

# 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: KK240

**Saucepan with handle - Ø 240mm - height 150mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Handle Casserole Ø 240mm Height 150mm Stainless Steel

### 1. General Information

Thank you for choosing the Handle Casserole Ø 240mm Height 150mm Stainless Steel. This product is designed for durability, performance, and ease of use in both professional and home kitchens. The casserole is ideal for cooking a variety of dishes, ensuring even heat distribution and retention.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use the casserole on suitable heat sources only. Avoid overheating as this may damage the material.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns. The handles may become hot during cooking.
- Children: Keep out of reach of children to avoid accidents. Supervise any use of the cookware by children.
- Chemical Safety: Avoid using the casserole with harsh chemicals or abrasive materials which may damage the surface.
- Cleaning: Always allow the casserole to cool before cleaning. Avoid immersing hot cookware in cold water to prevent warping.
- Storage: Store the casserole in a dry place to prevent rust or corrosion.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Height: 150 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: (Please refer to the specific product listing for exact weight)
- Compatibility: Suitable for all types of cooktops including induction

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the casserole from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. Preparation for Use:
  - Wash the casserole with warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
  - For optimal results, season the interior with a small amount of cooking oil before cooking for the first time.
3. Placement: Place the casserole on your heat source. Ensure it sits flat and is stable before heating.

### 5. Operation

- Heating: Preheat the casserole over medium to low heat before adding your ingredients for best results. Avoid high heat to prevent sticking or burning.
- Cooking: Use appropriate utensils to avoid scratching the surface. Stir and monitor food regularly.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the casserole to cool before cleaning.
- Hand wash with a soft sponge and mild detergent. Avoid abrasive pads.
- For tough stains, soak in warm soapy water before wiping clean.
- Dry immediately to prevent water spots or rust.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Uneven heating
  - Solution: Ensure the casserole is properly placed on the heat source. Use lower heat settings for more uniform cooking.
- Issue: Food sticking
  - Solution: Ensure proper preheating and use sufficient cooking oil.
- Issue: Discoloration
  - Solution: Clean promptly after use. Avoid rusty water or prolonged exposure to moisture.

### 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations. Metal items should be recycled when possible. Avoid throwing in general waste.

### 9. Contact

For further information or assistance, 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 your purchase and enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Handle Casserole O 240mm Höhe 150mm Edelstahl KK240

## 1. Allgemeine Informationen

Diese Handle Casserole ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entworfen wurde. Sie bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist ideal für verschiedene Kochmethoden geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur gemäß Anweisung: Verwenden Sie das Produkt nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Hitze: Achten Sie beim Kochen auf die Temperaturen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie geeignete Griffe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder von heißen Oberflächen fern.
- Reinigung: Das Produkt sollte nicht in der Nähe von Wasser oder Flüssigkeiten gereinigt werden, während es noch heiß ist.
- Material: Das Edelmateriale kann scharfe Kanten haben. Seien Sie beim Umgang vorsichtig.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 150 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde
- Volumen: 4,2 L (ca.)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf mögliche Schäden.
3. Stellen Sie die Casserole auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Wählen Sie die geeignete Herdplatte basierend auf der Größe der Casserole.
5. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte und die Casserole trocken sind, bevor Sie sie verwenden.

## 5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu.
2. Stellen Sie die Herdplatte auf eine mittlere bis hohe Wärme zu Beginn und reduzieren Sie dann nach Bedarf.
3. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
4. Achten Sie darauf, die Kochzeit im Auge zu behalten, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Casserole nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie Stahlwolle oder abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Casserole gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Casserole verfärbt sich
  - Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitzeeinstellung. Zu hohe Temperaturen können Verfärbungen verursachen.
- Problem: Lebensmittel brennen an
  - Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie mehr Öl oder Flüssigkeit.
- Problem: Rostbildung
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Casserole nach der Reinigung vollständig trocken ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl. Achten Sie darauf, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und recycelbar ist.

## 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

Product Handle Casserole O 240mm hoogte 150mm RVS - Producthandleiding

## 1. Algemene Informatie

Deze handlecasserole is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, garandeert het een uitstekende warmteverspreiding en duurzaamheid. Ideaal voor het koken, braden en serveren van diverse gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen zoals bedoeld en volgens deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet valt of omver wordt getrokken.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen wanneer het in gebruik is of heet is.
- Vermijd contact met scherpe randen en hete oppervlakken tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten bij het hanteren van de casserole.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Bij schade, stop het gebruik onmiddellijk.
- Gebruik de casserole alleen op geschikte kookplaten of inductiekookplaten.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of doeken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 150 mm
- Capaciteit: Tot 5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Gewicht: 1,8 kg

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de casserole op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de casserole plaatst.
4. De casserole is geschikt voor gas-, elektrische en inductiekookplaten.
5. Gebruik geen vuile of beschadigde kookplaten en zorg dat ze goed werken voordat u begint te koken.

## 5. Bediening

1. Vul de casserole met de gewenste ingrediënten.
2. Plaats de casserole op de kookplaat en zet de warmtebron aan.
3. Pas de temperatuur aan naar behoefte en houd toezicht op het kookproces.
4. Gebruik altijd ovenwanten of keukengerei om de casserole te hanteren.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de casserole afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm zeepsop en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen, omdat deze het oppervlak kunnen krassen.
- Droog de casserole grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De casserole verhit niet gelijkmatig.  
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de casserole goed is geplaatst.
- Probleem: Aanslag of vlekken op het oppervlak.  
Oplossing: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek voor verwijdering.

## 8. Afvalverwerking

Dit product is recyclebaar. Volg lokale richtlijnen voor de verwerking van roestvrij staal en artikelen voor huishoudelijk gebruik. Gooi het niet bij het reguliere afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela con Asa Ø 240mm, Altura 150mm, Acero Inoxidable KK240

## 1. Información General

La cazuela con asa KK240 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para preparar una variedad de platos. Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina. Este producto es ideal para uso profesional y doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado únicamente para la preparación de alimentos en la cocina. No debe utilizarse para fines distintos.
- **Calor:** Evite el contacto directo con fuentes de calor elevado. Utilice guantes de cocina para manejar la cazuela caliente.
- **Superficies Resbaladizas:** Asegúrese de que la superficie donde se coloca la cazuela esté seca y estable para evitar deslizamientos.
- **Cuidado con el Agua Fría:** No coloque la cazuela caliente en agua fría, ya que puede provocar deformaciones o daños en el material.
- **Niños y Mascotas:** Mantenga este producto fuera del alcance de niños y mascotas durante su uso y almacenamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 240 mm
- **Altura:** 150 mm
- **Capacidad:** A determinar según el uso.
- **Uso:** Apto para todo tipo de fuegos, incluyendo inducción.

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire la cazuela del embalaje y compruebe que no haya daños visibles.
2. Coloque la cazuela sobre una superficie plana y seca.
3. Asegúrese de que el fondo de la cazuela está limpio antes de usar.
4. Si planea usar una tapa, verifique que esté bien ajustada para un mejor rendimiento durante la cocción.

## 5. Operación

1. Agregue los ingredientes necesarios en la cazuela.
2. Seleccione el fuego adecuado según el tipo de comida que esté preparando.
3. Monitoree el tiempo de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.
4. Utilice utensilios de cocina apropiados (no metálicos) para evitar rayar la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la cazuela con agua caliente y detergente suave después de cada uso. Puede ser lavada en el lavavajillas.
- **Secado:** Seque bien la cazuela con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Guarde la cazuela en un lugar seco y fresco, evitando la exposición prolongada al aire húmedo.

## 7. Solución de Problemas

- **La cazuela no calienta adecuadamente:** Verifique la fuente de calor y asegúrese de que sea compatible.
- **Deformaciones o daños evidentes:** Consulte con el servicio al cliente antes de continuar el uso.
- **Manchas en la superficie:** Use una mezcla de vinagre y agua para ayudar a eliminar las manchas persistentes.

## 8. Eliminación

Para descartar la cazuela de manera responsable, recíclala de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. La cazuela de acero inoxidable es reciclable y debe ser llevada a puntos de recogida apropiados.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Casserole O 240mm, Hauteur 150mm, Acier Inoxydable

---

## 1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions complètes pour l'utilisation, l'installation et l'entretien de votre casserole O en acier inoxydable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de procéder à la mise en service du produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement pour des aliments et dans un environnement de cuisine approprié.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez le contact direct avec la flamme.
- Maniez la casserole avec précaution lorsqu'elle est chaude, utilisez des gants de cuisine.
- Ne plongez pas une casserole chaude dans l'eau froide.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètre: 240mm
- Hauteur: 150mm
- Capacité: Idéal pour la cuisson de grandes quantités
- Poignées: Ergonomiques pour une manipulation facile
- Compatibilité: Tous types de cuisinières y compris induction

## 4. Configuration et Installation

- Déballez la casserole et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
- Placez la casserole sur un feu ou une plaque adaptée à sa taille.
- Assurez-vous que le fond de la casserole est propre avant de l'utiliser.
- Pour les cuisinières à induction, vérifiez que la plaque est compatible.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients à la casserole.
- Réglez la chaleur selon la recette.
- Ne remplissez pas la casserole à ras bord pour éviter tout débordement.
- Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la casserole avant le nettoyage.
- Lavez-la à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez les produits abrasifs pour conserver l'apparence de l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

## 7. Dépannage

- Problème: Aliments collés  
Solution: Utilisez un peu d'huile au début de la cuisson et baissez la chaleur.
- Problème: Éraflures visibles  
Solution: Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour atténuer l'apparence.

## 8. Élimination

- Respectez les règlements locaux pour le recyclage de l'acier inoxydable.
- Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre casserole O en acier inoxydable! Nous espérons qu'elle répondra à vos attentes.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Manico per Casseruola Ø 240mm Altezza 150mm Acciaio Inossidabile KK240

## 1. Informazioni Generali

Il manico per casseruola KK240 è progettato per offrire una soluzione ergonomica e sicura per sollevare e manovrare casseruole di diverse dimensioni. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo prodotto è resistente, durevole e facile da pulire.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il manico solo con casseruole compatibili.
- Non superare il peso massimo raccomandato per evitare incidenti.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore estremo.
- Non utilizzare il manico se presenta segni di usura o danneggiamento.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti da cucina per evitare ustioni.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per la sicurezza e l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240mm
- Altezza: 150mm
- Compatibilità: Adatto per casseruole con attacco standard.
- Colore: Acciaio inox lucido

## 4. Installazione e Montaggio

1. Verificare che la casseruola sia pulita e asciutta.
2. Allineare il manico alle aperture della casseruola.
3. Inserire le viti di montaggio (fornite nella confezione) nei fori appropriati.
4. Fissare il manico con un cacciavite, assicurandosi che sia ben saldo.
5. Controllare che il manico sia stabile prima di utilizzare la casseruola.

## 5. Operazione

Per utilizzare il manico, afferrarlo saldamente e posizionarlo sull'attacco della casseruola. Durante l'uso, sollevare la casseruola con cautela, mantenendo il peso uniformemente distribuito. Non inclinare la casseruola per evitare che il contenuto fuoriesca.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il manico con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi per prevenire graffi.
- Asciugare immediatamente per mantenere la finitura brillante.
- Controllare regolarmente il manico per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il manico è allentato, stringere le viti con un cacciavite.
- In caso di danneggiamento visibile, non utilizzare il manico e contattare il servizio clienti.
- Se la casseruola scivola, verificare che il manico sia correttamente attaccato e che non ci siano detriti che compromettono la presa.

## 8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti di metallo. Il prodotto è riciclabile e può essere restituito ai centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania