

## DYSPENSER DO SOSÓW SAUCENSPENDER DISPENSER FOR SAUCES

### 1. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Praktyczny dyspenser do sosów z pompką to niezastąpione rozwiązanie w każdej kuchni i lokalu gastronomicznym. Ułatwia precyzyjne dozowanie ulubionych sosów, zapewniając porządek i oszczędność. Wykonany z trwałych materiałów, jest łatwy w obsłudze i utrzymaniu czystości. Idealny do serwowania ketchupów, musztard, majonezów i innych specjalnych sosów.

### 2. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

Upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia są czyste, suche i wolne od pozostałości po poprzednim użyciu.

### 3. NAPEŁNIANIE

Zdejmij pokrywę z pompką z pojemnika. Napełnij zbiornik sosem, zwracając uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Zamknij dokładnie pojemnik i upewnij się, że pompka jest mocno dokręcona, aby uniknąć wycieków.

### 4. DOZOWANIE

Umieść naczynie lub potrawę pod wylotem pompki. Wciśnij tłok zdecydowanym ruchem do samego dołu.

### 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rozłożyć dozownik i dokładnie umyć wszystkie elementy w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń. Oplucz elementy pod bieżącą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed ponownym złożeniem. Można również wszystkie elementy umyć w zmywarce.

### 1. VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTS

Dieser praktische Saucen-Spender mit Pumpe ist ein unverzichtbares Hilfsmittel in jeder Küche und jedem Gastronomiebetrieb. Er erleichtert das präzise Dosieren Ihrer Lieblingssaucen und sorgt so für Ordnung und Wirtschaftlichkeit. Er besteht aus strapazierfähigen Materialien und ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Ideal zum Servieren von Ketchup, Senf, Mayonnaise und anderen Spezialsaucen.

### 2. VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT

Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber, trocken und frei von Rückständen aus dem vorherigen Gebrauch sind.

### 3. BEFÜLLEN

Nehmen Sie den Deckel mit der Pumpe vom Behälter ab. Füllen Sie den Behälter mit Soße und achten Sie dabei auf die maximale Füllhöhe. Verschließen Sie den Behälter sorgfältig und vergewissern Sie sich, dass die Pumpe fest angezogen ist, um ein Auslaufen zu vermeiden.

### 4. DOSIERUNG

Stellen Sie ein Gefäß oder eine Schüssel unter den Auslass der Pumpe. Drücken Sie den Kolben mit einer entschlossenen Bewegung ganz nach unten.

### 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Nehmen Sie den Spender auseinander und reinigen Sie alle Teile gründlich in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen. Sie können alle Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

### 1. INTENDED USE

This practical sauce dispenser with a pump is an indispensable solution for any kitchen or restaurant. It makes it easy to dispense your favorite sauces precisely, keeping things tidy and helping you save money. Made from durable materials, it is easy to use and clean. Ideal for serving ketchup, mustard, mayonnaise, and other specialty sauces.

### 2. GETTING READY TO USE

Make sure all parts of the dispenser are clean, dry, and free of residue from previous use.

### 3. FILLING

Remove the lid with the pump from the container. Fill the reservoir with sauce, paying attention to the maximum fill level. Close the container tightly and make sure the pump is securely tightened to prevent leaks.

### 4. DISPENSING

Place a bowl or dish under the pump nozzle. Press the plunger firmly all the way down.

### 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Disassemble the dispenser and thoroughly wash all parts in warm water with mild dish soap. Rinse the parts under running water and let them dry completely before reassembling. All parts are also dishwasher safe.



**Stalgast Sp. z o.o.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalghost@stalghost.com**

**• DE •**  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 Bremen;**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalghost@stalghost.de**  
**www.stalgast.de**

**• EN •**  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**

**• FR • ES •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**