

# 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: 510-24

### Copper frying pan - Ø 24 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Copper Frying Pan Ø 24 cm

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Copper Frying Pan Ø 24 cm. This high-quality frying pan is designed to provide exceptional cooking performance and durability. Crafted from premium materials, it ensures even heat distribution and enhances your cooking experience.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan for its intended purpose. Do not use it for boiling liquids or deep frying.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as the handles can become hot during use.
- Storage: Store in a dry place to prevent moisture accumulation, which can lead to corrosion or damage.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Ensure children do not play with the frying pan.
- Cleaning Precautions: Avoid using abrasive cleaners or tools that may scratch the surface. Always let the pan cool down before cleaning.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Copper Frying Pan
- Diameter: Ø 24 cm
- Material: Copper with a stainless steel handle
- Weight: [Insert weight if available]
- Compatibility: Suitable for all types of cooktops including induction, gas, electric, and ceramic.

### 4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Unbox the frying pan carefully, removing all packaging materials.
2. Inspect the Product: Check for any visible damages or defects. If any are found, do not use the pan and contact customer service.
3. Initial Cleaning: Wash the frying pan with warm water and a small amount of mild detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. Heat Preparation: Before first use, heat the pan over medium heat for 5 minutes to eliminate any manufacturing residues.

### 5. Operation

1. Heating the Pan: Place the frying pan on the cooktop. Use medium to low heat for optimal cooking results.
2. Cooking: Add a small amount of oil or fat when the pan is hot. Cook your food according to recipe instructions. Avoid overheating the pan.
3. Utensils: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the surface.
4. Monitoring: Keep an eye on the food as it cooks, adjusting the heat as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the pan to cool down, then wash it with warm water and mild detergent. Use a soft sponge to avoid damaging the surface.
- Stain Removal: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to create a paste. Apply it gently and rinse well.
- Drying: Ensure the pan is fully dried before storing to prevent oxidation.
- Regular Inspection: Check the handle and surface regularly for any signs of wear and tear.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the surface
  - Solution: Ensure you are using enough oil and preheating the pan adequately before adding food.
- Issue: Discoloration of copper
  - Solution: This is a normal occurrence. Use a copper cleaner or a mixture of vinegar and salt to restore shine.
- Issue: Handle becomes loose
  - Solution: Tighten any loose screws, ensuring a secure handle.

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan according to local regulations regarding metal products. If the item is damaged beyond use, consider recycling materials where possible to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kupfer-Bratpfanne Ø 24 cm

## 1. Allgemeine Informationen

Diese Kupfer-Bratpfanne ist perfekt für das präzise Garen und die Zubereitung von verschiedenen Gerichten. Ihr elegantes Design und die hochwertige Verarbeitung machen sie zu einem unverzichtbaren Küchenutensil.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern oder Kochgeräten.
- Entfernen Sie die Pfanne von der Hitzequelle, wenn sie nicht mehr benötigt wird.
- Benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Reinigen Sie die Pfanne immer nach der Benutzung, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während die Pfanne heiß ist, um ein Verziehen des Materials zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 24 cm
- Material: Kupfer mit Antihafbeschichtung
- Geeignet für: Alle Herdarten, außer Induktionsherde
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Gewicht: 1,2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und milder Seife abwaschen und gut abtrocknen.
2. Wählen Sie eine geeignete Kochfläche, die gut zu der Größe der Pfanne passt.
3. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte sauber ist, bevor Sie die Pfanne darauf platzieren.
4. Bei Verwendung von Gasherden achten Sie darauf, dass die Flamme die Seiten der Pfanne nicht berührt.
5. Verwenden Sie auf einem Elektroherd eine passende Größe der Kochplatte.

## 5. Betrieb

- Vor der Benutzung die Pfanne mit etwas Öl oder Butter einfetten, um ein Ankleben der Speisen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Hitze gemäß der zu garenden Speise reguliert ein.
- Rühren und wenden Sie die Speisen regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Zum Erhalt der Antihafbeschichtung empfiehlt es sich, die Pfanne per Hand und nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

## 7. Fehlerbehebung

- Die Speisen kleben an der Pfanne: Überprüfen Sie, ob Sie die Pfanne ausreichend mit Öl oder Butter gefettet haben.
- Die Pfanne verzieht sich: Diese kann durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Achten Sie darauf, die Hitze reguliert zu halten.
- Verfärbungen auf der Oberfläche: Benutzen Sie eine sanfte Reinigungsmethode, um die Oberfläche der Pfanne wiederherzustellen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallrecycling. Bitte vermeiden Sie die Entsorgung im Restmüll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Frituurpan Ø 24 cm

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de koperen frituurpan Ø 24 cm. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor optimaal koken en bakken, met een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. De pan is geschikt voor zowel thuisgebruik als professioneel gebruik en biedt een ideale oplossing voor het bereiden van diverse gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksmethoden: Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en vermijd het gebruik op een open vlam tenzij specifiek ontworpen voor vuur.
- Hete Oppervlakken: Wees voorzichtig, de handgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt tijdens gebruik om brandwonden of andere verwondingen te voorkomen.
- Gebruik Geschikte Hulpmiddelen: Gebruik geen metalen kookgerei om krassen op het oppervlak te voorkomen. Maak gebruik van houten of siliconen spatel.
- Controleer op Schade: Inspecteer de pan regelmatig op scheuren of andere defecten. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 24 cm
- Materiaal: Koper met een roestvrijstalen basis
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties, afhankelijk van het soort voedsel
- Afmetingen: Geschikte afmetingen voor alle gangbare kookplaten

### 4. Setup en Installatie

1. Uithalen: Verwijder de pan voorzichtig uit de verpakking.
2. Inspectie: Controleer de pan op eventuele schade of defecten.
3. Kookplaat Voorbereiden: Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is.
4. Plaatsing: Plaats de pan op de kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig en vlak staat.

### 5. Gebruik

1. Voorverwarmen: Verhit de pan langzaam op middelhoog vuur.
2. Olie of Vet: Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe zodra de pan warm is.
3. Koken: Voeg de ingrediënten toe en kook tot de gewenste gaarheid is bereikt. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
4. Afkoelen: Laat de pan na gebruik afkoelen voordat je hem schoonmaakt.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen: Laat de pan volledig afkoelen voordat je hem reinigt. Gebruik warm water en een zachte spons om te voorkomen dat het oppervlak wordt beschadigd.
- Vermijd Schuurmiddelen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, omdat deze de pan kunnen krassen.
- Opslag: Bewaar de pan op een droge plaats en bedek hem desgewenst met een doek om krassen te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Vet Brandt Aan: Zorg ervoor dat de pan niet te heet wordt voordat je vet toevoegt.
- Voedsel Plakt: Probeer een hittebestendig olie of vet dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Verkleuring: Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor koper om verkleuring te voorkomen en de pan opnieuw te laten glanzen.

### 8. Afvoer

Gooi de pan niet bij het gewone huisafval. Informeer bij uw lokale gemeentelijke afvaldienst naar de juiste manier om koper en metaal af te voeren.

### 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 Ø24 cm

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra sartén de cobre de 24 cm. Este producto ha sido diseñado para brindar un rendimiento excepcional en la cocina y está fabricado con materiales de alta calidad para garantizar durabilidad y eficacia.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este artículo está destinado exclusivamente para cocinar.
- Temperatura: No exceda los 250°C para evitar daños en el revestimiento.
- Manipulación: Use manoplas al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: No deje la sartén desatendida mientras se está utilizando.
- Limpieza: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla. No la sumerja en agua caliente inmediatamente después de usarla.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Elementos: No utilice utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cobre de alta calidad
- Diámetro: 24 cm
- Revestimiento: Antiadherente
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, excepto inducción
- Color: Cobre

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de la caja.
2. Limpie la sartén con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la sartén en la hornilla a fuego medio-alto; evite iniciar con calor extremo.

## 5. Operación

- Caliente la sartén durante 1-2 minutos antes de agregar aceite o ingredientes.
- Ajuste la temperatura según la receta y el tipo de alimento.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave; evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.
- Para mantener el brillo del cobre, use un limpiador específico si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Sartén se pega: Asegúrese de que haya suficiente aceite antes de cocinar.
- Descoloración: Esto es normal con el tiempo; limpie con un limpiador de cobre.
- Humo excesivo: Baje la temperatura; el sobrecalentamiento puede dañar el revestimiento.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos. No lo arroje a la basura doméstica.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por su confianza en nuestro producto. ¡Disfrute de sus comidas!

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Poêle à Frire en Cuivre Ø 24 cm

### Informations Générales

Merci d'avoir acheté la Poêle à Frire en Cuivre Ø 24 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour les amateurs de cuisine qui recherchent une qualité professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de procéder à l'utilisation de la poêle.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette poêle est uniquement destinée à un usage domestique et culinaire. Évitez de l'utiliser sur des surfaces non adaptées à la cuisine.
- Chaleur excessive: Ne laissez pas la poêle sur le feu sans surveillance. Ne la chauffer pas à vide.
- Manches: Les poignées peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Surfaces: Ne jamais utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface de la poêle.
- Risque de brûlure: Soyez prudent lors de la manipulation de la poêle chaude et évitez le contact avec l'eau froide immédiat.

### Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre: 24 cm
- Matériau: Cuivre
- Poids: 1,5 kg
- Compatibilité: Convient pour toutes les sources de chaleur sauf les plaques à induction.
- Couleur: Cuivre brillant

### Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez délicatement la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Rinçage: Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Séchage: Séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.
4. Placement: Installez la poêle sur le feu correspondant à son diamètre pour une meilleure chaleur.

### Fonctionnement

1. Préparation: Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou d'autres matières grasses.
2. Cuisson: Ajoutez vos ingrédients, en vous assurant de ne pas surcharger la poêle, afin d'obtenir une cuisson uniforme.
3. Contrôle de la chaleur: Ajustez la chaleur selon le type de plat préparé, pour éviter le surchauffe.

### Nettoyage et Entretien

1. Refroidissement: Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyage: Utilisez une éponge douce et de l'eau savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
3. Séchage: Séchez la poêle immédiatement après le lavage pour éviter toute décoloration.
4. Rangement: Conservez la poêle dans un endroit sec et sûr, de préférence en position verticale.

### Dépannage

- Taches noires: Cela peut se produire si la poêle est trop chauffée. Utilisez un nettoyeur doux pour éliminer ces taches.
- Difficulté à chauffer uniformément: Assurez-vous que la poêle est bien placée sur la source de chaleur.
- Éraflures: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.

### Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Réutilisez-le ou déposez-le dans un centre de recyclage local. Consultez votre municipalité pour les réglementations sur l'élimination des métaux.

### Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- 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 24 cm

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella in Rame Ø 24 cm. Questo prodotto è progettato per una cottura uniforme e un'ottima conduzione del calore. È ideale per cuocere una varietà di piatti, dalla carne alle verdure, garantendo risultati deliziosi.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo su superfici piane.
- Evitare il surriscaldamento eccessivo. Non utilizzare a temperature superiori a 250°C.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla fiamma diretta e da fonti di calore.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la padella calda.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Rame
- Diametro: 24 cm
- Altezza: 5 cm
- Spessore: 2 mm
- Manico: Ottone con rivestimento anti-scottatura
- Adatta per: Tutti i tipi di fornelli, tranne induzione
- Facile da pulire

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni o difetti.
3. Utilizzare un piano di cottura stabile e piano per garantire una cottura uniforme.
4. Assicurarsi che la padella sia asciutta prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Scaldare la padella a fuoco medio.
2. Aggiungere un po' d'olio o burro per migliorare la non adesione.
3. Cuocere i cibi desiderati, mescolando regolarmente per evitare attaccature.
4. Non superare temperature elevate per prolungare la vita della padella.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua tiepida e detergente delicato.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Applicare una piccola quantità di olio all'interno per preservare il rame.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: Assicurarsi che la padella sia ben preriscaldata e che ci sia abbastanza grasso.
- Se si nota una deformazione: Controllare che la padella non sia stata esposta a sbalzi termici.
- Se la superficie appare opaca: Pulire con un detergente specifico per il rame.

### 8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali. Non gettare il prodotto nella spazzatura domestica. Contattare i punti di raccolta per materiali riciclabili per il corretto smaltimento del rame.

### 9. Contatti

Per assistenza o informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania