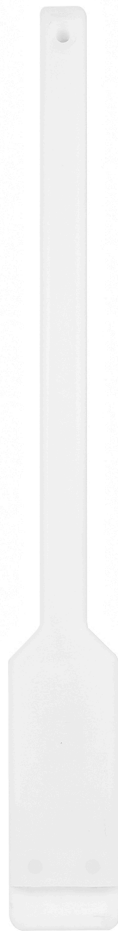


# ggmgastro

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: TSTP65

### Stirring spatula flat - 65 cm - white



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Stirring Spatula Flat 65 cm (TSTP65)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Stirring Spatula Flat 65 cm. This high-quality spatula is designed for professional kitchen use, making it an ideal tool for stirring, spreading, and serving food. The spatula is crafted from durable materials, ensuring longevity and efficient performance in any culinary environment.

### 2. Safety Information

- User Responsibility: Always use the spatula as intended. Ensure that it is suitable for the food being handled.
- Heat Resistance: The spatula is designed for use with non-stick cookware. Avoid using on extremely hot surfaces to prevent deformation.
- Cleaning Precautions: Use mild detergents for cleaning. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Storage: Store the spatula in a cool, dry place. Ensure it is not stored near sharp objects that could cause damage.
- Inspection: Regularly inspect the spatula for any signs of wear or damage. Do not use if cracks or breaks are detected.

### 3. Product Specifications

- Model: TSTP65
- Material: Plastic
- Color: White
- Length: 65 cm
- Weight: 0.2 kg
- Heat Resistance: Up to 120°C

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the spatula from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. Checking Components: Ensure that the spatula is complete as per specifications.
3. Preparation for Use: Rinse the spatula under warm water with mild soap before first use to remove any manufacturing residues.

### 5. Operation

- Using the Spatula: Hold the handle firmly and use its flat surface for stirring or lifting food items.
- Technique: For best results, use a gentle motion to avoid splattering.
- Compatibility: Suitable for use with all types of cookware, especially non-stick.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Clean the spatula immediately after use. Hand wash with warm soapy water.
- Dishwasher Safe: The spatula is not recommended for dishwasher cleaning due to potential warping from high heat.
- Storage: Once cleaned and dried, store the spatula in a way that prevents damage, such as in a designated utensil drawer.

### 7. Troubleshooting

- Deformation: If the spatula has warped, avoid using it on hot surfaces. Replace if necessary.
- Staining: In case of discoloration, soak in a solution of baking soda and water for 30 minutes, then rinse thoroughly.

### 8. Disposal

- Environmental Responsibility: Dispose of the spatula according to local regulations regarding plastic waste. Consider recycling if applicable.

### 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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Rührschaufel Flach 65 cm Weiß (TSTP65)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Rührschaufel Flach 65 cm (TSTP65). Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal für das Mischen, Rühren und Zubereiten von verschiedenen Lebensmitteln und bietet Ihnen hervorragende Ergonomie und Funktionalität in der Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Rührschaufel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Rühren auf heiße Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schaufel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Schaufel regelmäßig, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Bei Beschädigung der Schaufel sofort nicht mehr verwenden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TSTP65
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Länge: 65 cm
- Farbe: Weiß
- Temperaturbeständigkeit: bis 100 °C
- Gewicht: 250 g

### 4. Einrichtung und Installation

Die Rührschaufel benötigt keine Installation. Entfernen Sie die Schaufel aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen. Bei Verwendung einfach in die Hände nehmen und gemäß den Anweisungen im Betrieb verwenden.

### 5. Betrieb

- Halten Sie die Rührschaufel am Griff und führen Sie gleichmäßige Bewegungen durch, um eine homogene Mischung der Zutaten zu erreichen.
- Verwenden Sie die Rührschaufel mit angemessenem Druck, um das Material nicht zu zerkrümeln oder zu beschädigen.
- Nach Gebrauch gründlich reinigen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser abwaschen.
- Nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Schaufel vor der Lagerung vollständig ab, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Wenn die Schaufel bricht oder Risse aufweist, verwenden Sie sie nicht mehr und ersetzen Sie sie.
- Bei Verfärbungen durch Lebensmittelreste reinigen Sie die Schaufel mit einer milden Lösung aus Wasser und Essig.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Rührschaufel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu handeln und das Produkt nachhaltig zu entsorgen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roer Spatel - Plat 65 cm - Wit (TSTP65)

## 1. Algemene informatie

De Roer Spatel Plat 65 cm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Het product is uitgevoerd in hoogwaardig materiaal dat langdurig gebruik en een hoge temperatuur weerstaat, geschikt voor het bereiden van verschillende gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatula uitsluitend voor het beoogde doel.
- Vermijd contact met scherpe of ruwe oppervlakken om schade aan de spatel te voorkomen.
- Reinig de spatel voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te vermijden.
- Houd de spatel uit de buurt van vuur en warmtebronnen.
- Laat de spatela niet in hete vloeistoffen liggen om vervorming te voorkomen.
- Volg altijd de onderhoudsinstructies om blessures te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Lengte: 65 cm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleur: Wit
- Geschikt voor hoge temperaturen
- Afwasmachinebestendig: Ja

## 4. Setup en installatie

1. Haal de spatel uit de verpakking en inspecteer op eventuele schade.
2. Reinig de spatel grondig voor het eerste gebruik.
3. Plaats de spatula op een schone, droge plek in de keuken.
4. Zorg ervoor dat de spatel binnen handbereik is van de kookplaat en andere keukengerei.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de spatel om ingrediënten te roeren, te scheppen of te mengen.
- Vermijd het gebruik van de spatel voor het snijden of hakken van ingrediënten.
- Voor het beste resultaat, beweeg de spatel voorzichtig door de pan om te voorkomen dat deze beschadigt.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Spoel de spatel af met warm water na gebruik.
- Gebruik een zachte spons en een mild afwasmiddel om de spatel schoon te maken.
- Plaats de spatel in de afwasmachine voor een grondige reiniging (volg de instructies van de fabrikant).
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel vervormt na gebruik.  
Oplossing: Vermijd langdurig contact met hoge temperaturen en laat de spatel niet in warme vloeistoffen liggen.
- Probleem: Kleven van ingrediënten aan de spatel.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de spatel goed wordt gereinigd en droog is voor elk gebruik.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi de spatel niet in het gewone afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclingmogelijkheden voor kunststof producten.

## 9. Contact

Voor meer informatie of vragen over het product, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Revolver Plana 65 cm - TSTP65

## 1. Información General

La Espátula de Revolver Plana de 65 cm (TSTP65) es una herramienta de cocina diseñada para mezclar, levantar y voltear alimentos de manera eficiente. Su diseño ergonómico y su construcción de alta calidad la hacen ideal para uso comercial y doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula solo para su propósito previsto.
- Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- No use la espátula con objetos afilados o abrasivos que puedan dañarla.
- Inspeccione la espátula antes de cada uso; si presenta señales de daño, no la utilice.
- Lávense las manos antes de manipular la espátula y asegúrese de que esté limpia antes de su uso.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Espátula de Revolver Plana TSTP65
- Longitud: 65 cm
- Material: Plástico de alta resistencia
- Color: Blanco
- Uso: Cocina comercial y doméstica
- Marca: GGM Gastro

## 4. Montaje e Instalación

La espátula no requiere montaje. Siga estos pasos para prepararla para su uso:

1. Retire la espátula de su empaque.
2. Limpie la espátula con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.

## 5. Operación

1. Para voltear o mezclar, inserte la espátula bajo el alimento.
2. Con un movimiento suave, levante o voltee el alimento según sea necesario.
3. Para mezclar, utilice movimientos de rotación y presión suave mientras mantiene la espátula en la mezcla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y detergente suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar con un paño suave.
- Evite el uso en lavavajillas para prolongar su vida útil.

## 7. Solución de Problemas

- Si la espátula se deforma: Evite el contacto con temperaturas extremas y deje que se enfríe lentamente.
- Si presenta manchas difíciles: Pruebe con bicarbonato de sodio y agua para limpiarla.
- Si encuentra algún daño: Interrumpa su uso y contacte al servicio al cliente.

## 8. Eliminación

- Deseche la espátula de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desechos.
- No la arroje a la basura común si es reciclable; consulte con su localidad.

## 9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

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

Gracias por adquirir la Espátula de Revolver Plana TSTP65. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Spatule plate à remuer 65 cm - TSTP65

---

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la spatule plate à remuer TSTP65. Ce produit est conçu pour un usage professionnel en cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

---

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans la supervision d'un adulte.
- Matériaux : Les matériaux de cette spatule sont conformes aux normes de sécurité alimentaire. Ne pas utiliser avec des substances corrosives.
- Température : Ne pas exposer la spatule à des températures supérieures à 200°C pour éviter toute déformation.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur excessive. Évitez le contact avec des objets tranchants.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la spatule pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes de dommages ou d'usure.

---

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : TSTP65
- Longueur : 65 cm
- Couleur : Blanc
- Matériau : Plastique résistant à la chaleur
- Poids : 200 g
- Utilisation : Idéale pour mélanger, remuer, et servir divers aliments.

---

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le produit de l'emballage et vérifiez toutes les pièces.
2. Assurez-vous que la spatule est propre et exempte de débris.
3. La spatule TSTP65 ne nécessite aucune installation spécifique. Elle est prête à l'emploi.

---

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour mélanger les ingrédients dans des casseroles ou des plats.
- Sa longueur de 65 cm permet une manipulation sécurisée et efficace.
- Ne plongez pas la spatule dans des liquides bouillants pendant de longues périodes pour éviter d'endommager le matériau.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la spatule immédiatement après utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour une désinfection, plongez la spatule dans une solution d'eau et de vinaigre pendant quelques minutes puis rincez à l'eau claire.
- Laissez sécher à l'air libre dans un endroit propre.

---

## 7. Dépannage

- Si la spatule présente des déformations après utilisation, laissez-la refroidir et redressez-la en la plaçant sous un poids léger pendant quelques heures.
- En cas d'usure ou de dommages visibles, remplacez la spatule pour éviter des risques de sécurité.

---

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la spatule dans le feu.
- Selon la réglementation locale, les spatules en plastique peuvent être recyclées. Renseignez-vous sur les méthodes de recyclage appropriées dans votre région.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

---

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une excellente expérience avec notre produit TSTP65.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola Piana 65 cm Bianca - TSTP65

## 1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Spatola Piana TSTP65. Questo strumento di alta qualità è ideale per la preparazione e la manipolazione di alimenti in cucina, assicurando prestazioni elevate e facilità d'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

Per garantire il massimo della sicurezza durante l'uso della Spatola Piana TSTP65, seguire le seguenti indicazioni:

- Non utilizzare la spatola su superfici calde (superiori a 100°C) per evitare deformazioni.
- Evitare di usare la spatola con materiali abrasive per prevenire graffi o danneggiamenti.
- Controllare regolarmente il dispositivo per eventuali segni di usura o danni. In caso di danni, sostituire immediatamente il prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la spatola in lavastoviglie se non espressamente indicato dal produttore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Spatola Piana TSTP65 è progettata per l'uso professionale in cucine.

Dati Tecnici:

- Lunghezza: 65 cm
- Materiale: Plastica resistente
- Colore: Bianco
- Adatta per uso alimentare e conforme alle normative di sicurezza.

## 4. Installazione e Montaggio

L'installazione della Spatola Piana TSTP65 è semplice:

1. Rimuovere la spatola dalla confezione.
2. Assicurarsi che la spatola sia pulita e asciutta.
3. Non è necessario alcun montaggio; è pronta all'uso.

## 5. Operazione

Per un utilizzo ottimale, seguire i seguenti passaggi:

1. Posizionare la spatola sulla superficie di lavoro.
2. Utilizzare la spatola per mescolare o sollevare alimenti.
3. Manovrare delicatamente per evitare danni alla superficie di cottura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la spatola dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di malfunzionamenti o segni di usura:

- Verificare che la spatola non sia deformata o rotta.
- Contattare il servizio clienti se si riscontrano problemi.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la spatola in conformità alle normative locali sui rifiuti plastici. Non gettare nel rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania