

ggmgastro

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

SKU: 510-28

Copper frying pan - Ø 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Copper Frying Pan (Ø 28 cm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Copper Frying Pan. Designed for professional and home chefs alike, this high-quality frying pan offers superior heat conductivity, durability, and elegant aesthetics, making it an essential tool in your kitchen.

2. Safety Information

- This frying pan is designed for stovetop cooking only. Avoid using it in the oven or under the broiler unless specified.
- Do not exceed high temperatures as this may warp or damage the pan.
- Always use heat-resistant utensils to prevent scratching the surface.
- Only use on compatible stovetops (gas, electric, radiant) and avoid using on induction cooktops in its current form.
- Allow the frying pan to cool down completely before cleaning to prevent burns.
- Keep out of reach of children to avoid accidental injury.

3. Product Specifications

- Material: Copper
- Diameter: 28 cm
- Thickness: 2.5 mm
- Handle: Stainless steel, ergonomic design
- Suitable for: Gas, electric, and radiant stovetops
- Care instructions: Hand wash only, do not place in dishwasher

4. Setup and Installation

- Ensure you have a compatible stovetop (gas or electric) prior to using the frying pan.
- Remove all packaging and protective films from the frying pan before use.
- Place the frying pan on the burner that corresponds to its size for even heating.
- Ensure that the handle is securely attached and does not obstruct any other cookware.

5. Operation

- Preheat the frying pan on medium heat for even cooking.
- Apply a small amount of cooking oil or butter to avoid food sticking.
- Place food items gently into the pan and monitor cooking time as the frying pan heats quickly due to the copper material.
- Adjust the heat as needed during cooking to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely after use before washing.
- Hand wash with mild soap and a soft sponge; avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Dry thoroughly with a soft cloth to avoid water spots.
- Occasionally polish the copper surface with a specialized copper cleaner to maintain its shine.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the pan, ensure you are using sufficient oil or fat during cooking.
- For discoloration, use a copper cleaner to restore the pan's appearance.
- If the handle becomes loose, check the screws and re-tighten them if necessary.

8. Disposal

- When the product has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations for metal products.
- Consider recycling where facilities are available to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary needs.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Kupferbratpfanne Ø 28 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Kupferbratpfanne Ø 28 cm entschieden haben. Diese hochwertige Pfanne ist perfekt für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten und optimiert das Kocherlebnis durch hervorragende Wärmeleitfähigkeit und ein ansprechendes Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochstellen, um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne von Wasser oder feuchten Oberflächen fern, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Pfanne bewegen.
- Lassen Sie die Pfanne immer auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche stehen.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden.
- Überwachen Sie die Pfanne während des Kochvorgangs, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 28 cm
- Material: Kupfer mit rostfreier Stahlinnenseite
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Gewicht: 1,5 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis 250 °C
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Pfanne direkt auf der Herdplatte und achten Sie darauf, dass der gesamte Boden der Pfanne gleichmäßig auf der Kochfläche aufliegt.
- Bei Verwendung auf einem Induktionsherd vergewissern Sie sich, dass die Herdplatte für die Durchmessergröße geeignet ist.
- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich reinigen, um alle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Gegebenenfalls die Innenseite der Pfanne leicht einölen, um die Zubereitung zu erleichtern.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Herdplatte auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Pfanne gleichmäßig erhitzen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, um eine Überhitzung und Verfärbung des Materials zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne von Hand mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Pfanne verformt: Überprüfen Sie die Herdplatte auf eine unebene Oberfläche. Vermeiden Sie extreme Temperaturänderungen.
- Essen haftet an der Pfanne: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut vorgeheizt und mit ausreichend Öl behandelt wurde.
- Verfärbung der Pfanne: Dies kann durch Überhitzen verursacht werden. Verwenden Sie mittlere Hitze bei der Zubereitung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung in regulären Abfällen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Koper Frituurpan Ø 28 cm

1. Algemene Informatie

Deze koper frituurpan van 28 cm is ideaal voor het snel en gelijkmatig verwarmen van voedsel. De pan is ontworpen voor professioneel gebruik en levert uitstekende prestaties zowel in de keuken als op de werkvloer.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte warmtebronnen (zoals gas, elektrisch of inductie) en zorg dat deze goed is geplaatst.
- Blijf altijd in de buurt van de pan tijdens het koken om te voorkomen dat deze oververhit raakt.
- Raak de handgrepen van de pan niet aan wanneer deze heet is. Gebruik altijd keukengereedschap met een hittebestendige grip.
- Zorg ervoor dat de pan leeg is voordat u deze schoonmaakt of opslaat.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 28 cm
- Materiaal: Koper
- Voltage: Niet van toepassing (geen elektrische componenten)
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor koken voor 2-4 personen
- Gewicht: 1,5 kg
- Hoogte: 5 cm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de koper frituurpan op een vlak, stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de pan goed past op de warmtebron en niet wiebelt.
- Gebruik geen kookgerei dat beschadigingen aan de pan kan veroorzaken, zoals metalen spatel of schuurspoonsjes.
- Voor inductiekoken, controleer of de pan geschikt is voor inductiekookplaten.

5. Gebruik

- Verhit de pan geleidelijk om de levensduur te verlengen.
- Voeg olie of vet toe voor gebruik en zorg ervoor dat de pan goed bedekt is.
- Laat het voedsel vrij bewegen in de pan voor een gelijkmatige garing.
- Volg altijd de kookinstructies voor specifieke recepten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig onderhoud, polish de buitenkant van de pan met een koperpoetsmiddel.

7. Probleemoplossing

- Als de pan zich vervormt: Controleer of deze te heet is geworden op een ongelijkmatige verwarming.
- Bij verkleuring: Dit kan een normaal oxidatieproces zijn; gebruik een koperpoetsmiddel om dit te verhelpen.
- Als voedsel aan de bodem blijft plakken: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voor het toevoegen van olie en voedsel.

8. Afvoer

- Gooi de pan nooit in de gewone afvalbak. Bij beschadiging kan de koperfrituurpan worden gerecycled. Neem contact op met lokale recyclecentra voor informatie over de juiste afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Sartén de Cobre O 28 cm

1. Información General

La sartén de cobre O 28 cm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para proporcionar una distribución uniforme del calor y garantizar resultados de cocción excepcionales. Ideal para todo tipo de cocinas, esta sartén combina estilo y funcionalidad, siendo perfecta para chefs profesionales y aficionados.

2. Información de Seguridad

- Advertencias: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños. Utilice manoplas al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada exclusivamente para cocinar en la estufa y no debe utilizarse en un horno o microondas.
- Superficies calientes: No toque la superficie caliente de la sartén sin protección.
- Limpieza: Espere a que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Daños: Inspeccione la sartén regularmente en busca de daños. Si presenta deformaciones o desgaste significativo, no la use.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro para evitar caídas o daños.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Cobre
- Tamaño: O 28 cm
- Tipo de Cocina: Compatible con cocinas de gas, eléctricas y de inducción.
- Peso: 1.5 kg
- Color: Cobre pulido
- Tipo de Mango: Ergonomía antideslizante

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de cobre O 28 cm del embalaje.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente antes de usar.
4. Coloque la sartén sobre la zona de cocción adecuada de acuerdo a su tipo de cocina.
5. Asegúrese de que la base de la sartén esté limpia y seca para garantizar un buen contacto con la superficie de cocción.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio o bajo para evitar el sobrecalentamiento.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de añadir los ingredientes.
- Para una cocción óptima, no sobrecargue la sartén; cocine en lotes si es necesario.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Lave con agua tibia y un detergente suave.
- Para manchas difíciles, use una esponja no abrasiva.
- No use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie del cobre.
- Se recomienda secar inmediatamente después de lavar para evitar manchas por agua.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- La sartén se deforma: Asegúrese de no usar altas temperaturas de manera prolongada.
- Alimentos pegados: Asegúrese de calentar la sartén adecuadamente y utilizar suficiente aceite.
- Descoloración: La oxidación puede ocurrir; siga procedimientos de limpieza adecuados.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la sartén, asegúrese de desecharla de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales y deseche cualquier parte que no se pueda reciclar adecuadamente.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LA POÊLE EN CUISSON EN CUVE DE 28 CM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle en cuivre de 28 cm. Cet ustensile de cuisine allie performance, esthétique et durabilité. Conçu pour les chefs amateurs et professionnels, il garantit une cuisson homogène et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées.
- Ne pas utiliser à feu vif prolongé lorsque la poêle est vide, cela peut endommager l'ustensile.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.
- Toujours porter des gants ou des maniques lors de la manipulation pour éviter les brûlures.
- Éviter le contact avec de l'eau froide lorsque la poêle est chaude pour éviter les déformations.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre: 28 cm
- Matériau: Cuivre
- Poignée: Acier inoxydable, ergonomique
- Épaisseur: 2 mm
- Compatible avec: Gaz et électricité
- Poids: 1,2 kg

4. Installation et Configuration

1. Retirez l'ustensile de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Essuyez la poêle avec un chiffon doux pour enlever toute humidité.
4. Placez la poêle sur une surface de cuisson propre et sèche qui est adaptée à l'utilisation de poêles en cuivre.

5. Opération

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse selon vos préférences.
3. Placez les aliments dans la poêle et surveillez attentivement la cuisson.
4. Pour optimiser la cuisson, évitez de surcharger la poêle.

6. Nettoyage et Entretien

1. Laissez refroidir la poêle complètement.
2. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
3. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
4. Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter la formation de taches.
5. Pour préserver l'éclat, vous pouvez appliquer un polish à base de cuivre régulièrement.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent à la poêle
Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse et de préchauffer correctement.
- Problème: Décoloration de la surface
Solution: Utilisez des produits de nettoyage spécifiques pour le cuivre afin de restaurer l'éclat.

8. Élimination

La poêle en cuivre doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne la jetez pas dans les ordures ménagères. Contactez votre centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Rame Ø 28 cm

1. Informazioni Generali

Questa padella in rame è progettata per garantire una cottura uniforme e una resa culinaria ottimale. È ideale per una varietà di tecniche di cottura, tra cui sauté, frittura e brasatura. Perfetta per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate e compatibili.
- Non utilizzare una temperatura eccessiva per evitare danni alla padella.
- Non utilizzare utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.
- Maneggiare con cura durante l'uso: la maniglia può diventare calda.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Prima dell'uso, controllare che non ci siano difetti visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Rame
- Diametro: 28 cm
- Altezza: 6,5 cm
- Manico: Ergonomico e rivestito anti-scottatura
- Compatibile con: Fonti di calore a gas e elettriche, ma non con induzione
- Peso: 1,2 kg

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Posizionare la padella sulla fonte di calore e regolare il fuoco a una temperatura media.
- Non sovraccaricare la padella, rispettare sempre la capacità consigliata per evitare surriscaldamenti eccessivi.
- Utilizzare un coperchio quando necessario per accelerare la cottura.

5. Operazione

- Scaldare la padella prima di aggiungere olio o burro.
- Aggiungere ingredienti e cuocere secondo le istruzioni di ricetta.
- Regolare temperature e tempi di cottura in base ai propri gusti e alle tecniche desiderate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Applicare un leggero strato d'olio all'interno dopo la pulizia per mantenere il rame lucido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda uniformemente, verificare se vi è un eccesso di cibo che impedisce la conduzione del calore.
- Per macchie scure o ossidazione, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per pulire.
- In caso di danni evidenti alla superficie, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire nel normale bidone della spazzatura.
- Portare la padella in un centro di riciclaggio per metalli.
- Assicurarsi di smaltire l'imballaggio in modo responsabile, riciclando dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania