

# 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: KK140

Saucepan - Ø 140 mm - height 70 mm



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Saucepan Ø 140 mm, Height 70 mm (KK140)

## 1. General Information

Thank you for choosing the KK140 Saucepan. This high-quality saucepan is designed for efficiency and ease of use in both home and professional kitchens. Its durable construction ensures longevity, making it a reliable choice for all your cooking needs.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always supervise the cookware while in use. Use the saucepan only on compatible stovetops to avoid overheating and damage.
- **Handling:** When using the saucepan, always utilize oven mitts or pot holders as the handle may become hot during cooking.
- **Cleaning:** Allow the saucepan to cool down before cleaning to prevent burns or injury. Do not immerse a hot saucepan in cold water as this may warp the material.
- **Storage:** Store the saucepan in a dry area. Avoid stacking heavy cookware on top of it to prevent scratches or dents.
- **Children:** Keep the saucepan out of reach of children to prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 140 mm
- **Height:** 70 mm
- **Capacity:** 1.5 liters
- **Weight:** 0.5 kg
- **Compatible Stovetops:** Gas, Electric, Induction, and Ceramic

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the saucepan from the packaging. Check for any visible damage before use.
2. **Initial Cleaning:** Wash the saucepan with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
3. **Placement:** Set the saucepan on a flat, stable surface or stovetop. Ensure it is placed securely on the heating element before turning on heat.

## 5. Operation

1. **Heating:** Place the saucepan on the stovetop and add oil or water as required. Turn on the heat to your desired setting.
2. **Cooking:** Add your ingredients to the saucepan and stir regularly to ensure even cooking.
3. **Monitoring:** Monitor the cooking process to prevent burning or sticking. Adjust the heat as needed.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Cooking Care:** After use, allow the saucepan to cool. Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and scrubbers.
- **Stains:** For stubborn stains, soak the saucepan in a mixture of baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
- **Storage:** Store in a dry place, preferably with a cloth in between stacked pans to prevent scratching.

## 7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure sufficient oil or water is used when cooking and adjust heat as necessary.
- **Discoloration:** Frequent use of high heat may cause discoloration. Reduce heat settings and clean regularly to maintain appearance.
- **Warped Base:** If the base of the saucepan is warped, avoid applying extreme heat. Consult customer service if the issue persists.

## 8. Disposal

When disposing of the saucepan, ensure it is properly recycled according to local regulations. Stainless steel is recyclable, so consider taking it to a metal recycling facility.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Saucepan 140 mm (KK140)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Edelstahl-Saucepan 140 mm (KK140). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine langfristige Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Es ist ideal zum Kochen von Saucen, Suppen und anderen Gerichten, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung erfordern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Beim Umgang mit heißen Töpfen immer Topflappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Den Topf niemals leer auf einer heißen Herdplatte lassen.
- Achten Sie darauf, dass der Griff des Topfes nicht in die Nähe von Wärmequellen gerät.
- Kinder sollten während des Kochens beaufsichtigt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Bei Verwendung auf einem Induktionsherd sicherstellen, dass der Topf für diese Art von Kochfeld geeignet ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 70 mm
- Kapazität: 1.5 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktion
- Pflegehinweise: Spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Stellen Sie den Topf auf eine geeignete Herdfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet und kühl ist, bevor Sie den Topf platzieren.
5. Wählen Sie die geeignete Heat-Einstellung auf Ihrem Herd gemäß dem gewünschten Kochprozess.

## 5. Betrieb

1. Fügen Sie die benötigten Zutaten in den Topf ein und stellen Sie ihn auf den Herd.
2. Erhitzen Sie den Topf bei mittlerer Hitze, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
3. Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu verhindern.
4. Nach dem Kochen den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig mit Topflappen oder Handschuhen handhaben.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser oder geben Sie ihn in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf bleibt nicht heiß.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Herd auf die richtige Temperatureinstellung eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
  - Lösung: Verwenden Sie weniger Hitze und rühren Sie häufiger um.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Recyceln Sie den Edelstahl, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sauteerpan Ø 140 mm, Hoogte 70 mm (KK140)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Sauteerpan Ø 140 mm, Hoogte 70 mm (KK140). Dit hoogwaardige keukenaccessoire is ontworpen om u te helpen heerlijke gerechten efficiënt te bereiden. Het product is geschikt voor professioneel gebruik en voldoet aan de hoogste normen voor kwaliteit en veiligheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken en bereiden van voedsel.
- Plaats de pan nooit op een open vuur zonder toezicht.
- Vermijd contact met het hete oppervlak van de pan om brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren weg van de kookruimte tijdens het gebruik.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen; gebruik geen beschadigde pannen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik alleen hittebestendige keukengerei om krassen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 140 mm
- Hoogte: 70 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Capaciteit: 1,5 liter

## 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat uw kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
2. Plaats de pan op de gewenste kookplaat, zorg ervoor dat deze stevig staat.
3. Controleer of de pan goed contact maakt met de kookplaat.
4. Zorg ervoor dat de handgrepen zich in een veilige positie bevinden, zodat ze niet kunnen verhitten.
5. Zet de kookplaat aan en kies de juiste temperatuur voor uw kookbehoeften.

## 5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid voedsel of vloeistof.
- Zet de kookplaat aan op een gemiddelde temperatuur om een gelijkmatige verhitting te garanderen.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Voor specifieke bereidingsmethoden, zoals bakken of stoven, volg de recepten of kookinstructies.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Reinig de pan met een zachte spons en een mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Spoel de pan grondig af met warm water en droog deze zorgvuldig af met een schone doek.
- Bewaar de pan op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verwarmt niet gelijkmatig.
  - Oplossing: Controleer of de pan goed is geplaatst op de kookplaat.
- Probleem: Er ontstaat aanbranding.
  - Oplossing: Verlaag de temperatuur en gebruik voldoende olie of vocht tijdens het koken.
- Probleem: De pan vertoont roestvlekken.
  - Oplossing: Droog de pan altijd goed af en gebruik een vetlaag om roest te voorkomen.

## 8. Afvoer

Dit product valt onder de richtlijnen voor afvalbeheer. Sluit de pan nooit bij het reguliere huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheercentrum voor instructies over het verantwoord weggooien van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola KK140

## 1. Información General

La cacerola KK140 es una herramienta esencial para la cocina profesional y doméstica. Su diseño eficiente y materiales de calidad garantizan una cocción uniforme y duradera.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre use la cacerola sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan dañar el revestimiento.
- No sobrecaliente la cacerola vacía para evitar daños.
- Use siempre manoplas o guantes de cocina al manipular la cacerola caliente.
- No sumerja la cacerola caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 140 mm
- Altura: 70 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Aislante y ergonómico
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción

## 4. Configuración e Instalación

- Al recibir su cacerola, retire cualquier embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Asegúrese de que su cocina esté limpia y libre de objetos que puedan interferir con la cacerola.
- Coloque la cacerola en la zona de cocción adecuada según su tipo de cocina (gas, eléctrica, inducción).
- Si usa una cocina de inducción, asegúrese de que la cacerola esté en la zona de cocción de inducción correctamente.

## 5. Operación

- Agregue el líquido o los ingredientes deseados en la cacerola.
- Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.
- No exceda la capacidad máxima de la cacerola para evitar derrames.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de lavarla.
- Lave la cacerola con agua caliente y jabón suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores agresivos que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda secar la cacerola completamente después del lavado para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si se nota que la cacerola se deforma, no use calor extremo y permita que se enfríe.
- En caso de que los alimentos se peguen a la cacerola, intente ajustar la temperatura o considere usar un poco de aceite adicional.
- Si el mango se afloja, asegúrese de apretarlo según las instrucciones del fabricante.

## 8. Eliminación

- La cacerola debe ser eliminarse de acuerdo a las normativas locales de reciclaje.
- No arroje la cacerola en basureros comunes. Verifique los puntos de recogida de metal reutilizable.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio, por favor contacte con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Casserole O 140 mm, Hauteur 70 mm

## 1. Informations générales

La casserole O 140 mm est un ustensile de cuisine conçu pour offrir durabilité et performance. Fabriquée selon les normes de sécurité européennes, elle est idéale pour diversas applications culinaires, que ce soit des sauces, des soupes ou des plats mijotés.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas laisser la casserole sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser la casserole sur des surfaces inégales ou instables.
- Évitez les chocs thermiques. Ne plongez pas la casserole chaude dans l'eau froide.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Assurez-vous que la casserole est hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la casserole sous un grill ou dans un four à micro-ondes.
- Lavez la casserole avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Casserole O
- Diamètre: 140 mm
- Hauteur: 70 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Tous types de plaques de cuisson
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 250°C

## 4. Configuration et installation

- Retirez tous les emballages et étiquettes de la casserole.
- Lavez soigneusement la casserole dans de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez bien la casserole avec un chiffon doux pour éviter toute accumulation d'eau.
- Placez la casserole sur la plaque de cuisson choisie, en vous assurant qu'elle est stable et centrée.
- Ne pas utiliser la casserole sur un feu trop puissant; ajustez le feu selon le type de cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole avec les ingrédients souhaités.
- Allumez la plaque de cuisson et ajustez la température selon vos besoins.
- Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter les débordements ou le brûlage des aliments.
- Utilisez une spatule en silicone pour mélanger, afin de ne pas rayer la surface de la casserole.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur non abrasif.
- Évitez de mettre la casserole au lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie.
- Séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème: Aliment brûlé
- Solution: Réduisez la température de cuisson et remuez les ingrédients plus fréquemment.
- Problème: Difficulté à nettoyer
- Solution: Utilisez un nettoyeur spécifique pour acier inoxydable et une éponge douce.

## 8. Élimination

- La casserole doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas la casserole à la poubelle; essayez de la recycler si possible.
- Consultez les points de collecte de matériaux métalliques pour l'élimination correcte.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter:

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del nostro prodotto: Casseruola O, dimensioni 140 mm di diametro e 70 mm di altezza. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina e soddisfare le vostre esigenze culinarie.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su piani cottura compatibili con pentole.
- Assicurarsi che la maniglia sia ben fissata prima dell'uso.
- Non posizionare la casseruola sotto una fonte di calore diretta senza cibo all'interno.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 140 mm
- Altezza: 70 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico con presa antiscivolo
- Compatibile con: tutti i tipi di piano cottura
- Capacità: 1,5 litri

### 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione.
2. Assicurarsi che non ci siano residui o sostanze estranee sulla casseruola.
3. Posizionare la casseruola su un piano di lavoro stabile.
4. Installare la maniglia se necessaria, seguendo le istruzioni incluse.
5. Collocare la casseruola sul piano cottura e accendere il fuoco a bassa temperatura per un riscaldamento uniforme.

### 5. Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella casseruola.
2. Accendere il piano cottura e portare a temperatura.
3. Mescolare regolarmente per evitare che il cibo si attacchi.
4. Monitorare la cottura per ottenere il risultato desiderato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, oppure utilizzare un detergente per lavastoviglie.
- Asciugare subito dopo il lavaggio per mantenere l'aspetto brillante.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si deforma: non esporla a temperature estreme.
- Se il cibo si attacca: utilizzare un po' di olio o burro prima della cottura.
- Se il manico si allenta: controllare e riavvitare se necessario.

### 8. Smaltimento

Smaltire la casseruola secondo le normative locali. Se il prodotto è in acciaio inossidabile, può essere riciclato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania