

ggmgastro

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

SKU: 1006108

ZWILLING | PRO - Frying pan - Ø 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Frying Pan Ø 260mm

1. General Information

The Zwilling Pro Frying Pan is designed for versatile cooking and optimal heat distribution. Constructed with high-quality materials, this frying pan offers durability and performance for everyday cooking needs.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care when hot, using oven mitts or heat-resistant gloves to avoid burns.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Supervise children when using kitchen appliances.
- Heating: Do not exceed the maximum recommended heat settings. Always preheat gently to avoid warping.
- Surface Protection: Use non-metal utensils to prevent scratching and preserve the non-stick surface.
- Usage on Induction: Ensure that your induction cooktop is compatible with the frying pan to avoid damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 260 mm
- Thickness: 4.0 mm
- Handle: Stainless Steel
- Base: Aluminum core for even heat distribution
- Dishwasher Safe: Yes
- Compatible with Induction: Yes
- Oven Safe: Up to 200°C

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the frying pan from the packaging. Ensure all protective materials are removed.
- Cleaning Before First Use: Wash the frying pan with warm, soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- Cooktop Compatibility: Place the frying pan on a compatible cooktop (gas, electric, ceramic, or induction).
- Initial Heating: Preheat the frying pan on low to medium heat before adding oil or food.

5. Operation

- Heating: Use medium heat for optimal cooking. Avoid using high heat to minimize the risk of warping.
- Cooking: Add a small amount of oil or butter to the pan before adding food for best non-stick results.
- Food Placement: Place food in the pan without overcrowding to allow even cooking and browning.
- Temperature Control: Adjust the heat as necessary during cooking to ensure even cooking without burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking Cleaning: Allow the frying pan to cool before cleaning. Wipe down with a soft sponge and warm soapy water.
- Dishwasher Use: The frying pan is dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve the finish.
- Drying: Dry the frying pan thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage: Store in a cool, dry place. For added protection, place a cloth between stacked pans.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, ensure you are using adequate heat and sufficient oil/butter. Preheat the frying pan properly before cooking.
- Warping: Always heat gently and avoid sudden temperature changes. Do not let an empty frying pan heat on high for an extended period.
- Discoloration: Minor discoloration may occur over time. This does not affect the performance but can be cleaned with a stainless steel cleaner.

8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly, following local waste disposal regulations. Do not dispose of in regular household waste if it contains non-biodegradable materials.

9. Contact

For questions, support or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Zwilling Pro Bratpfanne Ø 260 mm (1006108)

1. Allgemeine Informationen

Die Zwilling Pro Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet ist. Sie ist ideal zum Braten, Anbraten und Kochen. Hergestellt aus langlebigem Edelstahl, bietet diese Pfanne hervorragende Wärmeleitung und ist einfach zu reinigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf der vorgesehenen Hitzequelle.
- Verwenden Sie keine kratzenden oder scharfen Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht überhitzen, um Verfärbungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 260 mm
- Wärmequelle: Alle Herdarten (inkl. Induktion)
- Spülmaschinenfest: Ja
- Herdplattenkompatibilität: Induktionsherd, Gasherd, Elektroherd, Glas-Keramik-Herd

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf der geeigneten Wärmequelle.
4. Schalten Sie die Kochstelle ein und stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um das Anhaften zu verhindern.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und braten Sie nach Wunsch.
- Gießen Sie überschüssiges Fett nach dem Kochen ab.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler ab.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Pfanne bleibt nicht warm: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und die Kompatibilität mit Ihrer Kochfläche.
- Lebensmittel haften: Überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde und ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt ist.
- Verfärbungen: Vermeiden Sie Überhitzung und reinigen Sie die Pfanne regelmäßig.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallwaren. Stellen Sie sicher, dass alle Teile recycelbar sind.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Zwilling Pro Koekenpan Ø 260mm (1006108)

1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Koekenpan Ø 260mm is een hoogwaardige pan ontworpen voor professioneel en thuisgebruik. Gemaakt van eersteklas materialen, biedt deze pan een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de pan op geschikte kookplaten.
- Vermijd blootstelling aan open vuur om de handgrepen en coating te beschermen.
- Let op bij het gebruik van metalen keukengerei, om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voor je deze schoonmaakt.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete pan.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Gewicht: 1,34 kg
- Materiaal: RVS 18/10
- Diameter: Ø 260mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Handvat: Gepopeld RVS en koud handvat
- Ovenbestendig: Tot 200 °C

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en verwijder alle etiketten en stickers.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de pan op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed gecentreerd staat op de warmtebron.
4. Het is aan te raden om de pan voor het eerste gebruik op laag vuur te verwarmen om eventuele fabrieksresten te verwijderen.
5. Vet de pan tijdelijk in met een beetje olie of boter om het kookoppervlak te beschermen.

5. Werking

De Zwilling Pro Koekenpan is ontworpen voor het koken van verschillende gerechten. Voor optimale resultaten:

- Verwarm de pan altijd op een gemiddelde temperatuur.
- Voeg een beetje olie of vet toe voordat je met koken begint.
- Gebruik het juiste keukengerei om de levensduur van de pan te verlengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende middelen en staalwol.
- Droog de pan grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en gebruik indien mogelijk een panbeschermingsmat om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pan blijft plakken: Zorg ervoor dat je de pan goed voorverwarmt en genoeg olie gebruikt.
- De bodem is vervormd: Controleer of de pan geschikt is voor de gebruikte kookplaat. Vermijd oververhitting.
- De pan verkleurt: Dit kan optreden bij hoge temperaturen. Vermijd extreem hoge temperaturen en gebruik een mild reinigingsmiddel.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de pan, zorg dat je deze op een verantwoorde manier inlevert. Neem contact op met lokale recyclingcentra voor informatie over recyclingmogelijkheden. De pan bevat metalen die gerecycled kunnen worden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Pro O 260 mm

1. Información General

La sartén Zwilling Pro O 260 mm está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando la experiencia artesanal con la innovadora tecnología moderna. Este utensilio de cocina es ideal para freír, saltear y dorar diferentes alimentos, ¡perfecto para chefs profesionales y aficionados por igual!

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice la sartén únicamente para los fines previstos. No la use para otras funciones no recomendadas.
- **Calor:** Evite el sobrecalentamiento. Utilice utensilios de cocina adecuados y ajuste el calor según el tipo de alimento.
- **Superficies Calientes:** La sartén se calienta durante el uso. Manipúlela con cuidado y siempre utilice manoplas o agarras.
- **Quemaduras y Cortes:** Al manipular alimentos calientes, utilice herramientas apropiadas y mantenga a los niños alejados del área de cocina.
- **Limpieza:** No sumerja la sartén en agua fría inmediatamente después de usarla, ya que puede causar deformaciones.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, evitando áreas de humedad.

3. Descripción General y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 260 mm
- **Fondo:** Base de inducción para una distribución uniforme del calor
- **Compatibilidad:** Apta para todo tipo de cocinas (gas, eléctrica, vitrocerámica, inducción)
- **Agarre:** Mango ergonómico y resistente al calor

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los empaques y etiquetas de la sartén.
2. Enjuague la sartén con agua tibia y jabón suave, luego seque completamente.
3. Coloque la sartén sobre la estufa adecuada según el tipo de cocina que utilice.
4. Asegúrese de que la base de la sartén esté en contacto directo con la superficie de cocción para una mejor transferencia de calor.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o mantequilla.
- Coloque los alimentos en la sartén evitando llenarla en exceso para asegurar una cocción uniforme.
- Ajuste la temperatura según sea necesario y utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Para manchas difíciles, use un limpiador suave o una mezcla de vinagre y agua.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- **Descoloración:** Esto puede ocurrir con el uso. Limpie con productos específicos para acero inoxidable.
- **Pegado de Alimentos:** Asegúrese de que la sartén esté bien caliente y que haya suficiente grasa antes de añadir los alimentos.
- **Deformaciones:** Evite cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

La sartén Zwilling Pro no es un residuo común. Revise las regulaciones locales para el reciclaje de acero inoxidable y asegúrese de desecharla de acuerdo con las normativas de su área.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, por favor contáctenos a:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation - Poêle à Frère ZWILLING Pro Ø 260 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Frère ZWILLING Pro Ø 260 mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle et durable, avec une combinaison d'innovation et de savoir-faire traditionnel.

2. Informations de Sécurité

- Usage Exclusif : Utilisez la poêle uniquement pour la cuisson domestique.
- Surface Chaude : Soyez prudent lors de la manipulation de la poêle chaude. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour éviter les brûlures.
- Matériaux : Évitez le contact avec des objets tranchants pour ne pas rayer le revêtement.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants pour éviter tout risque de brûlure.
- Produit Endommagé : Ne pas utiliser de poêle endommagée. Vérifiez constamment l'état de la poêle avant de l'utiliser.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Marque : ZWILLING Pro
- Diamètre : 260 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatible : Tous types de cuisinières, y compris l'induction
- Revêtement : Antiadhésif pour une cuisson facile et un nettoyage rapide
- Poignée : Ergonomique et en acier inoxydable
- Garantie : 3 ans

4. Configuration et Installation

1. Retirez l'Emballage : Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.
2. Vérifiez le Produit : Assurez-vous que la poêle est intacte et sans défaut.
3. Choisissez la Source de Chaleur : Placez la poêle sur la plaque de cuisson choisie (gaz, électrique ou induction).
4. Préchauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
5. Utilisation de Huiles : Appliquez un peu d'huile sur la surface pour de meilleures performances de cuisson.

5. Fonctionnement

- Cuisson : Utilisez la poêle comme vous le feriez avec n'importe quel ustensile de cuisine. Surveillez la température pour éviter le brûlage des aliments.
- Ustensiles : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour protéger le revêtement.

6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement : Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavage : Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Sécher : Essuyez la poêle avec un chiffon doux après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problèmes de Collage : Si les aliments collent à la poêle, il se peut que vous n'ayez pas assez préchauffé la poêle ou que le revêtement soit endommagé.
- Difficulté de Nettoyage : Pour les résidus alimentaires persistants, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse avant de laver.
- Endommagement : En cas de rayures profondes ou dommages au revêtement, il est recommandé de cesser l'utilisation pour éviter toute contamination.

8. Élimination

- Éliminez la poêle conformément aux règlements locaux sur le recyclage des équipements en acier inoxydable. Ne jetez pas le produit avec les déchets domestiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci encore d'avoir choisi la Poêle à Frère ZWILLING Pro Ø 260 mm. Bon appétit !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni generali

La padella Zwilling Pro da 260 mm è progettata per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa padella è ideale per friggere, rosolare e cuocere in modo uniforme.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su piani di cottura con dimensioni compatibili.
- Maneggiare con cura poiché la padella e le sue superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Non immergere mai la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Diametro: 260 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di manico: Ergonomico e resistente al calore
- Rivestimento: Antiaderente, PFOA-free
- Compatibilità: Adatta a tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e forno fino a 200°C

4. Installazione e montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente la padella.
- Posizionare la padella sul piano di cottura desiderato e accertarsi che sia centrata sul fuoco.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Cuocere gli alimenti come desiderato, monitorando la temperatura per evitare bruciature.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare o girare gli alimenti.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di iniziare la pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; si consiglia di evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.
- Non lavare in lavastoviglie per preservare la durata del rivestimento.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la padella non cuoce in modo uniforme, verificare che sia posta correttamente sul piano di cottura.
- Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro e di preriscaldare la padella correttamente.
 - Per graffi sulla superficie, evitare l'uso di utensili metallici e ripristinare il rivestimento seguendo le istruzioni del produttore.

8. Smaltimento

Smaltire la padella in conformità alle normative locali. Consultare le autorità competenti per informazioni sulle procedure di smaltimento corrette per materiali metallici e rivestimenti antiaderenti.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania