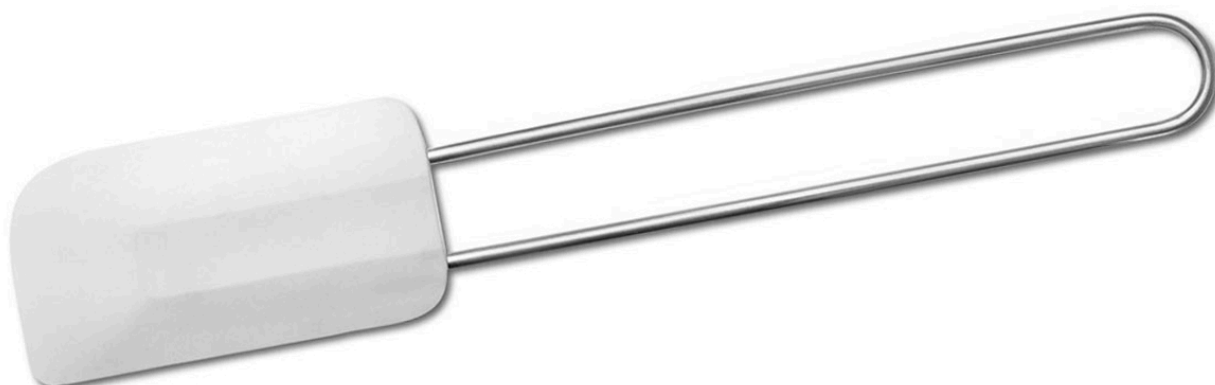


# ggmgastro

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: TSW27

**Dough spatula / dough scraper - Length: 270mm - silicone & stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Dough Spatula & Dough Scraper (Length: 270mm, Silicone & Stainless Steel)

## 1. General Information

Thank you for choosing our Dough Spatula and Dough Scraper. Designed for precision and ease of use, this product is ideal for professionals and home bakers alike. It effectively combines a flexible silicone blade with a durable stainless steel handle, providing excellent performance when handling dough.

## 2. Safety Information

- Intent of Use: This product is intended for food preparation. Do not use it for any other purposes.
- Hygiene: Always ensure the spatula is cleaned properly before and after each use to prevent cross-contamination.
- Heat Resistance: The silicone blade is heat-resistant up to 230°C (446°F). Do not expose the spatula to direct flames or high-temperature heat sources.
- Sharp Edges: The stainless steel edge is sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Child Safety: Keep out of reach of children when not in use.
- Inspection: Regularly inspect the spatula for signs of wear or damage. Do not use if compromised.

## 3. Product Specifications

- Length: 270 mm
- Material: Silicone and Stainless Steel
- Heat Resistance: Up to 230°C (446°F)
- Color: Silicone blade in various colors available
- Weight: Lightweight and easy to handle

## 4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the spatula with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Ensure the spatula is fully dry before using it on food products.
3. No assembly is required; the product is ready to use straight from the package.

## 5. Operation

- To use, simply slide the spatula under the dough or mixture you wish to handle.
- For scraping, position the edge against the surface and apply light pressure while pulling back to gather ingredients.
- The flexibility of the silicone blade allows for precise movement, making it easy to lift, flip, or spread dough.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spatula after each use by washing it in warm soapy water or placing it in the dishwasher.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers as they may damage the silicone surface.
- Store the spatula in a dry place away from direct sunlight to maintain its quality.

## 7. Troubleshooting

- Issue: The spatula is not flexing as expected.

Solution: Ensure the spatula is free from any buildup of dough or ingredients that may hinder flexibility. Clean thoroughly.

- Issue: The stainless steel edge appears discolored.

Solution: This may occur due to prolonged exposure to acidic foods. Clean the spatula using a mixture of baking soda and water to restore its appearance.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product in accordance with local regulations. The silicone and stainless steel can generally be recycled. Check with local recycling facilities for proper disposal methods.

## 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 using our product! Enjoy your culinary creations.

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für den Teigschaber TSW27

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Teigschabers TSW27, einem hochwertige Hilfsmittel für Back- und Kochliebhaber. Dieser Teigschaber ist mit einer Kombination aus Silikon und Edelstahl gefertigt und bietet Ihnen die perfekte Lösung zum Mischen, Schaben und Portionieren von Teig.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Der scharfe Edelstahlrand kann Verletzungen verursachen. Bitte verwenden Sie das Produkt mit Vorsicht.
- Halten Sie den Teigschaber von Kindern fern, da Kleinteile verschluckt werden könnten.
- Reinigen Sie den Teigschaber nach jedem Gebrauch gründlich, um Verunreinigungen und bakterielle Ansammlungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie den Teigschaber regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nicht mehr verwenden.
- Vermeiden Sie aggressive Reiniger oder scheuernde Materialien, da diese die Oberfläche beschädigen können.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Teigschaber TSW27
- Material: Silikon und Edelstahl
- Länge: 270 mm
- Farbe: Grün
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 230 °C
- Geeignet für: Lebensmittelkontakt

### 4. Einrichtung und Installation

Der Teigschaber TSW27 benötigt keine Installation. Entfernen Sie einfach das Produkt aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass es sauber und unbeschädigt ist, bevor Sie es verwenden.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Teigschaber, um Teig aus Schüsseln oder auf Arbeitsflächen zu sammeln.
- Nutzen Sie den Edelstahlrand für präzises Schaben und Schneiden.
- Nach jedem Gebrauch bei 60 °C in der Spülmaschine reinigen oder von Hand mit warmem Seifenwasser abwaschen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teigschaber nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Teigschaber an der Luft trocknen.
- Lagern Sie den Teigschaber an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Teigschaber wirkt beschädigt oder zeigt Risse.  
Lösung: Überprüfen Sie das Produkt auf Risse und ersetzen Sie es gegebenenfalls.
- Problem: Teig bleibt am Schaber kleben.  
Lösung: Versuchen Sie, den Schaber vorher mit etwas Mehl zu bestäuben.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Recycling ist immer zu bevorzugen. Überprüfen Sie, ob das Produkt nach der regulären Entsorgung recycelbar ist.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Support 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 Deegspatel en Deegschrapper

### 1. Algemene Informatie

De deegspatel en deegschrapper (model TSW27) is een essentieel hulpmiddel voor elke bakker. Het product is ontworpen om deeg effectief te mengen, te schrapen en te vormen, waardoor het een must-have is voor zowel professionele bakkers als thuiskoks.

### 2. Veilige Informatie

- Gebruik de deegspatel en deegschrapper alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met open vlammen of extreme hittebronnen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat het een verstikkings- of snijgevaar wordt.
- Controleer vóór elk gebruik op beschadigingen. Gebruik het product niet als er zichtbare defecten zijn.
- Was de deegspatel en deegschrapper voor het eerste gebruik met warm zeepwater en spoel grondig af.

### 3. Product Specificaties

- Model: TSW27
- Lengte: 270 mm
- Materiaal: Silicoon en roestvrij staal

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de deegspatel en deegschrapper uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en vrij van schade.
3. Was het product met warm zeepwater en droog het goed af voor gebruik.

### 5. Bediening

- Gebruik de spatel om deeg te mengen door deze in cirkelvormige bewegingen door het deeg te halen.
- Gebruik de schrapper aan de rand van de kom om alle ingrediënten te verzamelen en efficiënte menging te bevorderen.
- Voor het afschrapen van deeg van een werkblad, houd de schrapper onder een hoek en trek deze naar u toe.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de deegspatel en deegschrapper onmiddellijk na gebruik om opdrogen van ingrediënten te voorkomen.
- Was met warm zeepwater of in de vaatwasser, indien geschikt.
- Laat het product drogen voordat u het opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Deeg blijft plakken aan de spatel/schraper.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de spatels en schrapers reuk- en smaakvrij zijn vorige gebruik. Gebruik eventueel een beetje bloem of olie op het oppervlak.
- Probleem: Beschadiging of slijtage.  
Oplossing: Controleer het product regelmatig op slijtage. Indien beschadigd, gooi het product weg en vervang het.

### 8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor afvoer van keukengerei. Roestvrij staal kan gerecycled worden, terwijl silicium meestal als afval wordt beschouwd.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Masa TSW27

## 1. Información General

La espátula de masa TSW27 está diseñada para facilitar la manipulación y el manejo de masas. Con una longitud de 270 mm, esta herramienta combina silicona y acero inoxidable para ofrecer flexibilidad y durabilidad. Es ideal para la cocina, panadería y repostería.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice la espátula exclusivamente para mezclar, doblar y raspar masas. No la use para otros fines que no sean los especificados.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con fuentes de calor intenso.
- **Mantenimiento:** Inspeccione la espátula regularmente. Reemplace la herramienta si presenta signos de desgaste o daño.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar la espátula después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- **Uso en Lavavajillas:** Aunque es apta para lavavajillas, se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 270 mm
- Material: Silicona y acero inoxidable
- Color: [Color especificado en la página del producto]
- Resistente al calor: Hasta [temperatura específica, si está disponible]
- Apto para: Lavavajillas y uso en contacto con alimentos

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de la espátula de masa. Simplemente retire el producto de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo.

## 5. Operación

- Use la espátula para mezclar ingredientes en un tazón.
- Para raspar masa de los bordes, utilice la parte flexible de la espátula.
- Para doblar masa, mantenga la espátula en un ángulo y levante suavemente la masa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón inmediatamente después de usar.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave.
- Se puede colocar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La espátula se deforma.  
**Solución:** Asegúrese de no colocarla en superficies extremadamente calientes.
- **Problema:** Residuo de masa se adhiere a la espátula.  
**Solución:** Lave inmediatamente después de usar y evite dejarla en contacto prolongado con la masa.
- **Problema:** Pérdida de flexibilidad.  
**Solución:** Reemplace la espátula si presentara signos de desgaste significativo.

## 8. Eliminación

Deseche la espátula de manera responsable. Si el producto está irremediablemente dañado, consulte las normativas locales sobre reciclaje de silicona y acero inoxidable.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia o más información, no dude en contactarnos:

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 à pâte TSW27

### 1. Informations générales

La spatule à pâte TSW27 est un ustensile de cuisine haut de gamme conçu pour faciliter le travail de la pâte. Fabriquée en silicone et en acier inoxydable, elle est idéale pour mélanger, racler et étaler des pâtes de différentes consistances. Sa longueur de 270 mm permet une utilisation confortable et efficace.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet outil est destiné uniquement à une utilisation culinaire. Ne pas utiliser pour des fins autres que celles prévues.
- Chaleur : Résistant à des températures jusqu'à 230°C. Ne pas exposer à des flammes nues ou à des sources de chaleur directes.
- Produit non poreux : La spatule en silicone est non poreuse et hypoallergénique, convenant aux personnes allergiques.
- Stockage : Conserver hors de la portée des enfants. Ne pas laisser dans l'eau pendant de longues périodes.
- Sécurité alimentaire : Vérifiez que le produit ne présente pas de dommages avant utilisation. N'utilisez pas si le silicone est déformé ou craqué.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur : 270 mm
- Matériaux : Silicone et acier inoxydable
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 230°C
- Poids : [ajouter le poids ici si disponible]
- Couleur : [ajouter la couleur ici si disponible]

### 4. Installation et mise en place

1. Retirez la spatule de son emballage.
2. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que la spatule est complètement sèche avant de l'utiliser.

### 5. Fonctionnement

Utilisez la spatule pour mélanger la pâte dans un bol. Pour racler, placez la spatule contre le bord du récipient et faites-la glisser vers le bas pour recueillir les ingrédients. Pour l'étalement, utilisez des mouvements lisses pour répartir uniformément la pâte sur une surface.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de brosses dures.
- Séchez complètement après le lavage pour garantir une longue durée de vie.

### 7. Dépannage

- Si la spatule montre des signes d'usure ou de dommage, cessez son utilisation.
- Pour toute déformation, ne pas utiliser et contacter le service clientèle.

### 8. Élimination

- La spatule peut être recyclée. Consultez les règles locales sur le recyclage et l'élimination des matériaux en silicone et en métal.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spatola per Impasto TSW27

## 1. Informazioni Generali

La spatola per impasto TSW27 è un utensile professionale progettato per facilitare la manipolazione dell'impasto in cucina. Realizzata in silicone di alta qualità e acciaio inossidabile, offre una combinazione ideale di resistenza e flessibilità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto, ovvero la manipolazione degli impasti.
- Non utilizzare il prodotto su superfici calde o a diretto contatto con fiamme.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni; se danneggiato, non utilizzare.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone e acciaio inossidabile
- Lunghezza: 270 mm
- Resistente a temperature fino a 240°C
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Montaggio

La spatola TSW27 non richiede alcun assemblaggio. È pronta all'uso direttamente dalla confezione. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima dell'uso.

## 5. Utilizzo

Per utilizzare la spatola per impasto TSW27:

- Posizionare la spatola sotto l'impasto con un movimento delicato.
- Muovere la spatola con una leggera pressione per sollevare, mescolare o girare l'impasto secondo necessità.
- Dopo l'uso, ripulire eventuali residui di impasto dalla spatola.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la spatola con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie per una pulizia più facile.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi o abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco per garantire una lunga durata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La spatola non solleva l'impasto facilmente.  
Soluzione: Controllare se la spatola è pulita e asciutta; potrebbe esserci aderenza dovuta a residui di impasto.
- Problema: La spatola presenta segni di usura.  
Soluzione: Valutare se è necessario sostituire il prodotto per garantire la sicurezza durante l'uso.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali riguardanti i materiali plastici e i metalli. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania