

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: 1008126

BALLARINI | LAZISE - Braising pan - Ø 280mm - Aluminum



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Lazise Braising Pan O 280mm Aluminum

1. General Information

The Ballarini Lazise Braising Pan is designed for versatile cooking needs. With a sleek aluminum construction, this pan ensures even heat distribution and is perfect for braising, searing, and simmering a variety of dishes. The ergonomic handle provides a comfortable grip, making it ideal for both home cooks and professional chefs.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the pan with care to avoid burns or injuries. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Electrical Safety: Ensure that the pan is not used on indirect heat sources such as an open flame if not specifically designed for it.
- Surface Safeguards: Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick coating. Use silicone or wooden tools for best results.
- Children: Keep the pan out of the reach of children during use and while cooling down.
- Health Precautions: Do not use the pan if any part is damaged or if the non-stick layer is compromised.
- Cleaning Safety: Ensure the pan is completely cool before cleaning to prevent burns.

3. Product Specifications

- Brand: Ballarini
- Model: Lazise Braising Pan
- Material: Aluminum
- Size: O 280mm
- Non-Stick Coating: Yes
- Handle: Ergonomically designed, heat-resistant handle
- Suitable for: Gas, electric, and ceramic stovetops
- Oven Safe: Up to 180°C (350°F)

4. Setup and Installation

1. Unbox the pan carefully, ensuring all components are present.
2. For the best cooking results, wash the pan with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Dry the pan completely with a soft cloth.
4. Place the braising pan on a flat, stable surface or stovetop.
5. Ensure that your cooking appliance (gas, electric, or ceramic) is adequately fitted for the pan's size.

5. Operation

1. Preheat the pan on low to medium heat for best results.
2. Add oil or cooking fat according to your recipe.
3. Place your ingredients in the pan and cover with a lid if needed.
4. Monitor the cooking process and adjust heat as necessary.
5. Once cooking is complete, turn off the heat and allow the pan to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the braising pan to cool down completely before cleaning.
- For normal cleaning: Wash with warm, soapy water using a soft sponge or cloth.
- For tough stains: Soak in warm soapy water for 10-15 minutes before scrubbing gently.
- Avoid abrasive cleaning pads or harsh detergents that can damage the non-stick surface.
- Dry the pan thoroughly before storing to prevent moisture build-up.

7. Troubleshooting

- Food Sticks to the Pan: Ensure you preheat the pan and apply adequate oil before cooking. Avoid using metal utensils.
- Scratches on Non-Stick Surface: Use only non-metal utensils and avoid abrasive cleaning methods.
- Discoloration: This is a natural process over time; ensure proper care to minimize it.

8. Disposal

Dispose of the pan responsibly. If the pan is broken or no longer usable, consider recycling if metal recycling facilities are available in your area. Check local regulations for proper disposal methods.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

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

Thank you for choosing the Ballarini Lazise Braising Pan. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Ballarini Lazise Bratpfanne O 280mm Aluminium

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Ballarini Lazise Bratpfanne. Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision und unter Berücksichtigung der neuesten Technologien entwickelt. Es ist ideal für das Braten, Schmoren und Anbraten von Fleisch, Gemüse und vielem mehr. Das elegante Design und die leichte Bauweise machen es zum perfekten Begleiter in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Pfanne niemals ohne ausreichendes Öl oder Fett, da dies zu einer Überhitzung und Beschädigung der Oberfläche führen kann.
- Die Pfanne darf nicht leer erhitzt werden.
 - Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Pfanne niemals auf einer über offenen Feuerstelle oder in einer Mikrowelle zu verwenden.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Ballarini Lazise Bratpfanne
- Durchmesser: 280mm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für: Alle Herdarten (inkl. Induktionsherde)
- Ofenfest: Ja, bis 250°C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und beseitigen Sie gegebenenfalls Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Schäden. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht.
3. Setzen Sie die Pfanne auf eine saubere, stabile Kochfläche oder einen Kochfeld.
4. Schließen Sie die Pfanne an die Wärmequelle an (Gas-, Elektro- oder Induktionsfeld).
5. Wenn Sie eine Induktionsplatte nutzen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne mit der richtigen Größe kompatibel ist.

5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze und fügen Sie das gewünschte Öl oder Fett hinzu.
- Geben Sie die Lebensmittel in die heiße Pfanne und folgen Sie Ihrem Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste in warmem Seifenwasser.
 - Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass die Pfanne die richtige Temperatur erreicht hat.
- Problem: Die Antihafbeschichtung zeigt Abnutzungserscheinungen.
 - Lösung: Verwenden Sie stets Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schonen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Einige Teile können recycelbar sein. Informieren Sie sich über die Möglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Ballarini Lazise Braadpan O 280mm Aluminium

1. Algemene Informatie

De Ballarini Lazise Braadpan is een hoogwaardige kookpan ontworpen voor veelzijdig koken. Het lichte aluminium ontwerp zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, waardoor het ideaal is voor braad- en stoofgerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op de juiste kookplaten (gas, elektrisch, inductie).
- Houd de handgrepen koel en gebruik ovenwanten om verbranding te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Plaats geen hete pan onder koud water; dit kan vervorming veroorzaken.
- Bewaar de pan buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmeting: O 280mm
- Antiaanbaklaag: Ja
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie

4. Installatie en Setup

- Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele schade.
- Spoel de pan af met warm water en een mild afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
- Plaats de pan op de juiste kookplaat en zorg ervoor dat deze goed is uitgelijnd.
- Gebruik een medium tot lage warmte voor een gelijkmatige bereiding en om oververhitting te voorkomen.

5. Bediening

- Gebruik een houten of siliconen lepel om de pan te bedienen en beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u begint met koken voor optimale resultaten.
- Volg recepten voor de juiste kooktijden en temperaturen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een niet-schurende spons of doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsen om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: gebruik voldoende olie bij het koken en controleer de temperatuur.
- Vervorming van de pan: vermijd plotselinge temperatuurschommelingen, zoals het onderdompelen in koud water.
- Antiaanbaklaag beschadigd: gebruik geen scherpe voorwerpen en vervang de pan indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Disposeer de pan op een milieuvriendelijke manier. Controleer lokale richtlijnen voor recycling.
- Aluminium kan meestal worden gerecycled; zorg ervoor dat de pan gereinigd is alvorens deze weg te gooien.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen, kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Braza Ballarini Lazise O 280mm

1. Información General

La Sartén Braza Ballarini Lazise es una herramienta esencial en la cocina, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad. Fabricada en aluminio de alta calidad, garantiza una distribución uniforme del calor y una cocción eficiente de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en cocinas a gas, eléctricas o de inducción.
- Evite el sobrecalentamiento: No deje la sartén vacía sobre una fuente de calor, ya que esto puede dañarla.
- Manejo seguro: Use manoplas de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Evite el contacto con agua fría: No sumerja la sartén caliente en agua fría para prevenir deformaciones.
- Supervisión: Mantenga siempre el utensilio bajo supervisión mientras está en uso.
- Interacción con niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños durante y después del uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminium
- Diámetro: 280 mm
- Revestimiento: Antiadhesivo
- Compatible con Inducción: Sí
- Apta para Lavavajillas: Sí
- Origen: Alemania

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Retire la sartén del embalaje y elimine cualquier etiqueta o plástico.
2. Verificación de Compatibilidad: Asegúrese de que su fuente de calor es compatible con la sartén (gas, eléctrica, inducción).
3. Colocación sobre la Estufa: Coloque la sartén en la zona de cocción adecuada, asegurándose que esté nivelada y centrada.
4. Calentamiento: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.

5. Operación

- Use utensilios de cocina de silicona, madera o plástico para evitar rasguñar el revestimiento antiadhesivo.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla si se desea, antes de colocar los alimentos.
- Cocine a fuego medio para obtener mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos y productos de limpieza fuertes.
- Para conservar el revestimiento antiadhesivo, evite el uso de utensilios metálicos.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la sartén.
Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite y no sobrecalentar la sartén.
- Problema: El revestimiento se está desgastando.
Solución: Asegúrese de usar utensilios adecuados y evitar la exposición a temperaturas extremas.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado o desechado de acuerdo con las regulaciones locales. No arroje el producto al basurero. Consulte a su centro de reciclaje local para obtener información sobre la disposición adecuada.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Braiser Ballarini Lazise Ø 280 mm en Aluminium

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Braiser Ballarini Lazise. Ce produit en aluminium de haute qualité est conçu pour répondre à vos besoins de cuisson quotidiens.

2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la poêle lors de son utilisation.
- Évitez tout contact de la poêle avec des surfaces froides lorsqu'elle est chaude pour prévenir les brûlures.
- Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau pour éviter les déformations.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone, bois ou plastique pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
- Ne pas surchauffer la poêle à sec.
- Inspections régulières sont recommandées pour détecter tout signe d'usure.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 280 mm
- Revêtement : Antiadhésif
- Poignée : Ergonomique, résistante à la chaleur
- Convient pour tous types de feux, y compris les feux à induction.
- Compatible avec le lave-vaisselle

4. Installation et Configuration

- Avant la première utilisation, lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Assurez-vous que la poêle est bien sèche avant de la ranger ou de l'utiliser.
- Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée, tels que le gaz, l'électrique ou l'induction, en veillant à respecter le diamètre de la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour remuer ou retourner les aliments afin de préserver le revêtement antiadhésif.
- Pour une cuisson optimale, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et du savon après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer le revêtement.
- Vérifiez régulièrement l'absence de rayures ou d'autres dommages.
- Stockez la poêle dans un endroit sec et évitez de la superposer avec d'autres casseroles sans protection.

7. Dépannage

- Si la nourriture colle à la poêle, cela peut être dû à une température trop basse ou à un manque d'huile. Préchauffez la poêle à feu moyen avant de commencer à cuisiner.
- Les déformations de la poêle peuvent être dues à des changements de température trop brusques. Évitez d'exposer la poêle chaude à de l'eau froide.
- Pour des résidus tenaces, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit à la poubelle. Vérifiez les règles locales concernant le recyclage des métaux.
- Disposez de la poêle de manière responsable, conformément aux réglementations environnementales locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Braiser Ballarini Lazise O 280mm in Alluminio

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la pentola braiser Ballarini Lazise O 280mm in alluminio. Questo prodotto è progettato per ottimizzare la cottura di carni e verdure, garantendo risultati deliziosi e uniformi. Si prega di leggere attentamente il manuale per un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: La pentola è destinata esclusivamente per la cottura su fornelli a gas, elettrici e in induzione.
- Maniglie: Le maniglie sono progettate per garantire una presa sicura. Utilizzare sempre presine o guanti durante la movimentazione, poiché possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Shock termico: Evitare il contatto con superfici fredde e non versare liquidi freddi in pentole calde per prevenire crepe.
- Impatto ambientale: Non utilizzare la pentola per scopi impropri o al di fuori delle specifiche indicate.
- Bambini e animali: Tenere lontani dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Pentola braiser
- Materiale: Alluminio
- Diametro: 280 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Idoneità per induzione: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Pulire la pentola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la pentola sul fornello, assicurandosi che sia saldamente in posizione.
4. Se si utilizza su piani ad induzione, verificare la compatibilità della vostra unità di cottura.

5. Funzionamento

- Riscaldamento: Accendere il fornello e impostare la temperatura desiderata. Per risultati ottimali, iniziare con una temperatura bassa e aumentare gradualmente.
- Cottura: Aggiungere ingredienti e utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Controllo: Monitorare il cibo durante la cottura e mescolare di tanto in tanto per evitare che si attacchi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti zuccherati per mantenere l'integrità del rivestimento antiaderente.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Utilizzare una quantità sufficiente di olio o burro e riscaldare la pentola lentamente.
- Macchie sul rivestimento: Pulire delicatamente con una spugna morbida e acqua calda saponata.
- Rumble o vibrazione in induzione: Verificare che la pentola sia compatibile e centrata sul fornello.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la pentola in conformità con le leggi locali sulla raccolta dei rifiuti e il riciclaggio dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania