

# 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: KK110

**Saucepan with handle - Ø 160mm - height 110mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Saucepan with Handle Ø160 mm Height 110 mm

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Saucepan with Handle. This high-quality saucepan is designed for versatility in the kitchen. Made from durable stainless steel, it is suitable for a variety of cooking methods and provides excellent heat conductivity.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the saucepan according to the instructions provided in this manual. Keep the product out of reach of children.
- Burn Hazards: The saucepan and handle may become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Surface Safety: Ensure the saucepan is placed on a stable, even surface during cooking to prevent spills or injury.
- Cooking Safety: Do not leave the saucepan unattended while in use. Avoid using metal utensils, which may scratch the surface.
- Electrical Safety: If using on an electric stove, ensure the bottom of the saucepan is clean and dry to maintain contact with the heating element.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Ø160 mm, Height 110 mm
- Weight: 0.7 kg
- Capacity: 1.5 liters
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the saucepan from the packaging. Dispose of all packaging materials responsibly.
2. Check for Damage: Inspect the saucepan for any visible damage before use. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Prepare for Use: Before the first use, wash the saucepan with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry with a clean cloth.

## 5. Operation

1. Heating: Place the saucepan on a stove burner or induction cooktop. Ensure the heat is set to the appropriate level based on the recipe.
2. Cooking: Add ingredients as required. The saucepan can be used for boiling, simmering, and sautéing.
3. Serving: Once cooking is complete, use the handle to remove the saucepan from the heat source carefully.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool down completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- The saucepan is dishwasher safe for easy cleaning.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

## 7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If staining occurs, use a mixture of vinegar and baking soda to clean. Rinse thoroughly.
- Warping: Avoid extreme temperature changes, as this may cause warping. Always heat gradually.
- Food Sticking: Ensure the saucepan is properly heated before adding oil or food to prevent sticking.

## 8. Disposal

Dispose of the saucepan in accordance with local regulations for metal products. Do not dispose of in regular household waste if recycling options are available.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Saucepan mit Griff, Ø 160 mm, Höhe 110 mm, Edelstahl Topf KK110

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Saucepan aus Edelstahl. Dieses Produkt ist ideal zum Erhitzen und Kochen von Milch, Saucen und anderen Flüssigkeiten. Es bietet eine langlebige und hygienische Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Achten Sie darauf, den Topf nicht leer zu erhitzen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochfläche steht.
- Halten Sie den Topf von Kindern fern.
- Bei Beschädigungen oder Anzeichen von Abnutzung nicht weiter verwenden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 110 mm
- Farbe: Silber
- Kapazität: 1,5 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung den Topf gründlich abspülen und trocknen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und frei von Ablagerungen ist.
- Platzieren Sie den Topf auf dem Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Wärmeeinstellung ein.
- Der Deckel sollte richtig aufgesetzt sein, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

## 5. Bedienung

- Füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Flüssigkeit oder Inhaltsstoffen.
- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die Temperatur ein.
- Rühren Sie die Inhalte während des Erhitzens gelegentlich um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Bei gewünschter Temperatur den Topf vom Kochfeld nehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um den Topf zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, da sie die Oberfläche zerkratzen können.
- Bitte den Topf gründlich abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.  
Lösung: Temperatur reduzieren und regelmäßig umrühren.
- Problem: Der Boden des Topfes verformt sich.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung des Kochfeldes und vermeiden Sie übermäßige Hitze.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte und Recycling. Stellen Sie sicher, dass der Topf sauber und frei von Lebensmittlrückständen ist, bevor Sie ihn entsorgen.

## 9. Kontakt

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

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding - Koekenpan met Handgreep

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van onze stainless steel koekenpan met handgreep (model KK110). Dit product is ontworpen voor duurzame prestaties in de keuken en is geschikt voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik altijd ovenwanten of handige keukengerei om brandwonden te voorkomen, omdat de handgreep heet kan worden bij gebruik op hoge temperaturen.
- Laat de pan niet zonder toezicht op het fornuis staan.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen op het oppervlak kan veroorzaken.
- Bewaar de pan buiten bereik van kinderen.
- Reinig de pan pas als deze volledig is afgekoeld om verwondingen te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 110 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat (inductie, gas, keramisch, elektrisch).
3. Zorg ervoor dat de handgreep is bevestigd en stevig vastzit.
4. De pan is gebruiksklaar en vereist geen extra installatie.

### 5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
2. Zet de warmtebron op de gewenste temperatuur en wacht totdat de pan opwarmt.
3. Roer of schud de inhoud regelmatig om aanbranden te voorkomen.
4. Na gebruik, haal de pan van de warmtebron en laat deze afkoelen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan altijd volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de pan met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de pan een tijdje weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan geeft een onaangename geur af.  
Oplossing: Spoel de pan grondig af en zorg ervoor dat er geen voedselresten aanwezig zijn.
- Probleem: Eten blijft plakken aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of boter gebruikt en verwarm de pan goed voor het toevoegen van ingrediënten.
- Probleem: De handgreep is los.  
Oplossing: Controleer of de handgreep goed vastzit en draai deze indien nodig aan.

### 8. Verwijdering

Volg plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van metalen producten. Deze pan is recyclebaar. Zorg ervoor dat u de pan van andere afvalstoffen scheidt.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: [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 con Mango

## 1. Información General

La cacerola de acero inoxidable con mango es un utensilio de cocina diseñado para la preparación eficiente de diversos platos. Ideal para calentar líquidos, preparar salsas y cocinar a fuego lento, su diseño funcional y elegante la convierte en una herramienta esencial en cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada solo para uso en cocinas domésticas y comerciales. No utilizar en fuentes de calor que no sean adecuadas.
- Supervisión: Nunca deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- Manipulación: Utilice siempre manoplas o agarraderas al manipular la cacerola caliente.
- Limpieza: Asegúrese de que la cacerola esté completamente fría antes de limpiarla.
- Daños: Inspeccione el producto regularmente por si hay signos de daños. No utilice la cacerola si presenta abolladuras, grietas o cualquier daño visible.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 160 mm
- Altura: 110 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango ergonómico y resistente al calor
- Uso: Apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire la cacerola y todos los accesorios de la caja.
2. Verifique que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
3. Coloque la cacerola sobre la fuente de calor (gas, eléctrico, inducción).
4. Asegúrese de que el mango esté correctamente fijado en su lugar antes de usarla.
5. Si utilizará cubiertas o tapas, asegúrese de que encajen correctamente.

## 5. Operación

1. Rellene la cacerola con la cantidad deseada de ingredientes o líquidos.
2. Coloque la cacerola en la fuente de calor.
3. Ajuste la temperatura según lo requerido para su receta.
4. Revuelva los ingredientes según sea necesario y utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar arañazos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cacerola con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Para manchas difíciles, utilice un limpiador no abrasivo y una esponja suave.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cacerola no calienta uniformemente.  
Solución: Asegúrese de que la base de la cacerola esté completamente en contacto con la fuente de calor.
- Problema: Se pega la comida.  
Solución: Asegúrese de precalentar la cacerola adecuadamente y utilice suficiente aceite o grasa.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Asegúrese de disponer de la cacerola de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No deseche este producto con residuos domésticos generales.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation pour la Casserole en Acier Inoxydable avec Poignée

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre casserole en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique et professionnelle, offrant durabilité et performance pour la cuisson des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Attention : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance sur une source de chaleur.
- Utilisation : Ne pas utiliser la casserole sur des plaques de cuisson à induction qui ne sont pas spécifiées comme compatibles.
- Matières toxiques : Évitez de l'utiliser avec des ustensiles en métal pour prévenir les rayures et la libération de particules.
- Enfant : Gardez les enfants éloignés lors de l'utilisation.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 160 mm
- Hauteur : 110 mm
- Capacité : Idéal pour des liquides jusqu'à 1.5 litres.
- Compatible avec : Cuisinières à gaz, électriques, et halogènes.

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Placez la casserole sur une surface plane et stable.
2. Sélection de la Source de Chaleur : Choisissez une plaque de cuisson adaptée à la taille de la casserole.
3. Préparation : Ajoutez les ingrédients nécessaires dans la casserole avant d'allumer la source de chaleur.
4. Chauffage : Allumez la plaque de cuisson et réglez la température selon la recette.

### 5. Utilisation

- Remplissez la casserole avec les ingrédients nécessaires.
- Placez la casserole sur la source de chaleur.
- Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire.
- Lorsque les ingrédients sont cuits, retirez la casserole de la source de chaleur à l'aide de gants de cuisine.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rinçage : Rincez bien à l'eau claire pour enlever tout résidu de savon.
- Séchage : Séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'écoulement d'eau.

### 7. Dépannage

- Si la casserole se déforme : Ne pas utiliser ; cela peut indiquer une surchauffe. Contactez le service client.
- Taches ou rayures : Utilisez un nettoyant doux pour l'acier inoxydable afin d'éliminer les taches.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Récupérez l'acier inoxydable auprès des centres de recyclage appropriés.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale dell'Utente - Pentola con Manico Ø 160 mm, Altezza 110 mm

## 1. Informazioni Generali

La pentola con manico in acciaio inossidabile è progettata per cotture uniformi e durevoli, ideale per preparare salse, latte e altro. Prodotta con materiali di alta qualità, offre resistenza e facilità d'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su superfici piane e stabili.
- Mantenere la pentola lontano da oggetti infiammabili durante l'uso.
- Non immergere una pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Controllare regolarmente che il manico sia ben fissato prima dell'uso.
- Non utilizzare la pentola in un forno a microonde.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 160 mm
- Altezza: 110 mm
- Capacità: 1.5 litri
- Adatta per piani cottura a gas, elettrici e ceramici.
- Manico resistente al calore.

## 4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che il fornello o la piastra siano puliti e privi di materiali combustibili.
3. Posizionare la pentola sulla fonte di calore prescelta.
4. Accendere il fornello e regolare la fiamma a bassa o media a seconda della necessità di cottura.

## 5. Funzionamento

- Versare gli ingredienti nella pentola e coprire se necessario.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare frequentemente.
- Utilizzare il manico per sollevare la pentola in sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola completamente prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone non abrasivo. Asciugare immediatamente.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma, non utilizzare su temperature elevate e consultare il rivenditore.
- Se il manico allenta, controllare e serrare le viti se necessario.

## 8. Smaltimento

Dopo un lungo periodo di utilizzo, la pentola deve essere smaltita in accordo con le normative locali sui rifiuti. Riciclare l'acciaio inossidabile quando possibile.

## 9. Contatti

Per domande e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.