

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: BPGK360

Stainless steel paella pan - Ø 360 mm - height 75 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Paella Pan O 360 mm Height 75 mm

1. General Information

The Stainless Steel Paella Pan O 360 mm Height 75 mm is designed for the preparation of authentic paella and other culinary dishes. Crafted from high-quality stainless steel, this pan ensures durability and an even heat distribution for optimal cooking performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the paella pan on a stable, flat surface to avoid tipping or spillage.
- Heat Safety: Handle the pan with care when heated. Use protective gloves or oven mitts to prevent burns.
- Chemical Safety: Avoid using abrasive cleaning agents that may scratch the surface of the pan.
- Children: Keep out of reach of children during use.
- Fire Safety: Do not leave the pan unattended on an active heat source.
- Electrical Safety: If using with an electric burner, ensure compatibility and follow the manufacturer's instructions.

3. Product Specifications

- Diameter: 360 mm
- Height: 75 mm
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the paella pan from the packaging ensuring not to damage the surface.
2. Inspection: Check for any defects or damage; do not use if there are visible signs of damage.
3. Heat Source: Place the pan on an appropriate heat source, ensuring it is centered and stable.
4. Pre-Conditioning: Before cooking, wash the pan with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry it completely.

5. Operation

1. Preheat the pan over medium heat.
2. Add a small amount of oil and allow it to heat.
3. Add your ingredients following the traditional paella recipe or your preferred cooking method.
4. Stir occasionally to prevent sticking and ensure even cooking.
5. Maintain a consistent heat throughout the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water using a soft sponge or cloth.
- Rinse thoroughly to remove soap residue.
- For tough stains, soak in warm water before scrubbing.
- Avoid steel wool or abrasive cleaners to protect the surface.
- Dry completely to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure sufficient preheating and oil usage. Adjust cooking temperature as necessary.
- Uneven Cooking: Check for stable placement on the heat source; adjust the flame or heat setting for uniform cooking.
- Discoloration: This may naturally occur over time; it does not impact performance. Follow maintenance instructions for the best care.

8. Disposal

When disposing of the paella pan, ensure that it is done in accordance with local regulations regarding metal recycling. Clean the pan thoroughly and recycle it through your local facilities.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahl Paellapfanne O 360 mm - Höhe 75 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Edelstahl-Paellapfanne O 360 mm - Höhe 75 mm. Diese Pfanne ist ideal zum Zubereiten von traditionellen Paellas und eignet sich auch hervorragend für das Garen von anderen Gerichten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Hitzeschutz: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochsicherheit: Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf einer Hitzequelle steht.
- Reinigungshinweise: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Pfanne in einem trockenen, gut belüfteten Bereich auf, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 360 mm
- Höhe: 75 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Geeignet für: Gasherde, Elektroherde, Induktionsherde
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Herd, auf dem Sie die Pfanne verwenden möchten, sauber und funktionsfähig ist.
3. Platzieren Sie die Pfanne zentriert auf der Kochzone des Herdes.
4. Schalten Sie die Hitze auf mittlere Stufe ein und warten Sie, bis die Pfanne heiß ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

1. Fügen Sie Öl oder Fette hinzu, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und fügen Sie die Zutaten hinzu, wenn das Öl heiß ist.
3. Rühren oder wenden Sie die Zutaten regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Achten Sie darauf, die Hitze bei Bedarf anzupassen, um ein Anbrennen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rost zu vermeiden. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pfanne gibt nicht genügend Wärme ab.
- Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf ordnungsgemäße Funktion und stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig zentriert ist.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Fett und heizen Sie die Pfanne ausreichend vor.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die Entsorgung im Hausmüll. Wenn die Pfanne nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie sie zu einem Recyclinghof.

9. Kontaktinformation

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl-Paellapfanne O 360 mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roestvrijstalen Paellapan O 360 mm

1. Algemene informatie

Deze roestvrijstalen paellapan is ontworpen voor het bereiden van traditionele paella en andere gerechten. De pan heeft een diameter van 360 mm en een hoogte van 75 mm, waardoor hij geschikt is voor gebruik op verschillende soorten kookplaten, inclusief gas, inductie en elektrische kookplaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig op zijn plaats staat tijdens het koken.
- Dit product is ontworpen voor kookdoeleinden; gebruik het niet voor andere doeleinden.
- De pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of geschikte keukengerei om brandwonden te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 360 mm
- Hoogte: 75 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Gas-, inductie- en elektrische kookplaten
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1,5 kg
- Capaciteit: Tot 4-6 porties

4. Installatie en opzet

1. Plaats de roestvrijstalen paellapan op een vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld voordat je de pan plaatst.
3. Controleer of er geen obstructies zijn onder de pan.
4. Verzeker je ervan dat de pan goed op zijn plaats zit en beweeg niet tijdens het koken.

5. Gebruik

- Voordat je begint met koken, kun je de pan kort voorverwarmd op de kookplaat plaatsen.
- Voeg olie of andere ingrediënten toe volgens het recept dat je gebruikt.
- Houd de pan in de gaten en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik laat je de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan altijd volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Maak de pan schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de pan goed af na het wassen om roestvorming te vermijden.
- Bewaar de pan op een droge, koele plaats.

7. Probleemoplossing

- De pan is moeilijk te reinigen: Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- De pan verkleurt: Dit kan gebeuren door overmatige hitte; vermijd het koken op een te hoge temperatuur.
- De pan raakt vervormd: Zorg ervoor dat je de pan niet oververhit en deze niet in de vaatwasser plaatst.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product kan de pan gerecycled worden. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsbedrijven voor informatie over het recyclen van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Acero Inoxidable para Paella O 360 mm (Altura 75 mm)

1. Información General

La sartén de acero inoxidable para paella O 360 mm es un utensilio de cocina diseñado para preparar deliciosas paellas y otros platos. Hecha de acero inoxidable de alta calidad, proporciona una excelente distribución del calor y es duradera.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para cocinar. No se debe utilizar para otros fines.
- Superficies calientes: La sartén se calentará durante el uso. Utilice siempre manoplas o guantes para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la sartén esté completamente fría antes de almacenarla.
- Manejo cuidadoso: Evite caídas o golpes que puedan dañar la sartén.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Diámetro 360 mm, Altura 75 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción, gas, y cerámica.
- Capacidad: Ideal para 4-6 porciones.
- Peso: Aproximadamente 1.5 kg.

4. Instalación y Montaje

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la sartén en la superficie de cocción adecuada; asegúrese de que esté asentada de manera segura.
3. Si se utilizan mangos o accesorios adicionales, asegúrese de que estén fijados correctamente según las instrucciones del fabricante.
4. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta que esté utilizando.

5. Operación

- Agregue ingredientes a la sartén y utilice utensilios adecuados para revolver, evitando rasguñar la superficie.
- Controle la temperatura para asegurar una cocción uniforme.
- Siga las recetas de paella para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén completamente antes de limpiarla.
- Lávela con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores agresivos o estropajos metálicos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté bien caliente antes de agregar aceite y alimentos. Utilice suficiente aceite para evitar que los alimentos se peguen.
- Descoloramiento: El descoloramiento puede ser causado por temperaturas excesivamente altas. Utilice fuego moderado al cocinar.
- Goteo o fuga: Verifique que la sartén esté bien sellada y libre de daños.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo a las regulaciones locales de residuos. El acero inoxidable es reciclable; considere llevarlo a un centro de reciclaje.

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 À PAELLA EN ACIER INOXYDABLE Ø-360 MM HAUT 75 MM

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre poêle à paella en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour offrir une excellente performance culinaire et une durabilité exceptionnelle dans la préparation de paellas traditionnelles et d'autres plats.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit pour éviter des blessures et des dommages matériels.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle est sur une source de chaleur.
- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Évitez les chocs ou les impacts violents qui pourraient endommager la poêle.
- Assurez-vous que la poêle est placée sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser la poêle sur des feux de gaz ou des plaques de cuisson qui dépassent les dimensions de la poêle.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 360 mm
- Hauteur : 75 mm
- Poids : 1,2 kg
- Capacité : Adaptée pour 4 à 6 portions

4. Installation et Mise en Place

- Placez la poêle sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est adaptée à la taille de la poêle pour une cuisson homogène.
- Évitez de surcharger la poêle pour garantir un résultat optimal.
- Si nécessaire, assaisonnez la poêle avec un peu d'huile avant de l'utiliser pour éviter que les aliments n'adhèrent.

5. Fonctionnement

- Chauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients qui nécessitent une cuisson plus longue, suivis de ceux qui cuisent plus rapidement.
- Remuez régulièrement pour assurer une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour nettoyer la surface.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la poêle.
- Essuyez soigneusement et séchez la poêle après le nettoyage pour éviter l'oxydation.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la poêle, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson.
- Pour les décolorations, évitez une exposition prolongée à des températures élevées et nettoyez avec des produits adaptés.
- Si des dommages physiques sont constatés, cessez l'utilisation et contactez notre service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Dans la mesure du possible, réutilisez ou recyclez.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des métaux.

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 per Paella in Acciaio Inossidabile - Ø 360 mm, Altezza 75 mm

1. Informazioni Generali

La padella per paella in acciaio inossidabile GGM Gastro è progettata per la preparazione di paella e altri piatti tradizionali. Fabricata con materiali di alta qualità, garantisce prestazioni eccellenti e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la cottura di alimenti su fonti di calore appropriate.
- Sicurezza in cucina: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai la padella incustodita durante l'uso.
- Superfici calde: La padella e le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per maneggiarla.
- Manipolazione: Non forzare la padella per adattarla a fonti di calore inadeguate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 360 mm
- Altezza: 75 mm
- Compatibilità: Adatta per gas, elettrico, induzione e forno.
- Caratteristiche: Resistente alla corrosione, facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Assicurarsi che la padella sia utilizzata su una superficie piana e stabile.
- Compatibilità: Verificare che la fonte di calore sia adatta al diametro della padella.
- Pre-riscaldamento: Prima dell'uso, preriscaldare la padella a fuoco medio per qualche minuto.

5. Operazione

- Aggiungere olio e ingredienti nella padella.
- Cuocere a fuoco medio, mescolando regolarmente.
- Ridurre il calore per una cottura uniforme, seguendo le ricette consigliate per la paella.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La padella non cuoce uniformemente.
 - Soluzione: Assicurarsi che la fonte di calore sia distribuita uniformemente e che la padella sia di dimensioni appropriate.
- Problema: Residui di cibo attaccati.
 - Soluzione: Utilizzare acqua calda e lasciare in ammollo prima di pulire.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. La padella non deve essere gettata nei rifiuti indifferenziati. Riciclarla presso i centri di raccolta designati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania