

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: 152B-07

**Fajita serving set - 6 pieces - large cast iron pan with handle | Fajita pan |
Cast iron | Pan | Fire pan**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Fajita Serving Set – 6 Pieces

1. General Information

Thank you for choosing the Fajita Serving Set – 6 Pieces. This set includes a large cast iron pan with a handle, specifically designed for serving delicious fajitas. Ideal for home cooks and food enthusiasts, this product ensures authentic flavors and an enjoyable dining experience.

2. Safety Information

- Intended Use: This cast iron fajita pan is designed exclusively for cooking and serving food items. Do not use it for any other purpose.
- Heat Resistance: The pan is capable of withstanding high temperatures. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as it will become extremely hot.
- Stability: Always place the pan on a stable, heat-resistant surface while cooking or serving. Avoid placing it on unstable or flammable surfaces.
- Avoiding Burns: Be cautious of steam and splatter when cooking. Ensure the pan is away from children and pets during usage.
- Maintenance: Ensure the pan is clean and dry before storing to prevent rusting. Regular seasoning of the cast iron is recommended to maintain its non-stick properties and longevity.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Set Includes:
 - 1 Large Cast Iron Pan with Handle
 - 5 Wooden Serving Dishes
- Pan Dimensions: Diameter – 30 cm, Depth – 3.5 cm
- Weight: 1.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the product from its packaging. Inspect for any damage or missing parts.
2. Initial Cleaning: Wash the cast iron pan with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Seasoning: Before first use, apply a thin layer of cooking oil to the inside surface of the pan. Heat the pan in an oven at 180°C (350°F) for 1 hour to allow the oil to be absorbed. Let cool before storing.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the pan on medium heat before adding oil or ingredients for even cooking.
2. Cooking: Add oil and ingredients to the pan. Use a wooden spatula to stir as required. Monitor cooking times closely to avoid burning.
3. Serving: Once cooked, serve directly from the pan onto the wooden serving dishes provided in the set.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Clean the pan with warm water and a soft sponge. Do not use soap unless necessary.
- Dry the pan completely to ensure no moisture remains, which could lead to rust.
- Apply a thin layer of cooking oil after each cleaning to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust occurs, scrub the affected area with fine steel wool, wash and dry immediately, then re-season the pan.
- Food Sticking: If food sticks, it may be a sign that the pan needs seasoning. Follow the seasoning instructions as mentioned above.
- Uneven Heating: Ensure the pan is placed correctly on the heat source. Avoid excessive heat which might warp the pan over time.

8. Disposal

For disposal, follow local regulations for metal waste. If the pan is no longer usable, consider recycling options available in your area. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, you can contact us at
Email: info@gmgastro.com
Phone: 0800 7000 220
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Fajita Serving Set. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Fajita-Servierset (6 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Fajita-Serviersets! Dieses Set besteht aus einer großen Gusstahlpfanne mit einem praktischen Griff und ist ideal zum Servieren und Kochen von Fajitas und anderen köstlichen Gerichten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um Sicherheit, Verwendung und Pflege des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Gusstahlpfanne wird beim Erhitzen sehr heiß. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem die Pfanne steht, stabil und rutschfest ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Schneidgefahr: Vermeiden Sie es, mit scharfen Gegenständen direkt in der Pfanne zu schneiden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Verwendung mit Wärmequellen: Die Pfanne ist für alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Herd, Ofen und Grill. Beachten Sie die jeweilige Sicherheitsanweisung Ihrer Kochgeräte.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere von der heißen Pfanne fern, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Anzahl der Teile: 6 Teile (Große Pfanne mit Griff und passende Servierplatten)
- Pfannendurchmesser: 30 cm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 2,5 kg
- Einsatzmöglichkeiten: Herd, Ofen, Grill

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einer weichen Bürste.
2. Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
3. Bei der ersten Verwendung: Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Hitze und fetten Sie die Oberfläche leicht mit Pflanzenöl ein, um die Antihaft-Eigenschaften zu verbessern.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf einem stabilen und hitzebeständigen Untergrund.

5. Betrieb

- Heizen Sie die Pfanne vor, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden und die Langlebigkeit des Produkts zu sichern.
- Stellen Sie sicher, dass die Temperatur gemäß dem Rezept oder den Spezifikationen eingestellt ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Verwendung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste. Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um die Bildung von Rost zu verhindern.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Speiseöl auf, um die Antihafffähigkeit zu verbessern.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung gründlich getrocknet wird. Verwenden Sie gelegentlich Öl, um Rost zu vermeiden.
- Unterdurchschnittliche Antihaft-Eigenschaften: Überprüfen Sie, ob die Pfanne beim ersten Gebrauch korrekt eingeölt wurde. Wiederholen Sie das Einölen, wenn nötig.
- Ungleichmäßige Hitzeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird, indem Sie die Pfanne gleichmäßig auf die Hitzequelle platzieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recycelbar, bitte bringen Sie es zu einem örtlichen Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Fajita Serving Set (6 Stukken) - Grote Gietijzeren Pan met Handvat

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Fajita Serving Set, bestaande uit een grote gietijzeren pan met handvat. Dit product is ontworpen voor het bereiden en opdienen van heerlijke fajitas en andere gerechten. De degelijkheid van gietijzer zorgt ervoor dat uw pan optimale warmte vasthoudt en gelijkmatig verdeelt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt fornuis of grill.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenbestendige handschoenen bij het hanteren van de hete pan.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warmtebron.
- Vermijd het gebruik van metalen schrapers die de coating kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Controleer op beschadigingen voor elk gebruik; gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: 30 x 30 cm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor ongeveer 4-6 porties
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de pan.
2. Controleer de pan visueel op eventuele schade of defecten.
3. Plaats de gietijzeren pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. De pan kan op een gasfornuis, elektrische kookplaat of grill worden gebruikt.
5. Zorg ervoor dat de handgreep naar een veilige kant is gericht, weg van de hittebron en looproutes.

5. Bediening

- Verhit de pan langzaam op een lage tot gemiddelde temperatuur. Gietijzer vereist tijd om op te warmen.
- Voeg een beetje olie toe om aanbakken te voorkomen.
- Voeg het gewenste voedsel toe en kook zoals aangegeven in uw recept.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te beschermen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons of borstel; geen zeep gebruiken, dit kan de seasoning verwijderen.
- Droog de pan onmiddellijk af om roest te voorkomen.
- Breng eventueel een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak om de pan te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Roest op de pan: Reinig de pan en breng een nieuwe laag olie aan. Verhit de pan om de olie in te laten trekken.
- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorbereid en verwarmd voordat u voedsel toevoegt. Gebruik voldoende olie.
- Oneven verhitting: Controleer of de pan vlak op de warmtebron staat.

8. Afvoer

Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoermethoden van gietijzeren producten. Zorg ervoor dat u voldoet aan de milieuvorschriften in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Gracias por adquirir el Set de Servir Fajitas de 6 piezas. Este conjunto incluye una grande sartén de hierro fundido con mango, diseñada para brindar un excelente rendimiento en la cocina, ideal para preparar y servir fajitas. Este manual le proporcionará toda la información necesaria para asegurar un uso seguro y efectivo de su producto.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o lesiones.
- No sumergir la sartén caliente en agua fría, ya que podría agrietarse debido al choque térmico.
- Utilice siempre guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Evite superficies resbaladizas al colocar la sartén.
- No deje la sartén desatendida en la estufa.
- Según la norma de seguridad general de productos (GPSR), asegúrese de seguir los procedimientos adecuados para evitar accidentes.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Tamaño de la sartén: Grande
- Número de piezas: 6
- Incluye: 1 sartén grande con mango y 5 accesorios

4. Configuración e Instalación

- Retire todos los materiales de embalaje antes de usar la sartén.
- Lave la sartén con agua caliente y un poco de jabón suave. Enjuague y seque completamente.
- Antes de usar la sartén por primera vez, se recomienda un proceso de curado. Aplique una capa fina de aceite vegetal en la superficie interior y colóquela en el horno a 180°C durante 1 hora.
- Permita que la sartén se enfríe antes de retirarla del horno.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio-alto.
- Añada una pequeña cantidad de aceite para cocinar y luego coloque los ingredientes de su elección en la sartén.
- Cocine hasta que los ingredientes estén bien dorados y sirva directamente de la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la sartén mientras esté tibia.
- Evite el uso de jabón fuerte o limpiadores abrasivos.
- Para una limpieza profunda, use una esponja suave con agua caliente.
- Seque completamente la sartén y aplique una ligera capa de aceite para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén está oxidada.
Solución: Limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, luego vuelva a curar la sartén.
- Problema: La sartén se agrieta.
Solución: Evite cambios bruscos de temperatura y revise el uso correcto para prevenir daños.

8. Disposición

Cuando el producto ya no esté en uso, siga las directrices locales de reciclaje. El hierro fundido es reciclable y puede ser llevado a instalaciones autorizadas para su disposición adecuada.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de service Fajita 6 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de service Fajita 6 pièces. Conçu pour une cuisson optimale et un service élégant, cet ensemble en fonte garantit une expérience culinaire authentique pour vos plats préférés, y compris les fajitas.

2. Informations de sécurité

- Manipulation: Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation du produit après cuisson pour éviter les brûlures.
- Utilisation sur source de chaleur: Ce produit est conçu pour être utilisé sur des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson, des grilles ou des feux ouverts. Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Températures élevées: La fonte maintient la chaleur. Ne pas placer le produit dans des endroits où il pourrait être accessible aux enfants lorsqu'il est chaud.
- Lavage: Ne pas mettre au lave-vaisselle. Le nettoyage à l'eau chaude et au savon doux est recommandé.
- Séchage: Sécher immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Fonte
- Nombre de pièces: 6
- Dimensions de la poêle: 28 cm de diamètre
- Poids: 2,5 kg
- Couleurs disponibles: Noir
- Compatibilité: Tous types de feux, y compris induction
- Facilité d'entretien: Oui, surface antiadhésive naturelle

4. Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages et étiquettes avant la première utilisation.
2. Avant l'utilisation, lavez le produit à l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment.
3. Séchez soigneusement avec un torchon.
4. Pour une meilleure performance de la surface, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur la poêle avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen.
3. Ajoutez un peu d'huile pour cuire vos ingrédients.
4. Disposez les ingrédients dans la poêle et faites cuire en remuant régulièrement pour une cuisson uniforme.
5. Une fois la cuisson terminée, servez directement dans la poêle pour une présentation authentique.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyeurs agressifs.
- Essuyez immédiatement avec un chiffon et appliquez une fine couche d'huile pour maintenir l'intégrité de la fonte.

7. Dépannage

- Problème : Ruine de l'antiadhésif
- Solution : Assurez-vous de ne pas utiliser des ustensiles en métal. Maintenez l'huile sur la surface durant l'utilisation.
- Problème : Produits collants
- Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment préchauffée avant d'ajouter les ingrédients.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit à la poubelle. En fonction de la législation locale, la fonte peut être recyclable. Vérifiez les points de collecte pour matériaux métalliques dans votre région.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et profitez de votre expérience culinaire avec notre Ensemble de service Fajita 6 pièces.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Servizio Fajita - 6 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il Set di Servizio Fajita è progettato per offrire un'esperienza culinaria autentica. Realizzato in ghisa di alta qualità, questo set include una grande padella con manico e piatti di legno per servire. La ghisa permette una distribuzione uniforme del calore, rendendo ogni piatto perfetto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare solo per il suo scopo previsto. Non utilizzare su fiamme aperte o in microonde.
- **Manico Caldo:** Il manico della padella può scaldarsi. Utilizzare guanti da forno durante la manipolazione.
- **Superfici Calde:** Prestare attenzione quando si tocca la padella o i piatti durante e dopo la cottura per evitare scottature.
- **Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini quando è in uso o caldo.
- **Pulizia:** Rispettare le istruzioni di pulizia per evitare danni al prodotto e garantire un uso sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni Padella:** 30 cm
- **Inclusi nel Set:**
 - 1 Padella in ghisa
 - 6 Piatto di legno
- **Finitura:** Antiaderente
- **Uso:** Indicato per piani cottura, forno e grigliate.

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la padella su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
3. Accertarsi che il manico sia fissato saldamente e che non ci siano crepe o difetti visibili.
4. Non installare vicino a materiali infiammabili.

5. Funzionamento

1. Riscaldare la padella a fuoco medio per 5-10 minuti.
2. Aggiungere l'olio o il burro e attendere che si sciolgano completamente.
3. Aggiungere gli ingredienti e cuocere fino a raggiungere la cottura desiderata.
4. Servire immediatamente con i piatti di legno inclusi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida. Non usare detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente per evitare la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio sulla superficie della padella per mantenere l'antiaderente.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Ruggine:** Rimuovere la ruggine con una spugna abrasiva e riapplicare olio.
- **Cibo Attaccato:** Riscaldare un po' di olio nella padella e strofinare con una spatola in legno.
- **Difetti di Fabbricazione:** Contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio. La ghisa è un materiale riciclabile e può essere portato a centri di raccolta materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania