

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: 1006110

ZWILLING | PRO - Frying pan - Ø 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling Pro Frying Pan Ø 200mm (1006110)

1. General Information

Thank you for your purchase of the Zwilling Pro Frying Pan. This premium kitchen tool is designed for exceptional performance and durability. Its unique monobloc design and high-quality materials ensure even heat distribution and easy cooking experiences. It is suitable for a variety of cooking methods and an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a suitable stovetop surface.
- Ensure that the handle is securely attached before use.
- Although the frying pan is oven-safe, always check the temperature limits to prevent damage.
- Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick surface.
- Do not leave the pan unattended on a heat source.
- Allow the frying pan to cool before washing it to avoid burns.
- Keep the frying pan out of reach of children when in use.
- Clean the frying pan thoroughly before first use to remove any manufacturing residues.

3. Product Specifications

- Brand: Zwilling
- Model: Pro Frying Pan Ø 200mm
- Material: Stainless steel
- Coating: Non-stick
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe Temperature: Up to 180°C / 350°F
- Handle: Ergonomic, riveted
- Weight: [Please refer to the website or product information]
- Suitable for: All stovetops

4. Setup and Installation

To properly set up your Zwilling Pro Frying Pan, please follow these steps:

1. Remove the frying pan from the packaging and inspect it for damage.
2. Clean the frying surface with warm soapy water and a soft cloth before use.
3. Place the frying pan on a suitable stovetop, ensuring that it is centered over the burner or heat source.
4. Ensure that the handle is positioned away from other burners to prevent heat damage.
5. If necessary, adjust the heat settings on your stovetop according to your cooking requirements.

5. Operation

- Preheat the frying pan for a few minutes on medium heat before adding any cooking oil or food.
- Use oils with a high smoke point for best results.
- Cook food according to your preferred method, taking care not to overheat the pan.
- Adjust heat as necessary while cooking to maintain optimal cooking conditions.
- After cooking, allow the frying pan to cool down before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the frying pan to cool down.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge or cloth to preserve the non-stick surface.
- For stubborn residues, soak the pan in warm water before cleaning.
- Dishwashing is suitable, but hand washing is recommended for longevity.
- Dry the frying pan thoroughly after washing to prevent water spots or rust.
- Store the pan in a cool, dry place, avoiding stacking with other cookware that may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Food Sticking to the Surface: Ensure the frying pan is preheated and enough oil is used. Avoid using metal utensils.
- Warping: Ensure the pan is used on a compatible stovetop and not subjected to extreme temperature changes.
- Discoloration: This may occur over time. Use non-abrasive cleaners to help reduce this.

8. Disposal

At the end of its life cycle, please dispose of the frying pan responsibly. Consider recycling it if possible, and follow the local regulations applicable in your area.

9. Contact

For additional information or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Zwilling. Enjoy cooking with your new frying pan!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Zwilling Pro Bratpfanne Ø 200mm (1006110)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zwilling Pro Bratpfanne. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde für eine herausragende Wärmeleitung und Langlebigkeit entwickelt und ist ideal für das Braten und Anbraten von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne niemals ohne Lebensmittel auf mittlerer bis niedriger Hitze.
- Das Kochgeschirr ist heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Pfanne nur, wenn sie abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Pfanne niemals unter dem Grill oder in einem Mikrowellenherd.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Griffform: Ergonomisch
- Kompatibel für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Hochgradige Wärmeleitfähigkeit
- Spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Verwendung spülen Sie die Bratpfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Trocknen Sie die Pfanne mit einem sauberen Tuch ab.
3. Platzieren Sie die Bratpfanne auf der gewünschten Kochfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne flach auf dem Kochfeld sitzt, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
5. Wählen Sie die entsprechende Hitze für Ihr Kochniveau.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Kochen auf mittlerer bis niedriger Hitze.
2. Geben Sie bei Bedarf etwas Öl oder Butter hinzu, um das Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
3. Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne.
4. Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
5. Überwachen Sie die Temperatur, um ein Anbrennen der Lebensmittel zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Kratzgeräte.
- Für hartnäckige Rückstände weichen Sie die Pfanne in warmem Wasser ein und verwenden Sie dann einen weichen Schwamm.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter und erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen der Lebensmittel.
- Problem: Uneinheitliches Garen
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne gleichmäßig auf der Kochfläche sitzt und die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche
Lösung: Verwenden Sie nur geeignete Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Überlegen Sie, ob das Produkt recycelbar ist, und trennen Sie es gegebenenfalls in die entsprechenden Abfallkategorien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling Pro Koekenpan Ø 200mm

1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Koekenpan Ø 200mm is ontworpen voor professionele kookprestaties. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en voorzien van een speciale coating, is deze pan ideaal voor een breed scala aan kooktechnieken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor de bedoelde doeleinden.
- Vermijd contact met het vuur zonder bescherming.
- Knijp of sla niet op de pan met scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van een hete pan.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar voor de beste levensduur wordt met de hand afwassen aanbevolen.
- Controleer de handgrepen regelmatig op stabiliteit en vervang ze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Compatibiliteit: Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Kleur: Zilver
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de pan met warm water en afwasmiddel, spoel goed af en droog.
3. Plaats de pan op een geschikte kookplaat, zorg ervoor dat deze goed aansluit voor een optimale warmteverdeling.
4. Geen speciale installatie vereist, de pan is gebruiksklaar.

5. Bediening

- Gebruik de pan op een middelhoog vuur voor het beste resultaat.
- Breng olie of boter aan voordat je voedsel toevoegt om eraan plakken te voorkomen.
- Controleer de temperatuur voor het toevoegen van ingrediënten en pas deze aan indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek met een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

Probleem: Voedsel plakt aan de pan.

Oplossing: Zorg ervoor dat de pan op de juiste temperatuur is en gebruik voldoende olie of vet.

Probleem: De pan is vervormd.

Oplossing: Vermijd hoge temperaturen en schokken. Gebruik de pan niet op een te hoge hittebron.

Probleem: Roestvorming.

Oplossing: Zorg voor een goede droging en opslag in een droge omgeving.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale regelgeving, recycleer de roestvrijstalen pan of breng deze naar een erkend recyclingpunt. Volg de richtlijnen voor afvalverwerking in uw regio om de milieupact te minimaliseren.

9. Contact

Als u vragen of opmerkingen heeft over deze pan, neem dan 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 Ø 200 mm (1006110)

1. Información General

La Sartén Zwilling Pro es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para brindar un rendimiento excepcional y durabilidad. Con un diámetro de 200 mm, es ideal para preparar una variedad de platos, desde salteados hasta tortas. La combinación de materiales premium asegura una distribución uniforme del calor y una fácil limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Esta sartén ha sido diseñada exclusivamente para la cocina. No la utilice para otros fines.
- Temperatura: No exceda la temperatura máxima recomendada de 250°C para evitar daños.
- Manejo: Use manoplas o guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Superficies Frías: Evite colocar la sartén caliente sobre superficies frías o húmedas para prevenir deformaciones.
- Utensilios de Cocina: Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie de cocción.
- Limpiadores Abrasivos: No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el recubrimiento.
- Crianza Segura: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Con diseño ergonómico para un agarre seguro
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Limpieza: Apta para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la sartén del paquete y elimine cualquier material protector.
2. Limpieza Inicial: Lave la sartén con agua tibia y jabón antes de su primer uso. Enjuague y seque bien.
3. Colocación en la Cocina: Coloque la sartén en una superficie plana y estable en la estufa. Asegúrese de que esté bien centrada sobre la fuente de calor.
4. Precauciones: No use la sartén vacía sobre la estufa encendida para evitar daños.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Cocción: Coloque los alimentos y cocine según la receta deseada, ajustando la temperatura según sea necesario.
- Uso de Aceites: Se recomienda el uso de aceites con altos puntos de humo para una mejor cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del Uso: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Limpieza a Mano: Lave con agua tibia y jabón utilizando una esponja suave.
- Lavavajillas: Apta para lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco, preferiblemente con un separador entre utensilios para evitar rayones.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se Pegan: Asegúrese de haber precalentado adecuadamente la sartén y de utilizar suficiente aceite.
- Descoloramiento: El descoloramiento ligero es normal y no afecta la funcionalidad del producto.
- Deformación: Si la sartén se deforma, evite usarla y póngase en contacto con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al deshacerse de la sartén, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. No la arroje a la basura normal.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire ZWILLING Pro - Ø 200 mm (1006110)

1. Informations générales

La poêle à frire ZWILLING Pro de 200 mm est un ustensile de cuisine haut de gamme conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une durabilité maximale. Fabriquée à partir d'acier inoxydable de qualité, elle est idéale pour la cuisson quotidienne et la préparation de plats variés.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est conçue exclusivement pour la cuisine et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- Évitez le surchauffement : Ne laissez pas la poêle vide sur un feu allumé, car cela peut provoquer un incendie ou endommager la poêle.
- Manipulation prudente : Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Matériaux adaptés : Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour préserver le revêtement de la poêle.
- Stockage sécuritaire : Rangez la poêle dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et des températures extrêmes.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire ZWILLING Pro
- Référence : 1006110
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Compatibilité avec les plaques de cuisson : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poignée : Ergonomique pour un confort d'utilisation
- Poids : 1,2 kg
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.

4. Installation et mise en service

1. Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez les pièces.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau savonneuse chaude et séchez-la soigneusement.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur de votre choix (plaque induite, gaz, électrique).
4. Réglez la température souhaitée et commencez la cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez une petite quantité d'huile pour un meilleur résultat de cuisson.
- Évitez de chauffer la poêle à des températures excessives pour éviter d'endommager le métal.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez la poêle refroidir complètement.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et un détergent pour vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour un entretien optimal, appliquez une fine couche d'huile après nettoyage.

7. Dépannage

- Si la poêle colle : Assurez-vous qu'elle est correctement préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Démangeaisons ou décoloration : Cela peut être causé par un surchauffement. Évitez de chauffer la poêle à des températures trop élevées.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou problème relatif à votre produit, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle à frire ZWILLING Pro. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella ZWILLING Pro Ø 200mm

1. Informazioni Generali

La padella ZWILLING Pro Ø 200mm è progettata per soddisfare le esigenze culinarie quotidiane. Realizzata con materiali di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una facile maneggevolezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale.
- Maneggiare con cautela per evitare scottature; le maniglie possono diventare calde.
- Non utilizzare utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi per mantenere la qualità del prodotto.
- Non lasciare la padella incustodita sul fuoco.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare prodotti adatti al fornello per evitare danneggiamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile con fondo spesso
- Diametro: 200 mm
- Compatibile con tutte le fonti di calore, incluso l'induzione
- Manico ergonomico in acciaio inossidabile
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione.
- Verificare che non ci siano danni visibili.
- Pulire la padella con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Posizionare la padella su una fonte di calore stabile.

5. Funzionamento

- Accendere il fornello e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere una piccola quantità di olio nella padella prima dell'uso.
- Inserire gli alimenti desiderati e cuocere secondo le istruzioni della ricetta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di deformazione della padella, non utilizzare ulteriormente.
- Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi di utilizzare sufficiente olio e di non sovraccaricare la padella.
- Contattare il servizio clienti per ulteriori problemi.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.
- Se non utilizzabile, portare in un centro di raccolta per materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania