

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: KK90

Saucepan with handle (flat) - Ø 200mm - height 90mm - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Handle Casserole Flat O 200mm (Height 90mm) Stainless Steel KK90

1. General Information

The Handle Casserole Flat O 200mm is a kitchen essential designed for efficient cooking and storage. Constructed from high-quality stainless steel, this casserole offers durability and excellent heat distribution, making it suitable for a variety of cooking applications.

2. Safety Information

- Ensure the casserole is placed on a flat, stable surface during use to prevent accidental tipping.
- Always use heat-resistant gloves or mitts when handling the casserole, as surfaces can become extremely hot during cooking.
- Do not place the casserole in direct contact with open flames.
- Empty the casserole and allow it to cool before cleaning to avoid burns.
- Always supervise cooking when young children are present to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 200 mm (Diameter), 90 mm (Height)
- Weight: [Insert weight if available]
- Capacity: [Insert capacity if available]
- Suitable for Induction Cooking: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the Handle Casserole from its packaging.
2. Inspect the product for any damage sustained during shipping. Do not use if damaged.
3. Place the casserole on a clean, flat cooking surface.
4. For induction cooking, ensure that the induction cooktop is compatible with the casserole's dimensions.
5. If applicable, attach the handle securely according to the manufacturer's instructions prior to use.

5. Operation

1. Preheat the casserole if necessary based on your recipe.
2. Add ingredients as required and place the lid on the casserole to ensure even cooking.
3. Monitor the cooking process, adjusting the heat as needed to prevent burning or sticking.
4. Use appropriate utensils to avoid scratching or damaging the stainless steel surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole to cool completely before cleaning.
- Hand wash in warm, soapy water using a soft cloth or sponge. Rinse thoroughly.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be applied. Rinse well afterward.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool as this may scratch the stainless steel surface.
- Dry the casserole promptly after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure adequate preheating and use enough oil or fat as needed.
- If the casserole not heating evenly, check if the base is flat and in contact with the cooktop.
- If there is damage to the handle or body, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Recycle any metal parts if applicable. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für den GGM Gastro Handgriff Casserole Flach Ø 200 mm, Höhe 90 mm, Edelstahl KK90

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Handgriff Casserole entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Zubereitung und den Transport von Speisen in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Handgriff sicher und fest an der Casserole befestigt ist, bevor Sie diese anheben.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um hygienische Standards einzuhalten.
- Nutzen Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Handgriff
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 90 mm
- Farbe: Edelstahloptik
- Anwendung: Professionelle Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Casserole sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie den Handgriff so, dass die Befestigungslöcher mit den Löchern der Casserole übereinstimmen.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben, um den Handgriff sicher an der Casserole zu befestigen.
- Überprüfen Sie, ob der Handgriff fest sitzt, bevor Sie die Casserole verwenden.

5. Betrieb

- Heben Sie die Casserole nur mit dem Handgriff an.
- Stellen Sie sicher, dass die Casserole korrekt positioniert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie übermäßige Gewichtsbelastung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Handgriff nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Trocknen Sie den Handgriff gründlich ab, um Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Befestigungen auf Lockerheit und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Handgriff locker sitzt, überprüfen Sie die Schrauben. Ziehen Sie diese fest.
- Bei sichtbaren Beschädigungen des Handgriffs oder der Casserole, verwenden Sie das Produkt nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Das Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallwaren entsorgt werden.
- Trennen Sie das Produkt von anderen Abfällen und recyceln Sie, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Handgreep Casserole Flat Ø 200mm Hoogte 90mm RVS

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Handgreep Casserole Flat Ø 200mm Hoogte 90mm in RVS. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en is vervaardigd uit duurzaam roestvrij staal voor een lange levensduur en uitstekende prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het verhit is.
- Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 90 mm
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en opstelling

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
- Plaats de casserole op een vlak en stabiel oppervlak.
- Controleer of de Handgreep Casserole goed stevig staat en niet wiebelt voor gebruik.
- Bevestig indien nodig de handgreep opnieuw voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Vul de casserole met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de casserole op een geschikte kookplaat of in een oven.
- Gebruik de handgreep om de casserole veilig te verplaatsen tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de handgreep stevig is aangebracht voordat u het gewicht verplaatst.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat het product volledig afkoelen na gebruik.
- Reinig het product met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of borstels die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog het product grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De casserole wiebelt tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer of het product op een vlak oppervlak is geplaatst en dat de handgreep goed is bevestigd.
- **Probleem:** Roestvorming op het oppervlak.
Oplossing: Zorg voor regelmatig onderhoud en reiniging. Gebruik een vochtige doek om het product na gebruik droog te maken.

8. Afvalverwerking

- Verwerk het product in overeenstemming met de lokale wetgeving inzake afvalverwerking.
- Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankopen en veel plezier met uw Handgreep Casserole Flat!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mango de Cazuela Plano Ø 200mm Altura 90mm Acero Inoxidable KK90

1. Información General

El mango de cazuela plano KK90 está diseñado para ofrecer facilidad en el manejo de utensilios de cocina, brindando una experiencia segura y eficiente. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este producto es ideal para uso profesional y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este mango está diseñado únicamente para ser utilizado con utensilios de cocina que sean compatibles.
- Revisiones: Inspeccione visualmente el mango antes de cada uso para verificar que no haya daño o desgaste.
- Temperatura: Evite el contacto prolongado con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Manejo: Use siempre guantes o un paño al manejar el mango caliente para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 200mm
- Altura: 90mm
- Peso: [Por favor, consulte el sitio web para obtener el peso exacto]
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que el utensilio de cocina sea compatible con el mango KK90.
2. Coloque el mango en la parte superior del utensilio y alinee los orificios de sujeción.
3. Inserte los tornillos de fijación (no incluidos) a través de los orificios del mango y asegúrelos adecuadamente.
4. Verifique que el mango esté fijado de forma segura antes de usar.

5. Operación

Para usar el mango, simplemente levante el utensilio de cocina utilizando el mango. Asegúrese de que está comenzando con un utensilio frío o a temperatura media para evitar cualquier accidente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el mango con agua caliente y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y ventilado. No apile otros utensilios pesados sobre él.

7. Solución de Problemas

- El mango se siente suelto: Revise las conexiones de fijación y ajuste los tornillos.
- Se calienta demasiado: Evite el contacto prolongado con fuentes de calor excesivas.
- Oxidación o manchas: Limpie con productos específicos para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del mango, elimínelo de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de metales. No deseche en el medio ambiente.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poignée de casserole plate Ø200mm hauteur 90mm en acier inoxydable KK90

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poignée de casserole plate KK90. Ce produit a été conçu pour répondre aux normes de sécurité les plus élevées et vous offrir une utilisation optimale dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : La poignée est destinée à être utilisée avec des casseroles possédant un diamètre de 200 mm. Assurez-vous de l'adapter uniquement aux casseroles compatibles.
- Sécurité thermique : Évitez de toucher la poignée lorsque la casserole est sur le feu, car celle-ci peut devenir très chaude.
- Installation sécurisée : Assurez-vous que la poignée est correctement fixée avant d'utiliser la casserole. Inspectez les vis de fixation régulièrement.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité des casseroles chaudes.
- Utilisation de chaleur : Ne placez pas la casserole dans un four à température excessive sans vérifier les limites de température de la poignée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Poignée de casserole plate KK90
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 200 mm
- Hauteur : 90 mm
- Poids : 0.500 kg
- Compatibilité : Conçu pour des casseroles de 200 mm de diamètre

4. Mise en place et installation

1. Vérifiez le contenu : Assurez-vous que tous les éléments (poignée, vis, dispositif de fixation) sont inclus.
2. Connectez la poignée : Alignez la poignée avec les trous de fixation de la casserole.
3. Fixation : Utilisez les vis fournies et un tournevis pour visser la poignée fermement à la casserole.
4. Vérifiez la sécurité : Assurez-vous que la poignée est solidement fixée avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour utiliser la casserole avec la poignée KK90, assurez-vous de saisir la poignée avec une main lorsque vous soulevez la casserole pour éviter tout risque de brûlure ou de chute. Ne jamais soulever une casserole trop lourde.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la poignée à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Séchez la poignée après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- La poignée se desserre : Vérifiez les vis de fixation et serrez-les si nécessaire.
- Corrosion visible : Nettoyez immédiatement la poignée avec un nettoyant pour acier inoxydable.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, jetez tous les composants en acier inoxydable dans le conteneur de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il manico per casseruola piatto Ø 200mm, altezza 90mm, in acciaio inossidabile è un accessorio robusto e versatile, progettato per un uso professionale in cucine commerciali. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità che garantiscono la durata e la resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare esclusivamente per lo scopo previsto, ovvero come manico per casseruole.
- Manipolazione: Indossare sempre guanti protettivi durante l'installazione o la rimozione del manico per evitare ferite.
- Superfici calde: Attenzione a non toccare superfici calde; utilizzare guanti da forno.
- Pulizia: Assicurarsi che il prodotto sia spento e raffreddato prima della pulizia.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Controllo: Ispezionare regolarmente il manico per segni di usura o danno e sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: Ø 200mm, altezza 90mm
- Peso: 0,5 kg (specifiche generali, verificare il prodotto per dettagli accurati)
- Caratteristica: Alta resistenza, facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che la casseruola sia fredda e pulita.
2. Posizionare il manico sulla parte laterale della casseruola in modo che i fori di montaggio siano allineati.
3. Utilizzare le viti di fissaggio in dotazione per attaccare il manico, assicurandosi che siano ben serrate ma senza forzare.
4. Controllare che il manico sia fissato saldamente prima dell'uso.

5. Operazione

Il manico è progettato per essere utilizzato con casseruole di dimensioni compatibili. Per un uso sicuro:

- Non sovraccaricare la casseruola.
- Utilizzare solo utensili in plastica o legno per evitare graffi.
- Evitare di usare il manico per sollevare casseruole che contengono liquidi bollenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Controllare periodicamente le viti per assicurarsi che siano ben serrate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il manico si muove: Controllare le viti e serrare se necessario.
- Ruggine visibile: Pulire e asciugare immediatamente, utilizzare un olio protettivo per prevenire ulteriori danni.
- Danno visibile: Sostituire il manico per garantire la sicurezza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali. L'acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia di portarlo ai centri di raccolta dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania