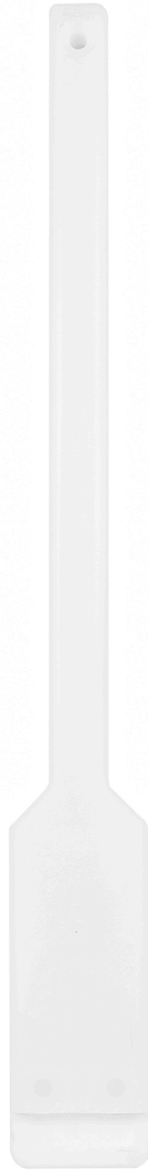


ggmgastro

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: TSTP120

Stirring spatula flat - 120 cm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stirring Spatula Flat 120 cm - Model TSTP120

1. General Information

The GGM Gastro Stirring Spatula Flat 120 cm (Model TSTP120) is designed for professional kitchen use, providing a versatile and durable tool for mixing, stirring, and serving various food items. Engineered with high-quality materials, this spatula is suitable for heavy-duty tasks in commercial kitchens.

2. Safety Information

- Always handle the spatula with care to prevent personal injury.
- Do not use the spatula on heated surfaces or in direct contact with flames to avoid damage or deterioration.
- Avoid using the spatula with abrasive cleaning materials that may cause scratches or deterioration of the surface.
- Ensure the spatula is dry before storage to prevent mold or bacteria growth.
- For children's safety, keep out of reach when not in use.
- Inspect the spatula regularly for signs of wear or damage; discontinue use if any defects are found.

3. Product Specifications

- Model: TSTP120
- Length: 120 cm
- Material: Polypropylene (PP)
- Color: White
- Suitable for temperatures: Up to 100°C
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

The GGM Gastro Stirring Spatula Flat does not require assembly. Simply remove the spatula from its packaging before use. Ensure to inspect the spatula for any visible damage before initial use.

5. Operation

To use the spatula:

- Hold the spatula firmly by the handle.
- Gently insert the spatula into the mixture to be stirred or served.
- Use smooth, controlled motions to achieve the desired mixing or serving action.
- Avoid using excessive force to prevent bending or breaking the spatula.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the spatula with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly under running water to remove all soap residue.
- The spatula is dishwasher safe; place it on the top rack of the dishwasher for convenience.
- Allow the spatula to air dry completely before storage.

7. Troubleshooting

- If the spatula shows signs of wear (cracks, warps, or discoloration), discontinue use immediately.
- If you experience difficulty in cleaning persistent stains, use a mixture of baking soda and water as a gentle abrasive cleaner.

8. Disposal

When the spatula reaches the end of its usable life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of the spatula with regular household waste. Recycle if applicable.

9. Contact

For further inquiries, support, or service, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rührspatel Flach 120 cm - Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Rührspatels Flach 120 cm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Hochleistungsfunktionen in der Gastronomie zu bieten und ist ideal für das Mischen, Rühren und Servieren von verschiedenen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie den Spatel nur wie vorgesehen. Halten Sie ihn von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, scharfe Kanten und Oberflächen zu vermeiden, um Schnittverletzungen zu verhindern.
- Hygiene: Halten Sie den Spatel sauber, um Kontamination zu vermeiden. Nutzen Sie ihn nicht für ähnliche Lebensmittel ohne gründliche Reinigung zwischen den Anwendungen.
- Lagerung: Lagern Sie den Spatel an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung oder andere Hygienrisiken zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Rührspatel von Kindern fern, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Rührspatel Flach
- Länge: 120 cm
- Farbe: Weiß
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Hitzebeständigkeit: Bis 80°C
- Verwendung: Ideal für große Töpfe, Pfannen und Kessel

4. Einrichtung und Installation

Um den Rührspatel zu verwenden, müssen Sie keine spezielle Installation durchführen. Er ist sofort einsatzbereit. Reinigen Sie ihn vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn einsetzen.

5. Betrieb

Halten Sie den Spatel am Griff und verwenden Sie ihn zum Rühren, Mischen oder Servieren von Lebensmitteln. Der lange Stil ermöglicht es, auch in tiefen Behältern zu arbeiten. Achten Sie darauf, sanfte Bewegungen zu machen, um den Inhalt nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Rührspatel nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Er kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten. Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlersuche

- Spatel funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob er sauber ist und keine Ablagerungen hat. Oft ist eine gründliche Reinigung ausreichend.
- Beschädigungen: Bei sichtbaren Rissen oder Beschädigungen sollte der Spatel nicht mehr verwendet werden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Rührspatel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Unterstützen Sie die Umwelt, indem Sie Recyclingprogramme nutzen, wo verfügbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roer Spatel - Plat 120 cm - Wit

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roer Spatel - Plat 120 cm - Wit. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte oplossing voor het roeren van vloeistoffen en mengsels in grote pannen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor het beoogde doel om letsel of schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de spatel goed is gereinigd voordat deze in contact komt met voedsel.
- Vermijd contact met scherpe of ruwe oppervlakken om beschadiging van de spatel te voorkomen.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat u de spatel niet gebruikt bij temperaturen boven 100°C.
- Controleer de spatel regelmatig op schade of slijtage. Bij beschadiging niet meer gebruiken.

3. Productspecificaties

- Model: Roer Spatel - Plat 120 cm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Afmetingen: 120 cm (lengte)
- Gewicht: 0.8 kg
- Temperatuurbestendigheid: Tot 100°C
- Voltagetype: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Verwijder de spatel uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u de werkruimte schoon en vrij van obstakels houdt.
- Gebruik de spatel in een geschikte pot of pan voor optimale prestaties.
- De spatel is gebruiksklaar zonder extra installatie.

5. Bediening

- Plaats de spatel in de vloeistof of het mengsel dat u wilt roeren.
- Gebruik een draaiende beweging om een gelijkmatige consistentie te bereiken.
- Vermijd het gebruik van de spatel in direct contact met hete oppervlakken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de spatel na gebruik af met warm water en zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of materialen.
- Laat de spatel aan de lucht drogen of droog deze voorzichtig af met een schone doek.
- Bewaar de spatel op een droge plaats, weg van direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel vertoont vervormingen.
Oplossing: Controleer of de spatel is blootgesteld aan hoge temperaturen. Vermijd gebruik boven 100°C.
- Probleem: Het oppervlak van de spatel beschadigd.
Oplossing: Vervang de spatel om gezondheidsrisico's te voorkomen.

8. Verwijdering

- Gooi de spatel op een verantwoorde manier weg, bij voorkeur via het recyclingproces van kunststof.
- Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over uw product, neem dan contact op met onze klantenservice:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Revolver Plana 120 cm

1. Información General

La Espátula de Revolver Plana de 120 cm es una herramienta de cocina indispensable diseñada para mezclar y manipular ingredientes de manera eficiente. Hecha con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta espátula está diseñada únicamente para su uso en entornos de cocina. No utilice este producto con sustancias químicas o en ninguna aplicación que no sea culinaria.
- Superficies seguras: Evite el uso en superficies afiladas o abrasivas para prolongar la vida útil del producto.
- Temperaturas: No exponga la espátula a temperaturas superiores a 100°C. El uso a altas temperaturas puede deformar el producto.
- Manejo cuidadoso: Manipule con cuidado para evitar lesiones. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite la exposición directa a la luz solar prolongada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico resistente y de calidad alimentaria
- Longitud: 120 cm
- Color: Blanco
- Uso: Ideal para mezclar, revolver y manipular ingredientes en grandes cantidades

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la espátula del empaque, asegurándose de que no esté dañada.
- Paso 2: Limpie la espátula con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Paso 3: No se requiere instalación previa. La espátula está lista para usar al sacarla del empaque.

5. Operación

- Uso: Inserte la espátula en el recipiente donde se encuentra el alimento. Mueva de arriba hacia abajo y de un lado a otro para mezclar los ingredientes de manera homogénea.
- Mezcla: Para una mezcla más efectiva, utilice movimientos circulares a lo largo del fondo del recipiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la espátula después de cada uso con agua tibia y jabonosa.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para mantener la calidad, revísela periódicamente y descártela si presenta signos de desgaste o daño.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La espátula se deforma.
- Solución: No exponga a temperaturas superiores a las recomendadas. Reemplace si la deformación es significativa.
- Problema: Hay residuos adheridos.
- Solución: Remoje en agua tibia y jabonosa antes de limpiar para facilitar la eliminación de restos.

8. Disposición

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre plásticos. No lo arroje al medio ambiente. Considere el reciclaje siempre que sea posible.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour Spatule à remuer plate 120 cm - TSTP120

1. Informations générales

La spatule à remuer plate TSTP120 est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour répondre aux besoins professionnels et domestiques. Fabriquée avec des matériaux robustes, elle est parfaite pour mélanger, retourner et servir les aliments dans divers contextes culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la spatule dans des environnements de cuisine. Évitez d'utiliser pour d'autres fins qui ne sont pas spécifiquement destinées.
- Surfaces sécurisées : Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes ou directement sur une flamme.
- Évitez les chocs : Ne jamais heurter la spatule contre des objets durs afin de ne pas l'endommager.
- Nettoyage : Ne pas immerger l'ustensile dans des lavages à haute température si cela n'est pas indiqué. Suivez les instructions de nettoyage pour garantir la longévité du produit.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : TSTP120
- Longueur : 120 cm
- Matériau : Plastique robuste, sans BPA
- Couleur : Blanc
- Usage : Indiquée pour un usage alimentaire

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement la spatule TSTP120 de son emballage.
2. Assurez-vous que tous les composants sont présents et intacts.
3. Avant la première utilisation, lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-la.
4. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre spatule.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule TSTP120 :

1. Plongez la spatule dans le mélange que vous souhaitez remuer.
2. Utilisez des mouvements délicats pour mélanger les ingrédients.
3. Pour retourner des aliments, glissez délicatement la spatule sous l'aliment et soulevez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la spatule à l'eau chaude savonneuse.
- Pour un nettoyage en profondeur, faites-la tremper dans une solution d'eau et de vinaigre.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Stockez la spatule dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Problème : La spatule se déforme.
- Solution : Évitez les températures élevées et ne l'exposez pas à une chaleur directe.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
- Solution : Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour éviter les rayures.

8. Élimination

Ne jetez pas la spatule à la poubelle avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux règlements locaux sur les déchets plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Piatta da Cucina 120 cm Bianco TSTP120

1. Informazioni Generali

La spatola piatta TSTP120 è un utensile progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e cucina professionale. Realizzata con materiali di alta qualità, questa spatola è ideale per mescolare, girare e servire i cibi in modo efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la spatola su superfici calde o in forno.
- Tenere lontano da fonti di calore e correnti d'aria mentre è in uso.
- Non utilizzare oggetti appuntiti sulla spatola per evitare danni al materiale.
- Non lasciarla immersa in liquidi o a contatto prolungato con sostanze corrosive.
- Assicurarsi di utilizzare la spatola su superfici piane e stabili per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Resistente e flessibile per un uso versatile
- Dimensioni: 120 cm
- Colore: Bianco
- Materiale: Plastica alimentare di alta qualità
- Utilizzo: Adatta per mescolare, girare, servire cibi in varie applicazioni culinarie.

4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione complessa. La spatola è pronta per l'uso al momento dell'acquisto. Assicurarsi di pulirla prima del primo utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.

5. Funzionamento

- Utilizzare la spatola per mescolare ingredienti in una ciotola o padella.
- Per girare alimenti, inserire con delicatezza la spatola sotto l'alimento e sollevarlo con un movimento fluido.
- Per servire, utilizzare la spatola come supporto per trasferire porzioni nei piatti di servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola in acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Può essere lavata in lavastoviglie, posizionandola nel ripiano superiore.
- Asciugare completamente prima di riporla per prevenire la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola mostra segni di usura o danneggiamento, sostituirla immediatamente.
- In caso di odore persistente, lavare con una soluzione di acqua e aceto prima di risciacquare.

8. Smaltimento

Smaltire la spatola seguendo le normative locali per la plastica. Non gettare la spatola nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania