

# ggmgastro

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

## SKU: ESTO340

**Gastro stainless steel saucepan - Ø 340 mm - height 120 mm - 10,40 liter**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Saucepan

### 1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Saucepan is designed for commercial and home kitchens, providing high durability, efficient heat distribution, and ease of use. This saucepan is suitable for a variety of cooking methods, making it an essential tool for chefs and home cooks alike.

### 2. Safety Information

- Usage: Use only as intended for cooking. Avoid using on an open flame larger than the base of the saucepan.
- Heat Resistance: Handles may become hot during cooking. Use protective gear, such as oven mitts, when handling.
- Cleaning: Allow the saucepan to cool before cleaning to prevent burns or skin irritation.
- Storage: Store in a dry area to prevent water accumulation and corrosion.
- Children: Keep out of reach of children to avoid accidents.
- Inspection: Regularly inspect for any signs of damage, such as dents or rust. Discontinue use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 340 mm
- Height: 120 mm
- Capacity: 10-40 liters

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Saucepan: Carefully remove the saucepan from its packaging, ensuring no sharp edges are exposed.
2. Clean Before Use: Wash the saucepan with warm soapy water and rinse thoroughly to remove any manufacturing residues.
3. Place on Heat Source: Position the saucepan securely on a compatible heat source (gas, electric, or induction).
4. Ensure Stability: Ensure that the saucepan is flat and stable before beginning to cook.

### 5. Operation

1. Preheat the saucepan on medium heat as required for your recipe.
2. Add oil or butter as necessary.
3. Add your ingredients and stir as needed for even cooking.
4. Monitor your cooking to prevent burning. Adjust the heat as required.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water or in a dishwasher.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers to protect the surface.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent water spots and corrosion.
- Store in a dry location to maintain quality.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and use enough oil or fat.
- Uneven Cooking: Check the heat distribution of your cooking source and adjust accordingly.
- Dull Appearance: Clean with a mixture of vinegar and baking soda to restore shine.

### 8. Disposal

When disposal is necessary, please consider the following:

- Ensure the saucepan is clean and free of food residues.
- Check local regulations for recycling or disposal of stainless steel products.
- If not recycling, dispose of in accordance with local waste management guidelines.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Stainless Steel Saucepan. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für GGM Gastro Edelstahltopf Ø 340 mm, Höhe 120 mm (10,40 Liter)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Edelstahltopf entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde für die Gastronomie entwickelt und bietet eine hervorragende Wärmeleitung, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf ausschließlich auf geeigneten Kochfeldern.
- Berühren Sie nicht den heißen Topf oder die heißen Griffe ohne Schutzhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf dem Kochfeld steht, um Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen auf geeignete Weise abkühlen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Utensilien, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht mit Wasser gefüllt ist, wenn er auf eine heiße Kochfläche steht.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 340 mm
- Höhe: 120 mm
- Fassungsvermögen: 10,40 Liter
- Material: Edelstahl
- Boden: Mehrschichtboden für bessere Wärmeverteilung
- Geeignet für: Alle Arten von Kochfeldern, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche sauber und trocken ist.
- Wählen Sie eine Größe der Kochfläche, die zur Bodenfläche des Topfes passt.
- Platzieren Sie den Topf sicher auf der Kochfläche.
- Verwenden Sie beim Erhitzen den richtigen Brenner oder das richtige Kochfeld.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Speise, die Sie zubereiten möchten, ein.

## 5. Betrieb

- Befüllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten.
- Stellen Sie sicher, dass die Hitzequelle richtig eingestellt ist, um ein Verbrennen zu vermeiden.
- Rühren Sie den Inhalt regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel aus.
- Verwenden Sie weiche Schwämme oder Tücher zur Reinigung.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf ist nicht hitzebeständig.  
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass der Topf nicht überhitzt wird.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden fest.  
Lösung: Erhitzen Sie den Topf gleichmäßig und verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser.
- Problem: Außenfläche wird fleckig.  
Lösung: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger, um Flecken zu entfernen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallschrott oder Edelstahl. Recycling ist umweltfreundlich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GGM Gastro Roestvrijstalen Sauspan

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Roestvrijstalen Sauspan. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende hittegeleiding en duurzaamheid. De pan is geschikt voor diverse kooktechnieken en maakt een must-have voor elke keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Gebruik de pan alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Brandwonden: De handgrepen kunnen heet worden bij gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een schone doek bij het hanteren.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Hitte: Laat de pan niet onbeheerd op een warmtebron staan.
- Schoonmaak: Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt om verbrandingen te voorkomen.
- Vermijd schokken: Tap de pan niet hard aan, dit kan de structuur beschadigen.
- Compatibiliteit: Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor uw kookoppervlakken (gas, elektrisch, inductie).

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 340 mm
- Hoogte: 120 mm
- Inhoud: 10-40 liter

### 4. Installatie en Installatie

- Plaatsing: Plaats de pan op een vlakke en stabiele ondergrond of kookplaat.
- Kookbron: Zorg ervoor dat de pan compatibel is met uw kookbron. Zet de pan op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch of inductie).
- Voor eerste gebruik: Was de pan grondig met warm water en milde zeep om eventuele productrestanten te verwijderen. Spoel goed af en droog af.

### 5. Bediening

- Verhitten: Zet de pan op een geschikte kookbron, voeg de benodigde ingrediënten toe en verwarm op de gewenste temperatuur.
- Koken: Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en om een gelijkmatige temperatuur te garanderen.
- Afkoelen: Zet de pan na gebruik op een hittebestendige ondergrond om af te koelen en vermijd contact met koude oppervlakken.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Na elk gebruik, laat de pan afkoelen en schoon deze af met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Vlekken: Voor hardnekkige vlekken kunt u een doek met azijn of baking soda gebruiken.
- Opbergen: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Aanslag op de bodem: Kan worden veroorzaakt door hoge temperaturen. Gebruik een mild schoonmaakmiddel om te verwijderen.
- Pan blijft plakkerig: Controleer het type kookplaat en de instellingen. Zorg ervoor dat voldoende vet of vloeistof wordt gebruikt tijdens het koken.
- Verkleuring: Verkleuring kan optreden door hoge temperaturen of het gebruik van bepaalde schoonmaakmiddelen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de kwaliteit.

### 8. Afvoer

Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over de juiste afvoermethoden van roestvrijstalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Cacerola de Acero Inoxidable GGM Gastro

### 1. Información General

Gracias por elegir la cacerola de acero inoxidable GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad y eficiencia en la cocina. Con un diámetro de 340 mm y una altura de 120 mm, esta cacerola es ideal para una variedad de aplicaciones culinarias.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada solo para su uso en la cocina. No usar para otros fines.
- Superficie caliente: El mango puede calentarse durante el uso. Se recomienda utilizar guantes de cocina o manoplas al manipular la cacerola caliente.
- Cuidado con líquidos hirvientes: Al calentar líquidos, tenga cuidado de que no se derramen, ya que pueden causar quemaduras.
- Niños y mascotas: Mantenga la cacerola fuera del alcance de niños y mascotas mientras está en uso.
- Inspección antes del uso: Revise la cacerola antes de cada uso para detectar signos de daño o desgaste. No utilizar si está dañada.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 340 mm
- Altura: 120 mm
- Capacidad: 10-40 litros
- Uso: Ideal para cocinar a fuego lento, hervir y guisar.
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción, gas y eléctricas.

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la cacerola sobre la superficie de la cocina. Asegúrese de que esté en una superficie plana y estable.
3. Conecte la cocinera (si es eléctrica) a la fuente de alimentación y enciéndala. Si utiliza gas, encienda el quemador.
4. Asegúrese de que la cacerola esté centrada sobre la fuente de calor para garantizar una cocción uniforme.

### 5. Operación

- Añada los ingredientes deseados a la cacerola.
- Agregue suficiente líquido (agua o caldo) y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Controle el proceso de cocción y remueva los ingredientes ocasionalmente para asegurar una cocción uniforme.
- Cuando termine de cocinar, apague la fuente de calor y deje enfriar antes de manipular la cacerola.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la cacerola con agua caliente y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero para mantener su brillo, se recomienda lavar a mano.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

### 7. Solución de Problemas

- La cacerola no calienta: Verifique la fuente de calor y asegúrese de que la cacerola esté correctamente situada sobre ella.
- Dificultades para limpiar: Pruebe a remojar la cacerola con agua caliente y jabón antes de limpiarla.
- Deformación: Si la cacerola se deforma, evite someterla a un cambio brusco de temperatura. Deje que se enfríe gradualmente.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desechar la cacerola de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es un material reciclable.

### 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o requiere asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

- Email: [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 experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Casserole en Acier Inoxydable GGM Gastro

### 1. Informations Générales

Cette casserole en acier inoxydable GGM Gastro est conçue pour une utilisation professionnelle en cuisine. Sa capacité de 10-40 litres et son diamètre de 340 mm la rendent idéale pour la préparation de sauces, soupes et autres plats chauds.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler la casserole avec des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Ne jamais chauffer la casserole à vide.
- Assurez-vous que la casserole est stable sur la surface de travail avant utilisation.
- Évitez de toucher les bords de la casserole en métal lors de la cuisson, car ceux-ci peuvent devenir très chauds.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Suivez les recommandations de température lors de l'utilisation sur une plaque de cuisson.
- Ne subissez pas de chocs violents sur le matériel.
- En cas de dommages visibles, cessez l'utilisation immédiatement.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 340 mm
- Hauteur : 120 mm
- Capacité : 10-40 litres
- Usage : Professionnel
- Type : Casserole pour cuisson

### 4. Installation et Configuration

- Placez la casserole sur une plaque de cuisson stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est adaptée à la taille de la casserole.
- Vérifiez que la casserole est propre et sèche avant la première utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs lors de la préparation de la casserole.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec les ingrédients souhaités avant de la chauffer.
- Ajustez le feu à une température appropriée pour les ingrédients cuits.
- Remuez régulièrement pour assurer une cuisson uniforme.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un produit de nettoyage non abrasif.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la casserole.

### 7. Dépannage

- Si la casserole se déforme, ne l'utilisez plus jusqu'à ce qu'elle soit remplacée.
- Si une odeur ou une fumée inhabituelle provient de la casserole, retirez-la immédiatement de la chaleur.
- Pour tout autre problème, contactez notre support.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers.
- Recyclez le matériau en acier inoxydable si possible.
- Reportez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola in Acciaio Inossidabile GGM Gastro

## 1. Informazioni Generali

La pentola in acciaio inox GGM Gastro è progettata per soddisfare le esigenze di cucine commerciali e professionali. Con un diametro di 340 mm e un'altezza di 120 mm, questa pentola è ideale per preparare una varietà di piatti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la pentola su superfici piane e stabili per prevenire ribaltamenti.
- Assicurarsi che la pentola sia completamente asciutta prima di usarla per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della pentola per prevenire graffi.
- Non lasciare mai la pentola incustodita sul fornello.
- Indossare guanti termici quando si maneggiano materiali caldi.
- Non immergere una pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 340 mm
- Altezza: 120 mm
- Capacità: 10-40 litri
- Rivestimento: Superficie liscia per una facile pulizia
- Compatibilità: Adatta per tutti i piani cottura, inclusi induzione e gas.

## 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Posizionare la pentola sul piano cottura scelto, assicurandosi che si adatti perfettamente.
- Verificare che la fonte di calore sia disattivata mentre si prepara la pentola.
- Se necessario, installare un coperchio in acciaio inox compatibile.
- Se la pentola ha manici rimovibili, assicurarsi che siano montati correttamente prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati.
- Accendere il fornello e regolare la temperatura in base alla ricetta.
- Mescolare gli ingredienti per evitare che si attacchino al fondo.
- Monitorare il processo di cottura e regolare il calore se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola dopo l'uso.
- Lavare la pentola a mano con un detergente delicato e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare completamente la pentola per prevenire macchie d'acqua.
- Per una pulizia più approfondita, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuovere macchie persistenti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma, controllare che non sia stata esposta a bruschi sbalzi di temperatura.
- In caso di incrostazioni difficili, immergere la pentola in acqua calda e sapone per alcune ore.
- Se ci sono graffi, verificare l'uso di utensili appropriati durante la cottura.

## 8. Smaltimento

- La pentola in acciaio inox deve essere smaltita secondo le normative locali in materia di rifiuti.
- È possibile riciclare il materiale in acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.