

# 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: MKW300**

**Milk pot - 300 ml**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Milk Pot 300 ml (MKW300)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Milk Pot. This high-quality milk pot is designed for both commercial and home kitchen use, ensuring perfect results every time. With a capacity of 300 ml, the MKW300 is ideal for heating milk, making sauces, or preparing small portions of various dishes.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for culinary purposes only. Do not use for any other purposes.
- Electricity and Water: Avoid contact with water when using electrical appliances. Do not immerse the milk pot in water.
- Heating Surface: Handle the pot carefully after heating as it may become very hot. Use pot holders or oven mitts.
- Keep Away from Children: This product is not a toy. Keep it out of reach of children.
- Inspect Before Use: Always check the product for damage before use. A damaged product should not be used.
- Safe Handling: Always use the pot on stable surfaces and avoid pressing down on it excessively.
- Use Approved Utensils: Only use utensils that are safe for use with non-stick surfaces to prevent scratching.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Milk Pot
- Model: MKW300
- Volume: 300 ml
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 11.5 x 11.5 x 7.5 cm
- Weight: 0.25 kg
- BPA Free: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the milk pot from the packaging. Check for any signs of damage.
2. Cleaning Before First Use: Wash the milk pot in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Placement: Place the milk pot on a flat, stable cooking surface or induction stove. Ensure that the pot is centered over the heat source for optimal heating.

### 5. Operation

#### 1. Heating Milk:

- Pour the desired amount of milk into the milk pot.
- Place on the stove or induction cooker.
- Adjust the heat to a medium setting to avoid scalding the milk.

2. Stirring: Use a wooden or silicone utensil to stir occasionally to prevent sticking or scalding.

3. Serving: Once heated to the desired temperature, carefully remove the milk pot from the heat source. Use pot holders to prevent burns.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the milk pot to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water, or place in the dishwasher (top rack recommended).
- Avoid abrasive cleaners and pads to protect the pot's surface.
- Dry thoroughly before storing.
- Regularly check for any wear and tear, replacing the pot if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Milk Burns or Sticks: Ensure the heat is set to medium or lower. Stir regularly.
- Difficult to Clean: Soak the pot in warm, soapy water before cleaning. For stubborn stains, mix baking soda with water to form a paste and gently scrub.
- Any Damage: If the pot shows signs of damage, stop using it immediately and contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

This product is made from recyclable materials. When disposing of the milk pot, please consider local recycling guidelines. Do not dispose of it in regular household waste.

### 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your cooking with the Milk Pot MKW300.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Milchkrug 300 ml MKW300

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Milchkrugs 300 ml MKW300. Dieses Produkt ist dafür konzipiert, Ihnen das Servieren und Aufbewahren von Milch und anderen Flüssigkeiten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Verwendung und Pflege des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Milchkrug ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie den Milchkrug von Hitzequellen sowie scharfen und spitzen Gegenständen fern.
- Der Milchkrug ist nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie heiße Flüssigkeiten beim Servieren ausreichend abkühlen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Milchkrug immer auf einer stabilen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen des Produkts, wie Rissen oder Abplatzungen, verwenden Sie es nicht mehr.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Milchkrug 300 ml MKW300
- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 300 ml
- Maße: Durchmesser 8 cm, Höhe 10 cm
- Gewicht: 200 g
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Milchkrug aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob das Produkt vollständig und unbeschädigt ist.
3. Stellen Sie den Milchkrug auf eine saubere und trockene Oberfläche.
4. Der Milchkrug ist gebrauchsfertig und benötigt keine zusätzliche Montage.

## 5. Bedienung

1. Füllen Sie den Milchkrug mit der gewünschten Flüssigkeit (maximal bis zur Oberkante).
2. Verwenden Sie den Griff zum Halten und Ausgießen.
3. Achten Sie darauf, dass der Krug beim Gießen stabil steht, um Spritzer zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor dem ersten Gebrauch den Milchkrug mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Nach Gebrauch mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schrubber, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie den Milchkrug vollständig trocknen, bevor Sie ihn einspeichern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn Flüssigkeit aus dem Krug läuft, überprüfen Sie, ob der Krug beschädigt ist.
- Sollte der Krug unangenehm riechen, reinigen Sie ihn gründlich mit einer Mischung aus Wasser und Essig.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Milchkrug gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Trennen Sie den Edelstahl von anderen Materialien, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Milchkrug 300 ml MKW300 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Melkpot 300 ml - MKW300

### 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Melkpot 300 ml (model MKW300) is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en andere eetgelegenheden. Deze melkpot is perfect voor het serveren van melk, sauzen en andere vloeistoffen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de melkpot alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de melkpot op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd de melkpot uit de buurt van kinderen.
- Vermijd contact met een open vuur of hete oppervlakten.
- Reinig de melkpot regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Inspecteer de melkpot voor gebruik op schade of onregelmatigheden. Gebruik deze niet als er zichtbare schade is.

### 3. Productspecificaties

- Capaciteit: 300 ml
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 100 mm (hoogte) x 80 mm (doorsnede)
- Gewicht: 0,25 kg
- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de melkpot uit de verpakking.
2. Controleer de melkpot op eventuele schade.
3. Plaats de melkpot op een stabiele, vlakke ondergrond op locatie van uw keuze in uw keuken of bediening.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de melkpot om veilig gebruik mogelijk te maken.

### 5. Gebruik

- Vul de melkpot met de gewenste vloeistof.
- Gebruik de handgreep om de melkpot comfortabel en veilig vast te houden.
- Giet de inhoud langzaam uit om morsen te voorkomen.
- Na gebruik, plaats de melkpot terug op een veilige plek.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de melkpot na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel de melkpot grondig af met schoon water en laat deze volledig drogen voordat je deze weer opbergt.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of schade.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Melkpot lekt.  
Oplossing: Controleer of de deksel goed bevestigd is en of er geen scheuren in de pot zitten.
- Probleem: Moeite met gieten.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot niet te vol is en probeer langzamer te gieten.

### 8. Afvoer

- Dit product dient bij het einde van de levensduur te worden gerecycled volgens de lokale voorschriften voor kunststof en metaalafval.
- Zorg ervoor dat de melkpot schoon is voordat je deze weggooit.

### 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 del Producto: Cazuela de Leche 300 ml MKW300

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Cazuela de Leche MKW300 de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado con el propósito de calentar, fundir o calentar leche y otros líquidos de manera eficaz y segura. Al seguir este manual, se asegurará de utilizar el producto de manera correcta y segura.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Use este producto únicamente para el propósito indicado; cualquier uso no previsto puede resultar en lesiones o daños.
- **Supervisión:** Nunca deje la cazuela desatendida mientras esté en uso, ya que los líquidos pueden hervir y provocar quemaduras.
- **Materiales:** Asegúrese de que la cazuela esté libre de daños o imperfecciones antes de usarla. No utilice la cazuela si presenta signos visibles de desgaste.
- **Calor:** La cazuela se calienta durante el uso. Utilice guantes adecuados al manipular el producto tras su uso para evitar quemaduras.
- **Uso en Inducción:** Solo es apta para cocinas de inducción. No intente utilizarla en fuentes de calor no recomendadas.
- **Limpieza:** Después de su uso, limpie adecuadamente la cazuela. No sumerja la cazuela caliente en agua fría, ya que puede deformarse.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Capacidad: 300 ml
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 12 cm de diámetro, 8 cm de altura
- Peso: 0.4 kg
- Apto para: Cocinas de inducción
- Color: Plata
- Número de modelo: MKW300

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la cazuela de leche de su empaquetado. Verifique que todos los componentes estén presentes.
2. **Inspección:** Revise que la cazuela no presente daños visibles. En caso de que la cazuela esté dañada, no la utilice y contáctenos.
3. **Ubicación:** Coloque la cazuela en una superficie plana y segura. Asegúrese de que esté cerca de una fuente de energía adecuada.
4. **Cocina:** Coloque la cazuela sobre la cocina de inducción asegurándose de que el tamaño de la cazuela coincide con la zona de cocción para un rendimiento óptimo.

## 5. Operación

1. Añada el líquido deseado en la cazuela.
2. Encienda la cocina de inducción y seleccione la potencia adecuada.
3. Monitoree el contenido mientras se calienta. No abandone la cazuela sin supervisión.
4. Cuando la leche hierva, retírela del fuego con cuidado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela después de su uso.
- Lave la cazuela con agua caliente y jabón suave. Puede utilizar una esponja no abrasiva para eliminar residuos.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- **No calienta bien:** Verifique que la cazuela esté bien colocada sobre la zona de cocción y que sea compatible.
- **Deformaciones:** Si encuentra que su cazuela se ha deformado, no intente forzarla de nuevo a su forma original. Contacte a nuestro servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de conformidad con las regulaciones locales de reciclaje y disposición. Se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje adecuado. No lo tire a la basura convencional.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o servicio al cliente, contáctenos en la siguiente dirección:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Cazuela de Leche MKW300.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Pot à Lait 300 ml MKW300

### 1. Informations Générales

Le Pot à Lait MKW300 est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie. Avec sa capacité de 300 ml, il est idéal pour servir du lait, de la crème ou des sauces. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il assure durabilité et performance.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chaleur excessive : Ne pas exposer le pot à des flammes nues.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants ou des maniques lorsque vous travaillez avec des liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Risque de casse : Évitez les chocs violents pour prévenir les dommages au produit. Manipulez avec soin.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé avec des liquides chauds.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 300 ml
- Matériaux : Acier inoxydable
- Dimensions : 10 x 8 x 12 cm
- Poids : 250 g
- Couleur : Argenté
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Lave-vaisselle

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez délicatement le pot de son emballage en évitant de rayer la surface.
2. Vérification : Contrôlez visuellement le produit pour détecter tout dommage.
3. Emplacement : Placez le pot sur une surface plane et stable, à proximité de l'endroit où vous comptez l'utiliser.
4. Préparation : Avant la première utilisation, lavez le pot à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le soigneusement.

### 5. Utilisation

- Remplissage : Versez le liquide souhaité dans le pot, en ne dépassant pas la capacité maximale de 300 ml.
- Chauffage : Pour chauffer le contenu, placez le pot sur une source de chaleur appropriée. Surveillez attentivement pour éviter tout débordement.
- Service : Utilisez le bec verseur pour un service précis.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Lavez le pot à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, placez le pot sur le panier supérieur.
- Séchez le pot avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Inspectez régulièrement le produit pour déceler tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

- Problème : Lait déborde lors du chauffage
  - Vérifiez que le pot n'est pas trop plein.
  - Réduisez la température de la source de chaleur.
- Problème : Difficulté à verser
  - Assurez-vous que le bec verseur n'est pas obstrué.
  - Vérifiez que le pot est correctement incliné lors du versement.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le pot avec les ordures ménagères.
- Si le produit est hors d'usage, recyclez-le selon les réglementations locales concernant les métaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Pot à Lait MKW300.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per il Pentola per Latte 300 ml (MKW300)

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Pentola per Latte 300 ml. Questo prodotto è progettato per fornire risultati eccezionali nella preparazione del latte caldo e di altri liquidi. Si prega di seguire attentamente le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura adatti.
- Assicurarsi che la pentola non sia vuota durante il riscaldamento per evitare danni.
- Non utilizzare strumenti metallici o affilati per evitare graffi sulla superficie interna.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.
- Lasciare raffreddare completamente prima di maneggiare.
- Non utilizzare il prodotto in lavastoviglie se non specificato.
- Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danneggiamenti. Se presenti, interrompere l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 300 ml
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Rivestimento: Antiaderente
- Dimensioni: 15 cm di altezza x 10 cm di diametro
- Peso: 250 g

### 4. Installazione e Posizionamento

- Prima dell'uso, assicurarsi che la pentola sia pulita e priva di residui.
- Posizionare la pentola su un piano di cottura. Assicurarsi che sia centrata sul fornello.
- Accendere il fornello e selezionare un livello di calore medio-basso per un riscaldamento uniforme.

### 5. Funzionamento

- Versare il latte o il liquido desiderato nella pentola fino al livello massimo di 300 ml.
- Accendere il fuoco e mescolare delicatamente per evitare che il latte si attacchi.
- Monitorare il processo di riscaldamento e rimuovere dal fuoco appena inizia a fumare per evitare il surriscaldamento.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di iniziare la pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per la pulizia.
- Asciugare bene la pentola prima di riporla.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o pagliette metalliche.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il latte non si riscalda, controllare che la pentola sia posizionata correttamente sul fornello e che il fornello sia acceso.
- In caso di danneggiamenti visibili, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati. Il materiale in acciaio inossidabile è riciclabile.

### 9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania