

# 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: 152K-07

### Fajita serving set - 6-piece - cast iron pan with handle



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Fajita Serving Set - 6 Piece Cast Iron Pan with Handle

### 1. General Information

The Fajita Serving Set is designed for serving and enjoying sizzling fajitas directly at the table. The set includes a high-quality cast iron pan that retains heat effectively for an enhanced dining experience. Perfect for family gatherings, parties, or special occasions.

### 2. Safety Information

- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the hot cast iron pan.
- Keep the pan out of reach of children when in use as it can reach high temperatures.
- Ensure the pan and handle are placed on a stable, heat-resistant surface to prevent accidental tipping or spills.
- Do not immerse the hot pan in cold water; sudden temperature changes can cause it to crack.
- When storing the pan, ensure it is dry to prevent rust formation.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the cooking surface.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions:
  - Pan Diameter: 30 cm
  - Pan Depth: 4 cm
- Handle Length: 30 cm
- Weight: 2.5 kg
- Suitable for: Gas, electric, and induction cooktops
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Care Instructions: Hand wash only, do not use dishwasher

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Fajita Serving Set and ensure all components are intact.
2. Choose a suitable cooking surface (gas, electric, or induction).
3. Place the pan on the cooking surface directly.
4. Ensure the handle is positioned away from heat sources to avoid burns during cooking.
5. Preheat the pan for a few minutes before adding ingredients for optimal results.

### 5. Operation

1. Lightly grease the pan before use to enhance non-stick properties.
2. Preheat the cast iron pan on medium heat for even cooking.
3. Add your choice of marinated meats and vegetables.
4. Cook the ingredients until they are heated thoroughly.
5. Once cooked, transfer the pan directly to the dining table for serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cast iron pan to cool completely after use.
- Wipe the pan with a damp cloth or sponge to remove food residue.
- For stuck-on food, scrub gently with a non-abrasive brush.
- Avoid using soap as it can strip the seasoning.
- Dry the pan thoroughly after cleaning.
- To maintain longevity, apply a thin layer of oil to the cooking surface before storing.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, ensure it is adequately seasoned and preheated before use.
- For rust spots, scrub the affected area with a brush and re-season the pan by applying a thin layer of oil and heating it.
- If the handle becomes loose, tighten it using appropriate tools without over-tightening.

### 8. Disposal

When disposing of the Fajita Serving Set, ensure it is done in accordance with local regulations concerning metal disposal. Cast iron is recyclable. Check if a local recycling center accepts cast iron products.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Fajita Serving Set, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Fajita Serving Set - 6-teiliges Gusseisen-Pfannenset mit Griff

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fajita Serving Set - 6-teiliges Gusseisen-Pfannenset mit Griff. Dieses Produkt ist ideal für die Zubereitung und Präsentation von Fajitas und anderen köstlichen Gerichten. Verwenden Sie es, um Ihren Gästen eine authentische Erfahrung zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Hitze: Gusseisen kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es sich in Verwendung oder unmittelbar nach der Nutzung befindet.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Betriebs- und Lagertemperatur: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

Material: Gusseisen

Größe der Pfannen: 24 cm Durchmesser

Fassungsvermögen: 1.5 Liter

Gewicht: 2.5 kg

Besonderheiten: Mit Holzbrett und Schraubhaltung für sicheren Transport

Reinigung: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Schäden aufweisen.
- Plazieren Sie das Holzbrett auf einer stabilen Oberfläche.
- Stellen Sie die Gusseisen-Pfanne auf das Brett und sichern Sie sie mit dem Griff.
- Stellen Sie sicher, dass die aufzuwärmte Pfanne auf einer geeigneten Kochplatte steht.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie das Gusseisen langsam auf mittlerer bis hoher Hitze.
- Verwenden Sie Öl oder Butter, um das Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und rühren Sie gelegentlich um.
- Nach dem Kochen, servieren Sie direkt aus der Pfanne.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste mit einem Holzschaber.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Tuch ab. Benutzen Sie kein Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne klebt
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl verwendet wird und die Pfanne gut gewürzt ist.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung
  - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und stellen Sie sicher, dass die Pfanne zentriert auf der Kochfläche steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Links: Recyclinghöfe oder spezielle Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Fajita Serving Set entschieden haben! Genießen Sie Ihre kulinarischen Erlebnisse.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Fajita Serving Set - 6-delige gietijzeren pan met handvat

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Fajita Serving Set. Deze set is perfect voor het serveren van heerlijke fajita's, guacamole, salsa en meer. De gietijzeren pannen zijn ontworpen om warmte langdurig vast te houden, zodat uw gerechten warm en smakelijk blijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pannen alleen op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pannen voor gebruik goed zijn ingevet om plakken te voorkomen.
- De handvatten worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren.
- Laat de pannen volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Houd kinderen uit de buurt van hete oppervlakken en producten.

## 3. Productspecificaties

- Aantal stukken: 6
- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen per pan: 25 cm x 15 cm
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties

## 4. Installatie en Opstelling

- Haal de pannen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Voor gebruik, was de pannen met warm water en een zachte spons. Droog grondig af.
- Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op het oppervlak van de pannen om de anti-aanbaklaag te activeren.

## 5. Gebruik

- Plaats de gaafijzeren pan op een middelmatig vuur voor een gelijkmatige verwarming.
- Voeg olie toe en verwarm deze tot deze heet is.
- Voeg de ingrediënten toe en kook zoals gewenst.
- Serveer direct uit de pan voor de beste ervaring.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Spoel de pannen af met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van zeep of schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pannen onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer na het reinigen een dunne laag olie op de pan om de coating te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is ingesmeerd met olie voor gebruik en dat hij goed is verwarmd.
- Probleem: Roestvorming.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan volledig droog is na het schoonmaken en smeer een dunne laag olie aan.

## 8. Afvoer

- Deze gietijzeren pannen zijn recyclebaar. Zorg ervoor dat u ze op de juiste manier afvoert volgens uw lokale richtlijnen voor metalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Servicio de Fajitas de 6 Piezas (Sartén de Hierro Fundido con Mango)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Servicio de Fajitas de 6 Piezas. Este conjunto está diseñado para proporcionar una experiencia de cocina auténtica y deliciosa, ideal para servir fajitas y otros alimentos calientes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina y para servir alimentos. No utilice el set para otros fines.
- Superficies calientes: La sartén de hierro fundido puede calentarse mucho. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Manejo: Evite el contacto directo con el fuego. Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Material de la sartén: El hierro fundido puede reaccionar con alimentos ácidos. Evite cocinar alimentos muy ácidos en el sartén para prolongar la vida útil del producto.
- Montaje: Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente ensambladas y que no haya partes sueltas antes de usar.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco para evitar la oxidación.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

El Juego de Servicio de Fajitas consta de:

- 1 sartén de hierro fundido
- 6 bandejas de cartón resistentes al calor
- 6 picos de madera
- Mango resistente al calor

Datos Técnicos:

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones de la sartén: 25 cm
- Peso: Aproximadamente 1.5 kg
- Capacidad: Aprox. 2 litros

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todas las piezas del paquete y asegúrese de que no haya daños.
2. Coloque la sartén en una superficie plana y estable.
3. Conecte el mango según las instrucciones del paquete, asegurándose de que esté bien asegurado.
4. La sartén está lista para su uso. No es necesario ensamblar las bandejas de cartón ni los picos de madera.

## 5. Operación

1. Precaliente la sartén en la estufa a fuego medio-alto.
2. Añada un poco de aceite a la sartén caliente.
3. Cocine su elección de ingredientes hasta que estén bien cocidos.
4. Use los picos de madera para servir las fajitas directamente en las bandejas de cartón.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje enfriar la sartén y lave con agua caliente y un cepillo suave.
- Evite limpiadores abrasivos: No use detergentes fuertes ni estropajos que puedan dañar el acabado de hierro fundido.
- Secado: Asegúrese de secar la sartén completamente para evitar la oxidación.
- Aplicar aceite: Aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza para proteger la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Oxidación: Si nota óxido, lije suavemente la superficie y vuelva a aplicar aceite.
- No se calienta uniformemente: Asegúrese de que la base de la sartén esté completamente en contacto con la fuente de calor.

## 8. Eliminación

Este producto se debe desechar de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Consulte a su autoridad local para obtener detalles sobre la eliminación de materiales metálicos.

## 9. Contacto

Para consultas, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Ensemble de service Fajita 6 pièces en fonte avec poignée

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Ensemble de service Fajita en fonte. Ce produit a été conçu pour créer une expérience culinaire savoureuse et mémorable. Veuillez lire attentivement ce manuel pour comprendre les fonctionnalités et l'utilisation de votre nouvel ensemble.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez et suivez toutes les instructions incluses dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que l'ensemble et tous ses composants sont à l'abri des enfants, surtout lorsqu'ils sont chauds.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation, car les surfaces de cuisson deviennent très chaudes.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau lorsqu'il est encore chaud pour éviter des fissures ou détériorations.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez le produit avant toute utilisation, ne pas utiliser s'il présente des fissures ou des déformations.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte
- Poids: 1,5 kg
- Dimensions de la poêle: 30 cm x 20 cm
- Capacité: 5 portions
- Utilisation: Compatible avec les plaques à induction, électriques, gaz et au four.

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les composants de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque aucune pièce.
2. Lavez soigneusement la poêle en fonte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
3. Pour préparer la poêle à une utilisation optimale, appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure et chauffez à feu moyen pendant environ 10 minutes.
4. Assurez-vous que la surface est parfaite pour une utilisation sur votre type de plaque de cuisson choisie.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
2. Disposez vos viandes et légumes sur la poêle et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils atteignent la température désirée.
3. Servez directement à table pour profiter du caractère chaud et savoureux des fajitas.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la poêle après utilisation.
- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude, une éponge douce et du savon.
- Évitez de laisser tremper dans l'eau pour éviter la rouille.
- Séchez soigneusement après le nettoyage et appliquez une légère couche d'huile pour maintenir la finition.

## 7. Dépannage

- Si la poêle colle, cela peut indiquer un besoin de conditionnement supplémentaire.
- Vérifiez la chaleur: si les aliments cuisent trop lentement, augmentez légèrement le feu pour un meilleur résultat.
- En cas de déformation, n'utilisez pas le produit et contactez notre service après-vente.

## 8. Élimination

Les produits en fonte peuvent être recyclés. Veuillez vous renseigner sur les méthodes d'élimination appropriées dans votre région pour garantir que les matériaux sont traités de manière responsable.

## 9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Conservez ce manuel pour référence future. Merci de faire confiance à notre produit.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Servizio Fajita - 6 Pezzi (Piastra in Ghisa con Manico)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Servizio Fajita. Questo prodotto è progettato per offrirvi un'esperienza culinaria autentica, permettendovi di servire fajitas direttamente sulla piastra in ghisa. Seguite attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un uso sicuro e ottimale del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su fornelli compatibili con la ghisa.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- La piastra e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni.
- Non immergere la piastra calda in acqua fredda per prevenire deformazioni.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o rastrelli metallici per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danneggiamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set di servizio fajita include:

- 1 piastra in ghisa resistente
- 6 piattini in legno
- 6 stuzzicadenti in legno
- Dimensioni della piastra: 30 cm x 23 cm
- Materiale: Ghisa pressofusa
- Peso: 2,5 kg

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare la piastra in ghisa sul fornello a fuoco medio.
- Riscaldare la piastra per circa 5-10 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare un olio da cucina per ungere leggermente la superficie della piastra prima di cuocere le fajitas.

## 5. Operazione

- Cuocere carne, verdure o qualsiasi altro ingrediente a piacere sulla piastra calda.
- Servire le fajitas direttamente sulla piastra, posizionandola su un supporto resistente al calore per proteggere la superficie della tavola.
- Utilizzare gli stuzzicadenti per servire porzioni individuali.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima di pulirla.
- Risciacquare con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente e applicare un sottile strato d'olio per evitare ossidazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si riscalda uniformemente, controllare la compatibilità con il fornello.
- In caso di incrostazioni difficili, immergere la piastra in acqua calda per qualche tempo e pulire con una spugna morbida.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti normali.
- Contattare il proprio centro di raccolta locale per il corretto smaltimento della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania