

# 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: 1006200**

**ZWILLING | MARQUINA PLUS - Frying pan - Duraslide® granite coating- Ø 200mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Zwilling Marquina Plus Frying Pan with DuraSlide R Granite Coating

### 1. General Information

The Zwilling Marquina Plus Frying Pan is a versatile cooking tool designed for both professional chefs and home cooks. Featuring a DuraSlide R granite coating, this frying pan offers excellent non-stick properties and durability. Its ergonomic design ensures comfort during use, making it ideal for preparing a variety of dishes.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on compatible stovetops such as gas, electric, or induction. Ensure it is placed on a stable surface to prevent tipping.
- Hot Surfaces: The frying pan retains heat. Use oven mitts or pot holders when handling to avoid burns.
- Children: Keep the frying pan out of the reach of children during and after use.
- Cooking Oils: Avoid overheating oils. Do not exceed the maximum temperature recommended for the coating.
- Sharp Objects: Avoid using metal utensils as they may scratch the coating. Use silicone, wood, or plastic utensils instead.
- Cleaning: Allow the frying pan to cool completely before cleaning. Do not immerse in cold water while hot.
- Damage: Inspect for any signs of wear or damage before use. Do not use if the coating is flaking or if the handle is loose.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 200 mm
- Coating: DuraSlide R granite coating
- Handle: Ergonomic, heat-resistant
- Suitable for all stovetops, including induction
- Dishwasher safe

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the frying pan from the packaging.
2. Check for any signs of damage or defects before initial use.
3. If necessary, wash the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
4. Place on a compatible stovetop ensuring flat contact for even heat distribution.
5. Ensure that the handle is securely attached and facing away from any other burners to avoid accidental contact.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking performance.
2. Add a small amount of cooking oil, if necessary, to enhance non-stick performance.
3. Place food items in the pan, being careful not to overcrowd to ensure even cooking.
4. Monitor cooking closely, adjusting heat as necessary to prevent burning.
5. Use utensils appropriate for non-stick surfaces to avoid damage to the coating.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- For tough residues, let the pan soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly with a soft cloth before storing.
- Store in a dry place away from direct heat sources.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticks to Pan: Ensure proper preheating and use a small amount of oil. Avoid using metal utensils that could damage the coating.
- Uneven Cooking: Check stovetop compatibility and ensure the frying pan is flat against the heat source. Adjust the heat as necessary.
- Scratches on Coating: Avoid using sharp or metal utensils. Always opt for silicone, wood, or plastic versions instead.

### 8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its service life, dispose of it according to local regulations. Many components may be recyclable, but check with your local waste management facility for proper disposal procedures.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Zwilling Marquina Plus Bratpfanne

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zwilling Marquina Plus Bratpfanne mit Duraslide R Granitbeschichtung. Dieses Produkt wurde für Hobby- und Profiköche entwickelt und bietet herausragende Ergebnisse beim Braten und Kochen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nicht auf einem offenen Feuer.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf stabilen, ebenen Oberflächen steht.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien aus Metall, um Beschädigungen an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, wenn sie heiß ist.
- Lassen Sie heiße Pfannen niemals unbeaufsichtigt.
- Nutzen Sie geeignete Kochutensilien, um die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern.
- Bei Verwendung im Ofen beachten Sie die Materialverträglichkeit der Griffe.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Aluminium mit Duraslide R Granitbeschichtung
- Beschichtung: Antihafbeschichtung, PFOA-frei
- Geeignet für: Gas-, Elektro-, Induktions- und Cerankochfelder
- Farbe: Schwarz

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Vor der ersten Verwendung die Pfanne gründlich mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
3. Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab, bevor Sie sie auf den Herd stellen.
4. Wählen Sie die passende Herdplatte entsprechend dem Durchmesser der Pfanne.
5. Stellen Sie die Temperatur auf mittlere Hitze ein, um ein gleichmäßiges Erhitzen zu gewährleisten.

### 5. Bedienung

1. Geben Sie bei Bedarf etwas Öl oder Butter in die Pfanne.
2. Platzen Sie die Lebensmittel in der Pfanne, sobald das Öl heiß ist.
3. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Lebensmittel zu wenden und zu servieren.
4. Stellen Sie sicher, dass die Wärme gleichmäßig verteilt wird, um ein Anbrennen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und -werkzeuge.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter.
- Problem: Die Antihafbeschichtung hat sich abgenutzt.  
Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und abrasiven Reinigungsmitteln.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall oder Haushaltswaren. Bitte achten Sie darauf, die Umweltbestimmungen einzuhalten.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Zwilling Marquina Plus Koekenpan met Duraslide R Graniet Coating (Ø 200mm)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Zwilling Marquina Plus Koekenpan met Duraslide R graniet coating. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het creëren van heerlijke maaltijden met optimale kookresultaten. Deze koekenpan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan uitsluitend voor het koken en bakken van voedsel.
- Vermijd contact met het hete oppervlak om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen spatels om de coating te beschermen.
- Plaats de pan niet in de oven of onder de grill, tenzij dit expliciet is aangegeven.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Bewaar de pan op een droge plaats en vermijd stapelen zonder bescherming om krassen te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van de verwarmde pan.
- Controleer de staat van de pan regelmatig en gebruik deze niet als er schade aan de coating is.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Graniet coating (Duraslide R)
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Warmtebron: gas, elektriciteit, inductie
- Geschikt voor de vaatwasser: Nee
- Ovenbestendig: Nee
- Kleur: Zwart

## 4. Opstelling en Installatie

- Haal de koekenpan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Was de pan met warm water en afwasmiddel voordat deze voor het eerst wordt gebruikt, en droog hem goed af.
- Plaats de pan op een geschikte warmtebron (zoals een kookplaat) en zorg ervoor dat deze recht op de brander staat om een gelijkmatige verhitting te waarborgen. Zorg ervoor dat de pan niet over de rand van de kookplaat steekt.

## 5. Gebruik

- Verhit de koekenpan op laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe wanneer de pan warm is, vóór het toevoegen van voedsel.
- Kooktijd varieert afhankelijk van het type voedsel dat u bereidt.
- Gebruik geschikte kookgerei (hout of siliconen) om de pan te beschermen.
- Volg recepten en kooktechnieken voor de beste resultaten.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en warm water.
- Vermijd schuurmiddelen of staalwol, omdat deze de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats, en gebruik eventueel een panbeschermer als u meerdere pannen stapelt.

## 7. Probleemoplossing

- Als het voedsel aan de pan blijft plakken, controleer dan of u voldoende olie heeft gebruikt en of de pan goed is voorverwarmd.
- Als de coating begint te schilferen, stop dan onmiddellijk met het gebruik van de pan en neem contact op met de klantenservice.
- Voor andere problemen, raadpleeg de klantenservice.

## 8. Afvoer

Volg de plaatselijke richtlijnen voor het weggooien van keukenproducten. De koekenpan kan als metaalafval worden afgevoerd, afhankelijk van de plaatselijke regels. Zorg ervoor dat u zonnepanelen en pannen die beschadigd zijn, op een verantwoorde manier afvoert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén ZWILLING Marquina Plus con Recubrimiento DuraSlide R

## 1. Información General

La sartén ZWILLING Marquina Plus con un diámetro de 200 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina. Su recubrimiento DuraSlide R de granito proporciona una superficie antiadherente duradera, facilitando la cocción y la limpieza.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta sartén está destinada únicamente para la cocción de alimentos en estufas. No usar en el horno ni en el microondas.
- Peligro de Quemaduras: Las superficies de la sartén se calientan durante su uso. Utilice siempre utensilios de cocina con mangos aislantes y evite el contacto directo con la piel.
- Manejo: No deje la sartén desatendida mientras esté caliente. Mantenga a los niños alejados de la zona de cocción.
- Utensilios de Cocina: Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar el recubrimiento antiadherente.
- Temperaturas Extremas: No exponga la sartén a una llama directa o a temperaturas excesivas, ya que esto puede dañar el recubrimiento.
- Mantenimiento: Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para garantizar la durabilidad del producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material de la superficie: Recubrimiento DuraSlide R
- Diámetro: 200 mm
- Tipo de sartén: Antiadhesiva
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Resistente a rayones y fácil de limpiar.

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje, asegurándose de que no haya materiales de embalaje en la superficie.
2. Lave la sartén con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque bien la sartén con un paño limpio.
4. Coloque la sartén en la estufa adecuada, asegurándose de que el tamaño de la quemador coincida con el diámetro de la sartén para una cocción óptima.

## 5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en la sartén y caliéntela a fuego medio.
2. Agregue los alimentos deseados cuando la sartén esté caliente.
3. Cocine los alimentos según sus preferencias, ajustando la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un esponja suave. No use estropajos abrasivos.
- Evite el uso de limpiadores químicos fuertes que puedan dañar el recubrimiento.
- Se recomienda engrasar la sartén con un poco de aceite después de limpiarla para mantener el recubrimiento en buenas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- El alimento se pega a la sartén: Asegúrese de que la sartén esté previamente calentada y tenga suficiente lubricación (aceite o mantequilla).
- Rayones visibles en la superficie: Evite usar utensilios metálicos o limpiadores abrasivos para preservar el recubrimiento antiadherente.

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar la sartén, asegúrese de hacerlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No arroje la sartén a la basura común. Considere reciclarla o llevarla a un punto de recogida adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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 Frirer Zwilling Marquina Plus avec Revêtement DuraSlide R - Ø 200mm

## 1. Informations générales

La poêle à frirer Zwilling Marquina Plus est conçue pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles, alliant une surface antiadhésive et un design ergonomique. Idéale pour diverses méthodes de cuisson, elle est adaptée à tous les types de plaques de cuisson.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée exclusivement à la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chauffage : Ne jamais laisser la poêle vide sur le feu.
- Manipulation : Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surface de cuisson : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement antiadhésif.
- Produits agressifs : Éviter l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs qui peuvent endommager la surface.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Aluminium forgé
- Revêtement : DuraSlide R antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Poignée : Ergonomique, en acier inoxydable, résistante à la chaleur

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la poêle et tous les éléments d'emballage.
2. Inspection : Vérifiez l'absence de dommages visibles.
3. Placement sur la plaque de cuisson : Placez la poêle sur le feu correspondant. Assurez-vous que la taille de la plaque correspond au diamètre de la poêle.

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Pré-chauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter une petite quantité d'huile.
- Cuisson : Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Contrôle de la température : Ajustez la chaleur en cours de cuisson selon vos besoins.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et du savon doux ou placez-la au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez bien la poêle après lavage pour éviter la corrosion.
- Stockage : Évitez d'empiler d'autres ustensiles à l'intérieur pour préserver le revêtement.

## 7. Dépannage

- Aliments collants : Assurez-vous que la poêle est correctement préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Rayures sur le revêtement : Utilisez exclusivement des ustensiles non abrasifs et évitez les nettoyants agressifs.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle ordinaire. Consultez les règlements locaux pour l'élimination des produits en aluminium, ou apportez-la à un centre de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi la poêle à frirer Zwilling Marquina Plus. Profitez d'une cuisson de qualité supérieure !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Zwilling Marquina Plus

## 1. Informazioni Generali

La padella Zwilling Marquina Plus è progettata per offrire prestazioni di cottura eccezionali. Con un rivestimento in granito Duraslide R, questa padella garantisce una distribuzione uniforme del calore e resistenza ai graffi. È ideale per preparare una varietà di piatti, dal salto alla frittura.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, verificare che la padella non presenti danni visibili.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sul rivestimento.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare su fiamme vive.
- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili.
- Evitare sbalzi termici e shock termici per prolungare la vita del prodotto.
- Lavare con acqua e sapone prima del primo utilizzo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 200 mm
- Rivestimento: Duraslide R in granito
- Materiale: Alluminio pressofuso
- Compatibilità: Induzione, gas, ceramica, elettrica
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e verificare che non ci siano difetti.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la padella su un piano di cottura compatibile.
4. Assicurarsi che il manico sia orientato in modo corretto per facilitare la manovra durante la cottura.
5. Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.

## 5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro se necessario per la cottura.
- Non sovraccaricare la padella per garantire una cottura uniforme.
- Mescolare gli ingredienti frequentemente per evitare che si attacchino.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare la padella immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca alla padella.  
Soluzione: Controllare che la padella sia ben oliata e che sia sufficientemente riscaldata prima di aggiungere gli ingredienti.
- Problema: La padella si deforma.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare la padella solo su piani di cottura appropriati e non sottoporla a sbalzi termici.

## 8. Smaltimento

Per smaltire il prodotto, seguire le normative locali riguardanti il riciclaggio dei materiali in alluminio e il corretto smaltimento di utensili da cucina non più utilizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania