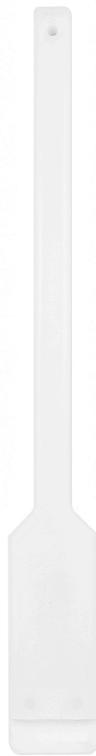


ggmgastro

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

SKU: TSTP35

Stirring spatula flat - 35 cm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Flat Stirring Spatula 35 cm

1. General Information

Thank you for choosing the Flat Stirring Spatula 35 cm. This high-quality kitchen tool is designed for seamless mixing, stirring, and spreading of various food items. Its durable material and versatile design make it an essential addition to your kitchenware.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always handle the spatula with clean hands and avoid using it with sharp instruments to prevent damage.
- Heat Resistance: Do not expose the spatula to direct flames or extreme heat sources. It is designed for use in cooking applications without melting or warping under normal cooking conditions.
- Child Safety: Keep out of reach of children when not in use. Ensure that children are supervised when using the spatula.
- Cleaning: Clean the spatula after each use to prevent the growth of bacteria. Use warm soapy water and a soft sponge to maintain hygiene.
- Storage: Store in a dry place. Avoid storage in damp or humid environments to prevent damage.

3. Product Specifications

- Length: 35 cm
- Material: High-Quality Plastic
- Color: White
- Temperature Resistance: Up to 100°C
- Weight: 200g

4. Setup and Installation

1. Unpack the Spatula: Remove the spatula from its packaging. Ensure that no packaging materials remain attached.
2. Inspect the Spatula: Check for any signs of damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Preparation for Use: Before first use, wash the spatula with warm, soapy water and rinse thoroughly. Allow it to dry completely before using.

5. Operation

- Use the spatula for mixing, stirring, or spreading food items such as batter, sauces, and creams.
- For optimal results, angle the spatula appropriately to reach the sides and bottom of your mixing container.
- The lightweight design allows for effortless maneuverability during use.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the spatula with warm water and mild detergent.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers as these can scratch the surface.
- Dry thoroughly with a clean towel or let air dry before storing.
- Regularly inspect the spatula for wear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Spatula Melting: If the spatula melts, ensure it is not exposed to temperatures above the maximum limit of 100°C or immediate contact with flames.
- Bending or Warping: If bending occurs, do not force it back into shape. Replace with a new spatula as necessary.
- Stains: For stubborn stains, soak the spatula in a solution of baking soda and water before cleaning.

8. Disposal

- Dispose of the spatula in accordance with local regulations regarding plastic waste.
- Consider recycling if the material is accepted by your local recycling program.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy using your Flat Stirring Spatula 35 cm!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rührspatel Flat 35 cm (TSTP35)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Rührspatel Flat 35 cm (TSTP35) entschieden haben. Dieser hochwertige Rührspatel wurde entwickelt, um Ihnen beim Rühren, Mischen und Servieren von Speisen effektiv zu helfen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Spatel nicht bei Temperaturen über 80°C, um eine Beschädigung des Materials zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Spatel vor und nach jedem Gebrauch, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Spatel nicht im direkten Kontakt mit offenen Flammen oder in der Mikrowelle.
- Bei Beschädigung des Spatels, verwenden Sie ihn nicht weiter, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelbezeichnung: Rührspatel Flat 35 cm
- Material: Kunststoff
- Farben: Weiß
- Verwendung: Geeignet für kalte und warme Speisen bis zu 80°C
- Abmessungen: 35 cm Länge

4. Einrichtung und Installation

Der Rührspatel benötigt keine Installation. Er kann direkt nach dem Kauf verwendet werden. Vor der ersten Verwendung reinigen Sie den Spatel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut ab.

5. Betrieb

Um den Rührspatel zu verwenden, nehmen Sie ihn in die Hand und tauchen Sie ihn in die gewünschte Mischung oder Speise. Rühren Sie sanft, um Klumpen zu vermeiden und eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen. Der Spatel ist leicht und ermöglicht ein müheloses Rühren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Spatel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Der Rührspatel ist spülmaschinenfest, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.
- Trocknen Sie den Spatel nach der Reinigung gut ab, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Bewahren Sie den Spatel an einem sauberen und trockenen Ort auf.

7. Fehlersuche

- Sollten Sie feststellen, dass der Spatel abgenutzt oder beschädigt ist, nehmen Sie ihn aus dem Gebrauch und ersetzen Sie ihn.
- Bei Schwierigkeiten beim Rühren kann dies am Material der Speise liegen; versuchen Sie es mit einem anderen Spateltyp.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Rührspatel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Spatel nicht in die Umwelt gelangt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roerlepel Plat 35 cm Wit

1. Algemene Informatie

De Roerlepel Plat 35 cm Wit is een essentieel keukengerei dat speciaal is ontworpen voor het roeren, mengen en serveren van verschillende ingrediënten. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, is deze lepel ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als thuisgebruik in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de roerlepel alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen voorwerpen op de lepel om krassen te voorkomen.
- Houd de lepel uit de buurt van vuur of extreme hitte om smelten of vervorming te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of de lepel in goede staat is, zonder scheuren of beschadigingen.
- Laat de lepel niet onbeheerd achter bij gebruik in de buurt van kinderen.

3. Productspecificaties

- Lengte: 35 cm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Temperatuurbereik: Tot 120°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Opstelling en Installatie

De Roerlepel Plat 35 cm Wit vereist geen complexe installatie. Zorg ervoor dat de lepel schoon is voordat u deze gebruikt. Het enige dat nodig is, is deze uit de verpakking te halen en gereed te maken voor gebruik in uw keuken.

5. Bediening

Om de Roerlepel Plat te gebruiken:

- Neem de lepel stevig vast bij de handgreep.
- Roer of meng de ingrediënten in een pan, kom of ander kookgerei.
- Gebruik de lepel voor serveren door de ingrediënten uit de pan te scheppen en over te brengen naar borden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de lepel af met warm water en afwasmiddel.
- Voor een diepere reiniging kan de lepel in de vaatwasser worden geplaatst.
- Droog de lepel grondig af voordat u deze opbergt.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of materiaal om de lepel te reinigen.

7. Probleemoplossing

- Als de lepel vervormd lijkt, controleer dan of deze aan extreme hitte is blootgesteld. Vervang de lepel indien nodig.
- Bij krassen of beschadigingen, is het raadzaam om de lepel niet meer te gebruiken.
- Neem contact op met de klantenservice voor verdere ondersteuning.

8. Afvoer

De Roerlepel Plat is recyclebaar. Bij het wegwerpen, zorg ervoor dat u deze op de juiste manier in de recyclingcontainer plaatst of op een andere milieuvriendelijke manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Espátula de Cuchara Plana 35 cm - TSTP35

1. Información General

La espátula de cuchara plana TSTP35 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para facilitar la mezcla, el revolvimiento y la servida de alimentos en diversas preparaciones culinarias. Fabricada en material resistente y duradero, es ideal para el uso profesional y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solamente como utensilio de cocina. No está diseñada para usos industriales o ajenos a la cocina.
- Manejo seguro: Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras. No exponga la espátula a temperaturas extremas.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar la espátula regularmente para evitar la acumulación de bacterias. No usar utensilios afilados que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite dejarla en lugares húmedos para prevenir la acumulación de moho.
- Inspección regular: Antes de cada uso, inspeccione el utensilio para detectar cualquier daño. Si hay signos de deterioro, sustituya el producto.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Plástico de alta calidad
- Longitud: 35 cm
- Color: Blanco
- Peso: 100 gramos
- Uso: Ideal para cocinar, hornear y servir

4. Configuración e Instalación

La espátula de cuchara plana TSTP35 no requiere instalación. Simplemente retire el producto de su embalaje y esté listo para usar. Para optimizar su rendimiento, siga las recomendaciones de uso descritas a continuación.

5. Operación

- Utilice la espátula para mezclar ingredientes en salsas, guisos y masas.
- Para servir comidas, utilice un movimiento suave y controlado para no dañar los alimentos.
- Evite el uso de la espátula con objetos afilados, ya que esto puede dañar su superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua jabonosa tibia y una esponja suave.
- No se recomienda el uso de lavavajillas, ya que el calor extremo puede dañar el material.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- No se puede usar: Asegúrese de que no esté dañada. Si está dañada, deséchela y adquiera una nueva.
- Acumulación de residuos: Si los alimentos se adhieren, intente usar un poco de aceite para facilitar la mezcla.
- Dificultad para limpiar: Si los residuos persisten, use bicarbonato de sodio mezclado con agua para un lavado más profundo.

8. Eliminación

Deseche la espátula de acuerdo con las regulaciones locales de desechos plásticos. No arroje al medio ambiente. Considere la posibilidad de reciclar el material.

9. Contacto

Para más preguntas o información adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Spatule de mélange plate 35 cm blanche

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule de mélange plate de 35 cm blanche. Ce produit est conçu pour les professionnels et les passionnés de cuisine. Il est idéal pour mélanger, retourner et servir des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la spatule pour des aliments extrêmement chauds qui pourraient altérer son intégrité.
- Évitez les brûlures : Ne pas manipuler la spatule avec des mains mouillées. Toujours laisser refroidir les ustensiles avant de les nettoyer.
- Surveillance : Toujours surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent cet outil.
- Dommages : En cas de fissures ou de dommages visibles, ne pas utiliser la spatule.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs pour éviter de rayer la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 35 cm de longueur
- Couleur : Blanc
- Matériau : Plastique alimentaire de haute qualité
- Utilisation : Ustensile de cuisine pour mélanger et servir

4. Installation et Configuration

Aucune installation requise. La spatule est prête à l'emploi dès son déballage.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la spatule de mélange :

- Insérez délicatement la spatule sous l'aliment que vous souhaitez retourner ou servir.
- Utilisez un mouvement de levage et de rotation pour mélanger ou transférer les aliments.
- Veillez à ne pas exercer de pression excessive pour éviter de casser la spatule.

6. Nettoyage et Entretien

- La spatule est conforme au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main pour préserver son apparence.
- Utiliser un savon doux et une éponge pour nettoyer.
- Sécher à l'air libre ou essuyer avec un chiffon doux.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Problème : La spatule casse ou se déforme.
 - Solution : Vérifiez pour une usure visible et remplacez-la si nécessaire. Celui-ci n'est pas conçu pour des températures extrêmes.
- Problème : Difficulté à mélanger des aliments.
 - Solution : Vérifiez que le mélange n'est pas trop épais ou dur. Dans ce cas, ayez recours à un autre outil.

8. Élimination

Ne jetez pas la spatule dans des décharges non réglementées. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques et éliminez-la de manière responsable.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Piana da Miscelazione 35 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso della Spatola Piana da Miscelazione 35 cm. Questo prodotto è progettato per consentire un'efficace miscelazione di ingredienti in ambienti di cucina professionale e domestica. La spatola è realizzata in materiali di alta qualità che garantiscono durata e facilità d'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi alimentari.
- Non esporre alla fiamma diretta o a fonti di calore estremo.
- Lavare prima dell'uso per garantire la pulizia.
- Non utilizzare per mescolare sostanze abrasive o taglienti che potrebbero danneggiare il materiale.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- In caso di danni o usura visibile, sostituire il prodotto immediatamente.
- Seguire sempre le normative locali relative alla sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome del Prodotto: Spatola Piana da Miscelazione

Dimensione: 35 cm

Colore: Bianco

Materiale: Plastica resistente, adatta per uso alimentare

Utilizzo: Ideale per mescolare e raschiare ingredienti in pentole e altre superfici di cottura.

4. Installazione e Montaggio

La Spatola Piana da Miscelazione non richiede un'installazione complessa. Assicurarsi che la spatola sia pulita e asciutta prima dell'uso. Non ci sono parti da assemblare, è pronta all'uso immediato.

5. Operazione

Prendere la spatola e immergerla negli ingredienti da mescolare. Utilizzare movimenti delicati e uniformi per evitare schizzi. La spatola può essere utilizzata per mescolare impasti, sughi e altri ingredienti liquidi. Non forzare la spatola contro oggetti duri.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la spatola a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non inserire in lavastoviglie per preservare la qualità del materiale.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spatola appare deformata, esaminare il prodotto per eventuali danni. Se necessario, sostituirla.
- In caso di macchie persistenti, provare a immergere la spatola in una soluzione di acqua e aceto prima di pulirla.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali plastici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato ma nei contenitori appositi per plastiche quando disponibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra Spatola Piana da Miscelazione. Buon utilizzo!