 100 cm
- Materiale: Plastica HDPE (Polietilene ad alta densità)
- Colore: Bianco
- Uso: Professionale
- Certificazione: Conforme alle normative alimentari dell'UE

## 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Non è richiesta alcuna installazione; la spatola è pronta all'uso.
4. Dopo l'uso, lavare e asciugare la spatola prima di riporla.

## 5. Operazione

- Utilizzare la spatola per mescolare ingredienti in casseruole e padelle.
- È possibile utilizzarla per girare alimenti su griglie e piastre.
- Maneggiare con cura per evitare colpi contro superfici dure.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Non utilizzare in lavastoviglie per preservare il materiale.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola presenta segni di usura, valutare la sostituzione.
- Se la spatola si deformato, smettere immediatamente di usarla.
- Per eventuali domande o problemi, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- La spatola è riciclabile.
- Smaltire in conformità con le direttive locali sui rifiuti plastici.
- Non gettare nel cestino dell'indifferenziato.

## 9. Contatto

Per assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania