

# ggmgastro

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

## SKU: BPGK320

**Stainless steel paella pan - Ø 320 mm - height 65 mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Stainless Steel Paella Pan O 320 mm Height 65 mm

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Stainless Steel Paella Pan O 320 mm. This high-quality cooking pan is designed for preparing delicious paellas and other dishes with optimal heat distribution and durability. Suitable for use on various heat sources, this product offers versatility in cooking and can be easily cleaned after use.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the pan with care as the surface can become hot during cooking. Use protective gloves or utensils to avoid burns.
- **Heat Safety:** Do not leave the pan unattended while in use. Ensure it is placed on a stable and heat-resistant surface.
- **Cleaning Precautions:** Allow the pan to cool down before cleaning. Avoid using aggressive chemicals that can damage the stainless steel surface.
- **Children:** Keep the pan and any heat sources out of reach of children. Supervise children in the kitchen at all times.
- **Fire Safety:** Do not place the pan near open flames or heating elements that exceed the recommended temperature for stainless steel.

## 3. Product Specifications

- **Product Name:** Stainless Steel Paella Pan
- **Model:** BPGK320
- **Diameter:** 320 mm
- **Height:** 65 mm
- **Material:** Stainless steel

## 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the paella pan from its packaging.
2. **Inspect for Damage:** Check the pan for any visible damage during transit. If there are any concerns, do not use the product and contact customer support.
3. **Choosing the Heat Source:** The pan can be used on gas, electric, or induction cooktops. Ensure your heat source is compatible with stainless steel.
4. **Preheating:** Before cooking, preheat the pan over medium heat for even cooking.

## 5. Operation

1. Once preheated, add the necessary ingredients as per your recipe.
2. Stir occasionally to ensure even cooking and avoid sticking.
3. Monitor the heat to avoid scorching.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely after use before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly to remove soap residue and dry with a soft cloth.
- To maintain shine, you may use a stainless steel cleaner periodically.

## 7. Troubleshooting

- **Issue:** Food is sticking to the pan.
  - **Solution:** Ensure the pan is preheated properly and consider using a small amount of oil.
- **Issue:** Discoloration after cooking.
  - **Solution:** This may occur with high heat; use a stainless steel cleaner to restore the finish.

## 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal recycling. Do not dispose of it in normal household waste.

## 9. Contact

For further assistance, feel free to contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Stainless Steel Paella Pan. We hope it enhances your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Edelstahl-Paellapfanne O 320 mm, Höhe 65 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Edelstahl-Paellapfanne. Diese Pfanne wurde für die Zubereitung von Paella und anderen Gerichten entwickelt und kann auf verschiedenen Kochoberflächen verwendet werden. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit, Verwendung und Pflege der Pfanne.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Paellapfanne ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Erhitzen: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen, flachen Oberfläche erhitzt wird, um ein Umkippen zu verhindern.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfanne nicht über direkte Hitze oder offenen Flammen platziert werden.
- Körperliche Gefahren: Verwenden Sie beim Umgang mit der heißen Pfanne immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Kochens in sicherer Entfernung.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 320 mm
- Höhe: 65 mm
- Gewicht: Geringes Gewicht für eine einfache Handhabung
- Kompatibilität: Geeignet für Gas-, Elektro- und Induktionsherde

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Pfanne unbeschädigt sind.
2. Platzierung: Wählen Sie eine geeignete Kochfläche und stellen Sie die Pfanne darauf.
3. Anpassung: Bei der Verwendung auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass der Herd die richtige Größe hat, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.
4. Erhitzen: Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen der Zutaten für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

## 5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie Öl und später die gewünschten Zutaten hinzu.
3. Rühren Sie die Mischung gleichmäßig um, um ein Anhaften zu verhindern.
4. Kochen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -untensilien.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Pfanne lässt sich nicht gleichmäßig erhitzen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig sitzt.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Kochöl und stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln gut erhitzt ist.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Recycling wird empfohlen, um umweltfreundlich zu handeln.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de RVS Paellapan - Ø 320 mm, Hoogte 65 mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de RVS paellapan. Deze pan is speciaal ontworpen voor het bereiden van traditionele paella en andere gerechten. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal is deze pan duurzaam en geschikt voor verschillende kookoppervlakken, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de paellapan uitsluitend op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan altijd op een stabiele, niet-brandbare ondergrond wordt geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is; gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd contact met vloeistoffen tijdens het koken om spatten en mogelijke brandwonden te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde pannen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Hoogte: 65 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie
- Capaciteit: Geschikt voor 2-4 personen

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de paellapan op een vlakke en stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat volledig schoon is voordat u de pan plaatst.
- Bij gebruik van een inductiekookplaat, zorg ervoor dat de pan is geclassificeerd als inductiegeschikt.
- Zet de warmtebron aan en verwarm de pan op middelhoog vuur voordat u olie of ingrediënten toevoegt.

## 5. Bediening

- Voeg olie toe aan de pan en verwarm het tot het de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Voeg de gewenste ingrediënten toe in de juiste volgorde (bijvoorbeeld ui, vlees, groenten).
- Roer regelmatig om te voorkomen dat de ingrediënten aan de pan plakken.
- Volg het recept voor de juiste kooktijden en temperaturen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Spoel de pan af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Pan plakt aan: Zorg ervoor dat voldoende olie is gebruikt en dat de temperatuur op de juiste instelling staat.
- Vervorming van de pan: Controleer of de pan niet op te hoge temperaturen bewaard of verwarmd is. Laat de pan afkoelen voordat je deze verplaatst.

## 8. Afvoer

- Dit product dient te worden gerecycled overeenkomstig lokale verwijderingsvoorschriften.
- Lever de pan in bij een lokaal recyclingcentrum of bij de leverancier volgens de EU-afvalstoffenrichtlijn.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén de Acero Inoxidable para Paella O 320 mm - Altura 65 mm

## 1. Información General

La sartén de acero inoxidable para paella es un utensilio de cocina diseñado para preparar el tradicional plato español de paella. Fabricada con materiales de alta calidad, esta sartén proporciona una distribución uniforme del calor, asegurando resultados óptimos en su cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso: Este producto está diseñado para su uso en estufas de gas, eléctricas o inducción. No se recomienda utilizarla en un horno convencional.
- Manejo: Utilice guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Almacenaje: Almacene en un lugar seco y fresco. Asegúrese de que esté completamente seca antes de guardarla para evitar la corrosión.
- Supervisión: No deje la sartén desatendida mientras está en uso.
- Productos Químicos: No use abrasivos o limpiadores químicos agresivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 320 mm
- Altura: 65 mm
- Peso: 1.2 kg
- Capacidad: Adecuada para entre 2 y 4 porciones
- Usos: Ideal para preparar paella y otros platillos que requieran una cocción uniforme.

## 4. Instalación y Configuración

1. Limpieza Inicial: Lave la sartén con agua caliente y jabón antes de usarla por primera vez. Enjuague y seque completamente.
2. Colocación: Coloque la sartén en la fuente de calor elegida (gas, eléctrica o inducción).
3. Calor: Ajuste la temperatura a medio-bajo antes de agregar los ingredientes.

## 5. Operación

- Caliente la sartén antes de añadir cualquier aceite o alimento.
- Añada aceite y deje calentar brevemente antes de agregar los ingredientes.
- Cocine siguiendo su receta de paella, asegurando una distribución uniforme de los ingredientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Para mantener el brillo, puede usar un limpiador de acero inoxidable.

## 7. Solución de Problemas

- Desigualdad en la cocción: Asegúrese de que la fuente de calor esté distribuida uniformemente y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Alimentos pegados: Verifique que la sartén esté suficientemente caliente y haya suficiente aceite antes de agregar los alimentos.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, lleve la sartén a un centro de reciclaje apropiado para metal.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, contáctenos a:

- 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 Paella en Acier Inoxydable Ø 320 mm, Hauteur 65 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à paella en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour préparer des plats délicieux et authentiques dans le respect des normes de sécurité européennes. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la poêle à paella, veuillez à respecter les points suivants :

- Précautions d'Utilisation : Maniez la poêle avec précaution lorsqu'elle est chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Mise en Garde : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Entretien : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Conditions d'Utilisation : Ne pas exposer la poêle à des températures extrêmes ou à des changements soudains de température.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 320 mm
- Hauteur : 65 mm
- Poids : 1,5 kg
- Utilisation : Convient pour tous types de plaques de cuisson, y compris induction.

## 4. Installation et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Place de cuisson : Assurez-vous que votre plaque de cuisson est propre et sèche. Positionnez la poêle sur la plaque de cuisson.
3. Chauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
4. Vérification : Avant chaque utilisation, vérifiez que la poêle ne présente pas de signes d'usure ou de dommages.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez de l'huile dans la poêle préchauffée.
- Ajoutez vos ingrédients et remuez pour une cuisson uniforme.
- Pour une paella réussie, laissez cuire sans remuer une fois que vous ajoutez le riz.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Laissez la poêle refroidir avant de la laver. Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle.
- Séchage : Séchez la poêle immédiatement après lavage pour éviter les taches d'eau.
- Rangement : Rangez dans un endroit sec et frais, évitez le contact avec des objets tranchants.

## 7. Dépannage

- Problème : La paella colle à la poêle.  
Solution : Assurez-vous d'avoir utilisé suffisamment d'huile lors de la cuisson.
- Problème : La poêle se déforme.  
Solution : Évitez d'appliquer des températures excessivement élevées lors de l'utilisation.

## 8. Élimination

- En fin de vie, éliminez la poêle en acier inoxydable conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.

## 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

Merci de votre confiance et bonne cuisine avec votre poêle à paella !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella per Paella in Acciaio Inossidabile Ø 320 mm, Altezza 65 mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra padella per paella in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per garantirti un'eccellente esperienza culinaria, permettendo di preparare piatti tradizionali spagnoli con facilità e stile. Prima di utilizzare la padella, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale per assicurarti di utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: Questa padella è destinata all'uso su piani di cottura a gas, elettrici o a induzione. Non utilizzare su fiamme esposte o in forni a legna.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la padella per eventuali danni o deformazioni. Non utilizzare un oggetto appuntito per strofinare o raschiare la superficie.
- Sicurezza durante la cottura: Utilizzare guanti da forno o presine per manipolare la padella calda. Non toccare la superficie con mani nude durante o subito dopo l'uso.
- Stoccaggio: Riporre la padella in un luogo asciutto, lontano da umidità e fonti di calore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Padella per Paella
- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 320 mm
- Altezza: 65 mm
- Peso: 1,6 kg
- Compatibilità: Adatta a piani di cottura a gas, elettrici e a induzione.

## 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Pulire la padella con acqua calda e sapone neutro e asciugare completamente.
3. Posizionare la padella sul piano cottura, assicurandosi che sia stabile.
4. Se si utilizza un piano cottura a induzione, accertarsi che la padella sia compatibile e che il diametro sia adeguato.

## 5. Operazione

1. Aggiungere ingredienti alla padella secondo la ricetta desiderata.
2. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura in base alla ricetta.
3. Mescolare gli ingredienti mentre cuociono per una cottura uniforme.
4. Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la padella dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o agenti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la padella prima di riporla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La padella non si riscalda uniformemente: Verificare che il piano cottura sia impostato correttamente e che la padella sia di dimensioni appropriate per il fornello utilizzato.
- Residui di cibo difficili da rimuovere: Immergere la padella in acqua calda per qualche tempo prima di pulire.

## 8. Smaltimento

Quando la padella ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirla in conformità con le normative locali di riciclaggio dei metalli. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto! Siamo sicuri che la tua esperienza culinaria sarà straordinaria.