

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: 200-24

### Aluminium frying pan - Ø 24 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Aluminium Frying Pan Ø 24 cm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Aluminium Frying Pan Ø 24 cm. Designed for both professional and home use, this frying pan provides you with a high-quality cooking experience. It is made from durable aluminium, ensuring even heat distribution and excellent cooking performance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always exercise caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Fire Safety: Never leave the frying pan unattended on a hot stove. Keep flammable materials away from the cooking area.
- Child Safety: Keep children away from the stove and cooking area while in use. The handle may become hot during cooking.
- Surface Safety: Ensure the frying pan is placed on a stable, heat-resistant surface when in use.
- Utensil Warning: Use non-metal utensils to avoid scratching the non-stick surface. Metal utensils can damage the coating.
- Maintenance: Inspect the frying pan regularly for any signs of wear and tear. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 24 cm
- Material: Aluminium
- Non-stick coating: Yes
- Handle: Ergonomically designed, heat-resistant
- Oven Safe: Up to 180°C
- Induction Compatible: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the frying pan from the packaging and inspect for any damage.
2. Initial Cleaning: Wash the frying pan with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Pre-Heat: Place the frying pan on the cooking surface and pre-heat it on low to medium heat for 2-3 minutes before adding oil or food.
4. Using on Different Cooktops: This frying pan is compatible with gas, electric, and induction cooktops. Ensure the flame or heat source is suitable for the frying pan size to prevent overheating.

### 5. Operation

1. Cooking: Add a small amount of oil or cooking spray before heating the frying pan. This will enhance the non-stick properties and prevent food from sticking.
2. Temperature Control: Adjust heat as necessary to maintain suitable cooking temperatures. Avoid high heat, which can damage the frying pan's non-stick coating.
3. Serving: Once cooking is complete, use a non-metal spatula to transfer food from the frying pan to serving dishes.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Dishwashing: Though dishwasher safe, hand washing is recommended to prolong the lifespan of the non-stick coating.
- Cleaning: Use a soft sponge and mild dish soap to clean. Avoid abrasive cleaners or scrubbing pads.
- Storage: Store the frying pan in a dry place. To prevent scratches, it can be helpful to place a cloth between stacked pans.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, check that you are using sufficient oil and not exceeding recommended cooking temperatures.
- Discoloration: Minor discoloration can occur due to high heat. This does not affect performance but adjust cooking temperature to prevent further issues.
- Damaged Coating: If the non-stick coating is scratched or damaged, discontinue use of the frying pan for safety reasons and replace it.

### 8. Disposal

When disposing of the frying pan, please do so in accordance with local disposal regulations. Avoid disposing of it in the regular household waste. Check with your local waste management authority for recycling options.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your Aluminium Frying Pan, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy cooking with your new Aluminium Frying Pan!

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die GGM Gastro Aluminium Bratpfanne Ø 24 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Aluminium Bratpfanne Ø 24 cm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um eine hervorragende Wärmeleitung und einfaches Kochen zu gewährleisten. Es ist ideal für den täglichen Gebrauch in der Gastronomie und in der heimischen Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf geeigneten Kochplatten und geeigneten Wärmequellen.
- Achten Sie darauf, die Pfanne niemals leer zu erhitzen, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien (z. B. Holz oder Silikon), um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Bratpfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Halten Sie Kinder von der heißen Bratpfanne fern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, um Sturzverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 24 cm
- Geeignet für: Gas-, Elektro- und Cerankochfelder
- Antihafbeschichtung: Ja
- Gewicht: 790 g
- Farbe: Schwarz
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
- Setzen Sie sich die Pfanne auf eine flache, stabile Kochplatte.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne fest aufliegt und die gesamte Oberfläche die Wärme gleichmäßig empfängt.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen oder Reinigungsmitteln, die die Oberfläche der Pfanne beschädigen könnten.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze.
- Fügen Sie gegebenenfalls etwas Öl oder Butter hinzu, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Kochen Sie Ihre Speisen nach Bedarf und verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Oberfläche der Pfanne zu schonen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, um ein Überhitzen der Pfanne zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne zunächst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Bratpfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung gründlich ab, um Korrosion zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.  
Lösung: Erhöhen Sie die Menge an verwendeten Fetten oder Ölen; verwenden Sie eine niedrigere Temperatur.
- Problem: Kratzer in der Oberfläche.  
Lösung: Verwenden Sie nur Holz- oder Silikonutensilien in der Pfanne.
- Problem: Die Pfanne verformt sich.  
Lösung: Verwenden Sie die Pfanne nicht überhöhten Temperaturen und vermeiden Sie kaltes Wasser auf einer heißen Pfanne.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Stellen Sie sicher, dass alle umweltfreundlichen Richtlinien eingehalten werden, um ökologische Schäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Aluminium Koekenpan Ø 24 cm

## 1. Algemene Informatie

Deze aluminium koekenpan met een diameter van 24 cm is ontworpen voor efficiënt koken en bakken. Het biedt een uitstekende geleiding van warmte en is geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan nooit zonder inhoud om oververhitting en mogelijk vervormen te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een hete kookplaat.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan correct is geïnstalleerd op de kookplaat om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 24 cm
- Materiaal: Aluminium
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke, stevige kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de kookplaat voor een efficiënte warmteoverdracht.
- Voorkom dat andere voorwerpen de pan kunnen aanraken om onnodige schade te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel in de pan plaatst.
- Gebruik houten of siliconen spatels om de pan niet te beschadigen.
- Volg de kookinstructies voor specifieke gerechten voor de beste resultaten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- De pan plakt: Verminder de warmte of gebruik meer vet.
- Ongelijkmatige verhitting: Controleer of de pan goed aansluit op de kookplaat.
- Vlekken of verkleuring: Reinig de pan grondig met een milde reiniger en vermijd schurende materialen.

## 8. Afvoer

Neem de nodige maatregelen om de pan op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Neem contact op met de lokale afvalverwerkende onderneming voor informatie over recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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: Sartén de Aluminio O 24 cm

## 1. Información General

Gracias por elegir la sartén de aluminio O de 24 cm. Este producto es ideal para diversas técnicas de cocción y proporciona un rendimiento óptimo en la cocina. Diseñado para chefs profesionales y aficionados, esta sartén le ayudará a conseguir resultados perfectos en cada plato.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice la sartén únicamente para su propósito previsto: cocinar.
- **Manejo:** Maneje la sartén con cuidado, especialmente cuando esté caliente. Utilice utensilios de cocina apropiados para evitar daños.
- **Calor:** No deje la sartén desatendida en la estufa.
- **Antideslizante:** Asegúrese de que la sartén esté colocada en una superficie firme y estable mientras cocina.
- **Quemaduras:** Use guantes de cocina o agarraderas al manipular la sartén caliente.
- **Mantenimiento:** Inspeccione la sartén regularmente para detectar daños. Si la superficie está dañada, no la utilice.
- **Niños:** Mantenga a los niños alejados de la estufa durante el uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro:** 24 cm
- **Material:** Aluminio
- **Antiadherente:** Sí
- **Compatible con Inducción:** No
- **Aptitud para Lavavajillas:** No
- **Color:** Gris

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalar:** Saque la sartén de su embalaje y retire cualquier material protector.
2. **Limpieza Inicial:** Lave la sartén con agua caliente y jabón suave. Enjuague bien.
3. **Uso en la Estufa:** Coloque la sartén sobre la fuente de calor (gas, eléctrica). Asegúrese de que la base esté centrada en la fuente de calor para una cocción uniforme.
4. **Calentamiento:** Precalente la sartén a fuego medio antes de agregar ingredientes.

## 5. Operación

- Agregue aceite o mantequilla a la sartén y caliéntelo antes de añadir los alimentos.
- Cocine a fuego medio para evitar que los alimentos se peguen o se cocinen de manera desigual.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para proteger la superficie antiadherente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Usar:** Deje enfriar antes de limpiar.
- **Lavado:** Lave la sartén a mano con una esponja suave y jabón. No utilice limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente con un paño limpio y seco para evitar la formación de óxido.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y protegida de golpes.

## 7. Solución de Problemas

- **Se pega la comida:** Verifique que la sartén esté bien precalentada y que haya suficiente aceite o mantequilla.
- **Daños visibles:** Si hay arañazos o abolladuras, la sartén podría no funcionar correctamente. Considere reemplazarla.

## 8. Eliminación

Deseche la sartén de acuerdo con las regulaciones locales sobre productos de aluminio. No la tire a la basura común. Considere el reciclaje.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- **Correo Electrónico:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à frire en aluminium Ø 24 cm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en aluminium de 24 cm. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et une durabilité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la poêle.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez cette poêle uniquement pour la cuisson des aliments.
- Chaleur : Ne laissez pas la poêle sur un feu sans surveillance. Évitez d'utiliser des éléments chauffants à des températures excessives.
- Matériaux : L'aluminium de la poêle est conçu pour résister à des températures élevées mais évitez l'utilisation de matériaux abrasifs.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Produits corrosifs : Ne nettoyez pas la poêle avec des produits chimiques corrosifs qui peuvent endommager la surface.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire en aluminium Ø 24 cm
- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 24 cm
- Poids : 1,2 kg
- Compatibilité des plaques de cuisson : Tous les types (y compris induction)
- Revêtement : Antiadhésif
- Température maximale : 250°C

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage et vérifiez l'intégrité du produit.
2. Nettoyage initial : Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-la soigneusement.
3. Utilisation sur la cuisinière : Placez la poêle sur votre plaque de cuisson. Assurez-vous que la taille de la flamme (pour les cuisinières à gaz) ou de la plaque (pour les cuisinières électriques) correspond à la taille de la poêle pour une distribution uniforme de la chaleur.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle pendant quelques minutes avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Évitez d'utiliser des aérosols antiadhésifs qui peuvent endommager le revêtement.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour le nettoyage.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les tampons à récurer.
- Essuyez la poêle avec un chiffon doux et sec après le nettoyage pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème de collage : Assurez-vous de préchauffer la poêle correctement et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Dommages au revêtement : Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour préserver le revêtement antiadhésif.
- Incompatibilité de la plaque chauffante : Vérifiez que votre plaque de cuisson est compatible avec la poêle.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales en matière de recyclage des métaux et des produits en aluminium.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter:

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

# IT ITALIANO

## Manuale dell'Utente per Padella in Alluminio O 24 cm

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella in Alluminio O 24 cm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura superiori in modo sicuro ed efficace. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e utilizzo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze generali: È fondamentale seguire tutte le istruzioni e le avvertenze per garantire la sicurezza durante l'uso di questa padella.
- Uso corretto: Utilizzare solo su fornelli adatti e assicurarsi che sia ben posizionata. Non utilizzare su fonti di calore aperto come barbecue o fiamme libere.
- Contatto con il calore: Maneggiare sempre la padella con guanti da forno o presine poiché il manico può surriscaldarsi durante l'uso.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'utilizzo.
- Danni: Se la padella presenta segni di usura o danni, non utilizzare.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili in metallo per pulire la padella.
- Materiale: Non utilizzare per cottura eccessivamente acida o alcalina.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensione: O 24 cm
- Manico: Ergonomico e anti-scottature
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura (eccetto induzione)
- Rivestimento: Antiaderente

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione, assicurandosi che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui industriali.
3. Asciugare completamente con un panno morbido.
4. Posizionare la padella sul fornello. Assicurarsi che il diametro del fornello sia adatto alla padella di 24 cm.

### 5. Operazione

- Accendere il piano cottura e aggiungere un po' di olio se necessario.
- Regolare la temperatura in base al tipo di cibo da cuocere.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente prima di riporla.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Assicurarsi che la padella sia ben riscaldata e utilizzare un po' di grasso per la cottura.
- Macchie sul rivestimento: Pulire con acqua calda e sapone. Non utilizzare prodotti chimici aggressivi.
- Manico surriscaldato: Controllare la temperatura del fuoco e abbassarla se necessario.

### 8. Smaltimento

Smaltire la padella secondo le normative locali sui rifiuti. Se la padella ha segni di usura e non può più essere utilizzata, assicurarsi di riciclarla correttamente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania