

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: MGD0M63

**Mini cast iron pan with cast iron lid - Ø 140 mm - height 63 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 (Ø 140 mm, Height 63 mm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Mini Cast Iron Pan with Cast Iron Lid. This high-quality cooking utensil is designed to provide excellent heat retention and distribution, making it ideal for a variety of cooking tasks. The pan and lid are made from durable cast iron, ensuring longevity and performance.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the pan with care to avoid burns. The cast iron material can become extremely hot during use.
- Use on Heat Sources: The pan is suitable for all types of heat sources, including induction, gas, and electric stoves. Do not use it in a microwave.
- Lid Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when lifting the lid, as it may retain heat.
- Children: Keep the pan out of reach of children. Ensure that children are supervised when in the kitchen.
- Storage: Allow the pan and lid to cool before cleaning and storing. Avoid placing cold water into a hot pan to prevent thermal shock which can cause cracking.

## 3. Product Specifications

- Product Type: Mini Cast Iron Pan
- Diameter: 140 mm
- Height: 63 mm
- Material: Cast Iron
- Lid: Included
- Weight: [Insert Weight]
- Color: [Insert Color]
- Use: Suitable for all heat sources

## 4. Setup and Installation

- Initial Preparation: Before first use, wash the pan and lid with warm soapy water and dry thoroughly.
- Pre-seasoning (Optional): To enhance the non-stick properties, you may apply a thin layer of cooking oil on the surface of the pan. Heat it on low for about 10 minutes and allow it to cool. This process helps build a seasoning layer.
- Placement: Place the pan on a flat, stable surface for use. Ensure it is centered on the burner for even heating.

## 5. Operation

- Heating: Preheat the pan before adding ingredients. Use low to medium heat to prevent burning.
- Cooking: Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface. The pan is suitable for frying, baking, sautéing, and more.
- Lid Use: The cast iron lid is designed to retain moisture. Use it during cooking for stews and braises to create a sealed environment.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning. Clean with warm water and a soft brush or sponge. Do not use soap or put it in the dishwasher.
- Drying: Ensure the pan is completely dried to prevent rust. Heat it on low for a few minutes to evaporate moisture.
- Re-seasoning: For best results, after cleaning, apply a thin layer of cooking oil to maintain the seasoning.

## 7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust appears, scrub the affected area with fine steel wool, wash, dry, and re-season the pan.
- Food Sticking: If food sticks, it may be a sign that it needs seasoning. Clean and apply oil, then heat to re-season.
- Cracks or Chips: If the pan develops cracks or chips, discontinue use and replace.

## 8. Disposal

When disposing of the pan, consider recycling options available for cast iron. Contact your local waste management authority for guidance on proper disposal methods.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Mini-Gusseisenpfanne mit Gusseisen-Deckel (Ø 140 mm, Höhe 63 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Mini-Gusseisenpfanne mit Gusseisen-Deckel entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für das Zubereiten von kleinen Portionen und bietet eine hervorragende Wärmeleitung und -speicherung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne ausschließlich auf geeigneten Kochoberflächen.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht zu überhitzen, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen beim Hantieren mit der heißen Pfanne.
- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während die Pfanne heiß ist, um ein abruptes Temperaturwechseln zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 63 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 1,5 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Um die Pfanne vorzubereiten, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auf.
- Erhitzen Sie die Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze für etwa 10-15 Minuten, um die Oberfläche zu behandeln.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochfläche und erhitzen Sie sie langsam.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel platzieren.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Pfanne nicht zu zerkratzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine Spülmittel, um die Patina nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich und tragen Sie erneut eine dünne Schicht Öl auf, um sie vor Rost zu schützen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne riecht unangenehm.  
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich. Überprüfen Sie, ob sie richtig geölt ist.
- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend geölt ist und nicht überhitzt wird.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen ist recycelbar und kann umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding Mini Gietijzeren Pan met Gietijzeren Deksel (Ø 140 mm, Hoogte 63 mm)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Mini Gietijzeren Pan met Gietijzeren Deksel. Dit product is ontworpen voor kookliefhebbers die waarde hechten aan duurzaamheid en veelzijdigheid in de keuken. De pan is ideaal voor het bereiden van kleine porties, ovensgerechten en het serveren van gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de pan: De pan is ontworpen voor gebruik op alle typen warmtebronnen, inclusief inductie, gas, elektrisch en in de oven.
- Hete oppervlakken: De handgrepen van de pan kunnen warm worden; gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren.
- Ovenveilig: De pan en het deksel zijn hittebestendig tot hoge temperaturen, maar zorg ervoor dat de oven in goede staat verkeert.
- Onder toezicht: Laat de pan niet onbeheerd achter op het vuur of in de oven.
- Reiniging: Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes die de oppervlakte kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 140 mm
- Hoogte: 63 mm
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor: Oven, gas, elektrisch en inductie koken
- Ondersteuning voor handwas en vaatwasmachine

## 4. Installatie en Opstelling

- Haal de pan en het deksel uit de verpakking en verwijder eventuele etiketten of stickers.
- Spoel de pan en het deksel af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan en het deksel grondig af met een schone doek.
- Plaats de pan op een vlakke en stabiele kookplaat of in de oven, afhankelijk van uw kookbehoeften.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan voordat u olie of voedsel toevoegt om plakken te voorkomen.
- Gebruik een houten of siliconen spateltje om krassen op de pan te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u de pan op een geschikte temperatuur gebruikt om oververhitting te vermijden.
- Sluit het deksel tijdens het koken voor gelijkmatige verhitting en vochtbehoud.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons; vermijd zeep indien mogelijk.
- Droog de pan onmiddellijk na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenzijde van de pan om de beschermlaag te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: Verhit de pan voldoende en gebruik voldoende olie voordat u voedsel toevoegt.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de pan altijd goed gedroogd is na reiniging en bewaar deze op een droge plaats.
- Oneffen verwarming: Controleer of de kookplaat of oven goed functioneert en de pan gelijkmatig geplaatst is.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van gietijzer en kan worden gerecycled. Zorg ervoor dat u het volgens de lokale voorschriften voor recycling en afvalbeheer verwijdert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de producto para la Mini Sartén de Hierro Fundido con Tapa de Hierro Fundido (Ø 140 mm, Altura 63 mm)

## 1. Información General

Esta mini sartén de hierro fundido con tapa es ideal para cocinar y servir porciones pequeñas de una variedad de platos. Su diseño compacto la convierte en una excelente opción para cocina de inducción o como herramienta de presentación en la mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada exclusivamente para cocinar alimentos. No utilizarla para otros fines.
- Manipulación segura:
  - Siempre use guantes o un paño para evitar quemaduras, ya que el hierro fundido retiene el calor.
  - No toque la sartén si está caliente.
- Superficie de cocción: Evite puntos de contacto con superficies de frío al cocinar.
- Limpieza y mantenimiento: No utilice detergentes agresivos. Limpie con agua caliente y un cepillo suave.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco para evitar la corrosión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 140 mm
- Altura: 63 mm
- Peso: 1.1 kg
- Acabado: Superficie antiadherente natural tras el curado
- Uso: Compatible con todo tipo de fuegos, incluyendo inducción.

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la sartén sobre una superficie plana y segura.
- Para iniciar el curado, enjuague la sartén con agua y séquela.
- Aplique una capa delgada de aceite vegetal en la superficie.
- Coloque la sartén en el horno a 180°C durante 1 hora. Esto ayudará a crear una superficie antiadherente.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Añada un poco de aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine según su receta, ajustando la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y un cepillo suave; evite detergentes.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para proteger el hierro fundido.
- Almacene en un lugar seco.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Los alimentos se pegan.  
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien curada y use suficiente aceite.
- Problema: La sartén se oxida.  
Solución: Aplique una capa de aceite después de cada uso y guarde en un lugar seco.

## 8. Eliminación

Dirígete a las pautas locales para la eliminación de hierro fundido y asegúrate de seguir las normativas correspondientes al reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, 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 : Mini poêle en fonte avec couvercle en fonte Ø 140 mm Hauteur 63 mm

## 1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien de la mini poêle en fonte avec couvercle en fonte. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et durable, offrant des performances culinaires exceptionnelles.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la poêle à vide.
- Évitez un contact direct avec des flammes nues.
- Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Ne pas utiliser dans un four micro-ondes, sauf indication contraire.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 140 mm
- Hauteur : 63 mm
- Poids : [Indiquer le poids, si disponible]
- Capacité : [Indiquer la capacité, si disponible]

## 4. Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages de la poêle et du couvercle.
2. Inspectez le produit pour déceler tout dommage éventuel avant utilisation.
3. Avant la première utilisation, lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
4. Séchez complètement la poêle.
5. Appliquez une fine couche d'huile végétale à l'intérieur de la poêle pour la préparer à la cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée (plaque de cuisson, gril, etc.).
- Ajoutez les ingrédients en fonction de la recette.
- Utilisez le couvercle pour un meilleur contrôle de la cuisson et pour retenir l'humidité.
- Ajustez la température selon les besoins de la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement la poêle après usage.
- Ne pas laver au lave-vaisselle. Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Pour enlever les résidus alimentaires, utilisez du sel et une éponge.
- Séchez soigneusement après nettoyage et appliquez une légère couche d'huile pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : la poêle rouille

Solution : Nettoyez et appliquez de l'huile, puis réchauffez à basse température pour restaurer la couche de protection.

- Problème : aliments collants

Solution : Vérifiez si la poêle est correctement assaisonnée. Ajoutez de l'huile avant la cuisson.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage et l'élimination appropriés des produits en fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto: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 O 140 MM ALTEZZA 63 MM

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Piattaforma in Ghisa con Coperchio in Ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura uniforme e duttile, ideale per una varietà di piatti, dalla cottura al forno alla sautè. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire la sicurezza e un uso corretto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili, inclusi fornelli e forni.
- Non utilizzare direttamente su fiamme libere.
- Evitare sbalzi termici improvvisi per prevenire rotture.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda quando è caldo per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Indossare guanti resistenti al calore quando si maneggia la padella calda.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 140 mm
- Altezza: 63 mm
- Peso: 1.5 kg
- Tipo di prodotto: Piastra di cottura
- Caratteristiche: migliora il sapore dei cibi, resistenza al calore, facile da pulire.

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la padella su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia pulita e in buone condizioni.
- Per il primo utilizzo, si consiglia di condire la padella con un sottile strato di olio vegetale e riscaldare lentamente per creare una patina antiaderente.
- Lasciare raffreddare prima di pulire.

## 5. Operazione

- Riscaldare gradualmente la padella su una fiamma bassa o con il calore medio.
- Aggiungere olio o burro quando la padella è calda per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Cuocere gli alimenti secondo le ricette preferite, controllando frequentemente per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva. Non utilizzare sapone.
- Asciugare immediatamente per evitare formazione di ruggine.
- Applicare un velo di olio vegetale dopo la pulizia per mantenere il Coperchio in Ghisa in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: la padella si arrugginisce.  
Soluzione: asciugare completamente dopo la pulizia e applicare olio.
- Problema: gli alimenti si attaccano.  
Soluzione: assicurarsi di condire adeguatamente la padella e di riscaldarla prima di aggiungere gli alimenti.

## 8. Smaltimento

- Se il prodotto deve essere dismesso, assicurarsi di smaltire in conformità alle normative locali per la gestione dei rifiuti.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti generali; informarsi sui punti di raccolta per metalli e materiali riciclabili.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania