

# ggmgastro

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

## SKU: TSTP30

### Stirring spatula flat - 30 cm - white



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Stirring Spatula Flat 30 cm White (TSTP30)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Stirring Spatula Flat 30 cm White (TSTP30). This versatile kitchen tool is designed for effective stirring, mixing, and spreading, suitable for both professional and home use. Made from high-quality, durable materials, it offers an ergonomic design for enhanced user comfort.

### 2. Safety Information

- Intended Use: The spatula is designed for stirring, mixing, and spreading food items. Do not use it for any other purposes.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges while handling the spatula. Keep out of reach of children.
- Heat Resistance: The spatula is heat-resistant but avoid prolonged contact with direct flames or high-temperature surfaces.
- Cleaning: Only clean using non-abrasive materials to avoid scratching the surface. Ensure the spatula is cool before cleaning.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to maintain the integrity of the material.
- Disinfection: Regularly disinfect the spatula, especially when switching between raw and cooked foods.

### 3. Product Specifications

- Model: TSTP30
- Length: 30 cm
- Material: Polypropylene
- Color: White
- Temperature Range: -20°C to +80°C
- Weight: 100 grams

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the spatula from its packaging.
2. Inspection: Check for any damage or defects. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Preparation: Before first use, wash the spatula with warm soapy water and rinse thoroughly.

### 5. Operation

- Hold the spatula by the handle for comfort and control while stirring or mixing.
- Use a gentle wrist motion to effectively stir ingredients without spilling.
- The flexible head allows easy access to corners and ensures maximum food transfer.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with mild detergent and warm water or place in the top rack of a dishwasher.
- Maintenance: Avoid using sharp or abrasive materials for cleaning. Regularly check for any signs of wear and replace if necessary.
- Storing: Store flat or hung to maintain shape and prevent damage.

### 7. Troubleshooting

- Stains or discoloration: Clean with a mixture of baking soda and water. Avoid using bleach.
- Deformation: If the spatula becomes warped due to excessive heat, place it in hot (not boiling) water for a few minutes to reshape, then cool in a flat position.
- Damage: If you notice cracks or signs of degradation, discontinue use.

### 8. Disposal

Dispose of the spatula in accordance with local waste disposal regulations. Do not incinerate as it may release harmful substances. Check recycle symbols to assess if it can be recycled.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking with the Stirring Spatula Flat 30 cm White.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rührspatel Flach 30 cm - Weiß

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Rührspatels Flach 30 cm! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen und Backen vielseitige Möglichkeiten zu bieten. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, erfüllt dieser Spatel alle Anforderungen für eine sichere und angenehme Handhabung in Ihrer Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die folgenden Sicherheitsinformationen sorgfältig durch:

- Halten Sie den Spatel von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Spatel nicht zum Heben von schweren Gegenständen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie den Spatel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Schäden ist der Spatel nicht mehr sicher zu verwenden.
- Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Rührspatel Flach
- Länge: 30 cm
- Farbe: Weiß
- Material: Hochwertiges lebensmittelechtes Material
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 200 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung des Rührspatels ist einfach. Er ist sofort einsatzbereit und erfordert keine spezielle Installation. Stellen Sie sicher, dass der Spatel vor dem Gebrauch gereinigt wird.

## 5. Bedienung

Um den Rührspatel zu verwenden, halten Sie den Griff fest und tauchen Sie die flache Kante des Spatels in die Mischung oder den Teig. Verwenden Sie sanfte, gleichmäßige Bewegungen, um Zutaten zu vermengen. Der Spatel eignet sich hervorragend zum Rühren, Falten und Anheben von Mischungen.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Rührspatel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Er kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können. Lagern Sie den Spatel an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

Sollten Sie während der Verwendung auf Probleme stoßen, berücksichtigen Sie folgende Punkte:

- Rissbildung im Material: Überprüfen Sie, ob der Spatel Schäden aufweist und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.
- Flecken: Stellen Sie sicher, dass der Spatel gründlich gereinigt wurde. Verwenden Sie bei Bedarf einen sanften Reiniger.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Rührspatel gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, dass der Spatel nicht in die Umwelt gelangt und recyceln Sie wo möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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 Roer-Spatel Flat 30 cm Wit (TSTP30)

### 1. Algemeen Informatie

De GGM Gastro Roer-Spatel Flat 30 cm Wit (TSTP30) is een onmisbaar hulpmiddel voor professionele koks en thuisgebruikers. Deze spatula is ontworpen voor een veelzijdig gebruik, perfect voor het roeren, omscheppen en serveren van voedsel in verschillende gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatula alleen voor het beoogde doel: het roeren en serveren van voedsel.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Houd de spatula buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de spatula vóór het gebruik schoon en in goede staat verkeert.
- Gebruik de spatula niet in een oven of op andere verwarmde oppervlakken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Lengte: 30 cm
- Geschikt voor: Professioneel gebruik

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de spatula uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Spoel de spatula af met warm water en milde zeep vóór het eerste gebruik.
3. Droog de spatula grondig af met een schone doeken naar wens.

### 5. Bediening

- Gebruik de spatula door deze onder voedsel te schuiven om te roeren of te serveren.
- Voor het beste resultaat, gebruik een zachte druk bij het roeren om voedsel niet te beschadigen.
- Reinig de spatula na gebruik om ophoping van resten te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de spatula onmiddellijk na gebruik af met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Laat de spatula drogen op een schone, droge plek.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Spatula raakt vervormd of beschadigd.  
Oplossing: Vermijd het gebruik van de spatula in extreem hoge temperaturen of contact met scherpe objecten. Controleer regelmatig.
- Probleem: Moeite met het reinigen van opgehoopt voedsel.  
Oplossing: Laat de spatula een paar minuten weken in warm zeepwater voordat je gaat schoonmaken.

### 8. Afvoer

- Gooi de spatula niet weg met normaal huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen over afvoer van kunststof.
- Recycling is sterk aangemoedigd. Controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van plastic.

### 9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact op met:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Espátula de Revolver Plana de 30 cm

## 1. Información General

La Espátula de Revolver Plana de 30 cm es una herramienta imprescindible en cualquier cocina profesional. Diseñada para mezclar, voltear y servir una variedad de alimentos con facilidad, esta espátula está fabricada con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y facilidad de uso.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Solo use la espátula según su propósito previsto. Evite el contacto con superficies muy calientes o afiladas.
- **Lesiones Potenciales:** Este producto puede causar lesiones si no se utiliza correctamente. Siempre mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- **Superficies de Trabajo:** Asegúrese de usar la espátula sobre superficies estables y resistentes al calor.
- **Limpieza:** No use productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie de la espátula.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Plástico resistente de alta calidad
- **Color:** Blanco
- **Longitud:** 30 cm
- **Peso:** 200 gramos
- **Resistencia al Calor:** Hasta 180 °C
- **Usos Sugeridos:** Ideal para mezclar ingredientes, voltear alimentos y servir.

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la espátula del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. **Preparación:** Lave la espátula con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. **Uso en Cocina:** No se requiere instalación adicional. Simplemente utilice la espátula según sea necesario en la cocina.

## 5. Operación

- Utilice la espátula para mezclar ingredientes en recipientes de acero inoxidable, vidrio o cerámica.
- Para voltear alimentos, deslícela suavemente debajo del alimento y levántelo con cuidado.
- Puede emplearse para servir alimentos directamente en platos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede colocar en el lavavajillas en la parte superior, pero se recomienda el lavado a mano para mayor durabilidad.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- **Desgaste Rápido:** Si la espátula parece desgastarse rápidamente, evite el uso de utensilios metálicos con ella.
- **Manchas:** Si se producen manchas, intente limpiarlas con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- **Deformación:** No exponga la espátula a temperaturas superiores a 180 °C por períodos prolongados.

## 8. Eliminación

Deseche la espátula de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desechos. Intente reciclar los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o inquietud, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la spatule à mélanger plate 30 cm - GGM Gastro

## 1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la spatule à mélanger plate de 30 cm de GGM Gastro. Cet outil de cuisine professionnel est conçu pour le mélange efficace et uniforme des ingrédients, idéal pour une utilisation en cuisine commerciale ou familiale.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez uniquement la spatule dans des environnements de cuisine. Ne pas utiliser à des fins autres que celles prévues.
- Avertissement de brûlure: Ne pas entrer en contact avec des surfaces chaudes pendant une longue période afin d'éviter les brûlures.
- Manipulation: Toujours saisir la spatule par le manche et éviter le contact avec les bords tranchants ou chauds.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants. La supervision est recommandée lors de l'utilisation par des personnes non expérimentées.
- Contrôle avant usage: Veuillez vérifier l'absence de dommages avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si la spatule présente des signes d'usure ou de dommage.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Spatule à mélanger plate 30 cm
- Couleur: Blanc
- Matériau: Fabriqué en plastique robuste, résistant à la chaleur
- Dimensions: Longueur de 30 cm, largeur de la tête appropriée pour de grands récipients
- Poids: Léger pour une utilisation facile
- Résistance à la chaleur: Peut résister à des températures allant jusqu'à 100 °C

## 4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement la spatule de son emballage.
2. Inspection: Vérifiez qu'aucun dommage n'a été subi pendant le transport.
3. Utilisation: Aucun assemblage n'est nécessaire. La spatule est prête à l'emploi dès qu'elle est déballée.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule :

1. Saisissez le manche de la spatule fermement.
2. Plongez la tête de la spatule dans le mélange souhaité.
3. Faites des mouvements de haut en bas ou de gauche à droite pour mélanger uniformément.
4. Pour retirer la spatule, utilisez un mouvement délicat pour ne pas éclabousser le mélange.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Lavez la spatule à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Elle est également compatible avec le lave-vaisselle.
- Désinfection: Pour des normes d'hygiène élevées, désinfectez la spatule après avoir mélangé des aliments crus.
- Stockage: Conservez la spatule dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

## 7. Dépannage

- Problème: La spatule se déforme ou fond.
  - Solution: Ne pas exposer la spatule à des températures dépassant 100 °C. Évitez de l'utiliser dans un environnement excessivement chaud.
- Problème: Difficulté à mélanger.
  - Solution: Assurez-vous que la tête de la spatule est toujours propre et exempte d'aliments collés.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la spatule avec les déchets domestiques. Veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques. Envisagez de la déposer dans un point de collecte des déchets plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question, vous pouvez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola a Mescolare Piatta 30 cm

## Informazioni Generali

La spatola a mescolare piatta da 30 cm è un utensile da cucina essenziale progettato per la miscelazione, la rasatura e la manipolazione di ingredienti. Realizzata con materiali di alta qualità, la spatola è ideale per l'uso in ristoranti, bar e cucine domestiche.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la spatola su superfici piane e stabili.
- Questa spatola è progettata per l'uso con alimenti; non utilizzare per scopi diversi.
- Non esporre la spatola a fonti di calore eccessivo o fiamme libere.
- Lavare la spatola prima e dopo ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Controllare regolarmente la spatola per segni di usura o danni. Non utilizzare se presenta crepe o deformazioni.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 30 cm di lunghezza
- Materiale: Plastica alimentare
- Colore: Bianco
- Adatta per temperatura: Fino a 80°C
- Resistente agli agenti chimici e facile da pulire

## Setup e Installazione

1. Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che la spatola non presenti difetti.
2. Pulire la spatola con acqua calda e detergente prima del primo utilizzo.
3. La spatola è pronta per l'uso immediato senza necessità di assemblaggio.

## Operazione

1. Utilizzare la spatola a mescolare piano per amalgamare ingredienti umidi e solidi.
2. Per la rasatura, inclinare leggermente la spatola per raccogliere gli ingredienti dai bordi delle pentole o delle ciotole.
3. Non utilizzare la spatola per mescolare cibi troppo caldi o bolle per evitare deformazioni.

## Pulizia e Manutenzione

- Lavare dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente la spatola prima di riportarla.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

## Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola si deforma durante l'uso, evitarne l'uso e sostituirla.
- In caso di macchie persistenti, provare a immergere in una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio per 15 minuti prima di pulire.

## Smaltimento

- Puoi smaltire la spatola seguendo le linee guida locali per la plastica.
- Non gettare la spatola nell'ambiente ma utilizzare i punti di raccolta adeguati.

## Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contatta il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania