

# 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: 1006543**

**BALLARINI | BOLOGNA GRANITIUM - Frying pan - Ø 240mm - Aluminum - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Ballarini Bologna Granitium Frying Pan (Ø 240mm)

## 1. General Information

The Ballarini Bologna Granitium Frying Pan is designed for everyday use in cooking. Constructed from high-quality aluminum with a Granitium non-stick coating, this frying pan ensures even heat distribution and easy food release.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a stable, flat surface. Ensure it is handled with care, especially when hot.
- Heat Resistance: The frying pan is suitable for gas, electric, and ceramic hobs but not for induction cooktops unless specified.
- Non-Stick Coating: Avoid using metal utensils which may scratch the non-stick surface. Use wooden, silicone, or plastic utensils.
- Burn Hazard: Handle the frying pan with oven gloves or potholders when it is hot to prevent burns.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children to avoid accidents.
- Cleaning: Allow the frying pan to cool before cleaning. Do not immerse in cold water when hot to prevent warping.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Ballarini Bologna Granitium Frying Pan
- Diameter: 240 mm
- Material: Aluminum
- Coating: Granitium non-stick
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging and inspect it for any damage.
- Before first use, wash the frying pan in warm soapy water and dry thoroughly.
- Place the frying pan on the appropriate heat source (gas/electric/ceramic) ensuring it is stable.
- Preheat the pan on low to medium heat before adding oil or food for cooking.

## 5. Operation

- Add a small amount of oil or butter to the frying pan and allow it to heat before adding food.
- Cook at medium heat for optimal performance; avoid high heat to protect the non-stick coating.
- Monitor cooking to achieve preferred doneness and avoid burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the frying pan to cool down completely.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry the frying pan thoroughly to prevent moisture buildup, which can damage the non-stick surface.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate oil or butter is used before cooking, and do not overheat the pan.
- Scratches: Avoid using metal utensils to prolong the integrity of the non-stick coating.
- Warping: Do not immerse a hot frying pan in cold water; cool it down naturally.

## 8. Disposal

- At the end of its life, dispose of the frying pan according to local regulations for metal recycling. Ensure it is cleaned and degreased prior to disposal.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne Ø 240 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und außergewöhnliche Antihafteigenschaften zu gewährleisten. Perfekt für das Braten, Sautieren und Dünsten von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur auf geeigneten Kochfeldern verwenden.
- Erhitzung: Überhitzen Sie die Pfanne nicht, um eine Beschädigung der Antihaftebeschichtung zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne kann bis zu 250 °C verwendet werden, jedoch nicht im Ofen.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Kochen Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf und vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern und verwenden Sie sie vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Aluminium mit Granitium-Beschichtung
- Gewicht: 1,09 kg
- Hitzebeständig: Bis zu 250 °C
- Geeignet für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion

## 4. Aufbau und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler.
- Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass der Kochfeldtyp kompatibel ist.
- Verwendung: Setzen Sie die Pfanne auf die Kochstelle. Wählen Sie die geeignete Hitzeeinstellung für Ihre Kochbedürfnisse.

## 5. Betrieb

- Erhitzen: Schalten Sie die Kochstelle ein und lassen Sie die Pfanne vorher kurz erhitzen.
- Zutaten: Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
- Kochen: Überwachen Sie die Lebensmittel, um ein Anbrennen zu vermeiden, und rühren Sie bei Bedarf regelmäßig um.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Pfanne abkühlen.
- Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, vorzugsweise mit einer Schutzschicht zwischen der Pfanne und anderen Töpfen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter.
- Problem: Kratzer auf der Beschichtung.
- Lösung: Verwenden Sie keine Metallutensilien. Wenn Kratzer auftreten, verwenden Sie die Pfanne nicht mehr.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Verbinden Sie sich mit einer geeigneten Recyclingstelle.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Bologna Granitium Koekenpan Ø 240mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Ballarini Bologna Granitium Koekenpan. Dit product is ontworpen voor veeleisende koks die op zoek zijn naar een hoogwaardige pan met uitstekende anti-aanbak eigenschappen. De koekenpan is vervaardigd uit hoogwaardig aluminium en is geschikt voor verschillende kookplaten, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kookoppervlak en binnen de specificaties zoals aangegeven.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze aanraakt of reinigt.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Gebruik geen hoge temperaturen tijdens het koken; dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de handgrepen stevig zijn bevestigd en controleer ze regelmatig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240mm
- Materiaal: Hoogwaardig aluminium
- Kookoppervlak: Geschikt voor inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Anti-aanbaklaag: Granitium
- Maximale temperatuur: 250°C

## 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder de verpakking en controleer of de koekenpan vrij is van schade.
- Plaats de koekenpan op een vlakke en stabiele kookplaat die overeenkomt met de diameter van de pan.
- Zorg ervoor dat de handgreep goed vastzit voordat u kookt.

## 5. Bediening

- Gebruik de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur voor de beste resultaten.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u begint met koken.
- Vermijd het voorverhitten van de pan zonder olie of voedsel erin.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de anti-aanbaklaag te beschermen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het reinigen.
- Was de koekenpan met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen om schade aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Droog de pan goed na het wassen voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Controleer of de pan goed voorverwarmd is en of er voldoende olie of boter gebruikt is.
- Probleem: De coating vertoont slijtage.  
Oplossing: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en hoge temperaturen om de levensduur van de pan te verlengen.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product kan niet in de reguliere afvalstroom worden weggegooid.
- Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen en koekenpannen.
- Breng de pan naar een recyclingcentrum of neem contact op met uw gemeentelijke afvalbeheer voor juiste verwerking.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Ballarini Bologna Granitium - Ø 240 mm

## 1. Información General

La sartén Ballarini Bologna Granitium está diseñada para proporcionar una experiencia de cocción eficiente y satisfactoria. Este producto está fabricado en aluminio de alta calidad con un revestimiento Granitium que ofrece propiedades antiadherentes excepcionales y resiste el uso diario.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico y debe ser utilizado según las instrucciones aquí proporcionadas.
- No sobrecaliente la sartén vacía, ya que puede dañarse.
- Evite el uso de utensilios de metal, ya que pueden rayar el revestimiento. Utilice utensilios de silicona, madera o plástico.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Si la sartén se daña, deje de usarla inmediatamente.
- No utilice la sartén en un horno de microondas.
- Lave la sartén antes del primer uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Aluminio
- Revestimiento: Granitium
- Color: Negro
- Apto para uso en: Todo tipo de cocinas, incluido inducción
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistente a temperaturas hasta: 250 °C

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la sartén de su embalaje y elimine todas las etiquetas.
- Antes del primer uso, lávela a mano con agua tibia y un detergente suave. Enjuague bien y séquela.
- Coloque la sartén sobre la cocina en una fuente de calor adecuada.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté limpia y seca antes de encender el fuego.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o alimentos.
- Para una cocción óptima, utilice una pequeña cantidad de aceite para evitar que los alimentos se peguen.
- No exceda la temperatura recomendada para evitar dañar el revestimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia, esponja suave y detergente. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil del revestimiento.
- Almacene en un lugar seco y fresco, evitando el contacto directo con otros utensilios.

## 7. Resolución de Problemas

- Si los alimentos se pegan: asegúrese de que la sartén esté correctamente caliente y use suficiente aceite.
- Si el revestimiento presenta arañazos: evite utensilios de metal. Si el daño es significativo, considere reemplazar la sartén.

## 8. Disposición

- Este producto no se debe desechar en la basura común. Al final de su vida útil, recíclelo según la normativa local sobre residuos de metales y plásticos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Poêle à Frire Ballarini Bologna Granitium Ø240mm

### 1. Informations Générales

La poêle à frire Ballarini Bologna Granitium Ø240mm est conçue pour une cuisson saine et savoureuse. Fabriquée en aluminium de haute qualité, elle offre une répartition uniforme de la chaleur et est dotée d'un revêtement antiadhésif Granitium, qui permet une cuisson sans ajout d'huile.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser sur un feu trop vif. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Température: Ne pas dépasser une température de 220°C pour préserver la qualité du revêtement.
- Maniement: Utilisez des gants de cuisine lors du retrait de la poêle du feu pour éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez la poêle et les poignées hors de la portée des enfants lorsque la poêle est chaude.
- Nettoyage: Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. Ne pas utiliser d'ajusteurs abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Aluminium
- Revêtement: Antiadhésif Granitium
- Convient pour: Tous types de feux, y compris induction
- Compatibilité au lave-vaisselle: Non recommandée
- Poignée: Thermorésistante

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Placez la poêle sur une surface plane et stable.
2. Source de chaleur: Assurez-vous que la poêle est compatible avec votre source de chaleur (cuisinière à gaz, électrique ou induction).
3. Préchauffage: Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter l'huile ou les aliments.

### 5. Fonctionnement

- Pour une cuisson optimale, évitez de surcharger la poêle.
- Utilisez des niveaux de chaleur moyens à élevés.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour un meilleur rendement, même si la poêle est antiadhésive.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir après utilisation.
- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et du savon. Évitez les produits abrasifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.

### 7. Dépannage

- Problème: Le revêtement s'écaille.  
- Solution: Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques et des températures excessives.
- Problème: Les aliments collent à la poêle.  
- Solution: Assurez-vous de préchauffer correctement et d'utiliser un peu d'huile.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers. Consultez les directives locales pour le recyclage des métaux et des matériaux composites.

### 9. Contact

Pour toute question ou support supplémentaire, 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 Ballarini Bologna Granitium

## 1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Bologna Granitium è progettata per soddisfare le esigenze di cottura quotidiane, combinando eleganza e prestazioni. Realizzata in alluminio, offre una distribuzione uniforme del calore e una superficie antiaderente di alta qualità per una cottura sana e senza sforzo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Utilizzare solo su piani cottura compatibili. Evitare l'uso di utensili in metallo che possono graffiare la superficie.
- **Temperatura:** Non surriscaldare la padella oltre il limite raccomandato per evitare danni.
- **Manici:** Assicurarsi che i manici siano ben afferrati durante l'uso. Evitare di lasciare la padella incustodita su un fuoco acceso.
- **Cura durante il Lavaggio:** Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla. Non utilizzare sabbia o pagliette abrasive.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto per prevenire la corrosione e i graffi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Alluminio
- **Superficie:** Antiaderente Granitium
- **Diametro:** 240 mm
- **Adatta per:** Piani cottura a gas, elettrici e ceramici
- **Lavabile in lavastoviglie:** Sì
- **Compatibilità:** È adatta a lavabi e piani cottura a induzione se indicato.

## 4. Installazione e Setup

- **Rimozione dal Confezionamento:** Estrarre delicatamente la padella dalla confezione, evitando graffi sulla superficie.
- **Controllo della Padella:** Verificare che non ci siano danni visibili prima di iniziare l'uso.
- **Preparazione al Primo Utilizzo:** Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro, asciugare bene prima dell'uso.
- **Utilizzo di Olio/Grassi:** È consigliato utilizzare un po' di olio o grasso anche su superfici antiaderenti per migliorare le prestazioni e prolungare la durata del prodotto.

## 5. Funzionamento

Utilizzare la padella su fuoco medio per una cottura ottimale. Ridurre la temperatura se si nota fumo eccessivo. Per una cottura ideale, mescolare frequentemente gli alimenti e utilizzare utensili in legno o silicone.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Dopo L'uso:** Lasciare raffreddare la padella, poi lavarla a mano con acqua calda e detergente neutro o metterla in lavastoviglie.
- **Asciugatura:** Asciugare bene la padella per evitare la formazione di ruggine.
- **Manutenzione della Superficie:** Evitare prodotti abrasivi e utensili metallici per mantenere l'integrità della superficie antiaderente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Cibo che si attacca:** Assicurarsi di utilizzare una temperatura adeguata e olio/grasso tra l'uso iniziale.
- **Macchie o Aloni:** Può essere eliminato con una soluzione di acqua e aceto, seguita dal lavaggio con detergente.
- **Danni alla Superficie:** Se notate graffi profondi, contattate il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la padella secondo le normative locali sui rifiuti. Contattare la propria autorità locale per ulteriori dettagli sulla corretta raccolta e smaltimento di metalli e rivestimenti antiaderenti.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.