

# 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: 1006549**

**BALLARINI | BOLOGNA GRANITIUM - Braising pan with glass lid - Ø  
280mm - Aluminum - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Bologna Granitium Braising Pan with Glass Lid (Ø 280mm)

### 1. General Information

The Ballarini Bologna Granitium Braising Pan is designed for versatile cooking, suitable for all types of heat sources including induction. This high-quality aluminum pan features a Granitium non-stick coating, ensuring durability and excellent food release. The accompanying glass lid allows for convenient monitoring of cooking without losing heat.

### 2. Safety Information

- Always handle the pan with care to prevent burns. Use oven mitts or pot holders when handling hot items.
- Do not leave the pan unattended while in use.
- Ensure the pan is used on the appropriate heat source. Using on extreme heat settings can damage the coating.
- Avoid using sharp utensils or metal scrapers that may scratch the non-stick surface.
- Do not immerse the pan in cold water while it is hot, as this may cause warping.
- Keep out of reach of children when in use and after use until cooled.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: Ø 280 mm
- Coating: Granitium non-stick
- Lid: Glass lid included
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Color: Black

### 4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the braising pan and glass lid.
2. Wash the pan with warm soapy water and a soft sponge before first use to remove any factory residues.
3. Dry the pan thoroughly with a soft cloth.
4. Place the pan on a suitable heat source (stove or induction) ensuring that it sits flat and stable.
5. The glass lid can be placed directly on the pan for secure cooking.

### 5. Operation

1. Preheat the pan on medium heat for optimal cooking performance.
2. Add a small amount of cooking oil to the pan if desired (note: excessive oil is not necessary due to the non-stick coating).
3. Place your food into the pan, using wooden or silicone utensils for stirring.
4. Cover with the glass lid to retain moisture and cook evenly.
5. Adjust the heat as needed during cooking for preferred results.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning to prevent damage.
- Wash with warm water and mild detergent using a soft sponge or dishcloth.
- Avoid abrasive cleaning agents or scouring pads that can scratch the non-stick surface.
- For tough stains, soak the pan in warm soapy water for a while before cleaning.
- Dry the pan thoroughly after washing before storing it.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan:
  - Ensure you are using enough cooking oil.
  - Always preheat the pan adequately before adding food.
- If the glass lid shatters or cracks:
  - Stop using immediately and contact customer service for assistance.
- If the pan warps:
  - Ensure you are using the correct size burner and avoid extreme temperatures.

### 8. Disposal

According to local regulations, dispose of the product packaging and non-functional parts in the appropriate recycling bins. Do not dispose of the pan in regular household waste. Check for local recycling facilities that accept cookware.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Ballarini Bologna Granitium Schmortopf mit Glasdeckel Ø 280mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Ballarini Bologna Granitium Schmortopfs! Dieses Produkt wurde mit höchster Sorgfalt und unter Verwendung von hochwertigen Materialien hergestellt. Der Schmortopf eignet sich ideal zum langsamen Kochen, Braten und Schmoren von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schmortopf nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Beim Benutzen des Schmortopfs kann die Oberfläche heiß werden. Berühren Sie nur die Griffe mit Handschuhen oder einem Küchentuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände im Inneren des Schmortopfs, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Lassen Sie den Schmortopf niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.
- Halten Sie den Schmortopf von Kindern fern.
- Der Glasdeckel kann zerbrechen. Seien Sie beim Umgang vorsichtig und vermeiden Sie Stöße.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Beschichtung: Granitium Antihafbeschichtung
- Durchmesser: Ø 280mm
- Glasdeckel: Ja
- Herdarten: Gas, Elektro, Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja
- Backofengeeignet: Bis 180°C

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Schmortopf und dem Glasdeckel.
2. Überprüfen Sie den Schmortopf auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Produkt nicht.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche sauber und trocken ist.
4. Platzieren Sie den Schmortopf auf dem gewünschten Kochfeld und stellen Sie die Temperatur wie gewünscht ein.
5. Der Schmortopf ist sofort einsatzbereit, wenn er auf die gewünschte Temperatur erhitzt wird.

## 5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch sollte der Schmortopf gründlich gewaschen werden.
- Verwenden Sie Öl oder Butter, um die Antihafbeschichtung zu aktivieren, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Stellen Sie den Glasdeckel auf den Topf, um das Schmoren zu erleichtern und den fehlenden Dampf zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Schmortopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn vorsichtig mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Der Schmortopf ist spülmaschinenfest, aber eine Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Antihafbeschichtung abblättert, verwenden Sie keine scharfen Utensilien in Zukunft.
- Bei Verfärbungen auf der Oberfläche verwenden Sie eine Mischung aus Essig und Wasser, um dies zu beseitigen.
- Wenn der Schmortopf verzogen aussieht, überprüfen Sie, ob er auf der richtigen Hitzequelle steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, dass die Entsorgung umweltfreundlich erfolgt.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder Anfragen kontaktieren Sie uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Ballarini Bologna Granitium Braadpan met Glazen Deksel Ø 280 mm

## 1. Algemene Informatie

De Ballarini Bologna Granitium Braadpan is ontworpen voor professioneel koken met een uitstekende warmtegeleiding en een duurzaam, antiaanbakoppervlak. Dankzij het glazen deksel kunt u het kookproces gemakkelijk volgen zonder de pan te openen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een compatibele kookplaat (elektrisch, gas, inductie).
- Plaats de pan buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het antiaanbakoppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik altijd hittebestendige handvatten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd op een warme kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmeting: Ø 280 mm
- Antiaanbaklaag: Granitium
- Deksel: Glas

## 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u de pan gebruikt.
- Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor de pan en dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.

## 5. Gebruik

- Verhit de pan lichtjes voordat u olie of boter toevoegt.
- Voeg ingrediënt toe zodra de olie of boter heet is.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om het antiaanbakoppervlak te beschermen.
- Kook op middelhoog vuur voor de beste resultaten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik een zachte spons of doek voor het schoonmaken.
- Vermijd schuurmiddelen en metalen sponzen om schade aan het antiaanbakoppervlak te voorkomen.
- Was de pan met milde afwasmiddel en warm water.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Als voedsel blijft plakken: controleer of u voldoende verwarmd heeft en gebruik voldoende vet.
- Als de pan vervormd lijkt: zorg ervoor dat de pan gelijkmatig op de kookplaat staat of dat de warmtebron niet te hoog ingesteld is.

## 8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van de pan.
- Recyclebare materialen moeten op de juiste manier worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 Braising Ballarini Bologna Granitium con Tapa de Vidrio - Ø 280mm

## 1. Información General

La sartén Braising Ballarini Bologna Granitium es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una cocción eficiente y saludable. Fabricada en aluminio, ofrece una distribución uniforme del calor y un revestimiento antiadherente de Granitium que facilita la cocción y la limpieza.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso en la cocina. No usar para otros fines.
- Superficie caliente: Las manijas y la base pueden calentarse durante el uso. Utilizar guantes de cocina.
- Utensilios: Evitar el uso de utensilios de metal para prevenir rayaduras. Usar utensilios de silicona, madera o nylon.
- Limpieza: Dejar enfriar antes de limpiar. Nunca sumerja en agua caliente inmediatamente después de usar.
- Almacenamiento: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Daños: No utilizar si hay daños en el revestimiento o la estructura del producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Revestimiento: Granitium antiadherente
- Diámetro: Ø 280 mm
- Uso en horno: No
- Compatible con inducción: Sí
- Color: Negro
- Tapa: Vidrio incluido

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén y la tapa del embalaje.
2. Inspeccione la sartén para detectar cualquier daño o defecto.
3. Coloque la sartén en la placa de cocción adecuada (gas, eléctrica o inducción).
4. Asegúrese de que la sartén esté centrada sobre la fuente de calor.
5. Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la sartén para un cocinado óptimo.

## 5. Operación

1. Caliente un poco de aceite o mantequilla en la sartén a fuego medio.
2. Agregue los ingredientes deseados.
3. Cocine los alimentos, manteniendo la tapa en su lugar para retener la humedad.
4. Ajuste la temperatura según sea necesario durante la cocción.
5. Al finalizar, retire del fuego y deje enfriar antes de limpiar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede limpiar la tapa de vidrio con los mismos métodos.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

## 7. Resolución de Problemas

- La sartén se pega: Asegurarse de no sobrecalentar y usar suficiente aceite.
- El revestimiento se daña: No utilizar utensilios metálicos.
- Tapa no encaja bien: Verifique el tamaño y el ajuste de la tapa.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de manera responsable. No se debe desechar en la basura general. Infórmese sobre los puntos de reciclaje locales para utensilios de cocina de aluminio y vidrio.

## 9. Contacto

Para más información o preguntas, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Poêle à Sauter Ballarini Bologna Granitium avec Couvercle en Verre - Ø 280mm

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Poêle à Sauter Ballarini Bologna Granitium. Ce produit est conçu pour des performances de cuisson optimales, alliant innovation et tradition. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la poêle afin d'assurer une expérience de cuisson sécuritaire et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des applications commerciales.
- Surveillance : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Chauffage : Ne laissez jamais la poêle chauffer à vide. Toujours ajouter de l'huile ou un autre liquide avant de l'allumer.
- Matériaux : La poêle est fabriquée en aluminium avec un revêtement en Granitium. Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques pour préserver le revêtement.
- Manutention : Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Lavage : Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsque vous cuisinez.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle à Sauter Ballarini Bologna Granitium avec Couvercle en Verre
- Dimensions : Ø 280 mm
- Matériau : Aluminium avec revêtement Granitium
- Couvercle : Verre
- Compatible avec : Tous types de feux, y compris induction
- Poids : 1,5 kg
- Facilité de nettoyage : Lavable au lave-vaisselle (manipulez avec soin).

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la pour toute anomalie.
2. Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez complètement avant d'utiliser.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur de votre choix, en vous assurant qu'elle est centrée pour une chaleur uniforme.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez l'huile ou le liquide de cuisson souhaité dans la poêle.
2. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que l'huile commence à scintiller.
3. Ajoutez les aliments à cuire, en veillant à ne pas surcharger la poêle.
4. Utilisez une spatule en silicone ou en bois pour retourner les aliments pendant la cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la poêle ait complètement refroidi avant de la nettoyer.
- Lavez à la main ou mettez-la au lave-vaisselle, mais évitez les produits abrasifs.
- Essuyez l'extérieur de la poêle avec un chiffon humide pour éliminer les résidus.

## 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.  
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile. Ne pas surchauffer la poêle.
- Problème : La poêle se déforme.  
- Solution : Évitez des températures excessives et ne laissez pas la poêle vide sur le feu.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de recyclage locaux pour les articles en métal et en aluminium.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto della Padella Braising Ballarini Bologna Granitium con coperchio in vetro, disponibile in alluminio nero con un diametro di 280 mm. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e un'ottima esperienza culinaria.

### Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del prodotto, si prega di seguire queste linee guida:

- Non utilizzare utensili metallici all'interno della padella per evitare graffi sulla superficie.
- Non sovraccaricare la padella per prevenire surriscaldamenti.
- Tenere la padella lontana da superfici infiammabili.
- Utilizzare guanti termici durante la manipolazione della padella calda.
- Non immergere mai la padella calda in acqua fredda; attendere che si raffreddi completamente.
- Verificare sempre che il prodotto sia compatibile con i propri strumenti di cottura.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Rivestimento: Granitium
- Diametro: 280 mm
- Coperchio: Vetro
- Colore: Nero
- Compatibile con piani cottura a gas, elettrici e vetroceramici

### Montaggio e Installazione

1. Posizionare la padella su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto.
3. Se il coperchio non è montato, allineare il coperchio alla padella e posizionarlo delicatamente in modo che aderisca correttamente.
4. Assicurarsi che gli utensili e gli accessori siano pronti prima di accendere il fuoco.

### Operazione

1. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura secondo la ricetta.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro se necessario.
3. Inserire gli ingredienti nella padella una volta che è sufficientemente calda.
4. Coprire con il coperchio in vetro per trattenere l'umidità e il calore durante la cottura.
5. Monitorare la cottura e mescolare gli ingredienti secondo necessità.

### Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene la padella prima di riporla.
- Non utilizzare in lavastoviglie per preservare la qualità del rivestimento.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: Verificare se la padella è stata riscaldata adeguatamente e se è stato utilizzato un sufficiente condimento.
- Se il coperchio non si adatta correttamente: Controllare che la padella non sia deformata e che il coperchio sia della dimensione giusta.
- Se ci sono graffi visibili: Assicurarsi di non utilizzare utensili metallici e sostituire i utensili con materiali più sicuri.

### Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la padella in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto in rifiuti non differenziati; si consiglia di portarlo ai centri di raccolta designati per materiali riciclabili.

### Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania