

# ggmgastro

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

**SKU: 1006107**

**ZWILLING | PRO - Frying pan - Ø 240mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for ZWILLING Pro Frying Pan Ø 240mm (1006107)

## 1. General Information

The ZWILLING Pro Frying Pan Ø 240mm is designed for optimum cooking performance. Engineered with a special formula for high durability and superior heat conduction, this frying pan suits a wide range of cooking techniques.

## 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a compatible stovetop or cooking surface, avoiding high-flame gas burners that may exceed the recommended temperature limits.
- Do not leave the pan unattended while in use to prevent overheating.
- Use appropriate utensils to avoid scratching the non-stick surface. Wooden or silicone utensils are recommended.
- Be cautious of hot surfaces and handles during and after cooking. Use oven mitts if necessary.
- Allow the frying pan to cool before cleaning to avoid burns or damage.
- Keep out of reach of children when in use or cooling down.

## 3. Product Specifications

- Product Name: ZWILLING Pro Frying Pan Ø 240mm
- Material: Stainless steel
- Handle: Ergonomic design made of stainless steel
- Non-stick surface: Yes
- Suitable for: All stovetops, including induction
- Oven safe: Up to 200°C (392°F)
- Dishwasher safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging and check for any visible damage.
- Before first use, wash the pan with warm soapy water and dry thoroughly.
- The frying pan is ready to be placed on a stovetop. Ensure that the burner size matches the base size of the frying pan for optimum heat distribution.

## 5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for best cooking results.
- Add a small amount of cooking oil or butter to enhance flavor if desired.
- When the oil is hot, add your food. Avoid overcrowding the pan to ensure even cooking.
- Use moderate heat for longer cooking times and high heat for quick searing.
- Monitor cooking times closely to prevent overcooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pan to cool before washing.
- Handwash with a soft sponge and mild detergent to maintain the quality of the non-stick surface. Avoid abrasive cleaners.
- The pan is also dishwasher safe; place it securely in the dishwasher's top rack.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots or rust.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pan is adequately preheated and enough oil is used before cooking.
- Warped Base: Do not use excessively high heat. Always choose burners that match the pan size.
- Discoloration: Occasional discoloration is normal; ensure proper cleaning after each use.

## 8. Disposal

Dispose of the frying pan according to local regulations regarding metal recycling. If the product is damaged beyond repair, remove any plastic parts (if applicable) before recycling the steel.

## 9. Contact

For further information, please contact us:

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

This manual ensures a fulfilling experience with your ZWILLING Pro Frying Pan. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Pro Bratpfanne Ø 240mm (1006107)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl der Zwilling Pro Bratpfanne. Diese hochwertige Bratpfanne wurde entwickelt, um hervorragende Kochergebnisse zu erzielen und ist leicht zu handhaben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen optimal nutzen zu können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf einer stabilen, ebenen Unterlage.
- Lassen Sie die Pfanne niemals ohne Aufsicht auf dem Herd stehen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in der Pfanne.
  - Die Pfanne wird während des Gebrauchs heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei Beschädigungen an der Pfanne (z.B. Risse, Absplinterungen) nutzen Sie diese nicht mehr und setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling Pro Bratpfanne
- Durchmesser: 240 mm
- Material: Edelstahl und Aluminium
- Beschichtung: Antihafbeschichtung
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 180°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie die Pfanne auf Schäden.
2. Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser aus und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Stellen Sie die Pfanne auf die entsprechende Kochzone auf Ihrem Herd.
4. Schalten Sie die Kochzone ein und wählen Sie die gewünschte Stufe.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Kochen Sie mit mittlerer Hitze für bestmögliche Ergebnisse.
- Nach dem Kochen lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Geschirrspülmittel, um die Pfanne zu reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder rauen Schwämmen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Speisen kleben an der Pfanne.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Es gibt Verfärbungen auf der Oberfläche.  
Lösung: Diese sind normal, können jedoch mit einer milden Reinigungsmittel-Lösung entfernt werden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Wenden Sie sich an die zuständige Behörde, um Informationen über Recyclingmöglichkeiten zu erhalten.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Koekenpan Ø 240mm

## 1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Koekenpan Ø 240mm is een hoogwaardige pan ontworpen voor professioneel gebruik en thuischefs. Gemaakt van eersteklas materialen, biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan uitsluitend voor de aangewezen doeleinden.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warm fornuis.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral als deze op een hoog vuur is gebruikt.
- Plaats de pan niet in een oven als deze niet ovenbestendig is (zie technische gegevens).
- Reinig de pan na gebruik om ophoping van voedselresten en vet te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de pan niet als er zichtbare schade is. Vervang de pan indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 240 mm
- Hoogte: 50 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: Vervaardigd uit roestvrij staal met een ergonomische handgreep
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekoken
- Ovenbestendig: Tot 180 graden Celsius
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja
- Capaciteit: Ongeveer 2,5 liter

## 4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan stevig op het fornuis staat om uitglijden te voorkomen.
4. Verhit de pan op een laag tot gemiddeld vuur voordat u olie of voedsel toevoegt.
5. Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze kunt reinigen.

## 5. Werking

1. Gebruik olie of vet voordat u voedsel toevoegt om aanbakken te voorkomen.
2. Voor een optimale garing, gebruik een houten of siliconen spatel om krassen te vermijden.
3. Blijf in de buurt van de pan om brandgevaar te voorkomen.
4. Volg kooktijden en temperaturen die aansluiten bij het soort voedsel dat u bereidt.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel met een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Probleem: De handgreep voelt oncomfortabel aan  
Oplossing: Controleer of de handgreep goed vastzit en geen speling heeft.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken  
Oplossing: Laat aangebrande restjes weken in warm water voordat u schoonmaakt.

## 8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens lokale voorschriften voor metalen materialen.
- Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste afvoermethoden.
- Verbranden of storten van de pan is niet toegestaan.

## 9. Contact

Voor vragen of 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 de Producto para la Sartén Zwilling Pro O 240mm - 1006107

## 1. Información General

La Sartén Zwilling Pro de 240 mm está diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada con materiales de alta calidad, esta sartén es perfecta para una variedad de técnicas de cocción, como freír, asar y saltear.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta sartén está destinada exclusivamente a la preparación de alimentos en la cocina. No la use para otros fines.
- Calor: Evite el uso de temperaturas excesivas que puedan dañar el revestimiento de la sartén. Utilice siempre utensilios apropiados.
- Superficies Calientes: La sartén puede calentarse durante el uso. Maneje con cuidado utilizando manijas y guantes de cocina.
- Manejo: Evite el contacto con el fuego directo o con fuentes de calor intenso. Cuando no esté en uso, deje enfriar antes de tocar.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría; podría deformarse.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 240 mm
- Material: Acero inoxidable
- Revestimiento: Antiadherente
- Compatibilidad: Inducción, gas, eléctrica, vitrocerámica
- Aptitud para lavavajillas: Sí

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje.
2. Limpie la sartén con agua tibia y un poco de detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque completamente antes de su primer uso.
4. Coloque la sartén en la cocina sobre una fuente de calor adecuada.
5. Asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia y seca para evitar daños.

## 5. Operación

- Caliente un poco de aceite o mantequilla a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- No sobrecargue la sartén para asegurar una cocción uniforme.
- Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar el revestimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave; use una esponja no abrasiva.
- Para manchas difíciles, puede dejar en remojo durante unos minutos.
- Se recomienda secar bien la sartén antes de guardarla para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega.  
- Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien engrasada y precalentada antes de añadir los alimentos.
- Problema: La sartén se deforma.  
- Solución: Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja en agua fría cuando esté caliente.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de manera responsable. Consulte a su autoridad local de residuos sobre cómo retirar correctamente el producto.
- No lo arroje a la basura doméstica; busque opciones de reciclaje.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frère Zwilling Pro Ø 240mm (1006107)

## 1. Informations Générales

La poêle à frère Zwilling Pro Ø 240mm est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour répondre aux besoins des chefs professionnels et amateurs. Fabriquée en acier inoxydable, elle assure une répartition uniforme de la chaleur pour une cuisson optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson normales. Ne pas utiliser sur des plaques de cuisson non appropriées ou à des fins autres que la cuisson.
- Chauffage : Ne laissez pas la poêle vide sur le feu. Cela pourrait causer des dommages irréparables.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter des brûlures quand vous manipulez la poêle chaude.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants pendant et après utilisation pour éviter les accidents.
- Surface antiadhésive : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour éviter de rayer la surface. Préférez des ustensiles en bois ou en silicone.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur
- Nettoyage : Compatible lave-vaisselle

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle de l'emballage et retirez tous les étiquettes ou films de protection.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchez-la avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la plaque de cuisson choisie, en s'assurant qu'elle est bien centrée pour une distribution uniforme de la chaleur.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou d'autres matières grasses.
2. Ajustez la chaleur selon vos préférences et le type de cuisson.
3. Ajoutez les aliments selon votre recette et tournez-les régulièrement pour éviter qu'ils n'attachent.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir.
- Lavez-la à la main ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Évitez les éponges abrasives pour préserver la surface.
- Séchez soigneusement pour éviter la formation de rouille.

## 7. Dépannage

- Problème de cuisson inégale : Assurez-vous que la poêle est bien centrée sur la source de chaleur.
- Aliments collants : Vérifiez que vous utilisez suffisamment d'huile ou de matière grasse et ajustez la chaleur.
- Rayures visibles : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour préserver la surface.

## 8. Élimination

L'acier inoxydable est recyclable. Lorsque la poêle arrive en fin de vie, veuillez la déposer dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Padella Zwilling Pro O 240mm

### 1. Informazioni Generali

La Padella Zwilling Pro O 240mm è progettata per essere un complemento essenziale nella cucina moderna. Realizzata con tecnologie avanzate e materiali di alta qualità, offre prestazioni eccellenti per la cottura professionale in casa.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su piani di cottura compatibili.
- Non lasciare mai la padella incustodita durante il riscaldamento.
- Maneggiare con cautela; le maniglie possono riscaldarsi durante l'uso.
- Non utilizzare utensili taglienti che possano graffiare il rivestimento.
- Non immergere una padella calda in acqua fredda; lasciare raffreddare prima della pulizia.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente lo stato della padella per eventuali segni di usura o danni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 240 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibile con: Piani cottura a gas, elettrici e induzione
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente prima di riporla.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura, assicurandosi che sia allineata correttamente con i bruciatori.
5. Accendere il piano di cottura e selezionare la temperatura desiderata.

### 5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o ingredienti.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare di graffiare il rivestimento.
- Seguire le ricette appropriate in base al tipo di cottura desiderato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di iniziare la pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare i detergenti abrasivi.
- In caso di residui di cibo difficili da rimuovere, lasciare in ammollo con acqua calda.
- Asciugare completamente prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare olio o burro sufficiente e pre-riscaldare la padella.
- Problema: Fumo eccessivo  
Soluzione: Ridurre la temperatura di cottura e assicurarsi che la padella non sia sovraccarica di cibo.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della padella, smaltirla in modo responsabile. Verificare le normative locali per il riciclo e smaltimento degli utensili da cucina.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefono: 0800 7000 220  
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania