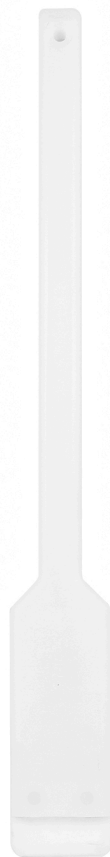


ggmgastro

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: TSTP55

Stirring spatula flat - 55 cm - white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stirring Spatula Flat 55 cm - TSTP55

1. General Information

The TSTP55 is a high-quality, flat stirring spatula designed for efficient mixing and scraping in both professional and domestic kitchens. Made from durable materials, it is perfect for use in various culinary applications.

2. Safety Information

- Usage Instructions: Always use the spatula according to its intended purpose. Avoid using on hot surfaces to prevent melting or deformation.
- General Safety Precautions: Keep out of reach of children. Do not use if damaged. Inspect the spatula regularly for wear and tear.
- Heat Resistance: The TSTP55 is designed to withstand high temperatures. Do not expose to open flames.
- Food Safety: Ensure that the spatula is clean and dry before use. It is made from food-safe materials.

3. Product Specifications

- Material: Plastic
- Length: 55 cm
- Color: White
- Temperature Resistance: Up to 100°C
- Weight: 200 g

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the spatula from the packaging.
- Inspection: Check for any visible damage. If any issues are found, do not use the product and contact customer service.
- Preparation for Use: There is no complex setup required. The spatula is ready for immediate use upon inspection.

5. Operation

- To use the TSTP55, hold the handle firmly and use the flat blade to stir, mix, or scrape ingredients.
- Ensure you are using the spatula on appropriate surfaces (non-stick preferred) to maintain its condition.
- For best results, use a gentle motion to avoid damaging cookware.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the spatula with warm soapy water after each use. Avoid abrasive cleaners to prevent scratching.
- Dishwasher Safe: The spatula is dishwasher safe, but to prolong its lifespan, hand washing is recommended.
- Storage: Store in a dry area. Avoid placing heavy objects on top to maintain its shape.

7. Troubleshooting

- Warping or Damage: If the spatula becomes warped after use, it may have been exposed to excessive heat. Discontinue use if the integrity is compromised.
- Color Change: A change in color may occur due to exposure to heat or certain foods. This does not affect performance, but discontinue use if it becomes too severe.

8. Disposal

Dispose of the spatula in accordance with local regulations for plastic products. Consider recycling options if available.

9. Contact

For inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Rührspachtel Flach 55 cm - Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Rührspachtel Flach 55 cm in Weiß. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der einfachen und effizienten Misch- und Rührarbeit in Ihrer Küche zu helfen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Rührspachtel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Rührspachtel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Lassen Sie die Rührspachtel nicht unbeaufsichtigt, während Sie mit heißen Substanzen arbeiten.
- Überprüfen Sie die Rührspachtel regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen bitte nicht mehr verwenden.
- Bewahren Sie die Rührspachtel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Länge: 55 cm
- Gewicht: 150 g
- Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung die Rührspachtel gründlich mit warmem Wasser und Seife reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Rührspachtel vor der Verwendung vollständig trocken ist.
- Es sind keine besonderen Installationsanforderungen erforderlich. Sie können die Rührspachtel sofort nach der Reinigung verwenden.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Rührspachtel, um Zutaten sanft zu vermischen und zu rühren.
- Bei Verwendung in Töpfen oder Schalen darauf achten, dass keine Kratzer auf der Oberfläche entstehen.
- Die flexible Spitze der Rührspachtel ermöglicht ein einfaches Erreichen der Ecken von Schalen und Töpfen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Rührspachtel unter fließendem Wasser abspülen.
- Bei starker Verschmutzung die Spachtel in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen.
- Die Rührspachtel ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Langlebigkeit zu erhöhen.
- Bei Bedarf regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen überprüfen.

7. Fehlersuche

- Sollten Risse oder Verformungen auftreten, setzen Sie die Rührspachtel nicht mehr ein.
- Bei Probleme beim Mischen oder Rühren: Überprüfen Sie die Technik und die verwendeten Zutaten, um sicherzustellen, dass diese passend sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Rührspachtel gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Versichern Sie sich, dass das Produkt nicht in die Umwelt gelangt.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roerlepel Plat 55 cm - Wit (TSTP55)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roerlepel Plat 55 cm - Wit (TSTP55). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte manier om ingrediënten te mengen en te roeren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de omgeving waarin u dit product gebruikt schoon en vrij van obstakels is.
- Vermijd contact met scherpe of hete oppervlakken tijdens gebruik.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen voordat u het gebruikt.
- Bij het reinigen kan het materiaal heet zijn; laat het afkoelen voordat u het aanraakt.
- Gebruik alleen niet-schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 55 cm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Temperatuurbestendigheid: Tot 120 °C
- Gewicht: 350 g

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de Roerlepel uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Plaats de Roerlepel op een schone, stabiele ondergrond binnen uw werkruimte.
3. Zorg ervoor dat uw werkruimte goed verlicht is voor een optimale controle tijdens het gebruik.

5. Gebruik

- Gebruik de Roerlepel voor het mengen of roeren van vloeistoffen, sauzen en andere ingrediënten.
- Houd de lepel stevig vast aan het handvat en roer in een cirkelvormige beweging of zoals nodig voor het specifieke recept.
- Zorg ervoor dat de lepel niet wordt blootgesteld aan vuile oppervlaktes om besmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het product na elk gebruik met warm water en mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schuursponsjes.
- Laat het product goed drogen voor het opbergen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang het indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De lepel vervormt na gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de lepel niet in directe aanraking komt met hoge temperaturen boven de aanbevolen 120 °C.
- Probleem: Vlekken blijven op de lepel zitten.
Oplossing: Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel om vlekken te verwijderen en laat het product goed drogen.

8. Afvalverwerking

- Disposeer het product in overeenstemming met lokale regelgeving voor plastic afval.
- U kunt het product ook terugbrengen naar de verkoper voor correcte recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw Roerlepel Plat 55 cm!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Mezcla Plana de 55 cm

1. Información General

La Espátula de Mezcla Plana de 55 cm es una herramienta profesional diseñada para facilitar la mezcla y la manipulación de ingredientes en cocinas comerciales y profesionales. Ideal para el uso en restaurantes, catering, y panaderías, esta herramienta permite una mezcla eficiente y uniforme.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilizar únicamente para mezclar y manipular alimentos. No usar para otras aplicaciones.
- Superficie: Mantener la espátula alejada de superficies muy calientes para evitar deformaciones.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar la espátula después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar directa.
- Manejo: No utilizar la espátula con objetos afilados para evitar daños en la superficie. Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Plástico de alta calidad
- Dimensiones: 55 cm de largo
- Color: Blanco
- Resistencia al calor: Hasta 120°C
- Usos: Mezcla de ingredientes líquidos y semilíquidos

4. Configuración e Instalación

La espátula se encuentra lista para su uso inmediato. No requiere instalación. Para comenzar a usarla:

1. Asegúrese de que la espátula esté limpia y seca.
2. Coloque la espátula en la mezcla que desea manipular y asegúrese de que tenga un ángulo adecuado para una mezcla eficiente.

5. Operación

- Inserte la espátula en la mezcla.
- Utilice movimientos circulares o de rastrillo según se requiera.
- Aplique la cantidad de presión necesaria para mezclar los ingredientes sin dañar la superficie de la espátula.
- Para obtener los mejores resultados, utilice en un recipiente adecuado que no dañe la espátula.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- No utilizar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente la espátula para detectar signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula no mezcla adecuadamente.
Solución: Asegúrese de que está utilizando la técnica correcta y revisando la forma de la espátula. Si está deformada, considere reemplazarla.
- Problema: La espátula se ha dañado.
Solución: No utilizar una espátula dañada, reemplácela inmediatamente para evitar contaminaciones en los alimentos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche la espátula de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arrojar al medio ambiente.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Spatule de Remuage Plate 55 cm - TSTP55

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule de remuage plate TSTP55. Ce produit est conçu pour faciliter le mélange et le service d'aliments dans une variété d'environnements, y compris les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Usage Approprié : Utilisez uniquement pour mélanger des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Chauffage : Évitez le contact prolongé avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Matériaux : Vérifiez que la spatule ne contient pas d'éléments endommagés avant chaque utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TSTP55
- Longueur : 55 cm
- Matériau : Plastique blanc de haute qualité
- Poids : 0,2 kg
- Utilisation : Mixage et service

4. Installation et Configuration

La spatule TSTP55 ne nécessite aucune installation complexe. Suivez ces étapes simples :

1. Déballez le produit et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Assurez-vous que la spatule est propre avant utilisation.
3. Placez la spatule à portée de main lorsque vous préparez vos aliments.

5. Fonctionnement

1. Utilisez la spatule pour remuer les ingrédients dans un récipient.
2. Assurez-vous de bien mélanger pour éviter les grumeaux.
3. La spatule peut également être utilisée pour servir des plats.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'outils abrasifs.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon propre ou laissez sécher à l'air.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et propre pour éviter la contamination.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : La spatule semble fragile.
Solution : Vérifiez les signes de dommages avant chaque utilisation.
- Problème : Difficulté à mélanger.
Solution : Assurez-vous que la spatule est adaptée au type d'aliment que vous mélangez.

8. Élimination

Veuillez jeter la spatule de manière responsable. Vérifiez les règles locales concernant le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Spatola da Mischiare Piatta 55 cm - TSTP55

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la spatola da mischiare piatta TSTP55. Questo strumento è progettato per un uso efficace in cucine professionali e domestiche, rendendo la miscelazione degli ingredienti semplice e veloce.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare la spatola solo per gli scopi previsti.
2. Evitare il contatto con superfici calde o ardenti.
3. Maneggiare con cura per prevenire tagli o lesioni.
4. Non utilizzare la spatola se danneggiata.
5. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
6. Pulire la spatola regolarmente per mantenere condizioni igieniche.
7. Assicurarsi che la spatola sia asciutta e pulita prima della conservazione.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: TSTP55
- Dimensione: 55 cm
- Colore: Bianco
- Materiale: Plastica resistente per alimenti
- Design: Piatto e flessibile per miscelazione efficiente

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti e integri.
3. Non richiede assemblaggio. È pronta per l'uso immediato.
4. Conservare in un luogo asciutto e fresco.

Operazione

1. Utilizzare la spatola per mescolare ingredienti in ciotole o pentole.
2. La flessibilità della spatola consente di raggiungere gli angoli delle ciotole senza sforzo.
3. Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla spatola.

Pulizia e Manutenzione

1. Lavare la spatola con acqua calda e detersivo dopo ogni uso.
2. È lavabile in lavastoviglie, ma si raccomanda il lavaggio a mano per una maggiore durata.
3. Asciugare completamente prima della conservazione.

Risoluzione dei Problemi

- In caso di residui ostinati, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Se la spatola presenta segni di usura, considerare la sostituzione.

Smaltimento

1. Non gettare nel normale rifiuto domestico.
2. Seguire le normative locali per lo smaltimento della plastica.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania