

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: KK105

Saucepan with handle (flat) - Ø 240 mm - Height: 105 mm



Ø 240 mm

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

EN ENGLISH

Product Manual: Saucepan with Handle Flat Ø 240 mm, Height 105 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Saucepan with Handle. This high-quality saucepan is designed for durability and efficiency, ensuring excellent cooking results. Made for everyday use, it is suitable for all cooking surfaces, including induction.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use. Improper use may result in injury or damage.
- Always use the saucepan on a stable, flat surface to avoid spills or tipping.
- Handle the saucepan with care; the handle and body may become hot during use.
- Use oven mitts or pot holders when handling the saucepan after heating.
- Do not leave the saucepan unattended while in use.
- Ensure that the saucepan is not placed under direct flames if it is not rated for such use.
- Keep the saucepan out of the reach of children.
- Allow the saucepan to cool before cleaning and storing.

3. Product Specifications

- Product Type: Saucepan
- Diameter: 240 mm
- Height: 105 mm
- Material: Stainless Steel
- Compatible Heat Sources: Induction, Gas, Electric, Ceramic
- Weight: [Insert weight here]
- Capacity: [Insert capacity here]

4. Setup and Installation

Before first use, wash the saucepan with warm soapy water and dry thoroughly. Select an appropriate heat source and ensure that the cookware is compatible. Place the saucepan on the stove or heat source and attach the handle securely if it is detachable.

5. Operation

1. Fill the saucepan with the desired amount of food or liquid. Avoid overfilling to prevent spills.
2. Place the saucepan on the heat source.
3. Adjust the heat to the desired level. Begin with medium heat and adjust as necessary.
4. Utilize the handle to stir or check the contents of the saucepan.
5. Once cooking is complete, remove from heat and allow to cool before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners to prevent scratching.
- For tough stains or burnt residue, soak in warm water before gently scrubbing.
- Dry thoroughly to prevent water spots.
- Store in a clean, dry place.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat source is compatible and properly adjusted.
- Sticking Food: Use adequate cooking oil or butter before heating and avoid high heat without lubrication.
- Discoloration: This may occur over time; clean with non-abrasive cleaners to minimize appearance.

8. Disposal

To dispose of the saucepan, follow local regulations for metal recycling. Ensure the saucepan is cleaned and free from food residues before recycling or discarding.

9. Contact

For any questions, concerns, or assistance regarding the product, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den Kochtopf mit Griff - Flach O 240 mm, Höhe 105 mm (KK105)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Produkthandbuch des flachen Kochtopfs (O 240 mm, Höhe 105 mm) von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine Vielzahl von Kochanwendungen zu ermöglichen und optimalen Komfort zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsleitlinien:

- Verwenden Sie den Kochtopf nur auf dem vorgesehenen Herdtyp.
- Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche des Kochtopfs während des Gebrauchs.
- Halten Sie den Kochtopf während des Kochens von Kindern fern.
- Überprüfen Sie, ob der Kochtopf frei von Schäden ist, bevor Sie ihn benutzen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: KK105
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 105 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Geeignet für: Gas-, Elektro- und Induktionsherde
- Griff: Ergonomisch und hitzebeständig

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Kochtopf aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Kochtopf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser.
3. Trocknen Sie den Kochtopf sorgfältig ab.
4. Platzieren Sie den Kochtopf sicher auf der Kochfläche Ihres Herdes.
5. Stellen Sie sicher, dass der Griff so positioniert ist, dass er nicht über die Kante des Herdes hinausragt.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Kochtopf bei mittlerer Hitze vor.
- Sie können verschiedene Kochmethoden anwenden, wie Kochen, Braten oder Dünsten.
- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Silikon oder Holz, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Für die Reinigung empfehlen wir handwarmes Wasser und eine milde Seife.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Lagern Sie den Kochtopf an einem kühlen, trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Kochtopf verformt sich.
 - Lösung: Verwenden Sie die entsprechende Hitze und vermeiden Sie Überhitzung.
- Problem: Nahrungsmittel haften an der Oberfläche.
 - Lösung: Verwenden Sie genügend Fett oder Öl und lassen Sie den Kochtopf vor dem Kochen vorheizen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyclbare Materialien sollten bevorzugt verwendet werden, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Sauspan met Handvat

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Sauspan met Handvat. Deze pan is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken en biedt een uitstekende warmtegeleiding. Geschikt voor zowel gas- als elektrische kookplaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Gebruik ovenwanten of handdoeken om te voorkomen dat u zich brandt aan hete oppervlakken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van scherpe voorwerpen om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer de pan regelmatig op schade. Vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 105 mm
- Materiaal: Roestvrij staal met antiaanbaklaag
- Geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig
- Maximaal aanbevolen temperatuur: 200°C

4. Opstelling en Installatie

- Voordat u de pan gebruikt, verwijdert u alle verpakkingsmaterialen en etiketten.
- Controleer of de pan vrij is van beschadigingen.
- Plaats de pan op het gewenste warmte-element.
- Zorg ervoor dat de pan stabiel staat en niet kan omvallen.
- Gebruik de pan zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

5. Bedieningsinstructies

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor het bakken en verwarming van voedsel.
- Zet de brander aan en breng de pan geleidelijk op temperatuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te vermijden.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de pan een tijdje in water weken.
- Vermijd schuurmiddelen en staalwol die de pan kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt aan: Gebruik voldoende vet of olie bij het koken. Controleer of de pan goed is voorverwarmd.
- Vlekken op de antiaanbaklaag: Reinig de pan zorgvuldig met een zachte spons en vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Pan wordt niet warm: Controleer of de pan goed op het warmte-element staat en of het element werkt.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de pan volledig is gereinigd voordat u deze afvoert.
- Volg de lokale richtlijnen voor afvalscheiding en recycling.
- In geval van beschadiging, breng de pan naar een geschikt recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop! Wij wensen u veel plezier met uw Sauspan met Handvat.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén con mango - Ø 240 mm, Altura 105 mm (KK105)

1. Información General

La sartén KK105 es un utensilio de cocina versátil y de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de cocineros profesionales y aficionados. Con un diámetro de 240 mm y una altura de 105 mm, esta sartén es ideal para diversas técnicas de cocción, incluyendo saltear, freír y hervir. Su diseño ergonómico y duradero asegura un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Inicio de uso: Antes de usar la sartén por primera vez, lave con agua caliente y jabón.
- Superficies calientes: La sartén puede calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas para evitar quemaduras.
- Compatibilidad con fogones: Este producto es adecuado para cocinas de gas, eléctricas, y de inducción.
- Cuidado con el aceite caliente: No sobrecaliente el aceite y mantenga a los niños alejados de la zona de cocción.
- Agujeros de ventilación: No obstruya los agujeros de ventilación, si los tiene, para evitar la acumulación de vapor.
- Uso en hornos: Verifique que el mango sea apto para horno si planea utilizarlo en uno.
- Almacenamiento: Evite almacenar objetos pesados encima de la sartén para no dañarla.
- Inspección regular: Verifique regularmente la sartén por si hay signos de desgaste o daño. No utilice el producto si presenta defectos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Altura: 105 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Aislante y ergonómico
- Base: Distribución uniforme del calor
- Uso: Apto para inducción, gas y electricidad

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén del embalaje y asegúrese de que está limpia y libre de daños.
2. Coloque la sartén sobre la fuente de calor apropiada (gas, electricidad o inducción).
3. Si utiliza en la inducción, asegúrese de que la superficie sea compatible.
4. Encienda la cocina y ajuste la temperatura según la receta que desee seguir.
5. Nunca coloque alimentos en la sartén antes de que esté caliente, para evitar que se peguen.

5. Operación

- Para cocinar, agregue la cantidad deseada de aceite o grasa cuando la sartén esté caliente.
- Coloque los ingredientes en la sartén y cocine hasta alcanzar la temperatura y textura deseadas, revolviendo ocasionalmente.
- Para una mejor distribución del calor, no sobrecargue la sartén y permita suficiente espacio para que los alimentos se cocinen uniformemente.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Lave con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
3. Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio con agua.
4. No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
5. Seque bien la sartén con un paño suave antes de guardarla.
6. Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté completamente caliente y use suficiente aceite.
- Difícil de limpiar: Intente remojar en agua caliente antes de lavar.
- Deformación: Esto puede ocurrir si la sartén ha sido expuesta a cambios bruscos de temperatura. Deje enfriar gradualmente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la sartén, no la arroje a la basura común. Recicle el producto si es posible en un centro de reciclaje adecuado para metales. Asegúrese de que el producto no cause daño al medio ambiente durante su eliminación.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Thank you for choosing GGM Gastro.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole avec poignée KK105

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole avec poignée KK105. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine ainsi que pour les amateurs. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin de garantir sécurité et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Lisez toujours le manuel avant d'utiliser la casserole.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur la source de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez tout contact avec l'eau lorsque l'appareil est branché.
- Ne placez pas la casserole sur une surface instable.
- Ne laissez pas les enfants jouer près de la casserole pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état de la casserole pour détecter toute usure ou dommage.
- Ne pas utiliser la casserole pour des usages non prévus.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 240 mm
- Hauteur : 105 mm
- Poignée : Ergonomique, résistante à la chaleur

4. Installation et configuration

- Assurez-vous que la casserole est placée sur une surface stable et plane.
- Ne la retournez pas pendant l'installation afin de ne pas endommager la poignée.
- Positionnez la casserole sur votre source de chaleur (cuisinière à gaz ou électrique) et tournez le bouton à la température souhaitée.

5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients dans la casserole.
- Réglez la chaleur sur le niveau requis.
- Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire pour éviter que les aliments n'attachent.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez la casserole refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse et utilisez une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous de bien sécher la casserole avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si la casserole ne chauffe pas, vérifiez la connexion à la source de chaleur.
- En cas de déformations visibles, consultez le service client.
- Si des résidus alimentaires s'accumulent, augmentez légèrement la chaleur pour faciliter le nettoyage.

8. Élimination

- Pour l'élimination, suivez les réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas la casserole dans les ordures ménagères.
- Contactez votre centre de recyclage local pour les directives de traitement des appareils en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Tél : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola con Manico - Ø 240 mm, Altezza 105 mm (KK105)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Pentola con Manico. Questo prodotto è progettato per l'uso in cucina professionale e domestica, realizzato in materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni ottimali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura appropriati e compatibili con il materiale della pentola.
- Non lasciare mai incustodita la pentola sul fuoco.
- Maneggiare con cautela; la superficie della pentola può diventare estremamente calda durante l'uso.
- Evitare di utilizzare utensili metallici per prevenire graffi e danni alla superficie interna.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KK105
- Diametro: 240 mm
- Altezza: 105 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico, resistente al calore
- Adatto per: Induzione, gas, elettrico e ceramico
- Capacità: 4 litri

4. Installazione e Configurazione

- Prima dell'uso, rimuovere eventuali imballaggi e lavare la pentola con acqua calda e detergente.
- Scegliere un piano di cottura compatibile con il materiale della pentola.
- Posizionare la pentola direttamente al centro della fonte di calore per una distribuzione uniforme.

5. Operazione

- Versare gli ingredienti nella pentola e accendere la fonte di calore.
- Regolare il calore a seconda della ricetta.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare.
- Per garantire una cottura uniforme, non sovraccaricare la pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per preservare la finitura.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma durante l'uso, verificare il livello di calore.
- In caso di ruggine o scolorimento, pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Se il manico si allenta, stringere le viti di fissaggio con un cacciavite.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.