

# 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: SK180

**Handle sauté pan - conical shape - Ø 180mm - height: 65mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Handle Saute Pan

### 1. General Information

Thank you for choosing the Handle Saute Pan, a premium kitchen tool designed for both professional and home chefs. This product is specifically crafted for optimal cooking performance and durability, making it an essential item for your culinary needs.

### 2. Safety Information

- Ensure the pan is placed on a stable and heat-resistant surface during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as it may become very hot during cooking.
- Do not leave the pan unattended on the heat source to prevent overheating and potential fire hazards.
- Always allow the pan to cool down before cleaning to avoid burns.
- Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick surface of the pan.
- Use the product only for its intended purpose; do not use on open flames or in direct contact with heat sources that exceed the product's temperature limit.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 180 mm
- Height: 65 mm
- Shape: Conical
- Material: Premium-grade stainless steel (specific material details may vary)
- Non-stick coating (if applicable)

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Handle Saute Pan and inspect for any visible damages. If the product is damaged, do not use it and contact customer service.
2. Ensure that the cooking surface you plan to use (gas, electric, induction) is clean and dry.
3. Place the saute pan on the designated cooking area and check that it is stable and well-supported.
4. No additional installation procedure is required; your product is ready for use as soon as it is placed on the heat source.

### 5. Operation

1. Preheat the pan by placing it on the heat source at a low to medium setting for 1-2 minutes.
2. Add a small amount of oil or butter if necessary before adding food, depending on the recipe.
3. Use appropriate utensils to stir or flip the food as required.
4. Monitor the cooking process closely to prevent overcooking or burning.
5. After cooking, turn off the heat and allow the pan to cool before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool down after use.
- Hand wash the pan using warm soapy water and a soft sponge; avoid abrasive materials.
- For stubborn residues, soak the pan in warm water for a few minutes before cleaning.
- Dry the pan thoroughly before storing to prevent moisture buildup.
- Regularly check the handle and surface for wear and tear; replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan: ensure that the pan is properly preheated and enough oil is used. Over time, the non-stick surface may wear down; if this occurs, consider replacing the pan.
- If the handle becomes loose: check and tighten screws as per the product design; if it is damaged, discontinue use and contact customer service.

### 8. Disposal

When disposal of the Handle Saute Pan is necessary, please observe local regulations for disposing of kitchenware. If the pan is beyond repair, consider recycling options available in your area, especially if it contains non-recyclable components.

### 9. Contact

For further inquiries, support, or claims regarding your product, please do not hesitate to contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Handle Saute Pan. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Hand-Sauté-Pfanne mit konischer Form

## 1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Hand-Sauté-Pfanne mit einem Durchmesser von 180 mm und einer Höhe von 65 mm ist ideal für die Zubereitung von Saucen, Gemüse und anderen Gerichten. Sie wurde aus hochwertigen Materialien gefertigt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf zugelassenen Kochfeldern.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Gebrauchs nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Pfanne auf Risse oder Beschädigungen.
- Bei der Reinigung verwenden Sie keine kratzenden Materialien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Höhe: 65 mm
- Typ: Sauté-Pfanne / Saucepan
- Farbe: Silber
- Wärmequelle: Gas, Elektro, Induktion
- Eigenschaften: konische Form für effizientes Kochen

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Pfanne auf eine stabile und flache Kochfläche.
- Schließen Sie die Pfanne an eine geeignete Wärmequelle an (Gas, Elektro, Induktion).
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Pfanne frei von Beschädigungen ist.
- Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne mit einem weichen Tuch.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Temperatur vor, bevor Sie Öl oder andere Fette hinzufügen.
- Geben Sie die Zutaten in die Pfanne und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur während des Kochens anzupassen, um Überhitzung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme oder Reiniger, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich vor der Lagerung.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Pfanne ist nicht gleichmäßig heiß.  
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass sie auf der richtigen Temperatur eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel kleben.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und warten Sie, bis die Pfanne vollständig vorgeheizt ist.
- Problem: Beschädigung der Pfanne.  
Lösung: Überprüfen Sie die Pfanne regelmäßig auf Risse und verwenden Sie keine metallischen Utensilien in der Pfanne.

## 8. Entsorgung

- Kann nicht mehr benötigte Produkte umweltgerecht entsorgen.
- Bringen Sie die Pfanne zu einem lokalen Entsorgungszentrum oder recyceln Sie sie entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen, wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de GGM Gastro Sauteerpan Conische Vorm SK180

### 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Sauteerpan Conische Vorm SK180 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze hoogwaardige pan is geschikt voor het bereiden van sauzen en andere gerechten op zowel gas- als elektrische kookplaten. De pan is vervaardigd uit duurzaam materiaal voor een lange levensduur en optimale verwarmingsprestaties.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauteerpan enkel op een geschikt kooktoestel.
- Zorg ervoor dat de pan goed op de kookplaat past om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of een handdoek bij het hanteren van een hete pan.
- Vermijd contact met open vlammen of andere hittebronnen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter terwijl deze in gebruik is.
- Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Volg de instructies bij het schoonmaken om letsel of schade te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Sauteerpan Conische Vorm
- Diameter: 180 mm
- Hoogte: 65 mm
- Materiaal: Hoogwaardige edelstaal
- Geschikt voor: Gas- en elektrische kookplaten
- Geschikt voor: Inductie

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de sauteerpan op een stabiele en vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat het kookoppervlak schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
- Controleer of de pan goed op de kookplaat past zonder te wiebelen.
- Sluit de kookplaat aan of steek deze in voordat u met koken begint.

### 5. Bediening

- Zet de kookplaat aan en stel de temperatuur in op basis van het recept.
- Voeg de benodigde ingrediënten toe aan de pan zodra deze heet is.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.
- Volg de kookinstructies van uw specifieke recept.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Gebruik een milde afwasmiddel en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voor langdurige opslag.
- Bewaar de pan op een droge en veilige plaats om beschadiging te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan verhit niet gelijkmatig.  
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en of de kookplaat goed functioneert.
- Probleem: Ingrediënten plakken aan de pan.  
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of vet voordat u begint met koken en gebruik de juiste temperatuur.
- Probleem: De pan is beschadigd.  
Oplossing: Gebruik de pan niet meer en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of garanties.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product dient op de juiste manier te worden weggegooid volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking.
- Herbruikbare materialen dienen allemaal gescheiden te worden van niet-herbruikbare materialen.

### 9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Sauté con Forma Cónica O 180 mm

## 1. Información General

La sartén de sauté con forma cónica es ideal para una distribución uniforme del calor y una fácil manipulación de los alimentos. Este producto es perfecto para saltear, freír y cocinar a fuego lento. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y rendimiento óptimo en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilice solo en superficies planas y estables. Mantenga alejado de niños y mascotas durante su uso.
- Temperaturas Altas: Esta sartén puede alcanzar temperaturas elevadas. Use manijas aislantes o guantes de cocina al manejar.
- Refrigeración: No enfríe la sartén repentinamente al sumergirla en agua fría. Esto puede dañarla.
- Compatibilidad: Verifique la compatibilidad con su fuente de calor (gas, inducción, eléctrica) antes de usar.
- Mantenimiento: Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie antiadherente.
- Limpieza: Deje enfriar antes de limpiar. Use esponjas suaves y detergente. No use limpiadores abrasivos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SK180
- Diámetro: 180 mm
- Altura: 65 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Compatible con todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retirar la sartén de la caja y asegurarse de que no haya daños visibles.
- Paso 2: Limpiar la sartén antes del primer uso con agua tibia y un poco de jabón.
- Paso 3: Secar completamente antes de utilizar.
- Paso 4: Colocar la sartén sobre la fuente de calor seleccionada, asegurándose de que esté centrada para una cocción uniforme.

## 5. Operación

- Calentamiento: Precaliente la sartén a fuego medio.
- Cocción: Agregue aceite o mantequilla según sea necesario. Evite llenar la sartén en exceso.
- Revolviendo: Use utensilios de madera o silicona para evitar daños en la superficie interna.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave con agua caliente y un detergente suave. Seque completamente después de lavar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar otros utensilios sobre ella para prevenir arañazos.
- Revisiones: Inspeccione periódicamente en busca de deformaciones o daños.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega en la sartén.  
- Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite y pre-calentar bien la sartén.
- Problema: Manijas se calientan demasiado.  
- Solución: Utilice utensilios aislantes y evite el fuego excesivo.

## 8. Eliminación

- Cuando la sartén haya llegado al final de su vida útil, recicle el material de acero inoxidable siempre que sea posible. Consulte las normativas locales de reciclaje para su correcta disposición.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

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

Por favor, mantenga este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir todas las instrucciones de seguridad y uso.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à sauté en forme conique O 180 mm

## 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la poêle à sauté en forme conique O 180 mm. Ce produit est conçu pour faciliter la cuisine quotidienne tout en garantissant une durabilité optimale et une performance de cuisson supérieure.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour des fins culinaires. Ne pas utiliser la poêle à sauté pour des applications non alimentaires.
- Chauffage : Ne laissez jamais la poêle sur le feu sans surveillance. Évitez de chauffer à une température excessive.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude afin de prévenir les brûlures.
- Surface de travail : Placez la poêle sur une surface stable lors de son utilisation pour éviter qu'elle ne bascule.
- Produits de nettoyage : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface de la poêle.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Type de produit : Poêle à sauté conique
- Diamètre : 180 mm
- Hauteur : 65 mm

## 4. Installation et mise en route

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage. Évitez d'utiliser des objets tranchants qui pourraient rayer la surface.
2. Vérification : Inspectez la poêle pour tout dommage apparent avant utilisation.
3. Placement : Placez la poêle sur une surface de cuisson appropriée (gaz, électrique, induction).
4. Préchauffage : Si nécessaire, chauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation : Ajoutez de l'huile ou du beurre dans la poêle chaude avant d'ajouter les ingrédients à cuire.
- Ajustement de la température : Réglez la chaleur selon vos besoins culinaires.
- Remuer et surveiller : Remuez régulièrement pour éviter que les aliments n'attachent à la surface.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyage à la main : Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Séchage : Essuyez la poêle avec un chiffon propre et sec pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : Aliments qui attachent à la poêle
  - Solution : Vérifiez que la poêle est suffisamment chaude avant d'ajouter des ingrédients et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : Dommages visibles sur la surface
  - Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.

## 8. Élimination

En fin de vie, éliminez ce produit conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Manico per Padella Sauté – Forma Conica

### 1. Informazioni Generali

Il manico per padella sauté è progettato per offrire una qualità superiore nella preparazione dei cibi. Realizzato in materiali di alta qualità, combina funzionalità ed ergonomia, perfetto per uso domestico e professionale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, controllare che il prodotto non presenti danni.
- Utilizzare solo per l'intento previsto.
- Maneggiare con cautela durante il riscaldamento per evitare scottature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Non immergere in acqua se il prodotto è caldo.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Forma: Conica
- Diametro: 180 mm
- Altezza: 65 mm
- Materiale: Acciaio inox di qualità commerciale
- Compatibilità: Adatto per piani cottura a gas, elettrici, e a induzione

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Posizionare la padella su un piano di lavoro pulito e stabile.
3. Assicurarsi che la superficie del piano cottura sia compatibile con il materiale della padella.
4. Fissare il manico in modo che sia saldo e sicuro. Seguire le istruzioni specifiche del produttore per il posizionamento del manico, se necessario.

### 5. Funzionamento

1. Posizionare la padella sul piano cottura.
2. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
3. Aggiungere olio o burro se necessario, e poi gli ingredienti.
4. Mescolare regolarmente per evitare che gli alimenti si attacchino.
5. Seguire le ricette specifiche per tempi di cottura e temperature.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano.  
Soluzione: Verificare se la padella è sufficientemente riscaldata e utilizzare olio o burro.
- Problema: Ferro arrugginito.  
Soluzione: Pulire accuratamente e applicare olio per rimuovere l'umidità.

### 8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Non gettare nel normale rifiuto domestico.

### 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