

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: SK160

Handle sauté pan - conical shape - Ø 160mm - height: 60mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Sauté Pan with Handle - Conical Shape 160 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Sauté Pan with Handle - Conical Shape 160 mm. This high-quality sauté pan is designed to provide excellent heat distribution for professional cooking. Suitable for various cooking surfaces, it is perfect for sautéing, simmering, and more.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the pan is used on compatible cooktops and is fitted securely to prevent accidents.
- Heat Resistance: The pan is designed to withstand high temperatures. Always use appropriate heat settings to avoid damage.
- Handling: Always use oven mitts or pot holders when handling the pan, as handles may become hot during use.
- Child Safety: Keep the sauté pan out of reach of children and supervise their presence in the kitchen.
- Cleaning Hazard: When cleaning, avoid using abrasive materials that could damage the surface of the pan.

3. Product Specifications

- Diameter: 160 mm
- Height: 60 mm
- Material: High-grade stainless steel
- Handle Type: Ergonomically designed with a non-slip grip
- Suitable for: Induction, gas, electric, and ceramic cooktops

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the sauté pan from the packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Verify Contents: Ensure all components are included:
 - Sauté Pan with Handle
3. Select Placement: Choose a flat, stable cooktop surface for optimal cooking performance.
4. Clean Before First Use: Rinse the sauté pan with warm water and mild detergent. Dry thoroughly with a soft cloth.
5. Position on Cooktop: Place the sauté pan on the selected cooking surface, ensuring it sits evenly.

5. Operation

1. Preheat: Preheat the sauté pan for a few minutes before adding oil or ingredients.
2. Cooking: Add a small amount of oil (if desired) and then your ingredients. Stir regularly for best results.
3. Monitor Heat: Adjust the heat as necessary to avoid burning and ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the sauté pan to cool before cleaning.
- Washing: Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads which can scratch the surface.
- Dry: Dry the sauté pan immediately to prevent water spots.
- Storage: Store the sauté pan in a dry place to avoid moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure that the pan is preheated properly and sufficient oil is used.
- Discoloration: This may occur if the pan is overheated. To restore, use a mixture of vinegar and water and simmer gently.
- Warping: Avoid rapid temperature changes. Do not put a hot pan under cold water.

8. Disposal

When disposing of the sauté pan, consider recycling options for stainless steel. Check local regulations for proper disposal methods to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Sauteuse mit Griff, konische Form (Ø 160 mm, Höhe 60 mm)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Sauteuse entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für das Sautieren von Lebensmitteln und eignet sich perfekt für den Einsatz in der Gastronomie sowie im privaten Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Sauteuse nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie die Sauteuse von brennbaren Materialien fern.
- Berühren Sie die Sauteuse nicht mit bloßen Händen, wenn sie heiß ist. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder hitzeresistente Handschuhe.
- Lassen Sie die Sauteuse beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Hitze immer ab, bevor Sie die Sauteuse bewegen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten über den Rand der Sauteuse laufen und auf die Hitzequelle gelangen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 60 mm
- Typ: Sauteuse
- Farbe: Silber
- Innenseite: Hochglanz
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Herd auf eine geeignete Hitzequelle eingestellt ist.
2. Reinigen Sie die Sauteuse vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Spülen Sie die Sauteuse gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
4. Platzieren Sie die Sauteuse zentriert auf dem Herd und stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein.

5. Bedienung

- Geben Sie Öl oder Butter in die Sauteuse und erhitzen Sie es auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu, sobald das Fett heiß ist.
- Rühren Sie regelmäßig um, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Sauteuse nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Sauteuse mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Sauteuse gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Sollten Lebensmittel am Boden der Sauteuse anbrennen, überprüfen Sie die Hitzequelle und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur.
- Falls sich die Sauteuse mit der Zeit verfärbt, können Sie eine Lösung aus Essig und Wasser zur Reinigung verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Sauteuse gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass sie nicht im Hausmüll landet.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Sautépan met Handgreep Conische Vorm Ø 160 mm, Hoogte 60 mm (Sautépan/Saucentopf SK160)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Sautépan met handgreep is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Deze pan is ideaal voor het sauteren van groenten, het bereiden van sauzen en andere culinaire toepassingen. Met zijn hoge kwaliteit en robuuste constructie is deze sautépan geschikt voor intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Brandgevaar: Gebruik de pan niet op een open vlam zonder toezicht. Houd brandbare materialen op afstand.
- Hete Overtrengen: De handgreep kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd een ovenwant of een theedoek.
- Gestabiliseerde Opstelling: Zorg ervoor dat de pan stevig op de kookplaat staat om verschuiven of omvallen te voorkomen.
- Koud Water: Voeg geen koud water toe in een hete pan om spatten of barsten te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 160 mm
- Hoogte: 60 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- CFU-nr: SK160

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de pan op een vlakke en stabiele kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de kookplaat voor optimale warmteverdeling.
3. Controleer de handgreep: zorg ervoor dat deze stevig is bevestigd en niet los zit.
4. Voor inductieplaten, controleer of de kookplaat in goede staat is en geschikt voor de pan.

5. Gebruik

- Verwarm de pan op een laag tot gemiddeld vuur om de levensduur te verlengen.
- Voeg een geschikte hoeveelheid olie of boter toe om aanbranden te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten in de pan en roer regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Houd tijdens het koken toezicht op de pan om een veilige en efficiënte bereiding te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Reinig de pan met warm zeepachtig water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met andere scherpe voorwerpen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende olie of boter gebruikt en dat de pan goed is verwarmd voordat je de ingrediënten toevoegt.
- Verwarming is ongelijkmatig: Controleer of de pan goed aansluit op de kookplaat en of de kookplaat correct functioneert.
- Handgreep raakt los: Controleer de bevestigingen en draai deze aan indien nodig.

8. Afvoer

- Deze pan is vervaardigd van roestvrij staal en kan worden gerecycled.
- Gooi de pan weg bij een gespecialiseerd recyclingstation of in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen en 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 de Saltear con Mango, Forma Cónica Ø 160 mm, Altura 60 mm

1. Información General

La sartén de saltear con mango en forma cónica es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para cocinar una variedad de platos. Fabricada con materiales resistentes, es ideal tanto para uso doméstico como profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada exclusivamente para cocinar alimentos. No debe usarse para propósitos distintos.
- Superficies calientes: La sartén se calienta rápidamente. Evite el contacto directo con la piel para prevenir quemaduras.
- Manejo cuidadoso: Use guantes de cocina o paños al manipular la sartén caliente.
- Ubicación segura: Coloque la sartén en superficies estables y resistentes al calor.
- No apto para lavavajillas: Este producto no se debe lavar en lavavajillas. Siempre lave a mano.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Esta sartén puede presentar riesgos de quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 160 mm
- Altura: 60 mm
- Peso: 1.5 kg
- Mango: Ergonómico y resistente al calor

4. Instalación y Montaje

1. Retire la sartén de su embalaje.
2. Inspeccione la sartén para detectar cualquier daño.
3. Coloque la sartén sobre una cocina adecuada para su tamaño.
4. Conecte la fuente de calor (gas o eléctrica) asegurándose de que está correctamente instalada y en buenas condiciones.

5. Funcionamiento

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o alimentos.
- Use utensilios de cocina adecuados (preferiblemente de silicona o madera) para evitar rayar la superficie.
- Para una mejor distribución del calor, no sobrecargue la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de lavarla.
- Lave a mano con agua tibia, jabón suave y esponja no abrasiva.
- Seque completamente con un paño suave para prevenir corrosión.
- Almacene en un lugar seco y ventilado para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén no calienta uniformemente.
Solución: Asegúrese de que la fuente de calor está funcionando correctamente y que la sartén está bien colocada sobre ella.
- Problema: Alimentos se pegan a la sartén.
Solución: Asegúrese de precalentar la sartén adecuadamente y utilizar suficiente aceite.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. No tire la sartén en la basura común. Verifique si en su localidad existen puntos específicos para la reciclabilidad de acero inoxidable.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Sauté avec Poignée - Forme Conique O 160 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à sauté avec poignée. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, alliant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, assurez-vous que la poêle est propre et sèche.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la poêle chaude.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques, ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine non abrasifs pour éviter les rayures.
- Assurez-vous que la source de chaleur est stable et adaptée à la taille de la poêle.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Poêle à sauté avec poignée
- Forme : Conique
- Diamètre : 160 mm
- Hauteur : 60 mm
- Matériau : Acier inoxydable, revêtement antiadhésif
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction

4. Installation et Mise en Place

- Placez la poêle sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre de tout résidu avant de placer la poêle sur celle-ci.
- Ajustez la poignée si nécessaire pour un usage ergonomique.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la poêle avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez et séchez.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen pour de meilleures performances de cuisson.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse si nécessaire.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et un détergent neutre.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Séchez complètement la poêle avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson et de ne pas surchauffer la poêle.
- Problème : La poêle dégage une odeur désagréable.
Solution : Nettoyez bien après chaque utilisation et utilisez des aliments frais pour cuisiner.

8. Élimination

- Éliminez l'emballage du produit dans les conteneurs de recyclage appropriés.
- Pour l'élimination de la poêle, contactez votre service local d'élimination pour savoir s'ils acceptent les ustensiles de cuisine en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Sauté con Manico, Forma Conica, Ø 160 mm, Altezza 60 mm

1. Informazioni Generali

La padella sauté con manico è ideale per la preparazione di una vasta gamma di piatti. Realizzata con materiali di alta qualità, offre eccellenti caratteristiche di cottura e durabilità. Questa padella è progettata per l'uso in cucina professionale e domestica.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Maneggiare con attenzione: la padella diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della padella per prevenire graffi.
- Tenere la padella fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Assicurarsi che la maniglia sia ben fissata prima di utilizzare la padella per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 160 mm, Altezza 60 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di fornelli, inclusi a induzione

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Assicurarsi che la padella sia pulita prima dell'uso.
- Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva; la padella è pronta per l'uso immediato.
- In caso di utilizzo su forno a induzione, accertarsi che la superficie sia pulita e lisa per un miglior contatto.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro a seconda della ricetta.
- Aggiungere gli ingredienti e mescolare continuamente per ottenere una cottura uniforme.
- Monitorare la temperatura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida per rimuovere i residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare bene la padella per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca: provare a utilizzare più olio o regolare il calore.
- Se ci sono macchie difficili: lasciare in ammollo la padella in acqua calda con sapone prima di lavarla.
- Per deformazioni: non immergere in acqua fredda; la padella deve essere raffreddata naturalmente.

8. Smaltimento

- Smaltire la padella secondo le normative locali sul riciclo dei metalli.
- Non smaltire la padella con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania