

ggmgastro

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

SKU: 1006547

BALLARINI | BOLOGNA GRANITIUM - Frying pan - Ø 320mm - Aluminum - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Bologna Granitium Frying Pan Ø 320mm Aluminum Black

1. General Information

The Ballarini Bologna Granitium Frying Pan is designed for both professional chefs and home cooks. Crafted from high-quality aluminum, this frying pan features the innovative Granitium non-stick coating, ensuring excellent cooking results and durability. Ideal for various cooking methods, it provides even heat distribution for perfect results in sautéing, frying, and more.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care. Use oven mitts or pot holders to avoid burns as the handle may become hot during cooking.
- Cooking Safety: Ensure that the frying pan is placed on a stable and heat-resistant surface. Avoid contact with flammable materials during use.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use and after cooking, as it may retain heat for a while.
- Electrical Safety: When using on electric stoves, be cautious of the cord and surrounding objects to prevent accidents.
- Avoid Overheating: Do not heat the pan empty for extended periods, as this may damage the coating and pose a fire hazard. Use appropriate utensils to avoid scratching the non-stick surface.

3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pan
- Material: Aluminum, with Granitium non-stick coating
- Diameter: Ø 320 mm
- Color: Black
- Oven Safe: Yes, up to 200°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Weight: [Insert weight if available]

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging and inspect it for any visible damage.
2. Before initial use, wash the frying pan with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry completely.
3. If using on an induction stove, ensure the cookware matches the size of the heating element for optimal performance.
4. Place the frying pan on the stove and prepare it for cooking as per the recipe requirements.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking.
2. Add a small amount of oil or cooking fat if desired, but this is not necessary with the non-stick surface.
3. Place the food into the pan, ensuring not to overcrowd, which helps achieve better cooking results.
4. Adjust the heat as needed during cooking and monitor the food closely to prevent burning.
5. Use wooden, silicone, or nylon utensils to prolong the lifespan of the non-stick coating.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
2. Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or pads that can scratch the coating.
3. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent moisture damage.
4. Store the frying pan in a dry place, preferably protected from other cookware to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Food Sticking to Pan: Make sure not to overheat the pan. Use a little oil or butter for improved non-stick performance.
- Scratches on the Surface: Always use non-metal utensils and avoid stacking hard objects on the pan to maintain the integrity of the coating.
- Discoloration: Avoid using high heat settings. If discoloration occurs, it does not affect functionality but may detract from aesthetics.

8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly. If the product is broken or irreparable, check local regulations for proper disposal methods for kitchenware. Non-stick coatings should not end up in regular landfill; look into recycling options available in your area.

9. Contact

For any questions, concerns, or assistance, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Ballarini Bologna Granitium Frying Pan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne Ø 320 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne! Diese hochwertige Bratpfanne wurde mit Blick auf Langlebigkeit, Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit entwickelt. Sie eignet sich ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten und ist sowohl für den Einsatz auf Gas- als auch auf Elektroherden geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie die Pfanne während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Verformungen zu verhindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften, wenn sie nicht mehr verwendet wird.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Durchmesser: 320 mm
- Material: Aluminium
- Farbe: Schwarz
- Beschichtung: Granitium Antihafbeschichtung
- Hersteller: Ballarini
- Modellnummer: 1006547

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
 - Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Die Pfanne kann auf jedem Herdtyp verwendet werden, einschließlich Induktion.
- Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

5. Betrieb

- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen bei mittlerer bis niedriger Hitze.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie etwas Öl oder Fett.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Geräte.
- Trocken Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.

7. Problemlösung

- Pfanne haftet: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Verfärbungen: Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion nicht; vermeiden Sie allerdings scharfe Utensilien.
- Beschichtung löst sich: Beenden Sie die Verwendung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Abfallvorschriften für Haushaltsgeräte und Verbundstoffe.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Bologna Granitium Koekenpan Ø 320 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ballarini Bologna Granitium Koekenpan. Dit product is ontworpen voor een uitstekende kookervaring met geavanceerde technologie en hoogwaardige materialen. Het is ideaal voor dagelijks gebruik en biedt een uitstekende anti-aanbakprestatie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de pan goed op de hittebron is geplaatst om ongelijkmatige verhitting te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei in de pan om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Laat de pan voor het schoonmaken altijd volledig afkoelen.
- Bewaar de pan op een droge plek en bescherm deze tegen stoten.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium met Granitium anti-aanbaklaag
- Diameter: 320 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Kleur: Zwart

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer of er geen schade is.
2. Reinig de pan voor het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
3. Droog de pan grondig af.
4. Plaats de pan op een inductie-, gas- of elektrische kookplaat die bij de grootte van de pan past.
5. Zorg ervoor dat de kookplaat goed is ingesteld voordat u begint met koken.

5. Gebruik

- Verwarm de pan langzaam op middelhoog vuur.
- Voeg olie of boter toe vóór het koken voor een optimale anti-aanbakervaring.
- Gebruik houten of siliconen spatels om de voedselbereiding te vergemakkelijken en de pan te beschermen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en metalen borstels.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als voedsel aan de pan blijft plakken, controleer dan of u voldoende olie of boter hebt gebruikt.
- Voor verkleuring of schade aan de oppervlakte, vermijd het gebruik van metalen keukengerei en hoge temperaturen.
- Bij hardnekkige vlekken kan een mengsel van baking soda en water helpen.

8. Afvoer

- Disposeer van de pan volgens de lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukengerei.
- Als de pan niet meer bruikbaar is, recycle dan de materialen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Ballarini Bologna Granitium Ø 320mm

1. Información General

La sartén Ballarini Bologna Granitium Ø 320mm es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional al cocinar. Fabricada en aluminio con un recubrimiento de Granitium, esta sartén garantiza una distribución uniforme del calor, permitiendo preparar sus platillos favoritos con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso exclusivo en vitrocerámica, gas y eléctricos: No apta para horno.
- No utilizar utensilios metálicos: Para evitar dañar el recubrimiento, se recomienda usar utensilios de silicona, madera o plástico.
- Manejo cuidadoso: Evitar el contacto de la sartén caliente con el agua fría para prevenir deformaciones.
- Mantener fuera del alcance de los niños: Esta sartén no es un juguete y debe ser manipulada por adultos.
- No calentar vacía: Siempre añadir aceite o comida antes de encender la fuente de calor.
- Limpiar adecuadamente: Tras su uso, limpiar con un paño suave y evitar productos abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 320 mm
- Material: Aluminio
- Recubrimiento: Granitium
- Compatible con: Inducción, gas, vitrocerámica
- Color: Negro
- Apto para lavavajillas: Sí
- Peso: 1,2 kg

4. Configuración e Instalación

1. Limpieza Inicial: Lave la sartén con agua caliente y detergente suave antes de usarla por primera vez.
2. Preparación de la Cocina: Asegúrese de que la zona de cocción esté limpia y seca.
3. Colocación: Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada (vitrocerámica, gas o eléctrica).
4. Calentamiento: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.

5. Operación

1. Añada el aceite o la comida deseada en la sartén.
2. Cocine los alimentos, asegurándose de no sobrecalentar la sartén.
3. Use utensilios no abrasivos para mezclar o voltear los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Permita que la sartén se enfríe. Lave con agua caliente y un jabón suave. No use estropajos abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Se puede apilar con otras sartenes, pero se recomienda colocar un paño entre ellas para proteger la superficie.

7. Solución de Problemas

- La sartén se deforma: No calentar la sartén vacía y evitar cambios drásticos de temperatura.
- Dificultad para limpiar: Use un detergente para quitar restos de alimentos y evite productos abrasivos.
- Ruidos al calentar: Verifique que la sartén esté bien colocada sobre la fuente de calor.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las normativas de reciclaje de su localidad. El aluminio es reciclable; consulte con su centro de reciclaje local para una correcta disposición.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

Email: 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 Ø 320 mm en aluminium noir

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Ballarini Bologna Granitium. Ce produit est conçu pour une utilisation quotidienne en cuisine, offrant une excellente répartition de la chaleur et une surface antiadhésive durable pour une cuisson optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Utilisez la poêle uniquement pour la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles prévues.
- Chaleur : Ne laissez pas la poêle sur une source de chaleur sans surveillance. Évitez les températures excessives pour préserver le revêtement antiadhésif.
- Manipulation : Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Ustensiles : Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude ou pendant l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre : 320 mm
- Matériau : Aluminium
- Revêtement : Granitium antiadhésif
- Compatible avec tous les feux : Oui, y compris les feux à induction
- Poignée : Ergonomique et antidérapante

4. Installation et Mise en Place

- Déballage : Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez qu'elle n'a pas de dommages visibles.
- Nettoyage Initial : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la avant la première utilisation.
- Placement sur le Feu : Placez la poêle sur une plaque de cuisson appropriée. Assurez-vous qu'elle est centrée sur la source de chaleur pour une cuisson uniforme.

5. Utilisation

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments n'adhèrent.
3. Lorsque la poêle est chaude, ajoutez les aliments à cuire.
4. Suivez les temps de cuisson recommandés pour chaque type d'aliment.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et un détergent. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon propre pour éviter des taches d'eau.
- Stockage : Empilez la poêle avec précaution ou utilisez un séparateur pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- Problème d'Adhérence des Aliments : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas dépasser la température recommandée.
- Rayures sur le Revêtement : Utilisez uniquement des ustensiles compatibles. Remplacez la poêle si le revêtement est endommagé.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Suivez les réglementations locales en matière de recyclage de matériaux métalliques ou de produits endommagés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : 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 offrire prestazioni superiori in cucina. Realizzata in alluminio, questa padella è caratterizzata da un rivestimento antiaderente innovativo che garantisce una cottura sana e senza stress.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo utensili di legno, silicone o plastica per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare mai la padella a temperature superiori a 250°C.
- Evitare di mettere la padella in lavastoviglie se non specificato, poiché questo può danneggiare il rivestimento.
- Tenere la padella lontana dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la padella su fuochi a gas senza i supporti adeguati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 320 mm
- Rivestimento: Granitium antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Induzione e tutti i tipi di fornelli
- Lavabile a mano consigliato

4. Montaggio e Installazione

1. Rimuovere la padella dall'imballaggio.
2. Prima dell'uso, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la padella sul fornello appropriato e accendere il fuoco.

5. Operazione

- Utilizzare un po' di olio o burro per migliorare l'antiaderenza.
- Scaldare a fuoco medio per ottenere i migliori risultati.
- Monitorare attentamente la cottura per evitare surriscaldamenti e attaccamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con una spugna non abrasiva e sapone delicato.
- Evitare l'uso di detersivi corrosivi o pagliette metalliche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, controllare se la padella è stata sufficientemente riscaldata o se è necessario aggiungere olio.
- Se il rivestimento presenta segni di usura, contattare il servizio clienti.
- In caso di deformazione della padella, non utilizzare e contattare immediatamente il supporto.

8. Smaltimento

Smaltire la padella in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio e i rifiuti. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania