

# ggmgastro

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

**SKU: 200-32**

**Aluminium frying pan - Ø 32 cm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Aluminium Frying Pan Ø 32 cm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Aluminium Frying Pan Ø 32 cm. This versatile kitchen tool is designed for efficient cooking, providing a lightweight yet durable solution for frying, sautéing, and more. With its non-stick coating and even heat distribution, this frying pan makes cooking enjoyable and easy.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care. Use oven mitts or pot holders when the pan is hot to avoid burns.
- Cooking Safety: Do not leave the frying pan unattended while in use. Keep flammable materials away from the cooking area.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when not in use. Ensure children are supervised in the kitchen.
- Heat Management: Avoid using high heat settings; medium to medium-high heat is recommended to maintain the integrity of the non-stick coating.
- Utensil Safety: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the non-stick surface. Avoid metal utensils.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 32 cm
- Coating: Non-stick
- Handle: Heat-resistant, ergonomic design
- Compatibility: Suitable for gas, electric, and induction cooktops
- Weight: 1.2 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Ensure all protective films are removed from the surface of the pan.
3. Before first use, wash the frying pan in warm, soapy water and dry thoroughly.
4. The frying pan is now ready for use. Place it on a suitable heat source such as a stove.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for effective cooking.
2. Add a small amount of oil or cooking spray to the pan to enhance the non-stick properties.
3. Place the food item into the frying pan once preheated. Avoid overcrowding the pan to ensure even cooking.
4. Cook according to recipe guidelines, adjusting heat as necessary.
5. After cooking, remove food using appropriate utensils.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store in a dry place, ideally nested with other cookware to prevent scratches.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the pan  
Solution: Ensure sufficient oil is used and avoid cooking on high heat. Check the non-stick surface for damage.
- Issue: Discoloration of the coating  
Solution: This can occur over time due to high heat. Reduce heat settings during cooking.
- Issue: Uneven cooking  
Solution: Ensure the pan is flat and in full contact with the cooking surface. Adjust flame or heat source as necessary.

### 8. Disposal

When the frying pan has reached the end of its lifecycle, dispose of it according to local regulations. Recycle when possible, following your area's guidelines for metal disposal.

### 9. Contact

For any inquiries, assistance, or to provide feedback, please reach out to us via:

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

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Aluminium Frying Pan. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Aluminium-Bratpfanne Ø 32 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Diese Aluminium-Bratpfanne bietet eine hervorragende Wärmeleitung und ist ideal für eine Vielzahl von Kochanwendungen. Sie wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt und ist für den täglichen Gebrauch in der Küche geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brennbarkeit: Hält sich von offenen Flammen fern.
- Hitze: Die Pfanne wird während des Kochens sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Küchengeräte: Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Benutzung: Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie sich auf dem Herd befindet.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder harte Schwämme, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Lagerung: Bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Ort auf und vermeiden Sie schwere Gegenstände, die die Pfanne verformen könnten.
- Energiequelle: Kompatibel mit Gas-, Elektro- und Induktionsherden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 32 cm
- Antihafbeschichtung: Ja
- Gewicht: 1,2 kg
- Farben: Silber
- Herdarten: Gas, Elektro, Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
2. Erster Gebrauch: Waschen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie vollständig ab.
3. Auf dem Herd platzieren: Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Herdfläche, passend zur Größe des Kochfeldes.
4. Erhitzen: Wählen Sie die passende Hitzequelle und verwenden Sie gemäß den Empfehlungen des Rezepts.

## 5. Betrieb

- Nutzen Sie mittlere bis hohe Hitze zum Kochen.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um Überhitzen oder Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie lauwarmes Wasser und mildes Spülmittel.
- Spülen Sie gründlich aus und lassen Sie die Pfanne an der Luft trocknen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, vorzugsweise gedacht für Antihafkochgeschirr.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Pfanne klebt.
- Lösung: Erhöhen Sie die Hitze oder verwenden Sie mehr Öl/Fett.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut auf dem Kochfeld sitzt und das Kochfeld sauber ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Aluminium kann recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber ist, bevor Sie sie zum Recycling geben.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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 32 cm

## 1. Algemene informatie

Dank u voor uw aankoop van de Aluminium Koekenpan Ø 32 cm. Deze pan is ontworpen om een uitstekende kookervaring te bieden met optimale warmtegeleiding en duurzaamheid. Gebruik deze handleiding om het product veilig en effectief te gebruiken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de koekenpan alleen op een hittebron die geschikt is voor de pan. Vermijd het gebruik op inductie zonder controle.
- Vlam- en brandveiligheid: Laat de pan nooit onbeheerd achter op een vuur. Houd brandbare materialen op veilige afstand van open vlammen.
- Hanteerbaarheid: De handgreep kan heet worden. Gebruik altijd een ovenwant of een keukendoek bij het hanteren van de pan.
- Schade: Inspecteer de pan regelmatig op tekenen van schade. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Kindveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen om verbranding of verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: Ø 32 cm
- Handgreep: Ergonomisch en hittebestendig
- Geschikt voor: Gas, elektrische en keramische kookplaten
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de pan op een vlakke, stevige kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron zonder speling.
4. Gebruik de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de handgreep naar buiten steekt voor veilige hantering.

## 5. Gebruik

- Voor optimaal koken, verwarm de pan enkele seconden voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om de coating niet te beschadigen.
- Kook met een gematigde temperatuur om aanbranden te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig na het afwassen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

Als de pan plakt tijdens het koken:

- Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en de pan goed verwarmd is.

Als de pan vervormd lijkt:

- Dit kan ontstaan door oververhitting; stop met de hittebron en laat de pan afkoelen.

Bij beschadigingen van de coating:

- Gebruik geen metalen spatel en zorg voor een zachte reinigingsroutine om verdere schade te voorkomen.

## 8. Afvoer

Mocht de pan aan het einde van zijn levensduur zijn, wegwerp deze dan op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Aluminio Ø 32 cm

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, cuidado y mantenimiento de la sartén de aluminio de Ø 32 cm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, garantizando resultados excelentes en la preparación de sus comidas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la sartén para fines de cocina. No la utilice para otros propósitos como almacenamiento o como recipiente de alimentos fríos.
- Calor: Asegúrese de no calentar la sartén vacía, ya que esto puede provocar daños permanentes.
- Manejo: Use utensilios de cocina de materiales suaves para evitar rayones en la superficie.
- Cuidado con el fuego: Mantenga la sartén alejada de las llamas abiertas y fuentes de calor directo cuando no esté en uso.
- Superficie caliente: Siempre use guantes de cocina o manoplas al manipular la sartén caliente.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco, evitando la exposición prolongada a la humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: Ø 32 cm
- Material: Aluminio de alta calidad
- Peso: 1,5 kg
- Color: Negro
- Tipo de Cocina: Compatible con todas las fuentes de calor
- Mantenimiento: Apto para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para una larga duración.

## 4. Instalación y Montaje

No se requiere instalación previa para la sartén de aluminio. Simplemente retire el producto de su embalaje y enjuáguelo con agua tibia y jabón. Asegúrese de secarlo completamente antes de usarlo por primera vez.

## 5. Operación

1. Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
3. Caliente la sartén a temperatura media antes de agregar los ingredientes.
4. Cocine los alimentos según sus preferencias, controlando la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Lávela a mano con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores de acero o cepillos duros.
- Se puede utilizar en el lavavajillas, pero el lavado a mano prolonga su vida útil.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de usar suficiente aceite o valide la temperatura de la sartén.
- Desgaste o rayones visibles: Cambie a utensilios de cocina de silicona o madera.
- Contaminación de sabores: Lave la sartén adecuadamente y evite mezclar con utensilios que hayan estado en contacto con alimentos fuertes.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, deseche la sartén de aluminio de acuerdo con las regulaciones de reciclaje local. El aluminio es 100% reciclable y contribuye a la reducción de residuos.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto 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 pour la poêle en aluminium Ø 32 cm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle en aluminium de 32 cm. Ce produit a été conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en répondant aux normes de sécurité les plus strictes.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces de cuisson adaptées pour éviter tout risque d'accident.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant qu'elle est en cours d'utilisation.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures sur la surface de cuisson.
- Ne plongez jamais la poêle chaude dans l'eau pour éviter les déformations.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque la poêle est chaude ou non utilisée.
- Assurez-vous que la poignée est bien fixée avant chaque utilisation.
- Ne pas utiliser la poêle sous un gril ou au-dessus de la chaleur directe où le matériau peut fondre ou se déformer.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 32 cm
- Revêtement : Anti-adhésif
- Poignée : Ergonomique et en bakélite pour un confort d'utilisation
- Compatible avec : Tous les types de cuisines, sauf induction
- Nettoyage : Lavable en machine

## 4. Installation et configuration

- Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu d'usine.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.
- Vérifiez que la poignée est solidement fixée à la poêle avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre pour de meilleures performances antiadhésives.
- Placez les aliments dans la poêle. Évitez de surcharger pour une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour retourner ou mélanger les aliments.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement après utilisation.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez la poêle après le lavage pour éviter la corrosion.
- Ranger dans un endroit sec pour préserver la qualité du revêtement antiadhésif.

## 7. Dépannage

- Si les aliments collent, assurez-vous d'avoir préchauffé la poêle et d'utiliser une quantité suffisante de matières grasses.
- En cas de déformation visible, ne pas utiliser et contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle.
- Vérifiez les directives locales sur le recyclage des métaux et suivez les procédures appropriées pour la mise au rebut.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Alluminio Ø 32 cm

## 1. Informazioni Generali

La padella in alluminio Ø 32 cm è progettata per una cottura efficiente e uniforme, ideale per una varietà di piatti. Realizzata con materiali di alta qualità, questa padella offre durabilità e prestazioni eccellenti in cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (piani cottura a gas, elettrici o induzione compatibili).
- Non toccare le superfici calde senza l'uso di guanti da cucina.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare il rivestimento.
- Non sovraccaricare la padella con cibi pesanti o estremamente caldi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di fumi o odori insoliti durante la cottura, spegnere immediatamente la fonte di calore e ventilare il locale.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 32 cm
- Materiale: Alluminio di alta qualità
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibilità: Gas, elettrico, induzione
- Peso: 1,2 kg
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lava la padella con acqua calda e detergente non abrasivo prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la padella sul piano cottura senza utilizzare fuochi troppo grandi rispetto al diametro della padella.

## 5. Operazione

- Aggiungere un po' di olio o burro nella padella e riscaldare a fuoco medio.
- Aggiungere il cibo e regolare il calore come necessario.
- Evitare temperature estreme per preservare il rivestimento antiaderente.
- Al termine della cottura, rimuovere il cibo e lasciar raffreddare la padella.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con spugne morbide e detergente non abrasivo.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni al rivestimento.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di olio o burro.
- Se la padella presenta graffi, considerare di sostituirla per motivi di sicurezza.
- Per odori sgradevoli, pulire accuratamente la padella e assicurarsi che non ci siano residui di cibo.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici e antiaderenti. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania