

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: WPP160

Angled palette knife - 16 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Angled Palette Knife 16 cm (WPP160)

1. General Information

Thank you for purchasing the Angled Palette Knife 16 cm (WPP160). This high-quality kitchen tool is designed for professional and home chefs alike, providing precision and ease for various culinary tasks including spreading, smoothing, and lifting a variety of food items.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the knife with care. Keep it away from children. Handle it with care to prevent cuts and injuries.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Use protective gloves when handling to avoid injuries.
- Clean and Dry: After each use, ensure the knife is cleaned and dried to prevent rust and maintain hygiene.
- Storage: Store the knife in a safe place, preferably in a knife block or sheath, to protect the blade and avoid accidental cuts.
- Do not use: Avoid using the knife for tasks it is not designed for, such as prying open cans or heavy-duty cutting.

3. Product Specifications

- Product Name: Angled Palette Knife
- Model Number: WPP160
- Blade Length: 16 cm
- Material: Stainless steel blade with wooden handle
- Weight: 100 g
- Color: Silver blade, natural wood handle

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from the packaging. Avoid using sharp instruments that might damage the blade.
2. Inspection: Inspect the knife for any damages or defects. If you find any issues, contact customer service.
3. Preparing for Use: Wash the knife in warm soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry with a clean towel to prevent water stains.

5. Operation

- Spreading: Hold the handle firmly and use the blade to spread frosting, sauces, or creams on cakes and other pastries with a smooth motion.
- Lifting: The angled blade is perfect for lifting delicate items like pancakes or cakes. Slide the blade underneath and lift smoothly.
- Smoothing: For a fine finish on desserts, use the flat side of the blade to smooth out surfaces.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Wash: Clean the knife with warm soapy water immediately after use. Do not soak.
- Dishwasher Safety: Do not place the knife in a dishwasher as this may cause damage to the blade and handle.
- Drying: After washing, dry the knife promptly with a soft cloth to prevent rust.
- Sharpening: Periodically inspect the blade for sharpness. Use a suitable sharpening stone to maintain the cutting edge.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade does not cut smoothly, it may need sharpening. Follow sharpening guidelines.
- Rust Spots: If rust appears, scrub gently with a fine abrasive pad and re-oil the blade to protect it.
- Loose Handle: If the handle becomes loose, do not attempt to tighten it yourself. Contact customer service for assistance.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. The stainless steel can often be recycled, but please ensure any sharp edges are safely contained or wrapped to avoid injury.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using your Angled Palette Knife!

DE DEUTSCH

Produktenmanual für Angled Palette Knife 16 cm (WPP160)

1. Allgemeine Informationen

Das Angled Palette Knife 16 cm (WPP160) ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das speziell für das Auftragen, Glätten und Dekorieren von Lebensmitteln entwickelt wurde. Hergestellt aus robustem Edelstahl und mit einem ergonomischen Griff ausgestattet, ermöglicht es präzise Bewegungen und bietet optimale Kontrolle.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, das Messer sicher zu lagern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie es nicht, wenn die Klinge beschädigt oder gebrochen ist.
- Verwenden Sie bei der Reinigung und Wartung Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten während der Benutzung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 16 cm
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gewicht: 150 g

4. Montage und Installation

1. Nehmen Sie das Angled Palette Knife aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Zustand des Messers auf eventuelle Beschädigungen.
3. Entfernen Sie alle Schutzvorrichtungen oder Verpackungen vom Messer.
4. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, idealerweise in einem Messerblock oder einer Schublade für Werkzeuge.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff, um eine optimale Kontrolle zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Kante der Klinge für das Auftragen von Frosting, Sahne oder anderen Lebensmitteln.
- Nutzen Sie die angewinkelte Größe des Messers, um auch schwer zugängliche Stellen Ihrer Backwaren zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive chemische Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Messer umgehend mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.
- Problem: Klinge ist beschädigt
Lösung: Benutzen Sie das Messer nicht und entsorgen Sie es sicher. Kontaktieren Sie den Hersteller.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge während der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Hoekspatel 16 cm (WPP160)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Hoekspatel 16 cm (WPP160). Deze spatel is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het serveren en schrapen van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor de beoogde doeleinden.
- De spatel is scherp; let op uw handen en vingers bij gebruik.
- Bewaar de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het laten vallen van de spatel, dit kan de rand beschadigen.
- Reinig en verzorg de spatel regelmatig om corrosie te voorkomen.
- Gebruik de spatel niet op zeer warme oppervlakken om verkleuring te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 16 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 200 gram
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

- De hoekspatel is gebruiksklaar. Spoel de spatel voor het eerste gebruik goed af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de spatel volledig droog is voor eerste gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de spatel door deze onder het voedsel te schuiven en het omhoog te tillen.
- Voor het schrapen van oppervlakken past u de juiste hoek toe voor een optimaal resultaat.
- Reinigen na gebruik is belangrijk voor de levensduur van het product.

6. Schoonmaking en Onderhoud

- Maak de spatel na elk gebruik schoon met warm water en zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de spatel grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de spatel op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel komt niet goed onder het voedsel.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de hoekcorrect is en dat u de juiste techniek gebruikt.
- Probleem: Roestvorming.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de spatel goed wordt gedroogd na het reinigen.
- Probleem: De spatel is beschadigd.
 - Oplossing: Vervang de spatel indien er schade zichtbaar is.

8. Afvalverwerking

- Voor de verwijdering van de spatel, beperkt u materiaal dat kan worden gerecycled.
- Gooi de spatel op een verantwoorde manier weg volgens lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula Angulada de 16 cm - WPP160

1. Información General

La espátula angulada WPP160 es una herramienta de cocina diseñada para ayudar en la preparación y manipulación de alimentos. Su diseño ergonómico y su hoja de acero inoxidable la hacen ideal para voltear, mezclar y servir alimentos con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina. No lo utilice para fines no relacionados.
- Cuidado al Manipular: La hoja de la espátula es afilada; manipule con cuidado para evitar cortes.
- Supervisión: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. No dejarlo desatendido mientras esté en uso.
- Limpieza: Limpie el producto después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias. No lo sumerja en agua por períodos prolongados.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro. No lo exponga a temperaturas extremas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WPP160
- Longitud: 16 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Espátula angulada para cocina
- Peso: 150 g
- Color: Acero inoxidable con mango de plástico

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de la espátula angulada WPP160. Simplemente retire el producto de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes de usarlo. Asegúrese de que no haya piezas sueltas o daños visibles.

5. Funcionamiento

Para utilizar la espátula WPP160:

1. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
2. Coloque los alimentos que va a manipular sobre una superficie adecuada (por ejemplo, una tabla de cortar).
3. Use la espátula para levantar, voltear o servir los alimentos según sea necesario.
4. Después de su uso, limpie la espátula y guárdela adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- La espátula está desafilada: Intente pulir la hoja con un afilador adecuado.
- Manchas en el acero inoxidable: Use un limpiador de acero inoxidable o vinagre diluido para eliminar manchas obstinadas.
- Daños visibles: Si nota algún daño o defecto, deje de usar el producto y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la espátula de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales. El acero inoxidable es un material reciclable. No lo deseche en el residuo normal.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couteau Palette Anglé 16 cm (WPP160)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Couteau Palette Anglé de 16 cm, modèle WPP160. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et pour tous ceux qui cherchent à travailler avec précision dans la préparation culinaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est conçu pour la manipulation d'aliments uniquement. Ne l'utilisez pas pour d'autres tâches.
- Lames Tranchantes : La lame est tranchante. Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Garde-Parent : Ce produit doit être utilisé par des adultes ou sous la supervision d'un adulte.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Utilisation avec Précaution : Ne pas plier ou forcer la lame au-delà de son utilisation prévue.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: WPP160
- Longueur de la Lame: 16 cm
- Matériau de la Lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Ergonomique, en plastique renforcé
- Poids: 150 g

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le couteau et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Avant utilisation, lavez le couteau avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le soigneusement.
3. Si vous l'utilisez dans un environnement professionnel, assurez-vous qu'il est stocké dans un emplacement désigné pour les ustensiles de cuisine.

5. Utilisation

Utilisez le couteau palette pour étaler, racler ou décorer des aliments. Tenez le couteau par le manche, en appliquant une pression légère à modérée en fonction de la tâche.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la lame.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- Pour maintenir la lame en bon état, affûtez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
Solution: Vérifiez si la lame nécessite un aiguisage. Aiguillez la lame si nécessaire.
- Problème: La lame rouille.
Solution: Assurez-vous de bien sécher le couteau après lavage. Utilisez de l'huile minérale pour protéger la surface.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des produits métalliques. Si le couteau est usé, envisagez de le recycler en tant que métal. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou requête de support, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en notre produit. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Paletta Angolato 16 cm - WPP160

1. Informazioni Generali

Il Coltello Paletta Angolato WPP160 è progettato per facilitare la lavorazione degli alimenti in cucina. Con una lunghezza di 16 cm, è ideale per sollevare, spostare e servire varie preparazioni culinarie. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per la sua funzione prevista.
- Maneggiare con cautela per evitare tagli o lesioni.
- Mantenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danneggiamenti.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per prevenire la proliferazione di batteri.
- Non utilizzare detergenti o disinfettanti abrasivi per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello Paletta Angolato WPP160
- Lunghezza: 16 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile e manico ergonomico
- Utilizzo: Ideale per sollevare, spostare e servire alimenti
- Facile da pulire e mantenere

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello Paletta angolato non richiede alcuna installazione. Prima del primo utilizzo, controllare che il coltello sia integro e senza danni. Se si riscontrano difetti, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

1. Posizionare il coltello orizzontalmente sulla superficie di lavoro.
2. Sollevare gli alimenti con la parte piatta del coltello, facendo attenzione a mantenere l'equilibrio.
3. Trasferire gli alimenti nel piatto o nella ciotola desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente il coltello con un panno morbido.
- Evitare lavastoviglie e prodotti abrasivi per preservare la finitura.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello presenta segni di ossidazione, pulirlo con un detergente per metallo specifico.
- In caso di manico allentato, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se il coltello risulta danneggiato, non utilizzarlo e segnalare il problema.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali riguardanti il riciclo dei metalli. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato per garantire un corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania