

# 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: W735

**Baking glove with leather cuffs - up to 300 °C**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Baking Glove with Leather Cuffs

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Baking Glove with Leather Cuffs. This product is designed to provide high-level heat resistance while ensuring maximum comfort and protection during baking and cooking situations. The glove is suitable for handling hot items in the kitchen and is an essential tool for any culinary enthusiast.

### 2. Safety Information

- Heat Resistance: The glove is capable of withstanding temperatures up to 300°C. However, avoid prolonged contact with heat sources to prevent burns or damage to the product.
- Usage: Always use both gloves when handling hot objects. Never attempt to lift heavy or awkward items without a proper grip.
- Condition of the Product: Regularly inspect the glove for signs of wear or damage. If the glove shows any signs of degradation, discontinue use immediately.
- Storage: Store the glove in a cool, dry place away from direct sunlight. Avoid storage near heat sources.
- Children: Keep the glove out of reach of children. This product is not intended for use by children.

### 3. Product Specifications

- Material: Aramid fiber with leather cuffs
- Temperature Resistance: Up to 300°C
- Size: Universal fit
- Color: Black with red accents
- Care Instructions: Machine washable (do not bleach)

### 4. Setup and Installation

The GGM Gastro Baking Glove requires no installation. Simply unbox the product and ensure that it is undamaged and clean before use. Adjust the cuff fit as necessary to ensure a snug and secure fit when wearing the glove.

### 5. Operation

1. Ensure that your hands are free from moisture.
2. Slip the glove onto your hand, ensuring a comfortable and secure fit.
3. Use the glove to handle hot baking trays, oven dishes, or any heated items in the kitchen.
4. For additional grip, ensure the glove's textured surface is facing outward when gripping hot items.
5. Always use caution when handling hot objects to avoid burns.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Washing: The glove is machine washable. Use a gentle cycle with mild detergent and allow to air dry.
- Storage: After cleaning, ensure that the glove is completely dry before storing it to prevent mold and odors.
- Inspection: Regularly check for wear and tear, including fraying seams or damaged areas. Discontinue use if any damage is observed.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Glove does not provide adequate heat protection.
  - Solution: Check that the glove is not damaged. If the glove has visible wear, replace it immediately.
- Issue: Discomfort while wearing the glove.
  - Solution: Ensure that the glove is the correct size and fits snugly. Adjust the cuffs if necessary.

### 8. Disposal

When the glove reaches the end of its lifecycle, dispose of it according to local regulations for textile waste. Consider recycling options if available in your region.

### 9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Baking Glove with Leather Cuffs. Enjoy safe and pleasurable cooking experiences!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Backhandschuh mit Lederstulpen – bis 300°C – W735

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Backhandschuh mit Lederstulpen entschieden haben. Dieser hochwertige Backhandschuh bietet hervorragenden Hitzeschutz und Komfort beim Umgang mit heißen Backgegenständen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Handschuh nur wie vorgesehen.
- Halten Sie den Handschuh von offenen Flammen und direkten Wärmequellen fern.
- Überprüfen Sie den Handschuh vor jedem Gebrauch auf Risse oder Schäden.
- Der Handschuh ist bis zu 300°C hitzebeständig. Übermäßige Wärme kann zu Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen stets beide Handschuhe.
- Halten Sie den Handschuh von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um die Isolierung nicht zu beeinträchtigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: W735
- Material: Hitzebeständiger Stoff und Leder
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 300°C
- Farbe: Schwarz mit Lederstulpen
- Größen: Einheitsgröße

## 4. Einrichtung und Installation

Zum Verwenden des Backhandschuhs sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich. Ziehen Sie den Handschuh einfach an und stellen Sie sicher, dass er gut sitzt.

## 5. Betrieb

- Tragen Sie den Handschuh immer, bevor Sie heiße Objekte anfassen.
- Verwenden Sie bei Bedarf beide Handschuhe für maximalen Schutz.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Waschen Sie den Handschuh mit mildem Reinigungsmittel und kaltem Wasser.
- Lassen Sie den Handschuh an der Luft trocknen. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen beim Trocknen.
- Bei starker Verschmutzung können Sie den Handschuh sanft mit einer Bürste reinigen.

## 7. Fehlersuche

Probleme mit Ihrem Backhandschuh? Überprüfen Sie folgende Punkte:

- Überprüfen Sie auf Schäden oder Risse im Material.
- Stellen Sie sicher, dass der Handschuh korrekt getragen wird.
- Bei Fachfragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Dieser Backhandschuh ist nicht für die Wiederverwertung geeignet. Entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Bakhandschoenen met Leren Manchetten tot 300 Celsius

## 1. Algemene Informatie

Deze bakhandschoenen zijn ontworpen voor gebruik in hoge-temperaturomgevingen, zoals bakovens en grillen. De leren manchetten zorgen voor extra bescherming en een stevige grip, terwijl de hoge hittebestendigheid de veiligheid van de gebruiker waarborgt. Deze handschoenen zijn geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de handschoenen alleen voor hun bedoelde doeleinden.
- Controleer de handschoenen op schade voordat u ze gebruikt. Beschadigde handschoenen kunnen de bescherming en grip verminderen.
- De handschoenen zijn hittebestendig tot 300 graden Celsius. Gebruik ze niet bij temperaturen boven deze limiet.
- Vermijd contact met open vuur of zeer hete oppervlakken gedurende langere tijd.
- Laat de handschoenen niet in de buurt van hittebronnen liggen wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Was de handschoenen niet in een wasmachine of droger. Volg de schoonmaak- en onderhoudsinstructies om de levensduur te verlengen.

## 3. Productspecificaties

- Hittebestendigheid: tot 300 graden Celsius
- Materiaal: 100% katoen met leren manchetten
- Afmetingen: 35 cm (lengte)
- Kleur: zwart

## 4. Setup en Installatie

1. Haal de bakhandschoenen uit de verpakking.
2. Controleer de handschoenen op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Trek de handschoenen aan zoals u normale handschoenen zou aantrekken. Zorg ervoor dat ze goed passen en comfortabel aanvoelen.
4. Test de grip door een voorwerp op te tillen dat u normaal in de keuken zou hanteren. Dit helpt bij het bevestigen van een goede pasvorm en functionaliteit.

## 5. Bediening

- Gebruik de bakhandschoenen altijd wanneer u met hete materialen of gereedschappen werkt.
- Zorg ervoor dat u de handschoenen correct aan heeft, met de leren manchetten naar boven.
- Til bakplaten, pannen of andere warmtebronnen altijd met beide handen voor een betere stabiliteit.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de handschoenen schoon te maken.
- Voor vlekken, gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte borstel.
- Laat de handschoenen aan de lucht drogen. Vermijd direct zonlicht of warmtebronnen tijdens het droogproces.
- Houd de leren manchetten vrij van vocht om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- De handschoenen zijn te groot of te klein: Kies een andere maat bij de plaatselijke retailer of online.
- Vlekken zijn moeilijk te verwijderen: Probeer een mild schoonmaakmiddel of neem contact op met de klantenservice voor advies.
- De leren manchetten zijn beschadigd: Vervang de handschoenen om veiligheidsrisico's te vermijden.

## 8. Afvoer

- Gooi de handschoenen weg volgens de plaatselijke richtlijnen voor afvalverwerking.
- Probeer de handschoenen te recyclen indien mogelijk heel of ongewenst.

## 9. Contact

Voor hulp en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Guante de Hornear con Puños de Cuero

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestro Guante de Hornear con Puños de Cuero. Este producto está diseñado para proporcionar una protección óptima contra el calor, permitiendo manejar objetos calientes de manera segura y eficaz.

## 2. Información de Seguridad

- Este guante puede soportar temperaturas de hasta 300 °C. Sin embargo, no debe estar en contacto directo con el fuego.
- Evite el uso del guante si está dañado o desgastado.
- Mantenga el guante alejado de fuentes de humedad para evitar perder sus propiedades aislantes.
- Utilice siempre el guante en un entorno adecuado y seguro, prestando atención mientras maneja objetos calientes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: mezcla de algodón y cuero
- Resistencia al calor: hasta 300 °C
- Largura total: 36 cm
- Tamaño: universal

## 4. Configuración e Instalación

- No se requiere instalación. Simplemente asegúrese de que el guante esté limpio y seco antes de usarlo.
- Para usar, deslice su mano dentro del guante, asegurándose de que se ajuste cómodamente.

## 5. Operación

- Asegúrese siempre de utilizar el guante cuando manipule objetos calientes, como bandejas de horno, ollas o parrillas.
- Agarre firmemente el objeto caliente y mantenga su atención en sus movimientos para evitar accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el guante a mano con agua tibia y jabón suave. No sumerja en agua.
- Deje secar al aire completamente antes de almacenar. No utilice secadoras o hornos para secar.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el guante tiene un olor persistente, lávelo como se indica en la sección de limpieza y mantenimiento.
- Si el guante presenta signos de desgaste o daño, es recomendable reemplazarlo para garantizar su seguridad.

## 8. Eliminación

- El guante debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos textiles.
- Considere reciclar o donar si el guante está en buenas condiciones, pero ya no es necesario para usted.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Estamos comprometidos a brindarle la mejor experiencia con nuestros productos.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

Gant de pâtisserie avec manche en cuir jusqu'à 300 °C - W735

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le gant de pâtisserie W735. Conçu pour offrir une protection maximale lors de la manipulation d'objets chauds, ce gant est essentiel dans toute cuisine professionnelle ou domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais toucher des surfaces chaudes sans utiliser le gant.
- Vérifier les coutures et l'état général du gant avant chaque utilisation.
- Ne pas utiliser le gant pour des activités non liées à la cuisine.
- Ne pas laver à des températures supérieures à celles recommandées.
- Tenir hors de portée des enfants.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : Gant de pâtisserie W735
- Matériau : Cuir et polyester
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 300 °C
- Longueur : 35 cm
- Lavable en machine à 30 °C
- Poids : 300 g

### 4. Installation et Configuration

Le gant de pâtisserie W735 est prêt à l'emploi. Assurez-vous de suivre ces étapes :

- Retirez le gant de l'emballage.
- Vérifiez l'absence de dommages visibles.
- Avant utilisation, lavez le gant en machine selon les instructions ci-dessous.

### 5. Fonctionnement

Pour une utilisation efficace :

- Enfilez le gant sur votre main dominante.
- Assurez-vous qu'il est bien ajusté.
- Manipulez des plats chauds, des casseroles, et d'autres objets uniquement avec le gant en place.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la machine à 30 °C.
- Ne pas utiliser de javel.
- Ne pas sécher en machine.
- Laissez sécher à l'air à température ambiante, loin de la chaleur directe.

### 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Si le gant se déchire, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Vérifiez si le gant est correctement ajusté avant chaque utilisation.
- En cas d'odeurs persistantes, lavez le gant conformément aux instructions.

### 8. Élimination

Pour éliminer le gant :

- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des textiles.
- Si possible, recyclez le gant ou disposez-le dans les déchets textiles.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Guanto da Forno con Maniche in Pelle fino a 300 Celsius

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Guanto da Forno con Maniche in Pelle, progettato per garantire la massima protezione durante le operazioni di cottura. Questo guanto è resistente al calore e fornisce una presa sicura, rendendolo un accessorio essenziale per chef e appassionati di cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati che il guanto sia sempre asciutto prima dell'uso.
- Non utilizzare il guanto per afferrare oggetti sopra i 300°C per periodi prolungati.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o sorgenti di calore intenso.
- Non utilizzare il guanto per lavori industriali o per scopi diversi da quelli previsti.
- Controllare regolarmente il guanto per eventuali segni di usura o danni; sostituire il guanto se necessario.
- Non utilizzare il guanto in presenza di sostanze chimiche corrosive.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Pelle e cotone resistente
- Resistenza al calore: Fino a 300°C
- Taglie disponibili: Unica
- Colore: Nero
- Utilizzo consigliato: Cucina domestica e professionale

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per il Guanto da Forno. Assicurati che il guanto sia pulito prima dell'uso. Indossa il guanto sulla mano dominante per una migliore presa.

## 5. Utilizzo

Indossa il guanto prima di maneggiare oggetti caldi come teglie, padelle o griglie. Assicurati che il guanto sia aderente e che non ci siano strozzature. Utilizza la mano del guanto per afferrare gli oggetti, mantenendo sempre una presa ferma e sicura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua tiepida e sapone delicato.
- Non usare candeggina o detergenti abrasivi.
- Asciugare all'aria lontano da fonti di calore dirette.
- Non mettere in lavatrice o asciugatrice.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il guanto risulta danneggiato o presenta segni di usura, interrompere immediatamente l'uso e sostituirlo.
- In caso di odori sgradevoli, lavare secondo le istruzioni di pulizia del manuale.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del guanto, smaltiscilo secondo le normative locali sui rifiuti. Controlla le linee guida locali per garantire una corretta eliminazione.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Ti ringraziamo per aver scelto il nostro Guanto da Forno con Maniche in Pelle. Buona cucina!