

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: 151-07

Fajita serving set - 6-piece - kidney-shaped cast iron pan



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

EN ENGLISH

Product Manual: Fajita Serving Set (6-Piece) - Kidney-Shaped Cast Iron Pan

1. General Information

Thank you for choosing the Fajita Serving Set. This high-quality set includes a kidney-shaped cast iron pan designed for serving delicious fajitas directly to your table. The product is ideal for both home and commercial use, ensuring a delicious and memorable dining experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cast iron pan with care. The pan will become extremely hot during use. Always use oven mitts or appropriate heat-resistant gloves when handling the pan.
- Child Safety: Keep the pan out of the reach of children when in use and during cooling.
- Surface Safety: Ensure that the pan is placed on a stable, heat-resistant surface. Do not place on glass or other fragile surfaces.
- Fire Safety: Never leave the pan unattended on a heat source. Ensure adequate ventilation when cooking, as the pan may emit smoke.
- Cleaning Precautions: Wait for the pan to cool completely before cleaning. Avoid immersing the hot pan in cold water to prevent cracking.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or metal scrubbing pads that may scratch the surface.

3. Product Specifications

- Product Name: Fajita Serving Set (6-Piece)
- Material: Cast Iron
- Pan Shape: Kidney-shaped
- Dimensions: 29 cm x 18 cm x 3.5 cm
- Weight: 1.5 kg
- Heat Source Compatibility: Suitable for gas, electric, and induction cooktops
- Care Instructions: Hand wash only, do not soak in water

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Fajita Serving Set from its packaging.
2. Inspection: Before use, inspect the pan for any visual defects or damages. If found, do not use and contact customer support.
3. Initial Seasoning (Recommended): To enhance the longevity of your cast iron pan:
 - Preheat your oven to 180°C (350°F).
 - Apply a light coat of vegetable oil to the entire surface of the pan.
 - Place the pan upside down in the oven for one hour, placing a baking tray below to catch any drips.
 - Allow to cool in the oven before removing.
4. Placement: Position the pan on your heat source, ensuring it is stable and level.

5. Operation

1. Heating the Pan: Preheat the pan on medium heat until hot. Test the temperature with a few drops of water; they should sizzle and evaporate immediately.
2. Cooking: Add oil or butter to the pan before adding your ingredients. Cook as desired, stirring frequently.
3. Serving: Once cooked, use the pan to serve directly at the table, ensuring heat-resistant trivets or hot pads are used underneath.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Rinse with hot water and use a soft scrubber to remove food residues. Avoid soap whenever possible.
- Dry the pan thoroughly to prevent rust.
- Apply a thin layer of oil to the surface after cleaning to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- Rust formation: If rust appears, scrub the affected area with a fine scouring pad or sandpaper, wash, dry thoroughly, and re-season.
- Food sticking: Ensure the pan is properly seasoned. Use enough oil during cooking and maintain a suitable cooking temperature to prevent sticking.
- Cracking or warping: This can occur if the pan is subjected to rapid temperature changes. Always allow the pan to cool gradually.

8. Disposal

Cast iron pans are durable and long-lasting. When disposal becomes necessary, consider donating to a local charity if the pan is still in usable condition. If the pan is beyond repair, check local guidelines for metal recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Fajita-Service-Set (6-teilig, nierenförmige Gusseisenpfanne)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des 6-teiligen Fajita-Service-Sets. Dieses Set besteht aus einer nierenförmigen Gusseisenpfanne, die für die Zubereitung und den stilvollen Service Ihrer Fajitas entwickelt wurde.

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Fajita-Service-Set nur entsprechend der Anleitung.
- Die Gusseisenpfanne wird während des Betriebs sehr heiß. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Set auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Benutzung fern.
- Verwenden Sie das Set nicht in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie die Pfanne immer gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Set-Inhalt: 1 nierenförmige Gusseisenpfanne, 5 Holzuntersetzer
- Farbgebung: Schwarz
- Abmessungen der Pfanne: 30 x 20 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Ideal für: Fajitas, Grillgerichte und Überschüssiges.

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
2. Platzieren Sie die Gusseisenpfanne auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um die Pfanne herum vorhanden ist, um Bewegungen während des Kochens zu ermöglichen.
4. Behandeln Sie die Pfanne bei der ersten Verwendung mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl, um die beste Antihafwirkung zu erzielen.

5. Bedienung

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze auf dem Herd oder Grill.
2. Fügen Sie Öl hinzu und erhitzen Sie es, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
3. Kochen Sie Ihre Fajitas und anderen Lebensmittel nach Belieben.
4. Verwenden Sie Holz- oder Silikonküchenwerkzeuge, um die Pfanne zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer Bürste, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie Spülmittel, da dies die natürliche Patina der Pfanne angreifen kann.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach dem Waschen und tragen Sie eine dünne Ölschicht auf, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Behandeln Sie die betroffenen Stellen mit einer feinen Stahlwolle und tragen Sie anschließend Öl auf.
- Keine Antihafwirkung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig gewartet wird; tragen Sie mehr Öl auf, um eine bessere Antihafwirkung zu erzielen.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass der Herd oder Grill gleichmäßig eingestellt ist und die Pfanne nicht überhitzt wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Geben Sie Gusseisenprodukte in den Recyclingbehälter für Metall.

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: Fajita Serving Set - 6-delige Niervormige Gietijzeren Pan

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Fajita Serving Set - 6-delige Niervormige Gietijzeren Pan. Dit product is ontworpen voor het serveren van warme fajita-gerechten en biedt niet alleen functionaliteit, maar ook een stijlvolle presentatie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de gietijzeren pan uitsluitend voor het bereiden en serveren van voedsel.
- Hittebestendigheid: De pan wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap om brandwonden te voorkomen.
- Vuurveiligheid: Plaats de pan op een stabiele ondergrond en houd deze uit de buurt van brandbare materialen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Opslag: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens het gebruik en direct na gebruik.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Aantal delen: 6
- Vorm: Niervormig
- Afmetingen pan: 30 x 12 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Maximale temperatuur: 250°C
- Ondersteunde voltage: 220-240V

4. Setup en Installatie

1. Unbox de gietijzeren pan en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Voor het eerste gebruik, was de pan met warm water en milde zeep, droog goed af.
4. Gebruik een plantaardige olie voor het inbranden van de pan: smeer een dunne laag olie aan de binnenzijde van de pan.
5. Verwarm de pan langzaam in de oven op 180°C gedurende 1 uur om een anti-aanbaklaag te creëren.

5. Gebruik

- Verhit de pan op een midden tot hoog vuur, voeg olie toe voordat u ingrediënten toevoegt.
- Voor het serveren van fajita's, zorg ervoor dat de pan goed heet is voordat u het voedsel toevoegt.
- Serveer de pan op een hittebestendige onderzetter om schade aan uw tafel te voorkomen.

6. schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons. Vermijd zeep als dat mogelijk is, omdat dit de anti-kleeflaag kan aantasten.
- Droog de pan goed af en wrijf lichtjes opnieuw in met olie om roest te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Dit kan ontstaan door vochtigheid. Wrijf de pan in met olie en verhit deze om roest te verwijderen.
- Eten plakt: Dit kan aanduiden dat de pan niet goed is ingebrande. Herhaal het inbranden proces zoals hierboven beschreven.
- Oneven warmte: Zorg ervoor dat de pan volledig op een gelijkmatige hittebron staat en gebruik een lagere stand indien noodzakelijk.

8. Afval

Verwijder deze pan op verantwoorde wijze. Het gietijzer kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwijderingsdiensten voor recyclinginformatie.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen over dit product, neem contact op via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Servir Fajitas de 6 Piezas con Sartén de Hierro Fundido en Forma de Riñón

1. Información General

Gracias por optar por nuestro Set de Servir Fajitas de 6 Piezas. Este producto ha sido diseñado para ofrecerle una experiencia culinaria excepcional. La sartén de hierro fundido es ideal para mantener la temperatura de sus platillos, permitiendo disfrutar de fajitas perfectamente cocinadas en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado a ser utilizado en la cocina y durante el servicio de alimentos. No usarlo para otro fin.
- Cuidado con las Quemaduras: La sartén de hierro fundido se calienta rápidamente y puede causar quemaduras. Utilice guantes de cocina o agarraderas al manipular.
- Supervisión de Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños. Este producto no es un juguete.
- Evitar caídas: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la sartén sea estable para evitar derrames o caídas.
- Manipulación Segura: No use utensilios metálicos que puedan dañar el revestimiento de la sartén.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Forma: Riñón
- Dimensiones de la sartén: 28 cm x 23 cm
- Mango: Madera
- Apto para: Cocinas de gas, eléctricas y de inducción
- Capacidad: Adecuado para servir hasta 6 porciones

4. Instalación y Configuración

- Antes de usar, lave la sartén con agua caliente y jabón, y seque completamente.
- Coloque la sartén en una superficie plana y estable.
- Para cocinar, coloque la sartén sobre el fuego medio a alto y deje calentar por unos minutos antes de agregar los ingredientes.
- Asegúrese de que el mango de madera esté orientado lejos del calor para evitar quemaduras.

5. Operación

- Agregar aceite o mantequilla a la sartén caliente antes de añadir los ingredientes.
- Cocine los ingredientes a fuego medio, asegurándose de revolver ocasionalmente para una cocción uniforme.
- Para servir, retire la sartén del fuego y colóquela en un soporte adecuado para servir en la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Evite el uso de jabón abrasivo.
- Secar completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega a la sartén: Asegúrese de calentar la sartén adecuadamente y utilizar suficiente aceite o mantequilla.
- La sartén se oxida: Mantenga la sartén seca y aplique aceite después de la limpieza.
- El mango se calienta: Evite acercarse al mango a la fuente de calor, ya que puede calentarse en exceso.

8. Eliminación

Dado que este producto está hecho de hierro fundido, es reciclable. Siga las regulaciones locales para la eliminación de metales. No lo tire a la basura común.

9. Contacto

Para preguntas, asistencia o reclamos, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit Fajita Serving Set 6 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Fajita Serving Set 6 pièces de GGM Gastro. Cet ensemble est conçu pour la cuisson et le service parfait de vos plats de fajitas. Il comprend une poêle en fonte en forme de rein qui assure une répartition uniforme de la chaleur, vous permettant de savourer vos plats tout en préservant leur saveur et leur texture.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le produit uniquement pour sa fonction prévue.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec ou utiliser le produit sans supervision.
- Évitez tout contact direct avec la chaleur sans protection appropriée.
- Manipulez avec soin, surtout lors du service, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Ne mettez pas de produits glacés directement dans la poêle chaude.
- Lavez soigneusement le produit après chaque utilisation pour éviter une accumulation de graisse ou de résidus.
- Suivez les instructions de nettoyage pour maintenir la qualité de la poêle en fonte.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Forme : Rein
- Nombre de pièces : 6
- Dimensions de la poêle : 24 cm
- Utilisation : Cuisinière, four et barbecue
- Résistance : Température jusqu'à 260°C
- Entretien : Lave-vaisselle non recommandé

4. Installation et Mise en Service

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque rien.
2. Rincez la poêle en fonte à l'eau chaude et séchez-la soigneusement.
3. Préparez la surface de cuisson : placez la poêle sur un feu moyen.
4. Si c'est la première utilisation, assaisonnez la poêle en appliquant une fine couche d'huile alimentaire et en chauffant doucement.
5. Assurez-vous que vos ingrédients sont prêts avant de commencer à cuisiner.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Placez vos ingrédients dans la poêle chaude. Mélangez fréquemment pour une cuisson uniformément.
- Servez directement dans la poêle en fonte pour une expérience authentique.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir à température ambiante.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une brosse douce ou une éponge. Évitez les détergents agressifs.
- Séchez soigneusement avec un chiffon.
- Pour éviter la rouille, appliquez une fine couche d'huile après le nettoyage.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des rouilles, nettoyez-la avec une brosse métallique fine et réassaisonnez-la.
- Pour une cuisson inégale : assurez-vous que la chaleur est distribuée uniformément et évitez les grands feux.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Tenez compte des réglementations locales pour le recyclage de la fonte.
- Consultez les centres de recyclage locaux pour s'assurer d'une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Servizio Fajita - 6 Pezzi, Padella in Ghisa a Forma di Reni

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Servizio Fajita. Questo set è progettato per offrire un'esperienza culinaria unica e deliziosa, ideale per servire fajitas, salsine e altri piatti. Realizzato in ghisa di alta qualità, è resistente e duraturo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Maneggiare con cautela, poiché la padella in ghisa e il supporto possono diventare estremamente caldi durante l'uso.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non sottoporre la padella a temperature estreme o sbalzi termici, poiché questo può causare crepe.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la padella in forno a microonde.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni della padella: 23 cm x 12 cm
- Peso del set: 1,5 kg (circa)
- Numero di pezzi inclusi: 6
- Colore: Nero

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il set dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che tutti i pezzi siano presenti.
- Non è necessaria alcuna installazione complessa. La padella può essere utilizzata direttamente.
- Prima dell'uso, riscaldare la padella per prepararla alla cottura. Seguire le indicazioni per l'utilizzo e il riscaldamento della padella in ghisa.

5. Operazione

- Scaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro, se desiderato, prima di cuocere gli alimenti.
- Cuocere le fajitas o altri alimenti nella padella fino a raggiungere la cottura desiderata.
- Servire direttamente nella padella calda per l'effetto migliore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente per evitare ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella rugginisce: pulire accuratamente e asciugare, poi applicare olio per evitare ulteriori danni.
- Se la padella presenta crepe: interrompere l'uso e considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti in ghisa. Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatto

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania