

# 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: 200-40**

**Aluminium frying pan - Ø 40 cm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Frying Pan (Ø 40 cm)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Aluminium Frying Pan. This high-quality cookware is designed for professional use, providing excellent heat conductivity and durability. Ideal for frying, sautéing, and searing, this frying pan is a versatile addition to your kitchen.

## 2. Safety Information

- Always place the frying pan on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or accidents.
- Use heat-resistant oven mitts or gloves when handling the pan, especially after cooking.
- Avoid using metal utensils that may scratch the non-stick surface; opt for wooden or silicone tools.
- Never leave the frying pan unattended while on the heat source to prevent overheating and fire hazards.
- Ensure that the frying pan is completely clean and dry before storage to avoid food contamination.
- Do not use the frying pan in the microwave or for broiling purposes.
- Keep the frying pan away from children and pets during use and storage.

## 3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 40 cm
- Non-stick coating: Yes
- Suitable for: Gas, electric, and induction cooktops
- Dishwasher safe: Yes
- Oven safe: Up to 200°C

## 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging and ensure all protective materials are removed.
2. Before first use, wash the frying pan with warm, soapy water to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly.
3. Dry the frying pan completely with a soft cloth.
4. For optimal non-stick performance, lightly coat the surface with cooking oil or butter before use.

## 5. Operation

1. Place the frying pan on your chosen heat source (gas, electric, or induction).
2. Preheat the frying pan over medium to high heat for optimal cooking results.
3. Add oil, butter, or cooking spray before adding food.
4. Cook food while stirring or flipping as necessary to achieve even cooking.
5. Adjust the heat setting based on cooking requirements.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak the pan in warm water before gently scrubbing.
- Dry thoroughly to prevent water spots or rust.
- Store in a dry, cool place away from direct sunlight.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticks to the Pan: Ensure the pan is adequately preheated and lubricated before cooking. Use proper utensils to avoid scratching the non-stick surface.
- Warped Shape: Avoid rapid temperature changes and high heat settings to maintain the shape.
- Discoloration: Light discoloration is normal and does not affect performance. Clean the pan regularly to maintain appearance.

## 8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its life cycle, please dispose of it responsibly. Check your local guidelines for recycling metal products.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, 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 your purchase. Enjoy cooking with your GGM Gastro Aluminium Frying Pan!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Aluminium-Bratpfanne O 40 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Aluminium-Bratpfanne O 40 cm. Diese Pfanne ist ideal zum Braten, Frittieren und Kochen. Sie wurde aus hochwertigem Aluminium gefertigt, um gleichmäßige Wärmeverteilung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Vermeiden Sie das Überhitzen der Pfanne, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Speisen auf Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht in einem Ofen, wenn sie nicht als ofenfest gekennzeichnet ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 40 cm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für: Gas, Elektro, Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
4. Verbinden Sie die Pfanne mit einem passenden Kochfeld (Gas, Elektro oder Induktion).
5. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Temperatur, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Geben Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Speisen hinzufügen.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien wie Holz oder Silikon, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Überwachen Sie die Kochzeit, um Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder aggressive Reinigungsmittel.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Essen an der Pfanne kleben bleibt, prüfen Sie die Temperatur und die Verwendung von ausreichend Öl.
- Bei Verfärbung der Pfanne, vermeiden Sie übermäßige Hitze und reinigen Sie die Pfanne regelmäßig.
- Bei Beschädigungen der Antihafbeschichtung sollte die Pfanne nicht mehr verwendet werden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie das Produkt, wenn dies möglich ist.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Aluminium Koekenpan Ø 40 cm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Aluminium Koekenpan Ø 40 cm. Dit product is ontworpen voor optimale prestaties in de keuken. Volg deze handleiding zorgvuldig op om de beste gebruikservaring te garanderen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de koekenpan niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van een hete pan.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met water of andere vloeistoffen tijdens het gebruik. Dit kan spatten of dampen veroorzaken.
- Controleer de koekenpan regelmatig op schade. Bij zichtbare beschadigingen, stop met het gebruik ervan.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 40 cm
- Geschikt voor: Alle kookgerangschikt types, inclusief inductie.
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1,2 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de koekenpan op een geschikte kookplaat die compatibel is met de pan.
3. Zorg ervoor dat de pan stevig en recht op de kookplaat staat voordat u deze gebruikt.

## 5. Bediening

- Voor het beste resultaat, verwarm de pan langzaam en gelijkmatig.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u het voedsel toevoegt.
- Gebruik de pan niet op een te hoge temperatuur om de levensduur te verlengen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan goed af na het wassen om corrosie te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Eten blijft plakken  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende vetstoffen.
- Probleem: De pan is vervormd  
Oplossing: Gebruik de pan op een gelijkmatig verwarmd oppervlak en vermijd temperatuurschok.

## 8. Afvoer

Verwijder de koekenpan op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling en afvoer.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén de Aluminio Ø 40 cm

## 1. Información General

La sartén de aluminio de Ø 40 cm está diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Su construcción de aluminio garantiza una distribución uniforme del calor, resultando en una cocción perfecta de los alimentos. Este producto es ideal para freír, saltear y cocinar una variedad de platillos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar la sartén en fuentes de calor adecuadas, como cocinas de gas, eléctricas o inducción.
- Manejo: Utilizar manoplas o agarraderas para evitar quemaduras al manejar la sartén caliente.
- Supervisión: Nunca dejar la sartén desatendida mientras esté en uso, especialmente cuando se calienta.
- Resistencia al calor: No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar el recubrimiento antiadherente. Usar utensilios de silicona, madera o plástico.
- Limpieza: Permitir que la sartén se enfríe antes de limpiarla. No sumergir en agua fría inmediatamente después de usarla.
- Almacenamiento: Guardar la sartén en un lugar seco para evitar la corrosión y otros daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: Ø 40 cm
- Peso: 1.2 kg
- Color: Plata
- Recubrimiento: Antiadherente
- Uso: Cocción en estufa

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retirar la sartén de la caja y quitar todo el embalaje.
2. Inspección: Verificar que no haya daños visibles en la sartén.
3. Colocación: Colocar la sartén en una fuente de calor estable y adecuada.
4. Probar la compatibilidad: Asegurarse de que la base de la sartén esté en contacto pleno con la superficie de cocción.

## 5. Operación

- Calentamiento: Colocar la sartén en la estufa y precalentar a fuego medio.
- Cocción: Añadir una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de agregar los ingredientes.
- Temporización: Cocinar hasta que los alimentos estén listos, removiendo regularmente para evitar que se peguen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar la sartén completamente.
- Limpiar con esponja suave y agua tibia; evitar el uso de productos abrasivos.
- Para manchas difíciles, usar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Secar completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de usar suficiente aceite y que la sartén esté caliente antes de agregar los ingredientes.
- Rayones: Evite usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.
- Deformación: No sobrecalentar la sartén en seco y evitar caídas.

## 8. Disposición

Cuando la sartén haya alcanzado el final de su vida útil, desecharla de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arroje la sartén a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Ce manuel contient des informations essentielles concernant la poêle en aluminium de 40 cm de GGM Gastro. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin de garantir un fonctionnement optimal et en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas utiliser la poêle sous un grille-pain ou dans un four à micro-ondes.
- Évitez les chocs thermiques ; ne plongez pas immédiatement la poêle chaude dans l'eau froide.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Inspectez la poêle avant chaque utilisation, et ne pas l'utiliser si des dommages sont visibles.
- Suivez les recommandations de nettoyage pour éviter d'endommager le revêtement.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre : 40 cm
- Matériau : Aluminium
- Poignée : Ergonomique et anti-chaleur
- Revêtement : Antiadhésif
- Adapté à : Tous types de feux, y compris l'induction

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de son emballage.
2. Vérifiez que tous les accessoires sont inclus.
3. Installez la poêle sur la cuisinière en vous assurant qu'elle est centrée sur la source de chaleur.
4. Choisissez la source de chaleur appropriée pour votre type de cuisinière (gaz, électrique, induction).
5. Allumez la source de chaleur à feu moyen.

### 5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse dans la poêle avant la cuisson pour de meilleurs résultats.
- Préchauffez la poêle pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.
- Ajustez la température selon le type d'aliments cuits.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la poêle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer le revêtement.
- Pour des taches tenaces, laissez tremper la poêle dans de l'eau chaude avant de nettoyer.

### 7. Dépannage

- Si la poêle accroche, vérifiez si elle a besoin d'être réassaisonnée.
- Pour les déformations visibles, ne pas utiliser la poêle.
- Si la poignée est desserrée, serrez-la soigneusement.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage des métaux et des matériaux d'emballage.
- Faites-le revenir à un centre de collecte approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Alluminio O 40 cm

## 1. Informazioni Generali

La padella in alluminio O 40 cm è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una cottura ottimale. Questa padella è ideale per frittture, rosolature e preparazione di vari piatti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare su fornelli a induzione se non specificato.
- Maneggiare con cautela, poiché la padella può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso: questo può danneggiare la padella.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 40 cm
- Materiale: Alluminio
- Tipo di rivestimento: Antiaderente
- Compatibilità: Gas, elettrico, vetroceramica.
- Manico: Ergonomico e termo resistente

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Prima di utilizzare la padella per la prima volta, sciacquarla con acqua calda e sapone, quindi asciugarla bene.
3. Posizionare la padella su una superficie piana sui fornelli a gas, elettrici o vetroceramici. Assicurarsi che la padella sia ben centrata sul fornello.
4. Se necessario, utilizzare un bruciatore di dimensioni adeguate al diametro della padella per garantire una cottura uniforme.

## 5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità d'olio o burro per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Aggiungere gli ingredienti da cuocere e controllare frequentemente per evitare bruciature.
- Utilizzare utensili appropriati per mescolare o girare il cibo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie (se specificato).
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, controllare che non ci siano alimenti bruciati o residui di cibo.
- Assicurarsi di utilizzare la giusta quantità di olio o burro.
- In caso di deformazione, evitare di scaldare la padella a temperature eccessive.

## 8. Smaltimento

Smaltire la padella secondo le normative locali per i metalli. Non disperdere nel mezzo ambiente. Rivolgersi al centro di raccolta autorizzato più vicino per il corretto smaltimento.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania