

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: BPSK320

Stainless steel frying pan - Ø 320 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Frying Pan Ø 320 mm

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Stainless Steel Frying Pan Ø 320 mm by GGM Gastro. This versatile and durable frying pan is designed for both professional and home kitchens, providing exceptional heat distribution and non-reactive cooking surfaces. Ideal for frying, sautéing, and browning, this product is a perfect addition to your cookware collection.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a stable, flat surface. Ensure that the handle is securely attached before use.
- Heat Safety: The frying pan will become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling the pan. Do not leave the frying pan unattended while in use.
- Electrical Safety: If using with an induction cooktop, ensure that your cooktop is compatible with stainless steel cookware.
- Burn Hazard: Be cautious of splatters when cooking with oil or fat. Allow the pan to cool before cleaning.
- Warning: Do not use metal utensils to avoid scratching the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: Ø 320 mm
- Height: 50 mm
- Weight: 1.35 kg
- Handle Type: Riveted stainless steel handle
- Suitable for: Gas, electric, induction, and ceramic cooktops
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Inspect the frying pan for any damage. Do not use if vision defects are present.
3. Place the frying pan on a stove or cooking surface that matches its dimensions.
4. Ensure that the handle is positioned away from flames or hot surfaces to avoid burns.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on low to medium heat for optimal cooking temperatures.
2. Add oil or fat according to your recipe.
3. Once the oil is heated, add food to the frying pan.
4. Cook food as desired, stirring occasionally for even cooking.
5. When finished, carefully remove the frying pan from the heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent. Use a soft sponge or cloth to avoid scratches.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water before scrubbing.
- Dishwasher safe for added convenience, but hand washing is recommended for longevity.
- Dry the frying pan thoroughly to prevent water spots and maintain shine.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If the surface becomes discolored, it may be due to overheating. Reduce heat in future uses.
- Food Sticking: Ensure that adequate oil is used, and preheat the pan properly.
- Warping: Avoid rapid temperature changes. Do not place a hot frying pan in cold water.

8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. Do not dispose of in the regular household waste.

9. Contact

For questions or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Stainless Steel Frying Pan Ø 320 mm by GGM Gastro. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahl-Bratpfanne Ø 320 mm BPSK320

1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahl-Bratpfanne Ø 320 mm BPSK320 ist ein Hochleistungs-Küchenutensil, das für professionelles Kochen entwickelt wurde. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, sorgt sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Lebensdauer.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche.
- Halten Sie die Pfanne während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Planen Sie beim Kochen ausreichend Abstand von brennbaren Materialien ein.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Verformungen oder Risse zu vermeiden.
- Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Pfanne auf Beschädigungen oder Abnutzungen.

Falls Sicherheitsprobleme auftreten, stellen Sie die Verwendung sofort ein und kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 320 mm
- Innenbeschichtung: unbeschichtet
- Hitzequelle: Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion
- Gewicht: 1,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Die Pfanne ist bereit zur Verwendung auf jeder Herdart. Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber ist, bevor Sie die Pfanne platzieren.
4. Stellen Sie die Pfanne auf den Herd und schalten Sie ihn ein. Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

5. Betrieb

- Geben Sie nach dem Vorheizen Öl oder Butter in die Pfanne, um das Anhaften zu verhindern.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in die Pfanne und achten Sie darauf, dass sie nicht überfüllt ist, um eine gleichmäßige Kochtemperatur zu gewährleisten.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien (z.B. Holz- oder Silikonwerkzeuge), um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie Essig oder Backpulver verwenden.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne heizt nicht gleichmäßig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und die Pfanne richtig positioniert ist.
- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
Lösung: Prüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt und genügend Öl oder Butter verwendet wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Bitte stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig gereinigt und keine Lebensmittelreste enthalten sind, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de RVS Braadpan Ø 320 mm - BPSK320

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de RVS Braadpan Ø 320 mm (model BPSK320). Deze pan is ontworpen voor professionele kookomgevingen en is ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor duurzaamheid en een gelijkmatige warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen op geschikte kookplaten, zoals gas, elektrisch of inductie.
- De pan kan heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek bij het hanteren.
- Plaats de pan nooit op een vuur zonder dat deze gevuld is met voedsel of olie.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat deze niet onbeheerd achterblijft bij gebruik.
- Controleer de pan regelmatig op enige schade of vervorming voordat je deze gebruikt.
- Vermijd schurende middelen of scherpe voorwerpen die de pan kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: RVS Braadpan Ø 320 mm
- Materiaal: RVS
- Diameter: Ø 320 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1,2 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de achterzijde van de pan in lijn is met de kookzone van de plaat.
- Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en niet kan omvallen.
- Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Voordat je begint met koken, laat de pan even opwarmen voor een optimale kookervaring.

5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat je begint met koken.
- Verwarm de pan op een gemiddelde temperatuur voor het beste resultaat.
- Plaats het voedsel in de pan en keuken zoals aangegeven in je recept.
- Roer het voedsel regelmatig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat je deze aanraakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je begint met reinigen.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken kan je een oplossing van water en azijn toepassen.
- Droog de pan grondig af om vlekken of roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en vermijd het stapelen met andere pannen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt en verwarm de pan goed voordat je voedsel toevoegt.
- Vervorming van de pan: Dit kan gebeuren door oververhitting. Vermijd het gebruik van de hoogste temperaturen voor een langere tijd.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan goed is geplaatst op de kookplaat. Gebruik indien nodig een geschikt kookgerei voor jouw kookplaattype.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kan gerecycled worden. Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.
- Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of support:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Acero Inoxidable O 320 mm (BPSK320)

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre la seguridad, instalación, operación y mantenimiento de la sartén de acero inoxidable O 320 mm. Diseñada para un uso efectivo en la cocina, esta sartén es ideal para freír, saltear y cocinar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Asegúrate de utilizar la sartén únicamente para los fines para los que ha sido diseñada.
- Prevención de quemaduras: Evita el contacto directo con el borde caliente durante el uso y usa manoplas protectoras.
- Supervisión: No dejes la sartén desatendida mientras esté en uso para prevenir incendios.
- Superficie de trabajo: Coloca la sartén en una superficie plana y estable.
- Almacenamiento: Almacena la sartén en un lugar seco y lejos del alcance de los niños.
- Materiales: Este producto contiene acero inoxidable. Para evitar reacciones químicas, evita el contacto con productos ácidos durante períodos prolongados.
- Limpieza: No utilices estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 320 mm
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Peso: 1.2 kg
- Resistencia al calor: Hasta 260 °C
- Composición: Materiales no tóxicos y reciclables.

4. Instalación y Configuración

1. Retira la sartén de su envase e inspecciona que no tenga daños.
2. Limpia la sartén con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Coloca la sartén en la encimera o cocina donde la utilizarás.
4. Asegúrate de que la base de la sartén esté seca antes de encender el fuego.
5. Enciende la cocina o vitrocerámica a fuego medio.

5. Operación

- Precálculo: Calienta la sartén vacía durante unos minutos a fuego medio antes de añadir aceite o mantequilla.
- Cocción: Añade la cantidad deseada de alimento. Usa utensilios de silicona o madera para evitar rayar la superficie.
- Control de temperatura: Ajusta la temperatura según sea necesario para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deja enfriar la sartén a temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Lava a mano con agua tibia y jabón.
- Para manchas difíciles, utiliza una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Seca completamente antes de guardar para evitar la corrosión.
- Revisa periódicamente el estado de la sartén y reemplázala si muestra signos de daño.

7. Solución de Problemas

- La sartén no calienta uniformemente: Asegúrate de que el fuego esté en la posición correcta y que la sartén esté bien colocada.
- Alimentos que se pegan: Prueba a añadir más aceite o mantequilla antes de cocinar. Asegúrate de que la sartén esté bien precalentada.
- Manchas difíciles: Aplica una mezcla de vinagre y bicarbonato de sodio, deja actuar y luego frota suavemente.

8. Eliminación

Cuando decidas desechar la sartén, asegúrate de seguir la normativa local sobre reciclaje de metales. Este producto es completamente reciclable. Si está dañado, consulta la normativa de tu localidad sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA POÊLE À FRIRE EN ACIER INOXYDABLE Ø 320 MM

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la poêle à frire en acier inoxydable Ø 320 mm. Ce produit de haute qualité est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la poêle à frire à des fins culinaires. Ne l'utilisez pas pour des fins non prévues.
- Chaleur excessive : Ne laissez pas la poêle vide sur une source de chaleur. Cela peut endommager le produit et provoquer un incendie.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude ou en cours d'utilisation.
- Produit endommagé : Ne pas utiliser la poêle si elle est endommagée ou si son revêtement est abîmé.
- Surface antiadhésive : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer la surface. Utilisez du silicone, du bois ou du plastique.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 320 mm
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson (y compris induction)
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez délicatement la poêle de son emballage, en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Inspection : Vérifiez que la poêle ne présente pas de dommages. Si des défauts sont aperçus, contactez le service client.
3. Emplacement : Placez la poêle sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle soit compatible avec la source de chaleur que vous souhaitez utiliser.
4. Préparation avant utilisation : Lavez la poêle à l'eau chaude et au savon, puis rincez-la soigneusement avant la première utilisation.

5. Opération

1. Préchauffez la poêle sur feu moyen.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse adaptée à la cuisson.
3. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les aliments que vous souhaitez cuire.
4. Surveillez les aliments et retournez-les si nécessaire jusqu'à cuisson désirée.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Lavez avec une éponge douce et du détergent, ou placez-la au lave-vaisselle.
- Évitez les abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Difficultés à atteindre la température souhaitée : Vérifiez la source de chaleur. Assurez-vous que la poêle est bien placée sur le feu.
- Aliments collent à la poêle : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et d'avoir préchauffé la poêle correctement.
- Dommages visibles sur la surface : Arrêtez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

La poêle à frire en acier inoxydable est recyclable. Au moment de vous en défaire, veuillez la déposer dans les conteneurs appropriés pour le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question supplémentaire 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 Acciaio Inossidabile Ø 320 mm (BPSK320)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la padella in acciaio inox BPSK320. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni superiori e durata nel tempo. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni e le informazioni di sicurezza per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solamente su fonti di calore appropriate.
- Non lasciare mai la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Evitare il contatto della padella calda con superfici fredde o umide.
- Utilizzare presine o guanti da cucina per maneggiare la padella calda.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili di metallo che possono graffiare la superficie.
- Non utilizzare la padella per frittture ad alta temperatura in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Diametro: 320 mm
- Caratteristiche: Rivestimento antiaderente, manico ergonomico, resistente al calore
- Utilizzo: Adatta per piani cottura a gas, elettrici e induzione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro e asciugare bene.
3. Posizionare la padella sul fornello appropriato, assicurandosi che sia centrata e stabile.
4. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alle istruzioni di cottura.

5. Funzionamento

1. Utilizzare la padella per friggere, rosolare o cuocere a fuoco lento secondo necessità.
2. Per migliori risultati, preriscaldare la padella per alcuni minuti prima dell'uso.
3. Aggiungere olio o burro prima di aggiungere gli alimenti per migliorare l'antiaderenza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare lamette o pagliette di metallo, poiché potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo si attacca alla padella.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare olio o burro a sufficienza e preriscaldare adeguatamente.

- Problema: La padella presenta macchie.

Soluzione: Pulire con un detergente delicato e non abrasivo. In caso di macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Riciclare l'acciaio inossidabile presso le apposite stazioni di raccolta.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania