

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise

GN Behälter aus Edelstahl 18/10

Allgemeine Sicherheitshinweise

Die GN-Behälter (Gastronormbehälter) aus **18/10 Edelstahl** sind hochwertige Behälter für die professionelle und private Verwendung in Küchen, Gastronomiebetrieben, Großküchen, Kantinen, Hotels, Cateringbetrieben sowie im Lebensmittelbereich. Sie dienen der hygienischen Aufbewahrung, Vorbereitung, Verarbeitung, Präsentation, Ausgabe sowie dem Transport von Lebensmitteln.

Die Behälter entsprechen dem internationalen Gastronorm-System (GN) und sind für den Einsatz in dafür vorgesehenen Geräten und Einrichtungen wie Bain-Maries, Kühltheken, Warmhaltegeräten, Kombidämpfern, Kühlschränken oder Tiefkühlgeräten vorgesehen.

Die Produkte bestehen aus hochwertigem **18/10 Edelstahl** und zeichnen sich durch eine hohe Korrosionsbeständigkeit, Formstabilität sowie hygienische Eigenschaften aus. Material- und fertigungsbedingte Merkmale wie leichte Oberflächenstrukturen oder minimale Farbabweichungen stellen keinen Qualitätsmangel dar.

Die GN-Behälter dürfen ausschließlich entsprechend ihrem vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Eine zweckentfremdete Verwendung kann zu Beschädigungen oder Sicherheitsrisiken führen.

Vor jeder Benutzung sollte der Behälter auf sichtbare Beschädigungen wie Verformungen, Risse, scharfe Kanten oder starke Dellen überprüft werden. Beschädigte Behälter dürfen insbesondere bei direktem Lebensmittelkontakt nicht weiterverwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter immer sicher und vollständig in dafür vorgesehene Halterungen oder Geräte eingesetzt wird. Ein nicht korrekt eingesetzter Behälter kann verrutschen oder herausfallen und dadurch Verletzungen oder Schäden verursachen.

Bei gestapelten Behältern ist auf einen sicheren Stand zu achten. Unsachgemäß gestapelte Behälter können verrutschen oder umkippen.

1. Schnitt-, Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Edelstahl besitzt eine hohe Wärmeleitfähigkeit. Während des Einsatzes in Backöfen, Kombidämpfern, Bain-Maries oder Warmhaltegeräten können sich die Behälter sowie deren Griffträger erheblich erhitzen.

Berühren Sie erhitzte GN-Behälter ausschließlich mit geeigneten hitzebeständigen Schutzhandschuhen oder geeigneten Hilfsmitteln. Heiße Oberflächen können zu erheblichen Verbrennungen führen.

Nach intensiver Nutzung oder mechanischer Belastung können insbesondere an den Behälterrändern Beschädigungen entstehen. Diese können scharfe Kanten oder Grate bilden und Schnittverletzungen verursachen.

Kontrollieren Sie die Behälter regelmäßig auf Beschädigungen. Behälter mit scharfen Kanten, Rissen oder starken Verformungen dürfen nicht weiterverwendet werden.

2. Hinweise zum Einsatz in Kühl-, Wärme- und Gargeräten

GN-Behälter aus 18/10 Edelstahl sind grundsätzlich für den Einsatz in Kühlgeräten, Tiefkühlgeräten, Bain-Maries, Warmhaltegeräten sowie Kombidämpfern und Backöfen geeignet, sofern die jeweiligen Gerätevorgaben eingehalten werden.

Extreme Temperaturwechsel, beispielsweise das unmittelbare Umsetzen eines tiefgekühlten Behälters in ein sehr heißes Gerät, sollten möglichst vermieden werden. Dadurch können Spannungen im Material entstehen, die langfristig die Formstabilität beeinträchtigen können.

Beim Herausnehmen heißer Behälter ist besondere Vorsicht geboten. Verwenden Sie geeignete Schutzausrüstung und stellen Sie den Behälter ausschließlich auf hitzebeständige Unterlagen.

3. Hinweise zum Lebensmittelkontakt

Die GN-Behälter bestehen aus lebensmittelgeeignetem **18/10 Edelstahl** und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.

Vor dem ersten Gebrauch sollten die Behälter gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Stark säurehaltige oder stark salzhaltige Lebensmittel sollten nicht über einen sehr langen Zeitraum im Behälter gelagert werden, da dies bei dauerhafter Einwirkung zu oberflächlichen Veränderungen führen kann.

Verwenden Sie ausschließlich saubere und hygienisch einwandfreie Behälter für den Kontakt mit Lebensmitteln.

4. Pflege- und Reinigungshinweise

Die GN-Behälter sind grundsätzlich spülmaschinengeeignet.

Für eine lange Lebensdauer empfiehlt sich dennoch eine regelmäßige Reinigung mit milden Reinigungsmitteln sowie weichen Reinigungstüchern oder Schwämmen.

Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder aggressive Chemikalien wie chlorhaltige Reiniger oder konzentrierte Säuren. Diese können die Edelstahloberfläche beschädigen oder Korrosion begünstigen.

Nach der Reinigung sollten die Behälter vollständig getrocknet werden, um Kalk- oder Wasserflecken zu vermeiden. Bei hartnäckigen Verfärbungen können spezielle Edelstahlreiniger verwendet werden, die für lebensmittelberührende Oberflächen geeignet sind.

5. Lagerung und Transport

Lagern Sie GN-Behälter trocken, sauber und gut belüftet.

Beim Stapeln mehrerer Behälter ist darauf zu achten, dass diese nicht verkanten oder durch übermäßige Belastung beschädigt werden.

Beim Transport sollten die Behälter gegen Verrutschen und starke Stoßbelastungen gesichert werden. Verformte Behälter können ihre Passgenauigkeit verlieren und sollten nicht weiter verwendet werden.

6. Hinweise zur Entsorgung

GN-Behälter aus 18/10 Edelstahl bestehen aus einem hochwertigen und vollständig recycelbaren Metallwerkstoff.

Nicht mehr verwendbare oder beschädigte Behälter sollten entsprechend den regionalen und kommunalen Vorschriften entsorgt werden. In der Regel können Edelstahlbehälter über den Wertstoffhof, den Metallrecyclinghof oder die Schrottsammlung dem Recyclingkreislauf zugeführt werden.

Eine Entsorgung über den Restmüll sollte vermieden werden, da Edelstahl vollständig recycelt und wiederverwendet werden kann. Durch die Rückführung in den Wertstoffkreislauf werden wertvolle Rohstoffe geschont und Ressourcen nachhaltig genutzt.

7. Zusätzliche Hinweise für den sicheren Gebrauch

Verwenden Sie ausschließlich passende GN-Deckel und Zubehörteile, die für die jeweilige Behältergröße vorgesehen sind.

Überladen Sie GN-Behälter nicht, da ein zu hohes Gewicht das sichere Tragen erschweren und zu Verletzungen oder zum Verformen des Behälters führen kann.

Kontrollieren Sie regelmäßig die Formstabilität der Behälter. Stark verformte Behälter können in Geräten oder Halterungen nicht mehr sicher sitzen und sollten ausgetauscht werden.

Bei der Verwendung in professionellen Küchen sind die jeweils geltenden Hygienevorschriften sowie die HACCP-Richtlinien einzuhalten.