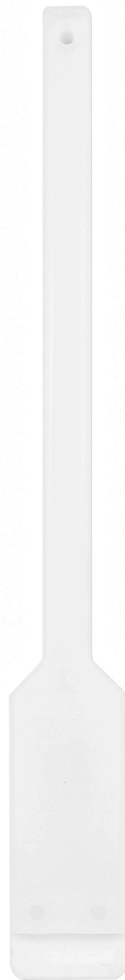


# ggmgastro

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: TSTP75

### Stirring spatula flat - 75 cm - white



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Stirring Spatula Flat 75 cm - White (TSTP75)

### 1. General Information

The GGM Gastro Stirring Spatula Flat 75 cm is an essential kitchen tool designed for efficient stir-frying, scraping, and mixing a variety of ingredients. Constructed from high-quality materials, this spatula is engineered for durability and ease of use, making it an excellent addition to any kitchen, whether commercial or home-based.

### 2. Safety Information

- Ensure that the spatula is inspected prior to use for any damage or wear. Do not use if any part is damaged.
- Use the spatula only for its intended purpose – culinary applications such as stirring, scraping, and mixing.
- Do not expose the spatula to open flames or high-temperature environments that exceed its specifications to prevent melting or deformation.
- Avoid using sharp or abrasive tools on the spatula to prevent scratches or damage to its surface.
- Always handle the spatula with care to avoid accidents and ensure safe operational practices in the kitchen.
- Wash hands before and after using the spatula to ensure food safety.
- Keep out of reach of children when not in use.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Stirring Spatula Flat 75 cm
- Material: PP (Polypropylene)
- Color: White
- Dimensions: 75 cm x 11.5 cm

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the spatula from its packaging. Ensure all components are present.
2. Inspection: Check the spatula for any defects or damages. Do not proceed if damage is found.
3. Usage Preparation: There is no assembly required. The spatula is ready for direct use.
4. Storage Recommendations: Store in a clean, dry place away from direct sunlight to maintain its quality and longevity.

### 5. Operation

- Use the spatula for a variety of cooking tasks, including stirring, flipping, and serving.
- For optimal performance, hold the spatula by its handle and immerse the flat end into the cooking medium.
- Utilize smooth, consistent motions to prevent burning or sticking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the spatula in warm, soapy water. A mild detergent is recommended.
- Rinse thoroughly with clean water to remove soap residue.
- Do not place the spatula in the dishwasher unless specified by the manufacturer.
- Dry the spatula with a soft cloth before storing.
- Avoid using abrasive cleaners or tools, as they can scratch the surface.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Spatula is melting or warping.
  - Solution: Ensure the spatula is not exposed to temperatures higher than its designed limit. Do not use near heat sources.
- Issue: Stains or discoloration.
  - Solution: Clean immediately after use. For stubborn stains, soak in a mixture of baking soda and water before washing.

### 8. Disposal

- When the spatula reaches the end of its usable life, dispose of it according to local regulations concerning plastic waste.
- Consider recycling the material if facilities are available in your area to minimize environmental impact.

### 9. Contact

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

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Rührspatel Flach 75 cm - TSTP75

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Rührspatels Flach 75 cm (TSTP75). Dieses Produkt ist ideal für das Rühren, Mischen und Verteilen von Zutaten in der Gastronomie sowie zu Hause. Der Rührspatel besteht aus hochwertigen Materialien, die für professionelle Anwendungen geeignet sind.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Rührspatel nur für den vorgesehenen Zweck, um Unfälle oder Schäden zu vermeiden.
- Berühren Sie die Kante des Spatels nicht mit den Händen während des Rührvorgangs.
- Halten Sie den Spatel außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Reinigen Sie den Rührspatel nur mit empfohlenen Reinigungsmitteln, um die Integrität des Materials zu schützen.
- Lagern Sie den Rührspatel an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: TSTP75
- Material: Kunststoff (lebensmittelecht)
- Abmessungen: 75 cm Länge
- Farbe: Weiß
- Verwendungstemperatur: Bis zu 100 °C
- Gewicht: 200 g

### 4. Einrichtung und Installation

Der Rührspatel ist sofort einsatzbereit. Entfernen Sie einfach den Spatel aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob er keine sichtbaren Schäden aufweist. Halten Sie den Spatel am Griff und verwenden Sie ihn gemäß den Anweisungen.

### 5. Betrieb

Um den Rührspatel zu verwenden:

- Halten Sie den Spatel am Griff und tauchen Sie ihn in die Mischung.
- Rühren Sie gleichmäßig, um eine homogene Mischung zu erzielen.
- Vermeiden Sie übermäßigen Druck, um das Material nicht zu beschädigen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung reinigen Sie den Rührspatel mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Schwämmen.
- Lassen Sie den Spatel an der Luft trocknen und lagern Sie ihn in einem trockenen und sicheren Ort.

### 7. Fehlersuche

Falls der Rührspatel beschädigt ist:

- Überprüfen Sie, ob Risse oder Brüche vorliegen.
- Verwenden Sie bei Beschädigung keinen Rührspatel mehr.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Rührspatel gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass relevante Recyclingrichtlinien beachtet werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns erreichen:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Rührspatel Flach 75 cm entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roerlepel Plat 75 cm - Wit (TSTP75)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roerlepel Plat 75 cm (TSTP75). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het roeren van grote hoeveelheden vloeistoffen en ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de roerlepel alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de lepel uit de buurt van open vlammen en hoge temperaturen om beschadiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de roerlepel tijdens gebruik niet in contact komt met scherpe of agressieve chemicaliën om de integriteit van het materiaal te behouden.
- Let op dat de lepel bij gebruik op warme oppervlakken kan heet worden. Gebruik altijd beschermende handschoenen indien nodig.
- Het is aan te raden om de lepel niet te gebruiken met producten die etsend zijn of grote deeltjes bevatten om schade aan de lepel te voorkomen.
- Reinig de lepel na elk gebruik om bacteriële groei te minimaliseren.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 750 mm
- Kleur: Wit
- Materiaal: Polypropyleen
- Gewicht: 0,3 kg

## 4. Installatie en Setup

De roerlepel vereist geen installatie. Controleer voor gebruik of de lepel vrij is van gebreken. Bij de eerste keer gebruik kan de lepel gewassen worden met warm water en zeep om eventuele productieresten te verwijderen.

## 5. Bediening

- Maak de lepel schoon voordat u deze begint te gebruiken.
- Plaats de lepel in de vloeistof of het mengsel dat u wilt roeren.
- Gebruik een circulaire beweging om alle ingrediënten gelijkmatig te mengen.
- Voor het beste resultaat, roer in een constante snelheid om te voorkomen dat er spatten ontstaan.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- De lepel is vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur te verlengen, wordt handwas aangeraden met een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de lepel na reiniging onmiddellijk af om watervlekken te vermijden.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade en vervang de lepel indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

Probleem: De lepel is vervormd.

Oplossing: Vermijd gebruik bij extreme hitte. Controleer de gebruiksaanwijzing voor veilig gebruik.

Probleem: De lepel raakt verkleurd na gebruik.

Oplossing: Dit kan optreden bij langdurig contact met bepaalde voedingsmiddelen. Regelmatig reinigen kan de verkleuring verminderen.

## 8. Afvoer

Dit product kan worden gerecycled. Lever de lepel in bij een lokale recyclingfaciliteit die kunststoffen accepteert.

## 9. Contactgegevens

Bij vragen of problemen kunt u ons bereiken op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Mezcla Plana de 75 cm - TSTP75

## 1. Información General

Gracias por elegir la Espátula de Mezcla Plana de 75 cm (TSTP75). Este producto está diseñado para facilitar la mezcla y manipulación de ingredientes en diversas aplicaciones culinarias. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y efectividad.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice la espátula únicamente para fines culinarios. No la emplee para otros fines no recomendados.
- Mantenga la espátula fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con objetos afilados o abrasivos para prolongar la vida útil del producto.
- Inspeccione la espátula antes de cada uso. Si presenta daños visibles, no la utilice.
- Lávese las manos antes y después de usar la espátula para mantener la higiene.
- No sumergir la espátula en agua hirviendo o utilizar en un horno.
- No exponer la espátula a productos químicos agresivos o solventes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud total: 75 cm
- Color: Blanco
- Material: Plástico de alta calidad
- Uso: Apto para uso alimentario

## 4. Configuración e Instalación

La espátula de mezcla no requiere instalación. Simplemente retírela de su embalaje y estará lista para usar. Asegúrese de limpiar la espátula antes de su primer uso con agua tibia y jabón suave.

## 5. Operación

Utilice la espátula para mezclar, voltear y servir ingredientes. Su diseño plano permite una fácil manipulación en recipientes grandes. Sostenga el mango firmemente y use movimientos suaves para evitar derrames.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- No lave en el lavavajillas, ya que esto puede afectar el material.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Si la espátula presenta decoloración o daño, considere reemplazarla.
- En caso de que la espátula no esté funcionando como se espera (por diseño, no tiene partes móviles), verifique el uso correcto.

## 8. Eliminación

Deseche la espátula de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de plástico. Si el producto está dañado y no se puede utilizar más, asegúrese de reciclarlo adecuadamente si es posible.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia o tiene preguntas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la spatule de mélange plate 75 cm

### 1. Informations Générales

La spatule de mélange plate de 75 cm est un outil essentiel pour les professionnels de la cuisine et les chefs. Conçue pour un usage intensif, elle facilite le mélange, le pliage et le service des ingrédients.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la spatule à des températures supérieures à 100°C.
- Toujours manipuler avec précaution pour éviter les coupures ou les blessures.
- Ne pas utiliser sur des surfaces coupantes.
- Gardez la spatule hors de la portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser la spatule.
- Laver soigneusement avant et après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Ne pas immerger dans des liquides corrosifs.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau : Plastique de haute qualité
- Longueur : 75 cm
- Couleur : Blanc
- Utilisation : Mélanger, plier, servir
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 100°C
- Poids : 200 g

### 4. Configuration et Installation

- Retirez la spatule de l'emballage.
- Inspectez visuellement la spatule pour tout dommage.
- Nettoyez la spatule avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- La spatule est prête à l'emploi et ne nécessite aucune installation supplémentaire.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la spatule pour mélanger les ingrédients dans des casseroles, des plats ou des récipients.
- Pour un mélange homogène, effectuez des mouvements circulaires de bas en haut.
- Pour le pliage, insérez la spatule sous les ingrédients délicats et relevez doucement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la spatule à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

### 7. Dépannage

- Problème : La spatule se déforme lors de l'utilisation.  
Solution : Ne pas utiliser à des températures élevées. Vérifiez les spécifications de chaleur.
- Problème : Difficulté à mélanger des ingrédients épais.  
Solution : Utiliser une spatule plus robuste ou gratter la base avec des mouvements réguliers.

### 8. élimination

- La spatule doit être jetée conformément à la législation locale en matière de déchets plastiques.
- Évitez de jeter dans l'environnement.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il mestolo mescolatore piatto GGM Gastro 75 cm è progettato per facilitare la miscelazione e la manipolazione di alimenti in cucine commerciali e domestiche. Realizzato in materiali di alta qualità, questo utensile è ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il mestolo solo per gli scopi previsti, evitando l'uso di oggetti appuntiti o abrasivi che possano danneggiare la superficie del mestolo.
- Assicurarsi che il mestolo sia completamente asciutto prima di riporlo per prevenire la formazione di muffa.
- Non lasciare mai il mestolo in acqua per periodi prolungati.
- Tenere il mestolo lontano da fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Supervisionare sempre i bambini durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza: 75 cm
- Materiale: Plastica resistente
- Colore: Bianco
- Uso: Adatto per alimenti
- Temperatura massima: 100 °C

### 4. Installazione e Setup

Il mestolo non richiede un'installazione complessa. Assicurarsi semplicemente di:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare il prodotto per eventuali difetti o danni.
- Pulire il mestolo con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il mestolo per mescolare, sollevare e servire alimenti. Il design piatto consente di raggiungere facilmente il fondo delle pentole e delle casseruole. Assicurarsi di maneggiare il mestolo con cura durante l'uso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il mestolo a mano con acqua calda e sapone per garantire una pulizia accurata.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare il mestolo.
- Asciugare accuratamente il mestolo prima di riporlo.

### 7. Risoluzione dei Problemi

Se il mestolo presenta segni di usura o danni:

- Controllare che non ci siano crepe o deformazioni. Se presenti, non utilizzare il mestolo.
- In caso di prodotti difettosi, contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del mestolo, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti plastici. Non gettare il mestolo nell'indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania