

Gebruuchs-, Sicherheits- und Warnhinweise

GN Deckel aus Edelstahl 18/10

Allgemeine Sicherheitshinweise

Die GN-Deckel (Gastronorm-Deckel) aus **18/10 Edelstahl** sind hochwertige Zubehörteile für GN-Behälter und dienen dem hygienischen Abdecken, Schützen sowie Warm- oder Kalthalten von Lebensmitteln. Sie sind für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben, Großküchen, Hotels, Kantinen, Cateringunternehmen sowie für den privaten Gebrauch vorgesehen.

Die Deckel sind passend für GN-Behälter der jeweiligen Gastronormgröße gefertigt und ausschließlich in Kombination mit dafür vorgesehenen GN-Behältern zu verwenden. Sie eignen sich für den Einsatz in Kühlgeräten, Bain-Maries, Warmhaltegeräten, Kombidämpfern sowie Backöfen, sofern die jeweiligen Gerätevorgaben eingehalten werden.

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

Die GN-Deckel dürfen ausschließlich entsprechend ihrem vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Eine zweckentfremdete Verwendung kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

GN-Deckel aus Edelstahl sind robust und langlebig, müssen jedoch sachgemäß verwendet werden.

Verwenden Sie ausschließlich Deckel, die hinsichtlich Größe und Ausführung zum jeweiligen GN-Behälter passen. Ein nicht korrekt aufliegender Deckel kann verrutschen oder herunterfallen und dadurch Verletzungen oder Schäden verursachen.

Kontrollieren Sie den Deckel vor jeder Benutzung auf sichtbare Beschädigungen wie Verformungen, scharfe Kanten, Risse oder lose Griffe. Beschädigte Deckel dürfen insbesondere bei direktem Lebensmittelkontakt nicht weiterverwendet werden.

Legen Sie den Deckel stets vorsichtig auf den Behälter auf und vermeiden Sie ein Fallenlassen oder Aufschlagen, um Materialbeschädigungen zu verhindern.

1. Verbrennungs-, Dampf-, Schnitt- und Quetschgefahr!

Während des Einsatzes in Backöfen, Kombidämpfern, Bain-Maries oder Warmhaltegeräten können sich GN-Deckel erheblich erhitzen.

Berühren Sie heiße Deckel ausschließlich mit geeigneten hitzebeständigen Schutzhandschuhen oder geeigneten Hilfsmitteln. Heiße Metalloberflächen können schwere Verbrennungen verursachen.

Beim Anheben eines erhitzten Deckels kann heißer Wasserdampf austreten. Öffnen Sie den Deckel deshalb stets langsam und heben Sie ihn vom Körper weg an, damit austretender Dampf nicht in Richtung von Gesicht oder Händen entweicht.

Zwischen Deckel und GN-Behälter besteht Quetschgefahr für Finger und Hände. Achten Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Deckels darauf, Finger nicht zwischen Behälterrand und Deckel einzuklemmen.

Sollten durch Beschädigungen scharfe Kanten oder Grate entstehen, darf der Deckel nicht weiterverwendet werden. Es besteht Schnittverletzungsgefahr.

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

GN-Deckel aus 18/10 Edelstahl eignen sich für den Einsatz in Kühlgeräten, Tiefkühlgeräten, Bain-Maries, Warmhaltegeräten, Heißhaltesystemen sowie Kombidämpfern und Backöfen.

Extreme Temperaturwechsel sollten möglichst vermieden werden. Das unmittelbare Umsetzen eines tiefgekühlten Deckels in ein stark erhitztes Gerät kann zu Materialspannungen und langfristigen Verformungen führen.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Einsatzes sicher auf dem Behälter aufliegt und nicht verkantet ist.

3. Hinweise zum Lebensmittelkontakt

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

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

Für einen hygienischen Einsatz sollten ausschließlich saubere und unbeschädigte Deckel verwendet werden.

Bei längerer Lagerung stark salzhaltiger oder säurehaltiger Lebensmittel empfiehlt es sich, den Deckel regelmäßig zu reinigen und zu trocknen, um oberflächliche Ablagerungen zu vermeiden.

4. Pflege- und Reinigungshinweise

Die GN-Deckel sind grundsätzlich spülmaschinengeeignet.

Für eine dauerhaft gepflegte Edelstahloberfläche empfiehlt sich eine regelmäßige Reinigung mit milden Reinigungsmitteln sowie weichen Reinigungstüchern oder Schwämmen.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, stark scheuernden Reinigungsmittel oder chlorhaltigen Reiniger. Diese können die Edelstahloberfläche beschädigen und langfristig Korrosion begünstigen.

Nach der Reinigung sollten die Deckel gründlich abgespült und vollständig getrocknet werden, um Wasser- oder Kalkflecken zu vermeiden.

Bei hartnäckigen Verfärbungen können geeignete Edelstahlreiniger verwendet werden.

5. Lagerung und Transport

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

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

Beim Transport sind die Deckel gegen Verrutschen sowie starke Stoßbelastungen zu sichern. Verbogene oder beschädigte Deckel können ihre Passgenauigkeit verlieren und sollten nicht weiterverwendet werden.

6. Hinweise zur Entsorgung

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

Nicht mehr verwendbare oder beschädigte Deckel sollten entsprechend den regionalen und kommunalen Vorschriften entsorgt werden. In der Regel können Edelstahldeckel 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 GN-Deckel ausschließlich in Kombination mit passenden GN-Behältern der entsprechenden Größe.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, da dies zu Verformungen führen kann. Ein verzogener Deckel schließt nicht mehr ordnungsgemäß und kann seine Funktion beeinträchtigen.

Kontrollieren Sie regelmäßig den festen Sitz von Griffen oder Griffmulden sowie die Formstabilität des Deckels. Beschädigte oder stark verformte Deckel sollten aus Sicherheits- und Hygienegründen ersetzt werden.

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