

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: MGD0M42

Mini cast iron pan with cast iron lid - Ø 140 mm - height 42 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Mini Cast Iron Pan with Cast Iron Lid (O: 140 mm, Height: 42 mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Mini Cast Iron Pan with Cast Iron Lid. This high-quality cookware is designed for durability and efficiency in the kitchen. Ideal for various cooking methods, including frying, baking, and grilling, the mini cast iron pan is perfect for small portions and gourmet meals.

2. Safety Information

- Usage: Always use heat-resistant gloves or pot holders when handling hot cookware.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not place a hot pan into cold water, as this can cause warping or cracking.
- Burn Prevention: Be cautious of the pan's handle; it can get very hot during cooking.
- Child Safety: Keep out of reach of children while in use and after cooking.
- Stability: Ensure the cooking surface is level and stable to prevent spills.
- Storage: Store in a dry place to prevent rust. Regularly check for any signs of damage before use.

3. Product Specifications

- Diameter: 140 mm
- Height: 42 mm
- Material: High-quality cast iron
- Lid: Includes a cast iron lid for improved heat retention and moisture control
- Weight: Available upon request

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the pan and lid with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
2. To season the cast iron, apply a thin layer of vegetable oil on the interior surface of the pan.
3. Place the pan upside down in an oven preheated to 200°C (400°F) for about 1 hour to allow the oil to polymerize.
4. Let the pan cool in the oven.
5. Your pan is now ready for use. Regular seasoning helps maintain its non-stick properties.

5. Operation

- Preheat the pan gradually to the desired cooking temperature.
- Use medium to low heat for most cooking tasks to prevent damage.
- Add a small amount of oil or fat to the surface before cooking to enhance non-stick properties.
- Close the lid during cooking to ensure even heat distribution and moisture retention.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- Clean with hot water and a soft sponge; avoid using soap unless necessary.
- For tough residue, use a mixture of coarse salt and water to scrub.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Reapply a light coat of oil to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: Ensure the pan is dried properly after use and store it in a moisture-free environment.
- Sticky Surface: This may be due to inadequate seasoning. Clean and re-season the pan.
- Cracks or Chips: If the pan appears damaged, do not use it. Contact customer service for further assistance.

8. Disposal

When the cookware reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly in accordance with local regulations for metal products. Consider recycling options available in your area.

9. Contact

For any questions or concerns, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase, and enjoy creating delicious meals with your Mini Cast Iron Pan!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Mini-Gusseisenpfanne mit Gusseisen Deckel – Ø 140 mm, Höhe 42 mm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual für die Mini-Gusseisenpfanne mit Gusseisen Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für das Braten, Schmoren und Servieren von kleinen Portionen. Die langlebige Konstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Kochergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Gusseisen kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen und trockenen Oberfläche steht.
- Fingerverletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem heißen Deckel. Verwenden Sie eine Zange oder einen Topfhandschuh, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Lebensmittelsicherheit: Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Name: Mini-Gusseisenpfanne mit Gusseisen Deckel
- Durchmesser: Ø 140 mm
- Höhe: 42 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 1,2 kg
- Eignung für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie die Pfanne und den Deckel mit warmem Wasser und einer milden Seife ab. Trocknen Sie sie gründlich.
2. Vorbereitung der Oberfläche: Stellen Sie die Pfanne auf ein stabiles Kochfeld oder eine geeignete Unterlage.
3. Initialisierung: Um die Pfanne für den ersten Gebrauch vorzubereiten, fügen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl hinzu und erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten lang.
4. Kühlung: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel in die Pfanne geben.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche der Pfanne zu schützen.
- Decken Sie die Pfanne mit dem Gusseisen Deckel ab, um das Garen zu optimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und kratzende Schwämme.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie eine weiche Bürste bei Bedarf.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung ab.
- Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie, ob ausreichend Öl verwendet wurde. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut gewürzt ist.
- Rost auf der Pfanne: Reinigen Sie die betroffenen Stellen gründlich und wischen Sie die Pfanne mit Öl ab, um zukünftigen Rost zu verhindern.
- Unregelmäßige Wärmeverteilung: Vermeiden Sie es, die Pfanne über hohe Hitze zu verwenden, und verwenden Sie ein gleichmäßiges Kochfeld.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recyclebar und kann umweltfreundlich entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen 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 de Mini Gietijzeren Pan met Gietijzeren Deksel - Ø 140 mm, Hoogte 42 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Mini Gietijzeren Pan met Gietijzeren Deksel. Dit hoogwaardige keukengerei is ontworpen om een uitstekende warmtegeleiding en -behoud te bieden, perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan niet op een open vlam of inductiekookplaat zonder adequate ondersteuning, aangezien dit de pan kan beschadigen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een hittebron, om brandgevaar te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete pan, gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven van de hete pan.
- Controleer de pan regelmatig op scheuren of schade voordat u deze gebruikt. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: Ø 140 mm
- Hoogte: 42 mm
- Gewicht: 0,9 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven

4. Installatie en opzet

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan volledig is en geen beschadigingen vertoont.
2. Spoel de pan af met warm water en een zachte spons om eventuele productieafval te verwijderen.
3. Droog de pan goed af met een schone doek.
4. Vorst de pan in met een lichte laag plantaardige olie om roestvorming te voorkomen.
5. Plaats de pan op het fornuis of in de oven en zorg ervoor dat het een stabiele ondergrond heeft.

5. Bediening

1. Gebruik een warmtebron van uw keuze (gas, elektrisch, inductie of oven).
2. Verhit de pan geleidelijk om een gelijkmatige temperatuur te bereiken.
3. Voeg uw ingrediënten toe wanneer de pan op de gewenste temperatuur is.
4. Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te beschermen tegen krassen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte borstel om voedselresten te verwijderen; vermijd zeep indien mogelijk, omdat dit de natuurlijke antiaanbaklaag kan verwijderen.
- Droog de pan grondig af om roest te voorkomen.
- Breng een lichte laag plantaardige olie aan op de binnenkant van de pan om de antiroestbescherming te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Droog de pan grondig na het reinigen en breng een laag olie aan om roest te voorkomen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de pan, zorg ervoor dat deze zich in een ongebruikte staat bevindt. Dit product valt onder de normale afvalverwerking; neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Mini de Hierro Fundido con Tapa de Hierro Fundido (Ø 140 mm, Altura 42 mm)

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Sartén Mini de Hierro Fundido. Este producto está diseñado para proporcionar un excelente rendimiento de cocción y durabilidad. Ideal para diversas aplicaciones culinarias, esta sartén garantiza resultados sabrosos.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto de la sartén caliente con el agua fría, ya que puede provocar cambios de temperatura que dañen el material.
- Use siempre utensilios de cocina adecuados para evitar rayones y daños en la superficie.
- Al utilizar la sartén en una estufa o parrilla, asegúrese de que las asas no estén en contacto con las llamas directas o fuentes de calor intensas.
- No coloque la sartén en el microondas o en el lavavajillas.
- Después de su uso, manipule la sartén con cuidado; puede estar extremadamente caliente.
- Inspeccione regularmente la sartén para detectar cualquier signo de daño. En caso de que encuentre alguno, cese su uso inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 140 mm
- Altura: 42 mm
- Uso: Cocina
- Tapa: Incluida, también de hierro fundido

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén y la tapa del empaque.
2. Lave la sartén con agua tibia y un detergente suave, enjuague y seque completamente.
3. Si es la primera vez que usa la sartén, realice un curado: aplique una capa ligera de aceite vegetal en la superficie interior y colóquela en el horno a 180°C durante una hora.
4. Una vez frío, su sartén está lista para usar.

5. Operación

- Coloque la sartén sobre una fuente de calor adecuada, como una estufa de gas o eléctrica.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de calentar para evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine a fuego medio a bajo para evitar el sobrecalentamiento.
- Siempre use manoplas para manipular la sartén caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- No use detergentes agresivos ni estropajos abrasivos.
- Limpie con agua caliente y una esponja suave.
- Secar completamente y aplicar una ligera capa de aceite para mantener la superficie y evitar la oxidación.
- No sumergir la sartén en agua mientras esté caliente.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de haber utilizado suficiente aceite y de que la sartén esté bien curada.
- Oxidación: Elimine la óxido con un estropajo suave y recurva la sartén con aceite.
- Desperfectos visibles: Si nota grietas o deterioro, contáctenos.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, recíclelo adecuadamente conforme a las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Poêle Mini en Fonte avec Couvercle en Fonte Ø 140 mm, Hauteur 42 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle mini en fonte avec couvercle. Cet ustensile de cuisine est conçu pour une cuisson efficace et uniforme, offrant une excellente conservation de la chaleur. Idéal pour les petites portions, il est parfait pour un usage domestique ou professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Utilisez uniquement pour la cuisson des aliments.
- Chaleur : Évitez le contact direct avec des flammes nues.
- Manutention : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la poêle chaude.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants.
- Ne jamais : Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter la fissuration.
- Stockage : Assurez-vous que la poêle est complètement refroidie avant de la ranger.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 140 mm
- Hauteur : 42 mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction.

4. Installation et Mise en Route

1. Déballez la poêle et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude avec un détergent doux et séchez-la complètement.
3. Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche avant de placer la poêle.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant de mettre vos aliments.
3. Cuissez les aliments selon vos préférences. Évitez de surcharger la poêle pour une cuisson uniforme.
4. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une brosse douce ou une éponge non abrasive pour enlever les résidus.
- Ne jamais utiliser de détergents puissants ou de lave-vaisselle.
- Après nettoyage, séchez immédiatement et appliquez une fine couche d'huile pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la poêle.
Solution : Vérifiez que la poêle est suffisamment chaude et bien huilée avant d'ajouter les aliments.
- Problème : Belle couleur rouillée sur la surface.
Solution : Nettoyez et ré-huilez la poêle pour restaurer la protection.

8. Élimination

La poêle est en fonte et peut être recyclée. Consultez la législation locale pour les procédures de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Padella in Ghisa con Coperchio in Ghisa - Ø 140 mm, Altezza 42 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Padella in Ghisa con Coperchio. Questo prodotto è progettato per una cottura uniforme e una lunga durata. Disponibile in un design elegante e funzionale, è adatta per diverse modalità di cottura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare la padella solo su fonti di calore adatte. Non utilizzare su fonti di calore indesiderate, come il forno a microonde.
- Manutenzione: Evitare l'uso di prodotti abrasivi per la pulizia. Non mettere in lavastoviglie.
- Manipolazione: Le superfici della padella diventano molto calde. Usare sempre guanti isolanti quando si maneggia la padella e il coperchio.
- Infanzia: Tenere lontano dalla portata dei bambini o sotto la supervisione di un adulto durante l'uso.
- Sicurezza alimentare: Assicurarsi che gli alimenti siano ben cotti prima di consumarli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: Ø 140 mm
- Altezza: 42 mm
- Peso: 1.5 kg
- Utilizzo: Adatto per tutti i tipi di fuochi inclusi quelli a induzione.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella e il coperchio dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Lavare la padella e il coperchio con acqua calda e sapone e asciugare accuratamente.
4. Posizionare la padella su una fonte di calore adatta e preriscaldarla a fuoco medio prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Scaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per prevenire l'attaccamento degli alimenti.
- Cuocere gli alimenti fino al grado di cottura desiderato, girando di tanto in tanto con utensili non abrasivi.
- Utilizzare il coperchio per trattenere l'umidità e accelerare la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lava a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano.
Soluzione: Assicurarsi di pre-riscaldare correttamente la padella e di utilizzare sufficiente olio o burro.
- Problema: La padella arrugginisce.
Soluzione: Asciugare sempre la padella dopo la pulizia e applicare un sottile strato di olio.

8. Smaltimento

Non smaltire nel rifiuto domestico. Quando la padella non è più utilizzabile, portarla presso un centro di raccolta rifiuti autorizzato. La ghisa è riciclabile e dovrebbe essere smaltita in modo responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania