

# 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: BPSK200

**Stainless steel frying pan - Ø 200 mm - height: 50 mm | Non-stick pan | Pan**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Frying Pan (O 200 mm, Height 50 mm, Non-Stick) - BPSK200

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Stainless Steel Frying Pan BPSK200. This versatile kitchen essential is designed to provide superior cooking performance while ensuring a healthy meal preparation with its non-stick surface. Ideal for frying, sautéing, and searing, this frying pan combines style and functionality for your culinary adventures.

## 2. Safety Information

- Always use the frying pan on a stable, flat surface to prevent spills or accidents.
- Handle the frying pan with care; the handle may become hot during use. Use oven mitts or pot holders.
- Avoid using metal utensils that may scratch the non-stick surface. Opt for wooden, silicone, or plastic utensils.
- Do not overheat the frying pan as this may damage the non-stick coating.
- Always ensure the frying pan is clean and dry before use.
- Keep the frying pan out of reach of children and pets when in use.
- Avoid immersion of the hot frying pan in cold water as this may warp the surface.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Stainless Steel Frying Pan
- Model Number: BPSK200
- Diameter: 200 mm
- Height: 50 mm
- Material: Stainless Steel
- Non-Stick Coating: Yes

## 4. Setup and Installation

- This frying pan is ready for immediate use upon removal from packaging.
- Before first use, wash the frying pan in warm soapy water and dry it thoroughly.
- Ensure that the pan is placed on a suitable stovetop compatible with its size.
- If using on induction cooktops, verify that the surface is flat and adequately sized.

## 5. Operation

- Preheat the frying pan before adding any food. Adjust the heat to medium or low for optimal cooking results.
- Add a small amount of cooking oil or butter if desired, to enhance flavor and prevent sticking.
- Cook food as per your recipe instructions, ensuring consistent heat distribution.
- Monitor food closely to prevent burning, adjusting the temperature as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that could damage the non-stick surface.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water for a few minutes before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent water spots and maintain quality.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure that the frying pan is appropriately preheated and oiled before cooking.
- If the non-stick coating shows signs of wear: Discontinue use and consider replacing the frying pan.
- If the pan warps or shows unusual discoloration: Stop using the pan and contact customer service.

## 8. Disposal

- Dispose of the frying pan responsibly.
- Ideally, recycle stainless steel materials according to local regulations.
- Do not dispose of with household waste if local recycling facilities are available.

## 9. Contact

For any inquiries, support, or additional information, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Edelstahl-Bratpfanne Ø 200 mm, Höhe 50 mm, Antihafbeschichtung

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Edelstahl-Bratpfanne! Dieses hochwertige Kochgeschirr ist für optimale Wärmeverteilung und Langlebigkeit konzipiert. Es ist perf

ekt für alle Kochanwendungen, von Pfannengerichten bis zum Braten von Fleisch. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Hitzebeständigkeit: Verwenden Sie die Pfanne nur auf einem geeigneten Herd, der die Hitze gleichmäßig verteilt. Übermäßige Hitze kann zu Verfärbungen und Beschädigung der Antihafbeschichtung führen.
- Benutzung von Utensilien: Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne und heiße Oberflächen von Kindern fern. Lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads.
- Gebrauchshinweise: Diese Pfanne ist nicht spülmaschinenfest und sollte mit der Hand gewaschen werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 50 mm
- Material: Edelstahl mit Antihafbeschichtung
- Geeignet für: Induktions- und Elektroherde
- Gewicht: 1.2 kg

## 4. Setup und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie jegliche Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Platzierung: Stellen Sie die Pfanne auf eine flache, geeignete Herdplatte.
3. Erhitzen: Schalten Sie die Herdplatte ein und lassen Sie die Pfanne langsam aufheizen. Verwenden Sie die entsprechende Hitzeeinstellung gemäß Ihrem Rezept.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie einen Spritzer Öl oder Butter, um die Antihafwirkung zu verbessern.
- Geben Sie die Zutaten in die Pfanne, sobald das Kochmedium heiß ist.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn die gewünschten Kochtemperaturen erreicht sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Nahrung klebt an der Pfanne.  
Lösung: Erhöhen Sie die Menge an Öl oder Butter und senken Sie die Hitze.
- Problem: Verfärbungen oder Flecken auf der Oberfläche.  
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich. Gelegentliche Verfärbungen sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktionalität.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Produkt besteht aus recyclebarem Edelstahl.

## 9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Koekenpan Ø 200 mm, Hoogte 50 mm, Anti-aanbakpan BPSK200

## 1. Algemeen Informatie

Deze RVS koekenpan is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en biedt uitzonderlijke prestaties en duurzaamheid. De pan heeft een optimale anti-aanbaklaag, waardoor koken en reinigen gemakkelijker worden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om verbranding of letsel te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handgrepen of ovenwanten bij het hanteren van de pan.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele, vlakke ondergrond wordt geplaatst tijdens gebruik.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warm oppervlak.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken om rookontwikkeling te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 50 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Anti-aanbaklaag: Ja
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Montage

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat je de pan gebruikt.
- Controleer de pan op eventuele beschadigingen. In dat geval, gebruik de pan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Plaats de koekenpan op een geschikte kookplaat of gasfornuis, zorg ervoor dat deze goed en stevig is geplaatst.
- Verwarm de pan langzaam op een lage temperatuur voordat je voedsel toevoegt.

## 5. Werking

- Gebruik een passende hoeveelheid olie of vet om het kleven van voedsel te voorkomen.
- Kies een gematigde temperatuur voor de beste kookresultaten en om de levensduur van de anti-aanbaklaag te behouden.
- Volg het recept en kook nauwkeurig om de beste smaken te bereiken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en warm zeepwater voor het reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Controleer of voldoende olie is gebruikt en dat de temperatuur niet te hoog is.
- Probleem: De anti-aanbaklaag vertoont schade.  
Oplossing: Gebruik geen metalen keukengerei en vermijd scherpe voorwerpen. Neem contact op met de klantenservice voor verdere assistentie.

## 8. Afvalverwerking

- Voordat je de pan weggooit, maak deze grondig schoon.
- Volg lokale richtlijnen voor het recyclen of weggooien van metalen keukengerei.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen met uw RVS koekenpan kunt u contact opnemen via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Antiadherente de Acero Inoxidable O 200 mm Altura 50 mm - BPSK200

## 1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Antiadherente de Acero Inoxidable BPSK200. Este producto ha sido diseñado para ofrecer rendimiento y durabilidad en la cocina. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para una variedad de aplicaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para la cocción de alimentos en superficies de calor.
- Peligro de quemaduras: La sartén puede calentarse rápidamente. Use guantes o manoplas cuando manipule la sartén caliente.
- Cuidado al manipular: Evite usar utensilios afilados, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Mantenimiento: Limpie la sartén adecuadamente después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que pueda afectar su rendimiento.
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco y fresco. Evite apilar utensilios sin protección para no rayar la superficie.
- Nunca utilice en horno: Esta sartén no está diseñada para su uso en hornos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BPSK200
- Diámetro: 200 mm
- Altura: 50 mm
- Material: Acero inoxidable
- Revestimiento: Antiadhesivo
- Uso en lavavajillas: No recomendado
- Compatible con todas las fuentes de calor: Sí, excepto inducción

## 4. Configuración e Instalación

1. Antes de usarla por primera vez, lave la sartén con agua tibia y un detergente suave con una esponja suave.
2. Enjuague bien y seque completamente.
3. Coloque la sartén en la estufa y ajústela a la fuente de calor correspondiente. Asegúrese de que la base esté seca para evitar que se deslice.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar las propiedades antiadherentes.
- Coloque los alimentos en la sartén. Evite sobrecargarla.
- Cocine los alimentos hasta obtener el dorado deseado, dando vuelta cuando sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite usar estropajos abrasivos.
- Seca la sartén con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- No se recomienda el uso en lavavajillas.

## 7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté caliente y que haya suficiente aceite o mantequilla antes de agregar los alimentos.
- Rayas visibles en el revestimiento: Utilice siempre utensilios de madera o silicona.
- Dificultad para limpiar: Revise si hay residuos acumulados; remoje la sartén en agua tibia antes de intentar limpiarla.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las disposiciones locales. Recicle el acero inoxidable siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, por favor, póngase 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 elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su cocina!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle Antiadhésive en Acier Inoxydable Ø 200 mm, Hauteur 50 mm (Modèle BPSK200)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle antiadhésive en acier inoxydable BPSK200. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale tout en garantissant durabilité et facilité d'utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser la poêle.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle est sur le feu.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne pas surchauffer la poêle à vide.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la poêle sous un gril ou dans un four à chaleur intense.
- Évitez un contact avec des produits chimiques corrosifs.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre : 200 mm
- Hauteur : 50 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de feux y compris induction

## 4. Installation et mise en place

- Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la pour tout dommage.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée.
- Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous que la base de la poêle est bien centrée sur la zone de cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse si désiré.
- Préchauffez à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez une chaleur douce pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Pour le meilleur résultat, ne surchargez pas la poêle.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour nettoyer la poêle.
- Évitez les tampons à récurer ou les produits abrasifs.
- Entrez la poêle dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

## 7. Dépannage

- Si les aliments collent : Assurez-vous que la poêle est correctement préchauffée et utilisez suffisamment d'huile.
- Si la poêle se déforme : Évitez les chocs thermiques brusques, ne laissez pas la poêle sur une chaleur trop élevée sans contenu.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit à la poubelle. Recyclez les matériaux lorsqu'ils ne sont plus utilisables.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils et des matériaux métalliques.

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

MANUALE PRODOTTO PER PIASTRA FRIGGITRICE IN ACCIAIO INOSSIDABILE O 200 MM ALTEZZA 50 MM

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Piastra Friggitrice in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e risultati di cottura ottimali. Prima di utilizzare il dispositivo, vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Maneggiare la piastra con cautela poiché presenta superfici calde durante e dopo l'uso.
- Non immergere la piastra calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non utilizzare su fiamme libere; è progettata per uso su piani cottura di tipo appropriato.
- Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie piana e stabile.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: 200 mm
- Altezza: 50 mm
- Tipo di superficie: Antiaderente
- Utilizzabile su piani cottura a gas, elettrici e a induzione.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la piastra dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Collocare la piastra su un piano cottura adatto.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia correttamente impostata prima di accendere.
- Non sovraccaricare la piastra con alimenti pesanti per garantire una cottura uniforme.

## 5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere un leggero strato di olio o burro sulla superficie antiaderente prima dell'uso.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra e cuocere fino a raggiungere la doratura desiderata, girando quando necessario.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura e lasciare raffreddare la piastra.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima di pulirla.
- Utilizzare un panno umido o una spugna morbida per pulire la superficie; evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Per rimuovere eventuali residui di cibo, immergere la piastra in acqua calda e sapone per qualche minuto.
- Asciugare accuratamente dopo la pulizia per prevenire ruggine o macchie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la superficie antiaderente presenta segni di danneggiamento, sospendere immediatamente l'uso.
- In caso di alimenti che si attaccano, controllare che siano stati utilizzati oli appropriati e che la temperatura non fosse troppo alta.
- Per altri problemi, contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.
- Smaltire secondo le normative locali e le linee guida su materiale metallico.
- Contattare centri di raccolta locali per una corretta separazione dei materiali riciclabili.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania