

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: BPSK240

Stainless steel frying pan - Ø 240 mm - height: 55 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 Ø 240 mm Height 55 mm Non-Stick Pan

1. General Information

Thank you for choosing our Stainless Steel Frying Pan. This premium quality frying pan is designed for both professional and home kitchens, offering durability and exceptional cooking performance. Its non-stick surface ensures easy cooking and cleaning, while the stainless steel construction provides excellent heat distribution.

2. Safety Information

- This frying pan is intended for use on a stovetop only.
- Always use the frying pan with appropriate heat settings. Do not exceed high heat to avoid warping or damage.
- Handle with care; the pan and handle can become extremely hot during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, especially when it's hot.
- Keep the frying pan away from flammable materials and liquids.
- Do not immerse a hot frying pan in cold water; it can physically warp the pan.
- Ensure that the frying pan is stored in a dry place to prevent rust.

3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Height: 55 mm
- Material: Stainless Steel
- Non-stick coating: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging and ensure all items are accounted for.
2. Rinse the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly with a soft cloth before first use.
3. Check that the handle is securely attached.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on the stove over medium heat.
2. Add a small amount of cooking oil or butter to the pan. Allow it to heat before adding your ingredients.
3. Cook your food according to your recipe. Use wooden or silicone utensils to protect the non-stick surface.
4. Monitor cooking to avoid overheating the pan.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to preserve the non-stick coating.
- Avoid metal scrubbers or abrasive pads that can scratch the surface.
- Dry thoroughly with a cloth to prevent water spots or rust.

7. Troubleshooting

Problem: Food sticks to the pan

Solution: Ensure the pan is preheated adequately and use sufficient oil or cooking spray before adding food.

Problem: The non-stick coating is damaged

Solution: If you notice any flaking or scratching, discontinue use and replace the pan.

8. Disposal

When the frying pan has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding metal products. Consider recycling as the pan is made of stainless steel, which is recyclable.

9. Contact

For any questions or concerns, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Edelstahl-Bratpfanne BPSK240

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl-Bratpfanne BPSK240 entschieden haben. Diese Pfanne wurde entwickelt, um optimal für Ihre Kochbedürfnisse zu sein. Sie vereint Funktionalität mit einer robusten Bauweise.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Gebrauchs nicht überhitzt.
- Benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn die Pfanne heiß ist.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf dem Herd steht.
 - Verwenden Sie nur Kochutensilien aus Silikon, Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
 - Stellen Sie sicher, dass die Pfanne bei der Verwendung nicht mit Wasser auf die heiße Seite kommt, um Verbrühungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 55 mm
- Material: Edelstahl
- Antihafbeschichtung: Ja
- Ofenfest: Ja bis 180°C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie diese auf eventuelle Beschädigungen.
2. Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und stellen Sie sicher, dass die Pfanne der Größe der Kochplatte entspricht.
3. Schalten Sie die Kochstelle ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur. Warten Sie, bis die Pfanne vorgeheizt ist, bevor Sie Öl oder Lebensmittel hinzufügen.

5. Betrieb

- Fügen Sie eine kleine Menge Öl oder Butter in die vorgeheizte Pfanne hinzu.
- Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, in die Pfanne.
- Achten Sie darauf, die Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne zu verteilen.
- Verwenden Sie die empfohlenen Kochutensilien, um die Beschichtung zu schützen.
- Überwachen Sie die Kochzeit und Temperatur, um ein Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Lappen mit mildem Spülmittel, um die Pfanne zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne gut vorgeheizt wurde und verwenden Sie ausreichend Fett.

Problem: Die Antihafbeschichtung sieht beschädigt aus.

Lösung: Verwenden Sie keine metallenen Utensilien und reinigen Sie die Pfanne nicht mit abrasiven Materialien.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Diese Pfanne ist aus Edelstahl und kann als Metallrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Roestvrijstalen Koekenpan - Ø 240 mm, Hoogte 55 mm, Antiaanbaklaag

1. Algemene informatie

Deze roestvrijstalen koekenpan is ontworpen voor gebruik op alle soorten kookplaten, inclusief inductie. De pan is ideaal voor het bereiden van een breed scala aan gerechten door de duurzame antiaanbaklaag die ervoor zorgt dat voedsel gelijkmatig garen en niet aan de pan blijft plakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd contact met open vuur of directe hittebronnen die de pan kunnen beschadigen.
- Gebruik hittebestendige keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een hete kookplaat staan.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt of opbergt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik van de pan in de oven, zorg ervoor dat de handvatten ook ovenbestendig zijn.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 240 mm
- Hoogte: 55 mm
- Antiaanbaklaag: Ja
- Geschikt voor: Alle kookplaten inclusief inductie

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking van de pan en controleer op eventuele schade of productie fouten.
2. Plaats de pan op de gewenste kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed centraal op de bron staat voor gelijkmatige verhitting.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.

5. Gebruik

1. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe aan de pan bij het verwarmen.
2. Zet de kookplaat aan en kies de juiste temperatuur voor het gerecht dat u wilt bereiden.
3. Voeg voedsel toe zodra de olie of boter heet genoeg is.
4. Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te manipuleren en te roeren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze aanraakt of schoonmaakt.
- Reinig de pan met een zachte spons en milde afwasmiddel. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en gebruik indien mogelijk een panbeschermend kussen om krassen te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Vervorming van de pan: Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Roest op de pan: Reinig de pan goed na elk gebruik en laat deze nooit nat.

8. Afvoer

Neem bij de afvoer van het product de lokale milieuregels in acht. Gezien het materiaal kan de pan meestal gerecycled worden. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Bienvenido a la compra de su sartén antiadherente de acero inoxidable de 240 mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria de calidad, combinando durabilidad y un excelente rendimiento de cocción.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias del manual.
- Este producto es solo para uso en cocinas domésticas y no debe utilizarse en cocinas industriales.
- Mantenga el sartén fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Asegúrese de que el fuego esté bajo o medio para evitar daños en el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use siempre utensilios de madera o silicona.
- Nunca sumerja el sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Al limpiar, evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Altura: 55 mm
- Material: Acero inoxidable
- Revestimiento: Antiadherente
- Uso: Cocina doméstica

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la sartén en la estufa, asegurándose de que el tamaño de la llama sea adecuado al tamaño de la base del sartén.
3. Antes de usar por primera vez, lave la sartén con agua tibia y jabón suave, enjuague y seque completamente.
4. Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o comida.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar el efecto antiadherente.
- Coloque los alimentos en la sartén y cocine según la receta elegida.
- Use utensilios adecuados para mover los alimentos y evitar dañar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave la sartén con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque bien la sartén antes de guardarla para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- Si la sartén se pega, revise que se haya utilizado suficiente aceite o mantequilla.
- Para rayones en la superficie, evite usar utensilios de metal en el futuro.
- Si nota una deformación, asegúrese de no haber sometido el sartén a cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, deseche la sartén de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Poêle Antiadhésive en Acier Inoxydable O-240 Mm

1. Informations Générales

La poêle antiadhésive en acier inoxydable O-240 mm est conçue pour offrir une cuisson de qualité supérieure tout en assurant une fonctionnalité optimale. Ce produit est idéal pour une utilisation professionnelle et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur les sources de chaleur appropriées.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lors de la cuisson.
- Évitez de surchauffer la poêle sans liquide ou aliment.
- Ne placez pas d'objets chauds directement sur des surfaces sensibles.
- Éloignez les enfants de la zone de cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Diamètre : 240 mm
- Hauteur : 55 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction.
- Poids : 1,5 kg

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement la poêle en retirant tout l'emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'anomalies ou de dommages visibles.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Séchez la poêle complètement avant de la stocker ou de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur la source de chaleur.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse si nécessaire.
- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges brûlées.
- Lavez à la main avec un liquide vaisselle doux et rincez soigneusement.
- Pour les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Stockez la poêle à plat ou suspendue pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- En cas de décoloration du revêtement : réduire la chaleur utilisée ou changer de méthode de cuisson.
- Si la poêle colle : vérifiez si celle-ci a besoin d'un peu d'huile avant d'ajouter les aliments.
- Pour des éraflures légères, utilisez des ustensiles appropriés et évitez les outils durs.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans des décharges inappropriées.
- Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour l'acier inoxydable et les matériaux antiadhésifs.
- Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des produits non désirés.

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 Antiaderente in Acciaio Inox Ø 240 mm - Altezza 55 mm

1. Informazioni Generali

La padella antiaderente in acciaio inox è progettata per cuocere una varietà di alimenti, garantendo risultati eccellenti grazie alla sua eccellente distribuzione del calore. Il prodotto è adatto per l'uso su tutte le superfici di cottura, inclusi i piani cottura a induzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare mai la padella incustodita sul fuoco.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Assicurarsi che la padella sia compatibile con le fonti di calore utilizzate.
- Non utilizzare in forno se non designato.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda. Lasciarla raffreddare completamente prima della pulizia.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di surriscaldare la padella vuota.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 240 mm
- Altezza: 55 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibile con piani cottura a induzione, a gas e elettrici
- Manico ergonomico per un facile utilizzo

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la padella.
4. Posizionare la padella sul piano di cottura scelto. Assicurarsi che sia ben centrata sulla fonte di calore.
5. Accendere il fuoco a una temperatura bassa o media per evitare surriscaldamenti improvvisi.

5. Operazione

- Scaldare la padella per alcuni minuti prima di aggiungere l'olio o il cibo.
- Utilizzare una piccola quantità di olio per garantire prestazioni antiaderenti ottimali.
- Cuocere a fuoco medio per il miglior risultato.
- Monitorare attentamente il cibo per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua e sapone non abrasivo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Per mantenere il rivestimento antiaderente, evitare il lavaggio in lavastoviglie.
- Asciugare bene prima di riporre la padella.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e di non superare la temperatura raccomandata.
- Segni di usura sul rivestimento: Utilizzare utensili appropriati e seguire le istruzioni di pulizia.
- Manico allentato: Controllare che le viti siano serrate; in caso di ulteriori problemi, contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali. Non smaltire il prodotto nella raccolta differenziata. Contattare le autorità locali per le corrette modalità di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania