

# 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: 510-20

### Copper frying pan - Ø 20 cm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Copper Frying Pan Ø 20 cm (Model 510-20)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Copper Frying Pan. This high-quality cooking vessel is designed to provide superior heat conductivity and durability for all your cooking needs. It is suitable for various cooking surfaces, ensuring excellent performance in both home and professional kitchens.

## 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a suitable heat source. Avoid using it on excessively high heat settings to prevent warping or damage.
- Use heat-resistant utensils to avoid scratching the copper surface.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the frying pan, as the handle can become hot during cooking.
- Keep out of reach of children when in use to prevent burns or accidents.
- Do not expose the frying pan to extreme temperature changes (e.g., placing a hot pan into cold water) to prevent warping.
- This product is not dishwasher safe. Kindly follow the cleaning instructions for proper maintenance.

## 3. Product Specifications

- Model: 510-20
- Material: Copper
- Diameter: 20 cm
- Weight: 820 g
- Suitable for all heat sources, including induction
- Handle: Ergonomic design for easy grip

## 4. Setup and Installation

- Remove the Copper Frying Pan from the packaging and ensure all components are intact.
- Before first use, wash the pan in warm soapy water, rinse, and dry it thoroughly.
- No formal installation is required; simply place the frying pan on your cooking surface.

## 5. Operation

- Preheat the frying pan for a few moments before adding oil or food.
- Use moderate heat when cooking to achieve optimal results.
- After cooking, turn off the heat and allow the pan to cool before handling.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Wash by hand with a soft sponge and mild detergent, then rinse with warm water.
- Avoid using abrasive cleaners or pads that could scratch the copper surface.
- To maintain shine, periodically polish with a suitable copper cleaner.
- Store in a dry place to prevent moisture build-up.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the frying pan, ensure the cooking surface is adequately preheated and that sufficient oil is used.
- If the pan shows discoloration, polish it with a copper cleaner as directed.
- For warped pans, gently heat the pan on low heat and allow it to cool while maintaining pressure to reshape.

## 8. Disposal

- When disposal of the copper frying pan is necessary, do so in accordance with your local waste management regulations. Copper is a recyclable material.

## 9. Contact

For any inquiries, please reach out to 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 Copper Frying Pan!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kupfer-Bratpfanne Ø 20 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Kupfer-Bratpfanne Ø 20 cm entschieden haben. Dieses Produkt vereint traditionelles Handwerk mit modernster Technologie, um ein hervorragendes Kocherlebnis zu bieten. Die Pfanne ist ideal für alle Kochfelder, einschließlich Induktion, Gas und Elektro.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Artikel nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Halten Sie die Pfanne außer Reichweite von Kindern, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf der Hitzequelle steht.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Pfanne und entsorgen Sie sie bei Abnutzungserscheinungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: 100% Kupfer
- Durchmesser: 20 cm
- Geeignet für alle Herdarten
- Wandstärke: 2 mm
- Gewicht: 800 g
- Ergonomischer Griff aus Edelstahl
- Für hohe Temperaturen geeignet

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Platzieren Sie die Pfanne auf der entsprechenden Herdplatte und stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Temperatur ein.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne langsam, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie ein wenig Öl oder Butter, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
- Verwenden Sie die Pfanne für eine Vielzahl von Gerichten, von Eiern bis hin zu Saucen und mehr.
- Nach Gebrauch die Pfanne abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm oder Lappen. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach dem Reinigen ab, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Aufbewahrung an einem trockenen Ort, um Rosten oder Oxidation zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn die Pfanne ungleichmäßig erhitzt, überprüfen Sie die Herdtemperatur und die Position der Pfanne auf der Platte.
- Bei Anhaften von Speisen erhöhen Sie die Menge an Öl oder Butter während des Kochens.
- Bei sichtbaren Oxidationserscheinungen die Pfanne mit einem speziellen Kupferreiniger behandeln.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Kupferprodukte sind recycelbar. Bringen Sie die Pfanne zu einem Recyclinghof, falls vorhanden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Koperen Koekenpan Ø20 cm

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw koperen koekenpan Ø20 cm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende warmtegeleiding voor al uw kookbehoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte, vlakke kookplaat.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een verwarmde kookplaat.
- Gebruik ovenwanten of een keukenschort bij het hanteren van de pan, vooral bij hoge temperaturen.
- Houd kinderen op afstand van de kookplaat en de pan tijdens gebruik.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø20 cm
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Ideaal voor kleine porties en individuele maaltijden
- Materiaal: Koper en een anti-aanbaklaag

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakkingsmaterialen en controleer de pan op beschadigingen.
2. Plaats de pan op een vlakke, stevige kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
4. Volg de instructies van uw kookplaat voor het juiste gebruik.

## 5. Gebruik

1. Verwarm de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur voordat u olie of boter toevoegt.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe en laat deze smelten.
3. Plaats de ingrediënten in de pan en kook volgens uw recept.
4. Gebruik houten of kunststof keukengerei om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe sponsjes om de pan te reinigen.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan grondig na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd voor het toevoegen van vet en ingrediënten.
- Probleem: Verkleuring van de pan.  
Oplossing: Dit is normaal bij koper, maar kan worden gepolijst met een koperreinigingsmiddel.

## 8. Afvoeren

Verwerk de pan op de juiste manier volgens de lokale richtlijnen voor het afdanken van metalen producten. Probeer recycling aan te moedigen waar mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Cobre Ø20 cm

## 1. Información General

La sartén de cobre de 20 cm está diseñada para ofrecer la mejor experiencia de cocción. Con un diseño elegante y funcionalidad excepcional, es ideal para diversas preparaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso doméstico. No utilizar en hornos de microondas o para freír alimentos bajo una temperatura de 180 °C.
- Manipulación: Manejar con precaución mientras está caliente. Utilizar guantes o manoplas resistentes al calor.
- Superficie: Evitar el contacto con utensilios metálicos que puedan rayar la superficie. Se recomienda el uso de utensilios de silicona o madera.
- Limpieza: No sumergir la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones. Dejar que se enfríe por completo antes de limpiarla.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Diámetro: 20 cm
- Material: Cobre
- Revestimiento: Interior de acero inoxidable
- Compatible con: Todos los tipos de cocinas, excepto inducción.
- Peso: 800 g
- Color: Cobre brillante

## 4. Configuración e Instalación

1. Retirar la sartén de su embalaje.
2. Inspeccionar visualmente para detectar daños.
3. Colocar la sartén en la superficie de cocción asegurándose de que esté centrada.
4. Encienda la fuente de calor seleccionando una temperatura baja para iniciar el precalentamiento.

## 5. Operación

- Precalentamiento: Calentar la sartén a una temperatura adecuada antes de añadir aceite o alimentos.
- Cocción: Ajustar la temperatura según la receta. Asegúrese de no sobrecalentar para evitar la decoloración.
- Añadir alimentos: Agregar los ingredientes solo cuando la sartén esté caliente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar completamente antes de limpiar.
- Limpiar con agua tibia y un detergente suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Secar completamente para evitar manchas de agua.
- Aplicar una ligera capa de aceite al interior para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- Deformación: Si la sartén se deforma, calentar a fuego bajo y presionar suavemente la parte dañada para devolverla a su forma original.
- Manchas de comida: Remojar durante unos minutos antes de limpiar con esponja suave.
- Ruidos al calentar: Puede ser normal debido a la expansión del material; si el ruido es excesivo, revisar la fuente de calor.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil de la sartén, por favor recíclala de acuerdo con las normativas locales sobre materiales metálicos.
- No desechar en basura común.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frirer en Cuivre Ø 20 cm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frirer en cuivre de 20 cm. Ce produit est conçu pour vous offrir d'excellentes performances de cuisson. Veuillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de votre poêle.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur une Source de Chaleur: Ne placez jamais la poêle sur un feu trop puissant. Utilisez toujours un réglage moyen pour éviter les dommages.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Surveillance: Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Produits Chimiques: Évitez tout produit chimique abrasif lors du nettoyage.
- Enfants: Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou encore chaude.
- Éventuelles Anomalies: En cas de défaut visible sur le produit, ne l'utilisez pas.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Diamètre: 20 cm
- Matériau: Cuivre
- Compatibilité: Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Poids: 1.2 kg
- Épaisseur du fond: 2.5 mm
- Revêtement: Non applicable

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez si elle a des dommages visibles.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez bien et séchez.
3. Placez la poêle sur une surface plane compatible telle qu'une cuisinière. Assurez-vous que la taille du feu correspond à celle de la poêle.

## 5. Fonctionnement

- Allumez la source de chaleur à un réglage moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la cuisson attentivement et ajustez le feu si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer qui pourraient rayer le cuivre.
- Essayez soigneusement avec un chiffon sec après le lavage pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème: La poêle ne chauffe pas uniformément.  
Solution: Vérifiez que la source de chaleur est correctement réglée et que la poêle est correctement centrée sur le brûleur.
- Problème: Des aliments collent à la poêle.  
Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Portez-le à un centre de recyclage local.
- Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des métaux.

## 9. Contact

Pour des questions ou un service client, 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 Rame Ø 20 cm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per l'acquisto della nostra padella in rame da 20 cm. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni di cottura eccezionali e durature. È adatta per una variegata gamma di utilizzi in cucina, dai salti rapidi alla cottura lenta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella su piani cottura compatibili e assicurarsi che il fondo sia completamente piatto per una distribuzione uniforme del calore.
- Non surriscaldare la padella vuota per evitare danni al materiale.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Seguire le istruzioni di cottura riportate nel manuale per prevenire fughe di calore e possibili incendi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Rame
- Diametro: 20 cm
- Compatibile con piani cottura a gas, elettrici e vetroceramici
- Rivestimento interno: non rivestito
- Manico: acciaio inox
- Adatta per lavastoviglie (si consiglia il lavaggio a mano per una maggiore durabilità)

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente la padella.
4. Posizionare la padella sul piano cottura scelto, assicurandosi che sia stabile e centrata.
5. Accendere il piano cottura e iniziare a riscaldare la padella a fuoco basso o medio.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare un livello di calore adeguato per la ricetta. Il rame riscalda rapidamente, quindi è fondamentale monitorare la temperatura.
- Aggiungere olio o burro prima di inserire gli alimenti per evitare che si attacchino.
- Mescolare o girare gli alimenti regolarmente per una cottura uniforme.
- Dopo l'uso, spegnere il fornello e far raffreddare la padella prima di maneggiarla.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che la padella si raffreddi prima di lavarla.
- Pulire con acqua calda e detersivo delicato utilizzando una spugna morbida.
- Per macchie persistenti, usare un prodotto specifico per il rame.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservare la padella in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si ossida, pulirla con un prodotto per il rame.
- Se gli alimenti si attaccano, controllare che ci sia sufficiente olio o burro durante la cottura.
- Se le maniglie si allentano, svitare e riavvitare per fissarle.

## 8. Smaltimento

Quando la padella non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. Il rame è riciclabile; si consiglia di portarla a un centro di raccolta dei metalli per un corretto riciclaggio.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, è possibile contattarci all'indirizzo email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com), telefonando al numero: 0800 7000 220 o visitando la nostra sede a: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.