

# ggmgastro

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

**SKU: 1006172**

**ZWILLING | MADURA PLUS - Frying pan - Duraslide® granite coating - Ø 240mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Zwilling Madura Plus Frying Pan with Duraslide R Granite Coating (Ø 240mm)

### 1. General Information

The Zwilling Madura Plus Frying Pan features a durable Duraslide R granite coating that provides non-stick properties for easy cooking and cleaning. With a diameter of 240mm, it is perfect for a variety of cooking tasks including frying, searing, and sautéing. Designed for versatility, it is compatible with all stovetops, including induction.

### 2. Safety Information

- Usage: Always use the frying pan on the appropriate heat setting to prevent damage to the non-stick coating.
- Handle Care: The handle may become hot during cooking. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Avoid Sharp Objects: Do not use metal utensils as they can scratch and damage the non-stick surface. Opt for wooden, silicone, or plastic utensils.
- Temperature Limits: Do not exceed a temperature of 200°C (400°F) to protect the frying pan and its coating from degradation.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children during operation and after cooking, as it may remain hot for some time.
- Cleaning: Allow the frying pan to cool before cleaning to avoid warping and to prevent burns.

### 3. Product Specifications

- Product Diameter: 240mm
- Coating: Duraslide R granite coating
- Material: Forged aluminum
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction
- Oven Safe Temperature: Up to 200°C (400°F)

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging and inspect for any damages.
2. Ensure it is clean before first use; wash with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the frying pan on your stovetop ensuring it is centered on the heating element.
4. For induction cooktops, confirm that the frying pan is compatible and indicated by the appropriate symbol.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on a low to medium heat setting for optimal cooking.
2. Add a small amount of oil or butter if desired.
3. Place food items into the pan and cook as per your recipe instructions.
4. Monitor the cooking process, adjusting the heat if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the frying pan to cool down.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge or dishcloth.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool pads.
- For stubborn residues, soak the pan in warm, soapy water for a short period, then wash.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent moisture-induced damage.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Food sticking to the surface.

Solution: Ensure proper preheating of the pan and use sufficient oil. Avoid using metal utensils that may have scratched the coating.

- Problem: Scratches on the surface.

Solution: Replace any metal utensils with softer options like nylon or silicone to prevent damage in the future.

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly according to local regulations regarding cookware disposal. If the frying pan is damaged beyond repair, consider recycling materials wherever possible.

### 9. Contact

For queries or assistance regarding your Zwilling Madura Plus Frying Pan, please reach out to us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Zwilling Madura Plus Bratpfanne mit Duraslide R Granitbeschichtung, Durchmesser 240 mm. Diese Pfanne wurde für die langlebige Performance und Sicherheit in Ihrer Küche entwickelt.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht auf offener Flamme oder bei extrem hohen Temperaturen.
- Lassen Sie heiße Pfannen niemals unattended.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Beschichtung: Duraslide R Granitbeschichtung
- Material: Aluguss
- Geeignet für Induktion, Gas, Elektro und Ceran
- Ofenfest bis 220 °C
- Spülmaschinenfest, jedoch handwaschen empfohlen

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochstelle sauber und trocken ist.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf die entsprechende Kochzone und schließen Sie sie an die Stromversorgung an (bei elektrischen Kochfeldern).
5. Starten Sie alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen gemäß den Anweisungen Ihrer Kochstelle.

### 5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis niedriger Hitze.
2. Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Butter hinzu, um ein Ankleben zu verhindern.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Pfanne und braten Sie diese, bis die gewünschten Garstufen erreicht sind.
4. Beachten Sie, dass die Duraslide R Granitbeschichtung eine hervorragende Antihafteigenschaft bietet.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine (handwaschen empfohlen).
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schriffe.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie starke Stöße.

### 7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie die Temperatur und ob ausreichend Öl verwendet wurde.
- Verfärbungen auf der Beschichtung: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Halten Sie sich an die Richtlinien für die Entsorgung von Kochgeschirr.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Madura Plus Koekenpan

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Madura Plus Koekenpan met Duraslide R granieten coating. Deze pan is ontworpen om een optimaal kookresultaat te bieden en is geschikt voor alle soorten kookplaat.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het koken.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik op een gasfornuis, zorg ervoor dat de vlam niet groter is dan de bodem van de pan.
- Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de coating te voorkomen.
- Reinig de pan altijd na gebruik en laat deze niet in het water weken.
- Deze pan is niet geschikt voor de oven.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240 mm
- Materiaal: Granieten coating Duraslide R
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Inrichting en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de kookzone.
4. Volg de instructies van uw kookplaat om de juiste temperatuur in te stellen.

## 5. Werking

1. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe aan de pan en verwarm deze op een middelmatig vlam.
2. Voeg het voedsel toe en volg uw kookrecept.
3. Gebruik hittebestendig keukengerei om te roeren en de inhoud van de pan te verplaatsen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roest te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Als voedsel aan de pan blijft plakken, controleer dan de temperatuur en gebruik voldoende olie of boter.
- Bij schade aan de coating, stop met het gebruik van de pan en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Volg uw lokale richtlijnen voor het veilig weggooien van kookgerei. De pan moet worden afgevoerd als afval voor grondstoffen en geen restafval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Zwilling Madura Plus con Recubrimiento DuraSlide R

## 1. Información General

La sartén Zwilling Madura Plus es una solución ideal para todos los amantes de la cocina, diseñada para ofrecer durabilidad y rendimiento en cada receta. Con su recubrimiento DuraSlide R de granito, esta sartén no solo promete una cocción óptima, sino también una fácil limpieza.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar la sartén únicamente para cocinar. No debe ser utilizada para fines distintos a los previstos.
- Manipulación: Siempre use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar el recubrimiento.
- Calor extremo: Evitar utilizar temperaturas muy altas. No sobrecaliente la sartén vacía.
- Refrigeración: No coloque la sartén caliente directamente en agua fría.
- Cuidado personal: Tenga cuidado al manipular la sartén caliente. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Aluminio forjado con recubrimiento DuraSlide R
- Compatibilidad con Inducción: Sí
- Aptitud para Lavavajillas: No
- Aptitud para el Horno: Hasta 180 °C

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y elimine cualquier etiqueta o material de protección.
2. Lave la sartén a mano con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la sartén en la cocina sobre una fuente de calor adecuada.
5. Si se utiliza en inducción, asegúrese de que el tamaño del disco de la sartén coincida con el tamaño del quemador.

## 5. Operación

1. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la sartén antes de calentar.
2. Encienda la cocción a fuego medio, permitiendo que se caliente gradualmente.
3. Añada los ingredientes que desee cocinar una vez que la sartén esté caliente.
4. Cocine según sus preferencias hasta que se logre la cocción deseada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Siempre deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia, jabón suave y una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos y utensilios metálicos.
- No coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el recubrimiento.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se pega: Asegúrese de que la sartén esté correctamente calentada antes de añadir los ingredientes. Utilice suficiente aceite.
- Deterioro del recubrimiento: Evite el uso de utensilios afilados o metálicos que puedan rayar la superficie.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Por favor, recycle cuando sea posible. No la arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à frire Zwilling Madura Plus avec revêtement Duraslide R

## 1. Informations Générales

La poêle à frire Zwilling Madura Plus est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale. Fabriquée avec un revêtement Duraslide R en granit, cette poêle garantit une performance de cuisson efficace et une durabilité accrue.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la poêle uniquement pour des fins culinaires. Ne l'exposez pas à des flammes nues ou à des sources de chaleur extrêmes.
- Matériaux résistants : La poêle est fabriquée avec des matériaux de haute qualité qui résistent à la chaleur, mais évitez de surchauffer.
- Maniement : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal.
- Nettoyage : Assurez-vous que la poêle a complètement refroidi avant de la nettoyer. Utilisez des produits de nettoyage doux pour préserver l'intégrité du revêtement.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lors de son utilisation et du nettoyage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 240 mm
- Revêtement : Duraslide R en granit
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction
- Matériaux : Aluminium forgé pour une excellente répartition de la chaleur
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la poêle soigneusement et retirez tout l'emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
3. Placez la poêle sur une source de chaleur adaptée à son diamètre (ne pas utiliser sur des feux trop grands).
4. Assurez-vous que la poêle est bien stable sur la cuisinière.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse dans la poêle avant de chauffer, si nécessaire.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
3. Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments, et ajustez la température si nécessaire.
4. Après utilisation, retirez les aliments et éteignez le feu.

## 6. Nettoyage et Entretien

1. Laissez la poêle refroidir complètement avant de la laver.
2. Lavage à la main recommandé avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
3. Évitez les nettoyeurs durs et les tampons à récurer.
4. Essuyez la poêle avec un chiffon doux après nettoyage pour maintenir la brillance du revêtement.

## 7. Dépannage

- La poêle accroche : Cela peut être dû à un manque d'huile ou à une chaleur trop élevée. Ajoutez un peu plus d'huile et réduisez la température.
- Rayures visibles sur le revêtement : Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.

## 8. Élimination

Assurez-vous de respecter les réglementations locales pour l'élimination des matériaux. En cas de destruction, évitez de jeter la poêle dans les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour plus de conseils.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 Madura Plus con Rivestimento DuraSlide R

## 1. Informazioni Generali

La Padella Zwilling Madura Plus è progettata per offrire prestazioni di cottura eccezionali con un rivestimento antiaderente in granito DuraSlide R. Questa padella è ideale per cuocere una varietà di cibi, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una facile pulizia.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre utensili di legno o silicone per non graffiare il rivestimento.
- Non utilizzare la padella su fiamme dirette elevate o in forno oltre la temperatura raccomandata.
- Tenere la padella lontana dai bambini e dagli animali domestici durante l'uso.
- Assicurarsi che la padella sia completamente raffreddata prima di lavarla per evitare scottature o ustioni.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 240 mm
- Rivestimento: DuraSlide R antiaderente in granito
- Manico: ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: adatto per l'uso su tutte le superfici di cottura, incluse induzione, gas, vetroceramica e piastre elettriche.
- Facile da pulire e resistente a graffi e abrasioni.

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni visibili.
- Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
- Asciugare completamente la padella prima dell'uso.
- Non sovraccaricare la padella con cibi pesanti per garantire una corretta cottura.

## 5. Funzionamento

- Scaldare la padella a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere l'olio o il burro.
- Utilizzare sempre una temperatura adeguata per evitare il surriscaldamento del rivestimento.
- Cuocere a fuoco medio-basso per i migliori risultati.
- Mescolare o girare i cibi con cura per preservare il rivestimento antiaderente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva.
- Non immergere mai la padella calda in acqua fredda.
- Asciugare completamente con un panno morbido o lasciare asciugare all'aria.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di cibo che si attacca, verificare che la padella sia stata preriscaldata correttamente.
- Se la padella mostra segni di usura, considerare l'idea di sostituirla dopo un uso prolungato.
- Per residui di cibo ostinati, lasciar in ammollo la padella in acqua calda prima di pulirla.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la padella secondo le normative di riciclo locali.
- Non gettare la padella nel normale spazzatura se il materiale è riciclabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany