

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: SK200

Handle sauté pan - conical shape - Ø 200mm - height: 70mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Conical Shape Saute Pan (O 200 mm, Height 70 mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Conical Shape Saute Pan. This high-quality kitchen tool is designed for efficient cooking, providing professional-grade performance for both home cooks and culinary experts. This saute pan, model SK200, features a unique conical shape that facilitates even heat distribution and maximizes cooking surface area.

2. Safety Information

- Always ensure the saute pan is placed on a stable, heat-resistant surface when in use.
- Use oven mitts or pot holders when handling the pan, as the handle may become hot during cooking.
- Never leave the saute pan unattended while in use to prevent accidental burns or fires.
- Do not use metal utensils that may scratch or damage the non-stick surface. Opt for silicone, wood, or plastic utensils.
- Ensure that the pan is compatible with your cooking surface (electric, gas, or induction) before use.
- Allow the pan to cool down completely before cleaning to avoid burns or injuries.
- Keep the pan and its accessories out of reach of children.

3. Product Specifications

- Model: SK200
- Diameter: O 200 mm
- Height: 70 mm
- Material: High-grade stainless steel
- Handle: Ergonomically designed, heat-resistant

4. Setup and Installation

1. Remove the saute pan and any packaging materials from the box.
2. Inspect the product for any damages that may have occurred during shipping.
3. Before the first use, wash the saute pan with warm soapy water and rinse thoroughly.
4. Dry the pan completely.
5. For optimal performance, season the pan with a small amount of oil before the first use.

5. Operation

1. Place the saute pan on a suitable heat source.
2. Preheat the pan on medium heat. For best results, allow the pan to heat gradually.
3. Add a small amount of cooking oil or fat to the pan, allowing it to warm for a few seconds.
4. Add the ingredients to the pan. Stir occasionally for even cooking.
5. Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saute pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Do not use steel wool or harsh cleaners.
- For stubborn food residue, soak the pan in warm soapy water.
- Dry the saute pan thoroughly to prevent water spots or rusting.
- To maintain the non-stick surface, use only non-metal utensils and avoid using high heat.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the bottom of the pan, ensure you are using enough oil and that the pan is properly preheated.
- If the handle feels loose, check the screws and tighten them if necessary.
- For discoloration, avoid using abrasive cleaners—this is normal wear and can be fixed with proper cleaning techniques.

8. Disposal

When disposing of the saute pan, make sure to follow local regulations regarding metal products. If the saute pan is no longer usable, consider recycling it at an appropriate facility.

9. Contact

For any inquiries, product support, or further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Sauté-Pfanne mit Griff, konische Form, Ø 200 mm, Höhe 70 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Sauté-Pfanne mit konischer Form. Dieses Produkt ist ideal für das Sautieren von Lebensmitteln, das Kochen von Saucen und andere kulinarische Anwendungen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, um die optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Verwendung: Diese Pfanne ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln gedacht.
- Erhitzung: Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern. Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne nicht überhitzt wird.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne ist hitzebeständig, sollte jedoch nicht über die empfohlene Maximaltemperatur hinaus verwendet werden.
- Griffbeständigkeit: Der Griff wird warm; verwenden Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh oder ein Tuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sichtkontrolle: Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Pfanne keine Beschädigungen aufweist.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vor der Reinigung abkühlen, um eine Verformung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 70 mm
- Fassungsvermögen: Angemessen für mehrere Portionen, ideal für gewerbliche und private Küche
- Oberfläche: Hochglanzpoliert für einfache Reinigung

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete, stabile Kochstelle.
2. Überprüfen Sie, ob die Pfanne den Anforderungen des verwendeten Kochfeldes entspricht.
3. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein.
4. Wenn die Pfanne noch neu ist, spülen Sie sie vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie gut.

5. Bedienung

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze.
2. Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Fett hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
3. Geben Sie Ihre Zutaten in die Pfanne und beginnen Sie mit dem Kochen. Verwenden Sie einen Holz- oder hitzebeständigen Spatel, um die Zutaten zu wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Pfanne nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Materialien.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie die verwendete Temperatur und das hinzugefügte Fett.
- Verfärbungen auf der Oberfläche: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Mahlen Sie etwas Backpulver mit Wasser zu einer Paste und reiben Sie die betroffenen Stellen leicht ab.

8. Entsorgung

Werfen Sie die Pfanne entsprechend den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle weg. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig gereinigt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sautépan met Handvat, Conische Vorm Ø 200 mm, Hoogte 70 mm

1. Algemeen Informatie

Deze Sautépan is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens. Met zijn conische vorm en robuuste constructie is de pan ideaal voor het bereiden van sauzen en het sauteren van groenten en vlees.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en gebruik altijd een ovenwant of hittebestendige handschoenen.
- Plaats de pan niet in een magnogolfoven.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de pan leeg is wanneer deze niet in gebruik is om ongewenste schade te voorkomen.
- Volg altijd de instructies voor gebruik en onderhoud om de veiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 200 mm
- Hoogte: 70 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Geschikt voor inductie: Ja
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 1,2 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de sautépan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vet is voor een optimale werking.
- Voor inductiekookplaten, zorg ervoor dat de pan compatibel is en een vlakke bodem heeft.
- Controleer of het handvat stevig is bevestigd voordat u de pan gebruikt.

5. Bediening

- Vergeet niet de pan voor te verwarmen op een lage temperatuur voordat u olie of andere kookvloeistoffen toevoegt.
- Gebruik een geschikte spatula of lepel om te roeren en te serveren.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de pan na gebruik onmiddellijk schoon met warm water en een milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en stoffen die de pan kunnen krassen.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge, veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan kleeft aan de kookplaat.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voordat u voedsel toevoegt. Gebruik voldoende kookvet.
- Probleem: Het handvat is los.
Oplossing: Controleer de bevestiging van het handvat en schroef deze zo nodig opnieuw aan.

8. Afvoer

- Dit product moet op een verantwoorde manier worden weggegooid.
- Zorg ervoor dat u het afvoert naar een erkend recyclingcentrum of een afvalfaciliteit.
- Volg de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van metalen voorwerpen.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Sauté con Mango, Forma Cónica - Ø 200 mm, Altura 70 mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra sartén sauté con mango de forma cónica. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina, proporcionando una cocción uniforme y eficiente para una variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Utilice la sartén en una superficie estable y resistente al calor.
- No sobrecaliente la sartén vacía para evitar daños.
- Siempre use manoplas o agarraderas al manipular la sartén caliente.
- Mantenga fuera del alcance de los niños durante y después del uso.
- No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Evite la exposición a la humedad para prevenir la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Altura: 70 mm
- Mango: Ergonomico y resistente al calor
- Uso: Indicado para cocinas de gas, eléctricas e inducción

4. Montaje e Instalación

- Retire la sartén del embalaje y verifique que no haya daños.
- Asegúrese de que el área de cocción sea adecuada y plana.
- Coloque la sartén en la fuente de calor deseada (gas, eléctrica o inducción).
- Asegúrele el mango de acuerdo a las instrucciones del fabricante en caso de que no venga preinstalado.
- Verifique que la sartén esté estable antes de comenzar la cocción.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Use un mínimo de aceite o grasa para evitar que los alimentos se peguen.
- Revuelva los alimentos regularmente para asegurar una cocción uniforme.
- No sobrecargue la sartén para evitar la reducción del calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.
- Séquela bien después de lavar para prevenir manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y libre de humedad.

7. Solución de Problemas

Problema: Los alimentos se pegan a la sartén.

Solución: Asegúrese de precalentar la sartén y use suficiente aceite.

Problema: La sartén tiene manchas.

Solución: Use un limpiador suave y evite utensilios abrasivos; el secado inmediato puede ayudar a prevenir manchas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche la sartén según las normativas locales de reciclaje.
- Considere llevar el producto a un centro de reciclaje adecuado para metales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Poêle à Sauter avec Poignée, Forme Conique (Ø 200 mm, Hauteur 70 mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à sauter conique. Conçue pour une efficacité maximale en cuisine, cette poêle combine durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la poêle, veuillez lire attentivement les instructions suivantes :

- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Ne jamais plonger rapidement la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations thermiques.
- Ne pas utiliser la poêle à sauter sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en usage ou encore chaude.
- Inspectez régulièrement la poêle pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type: Poêle à sauter
- Forme: Conique
- Diamètre: 200 mm
- Hauteur: 70 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatible avec tous types de feux y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages de la poêle.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Placez la poêle sur la surface de cuisson. Assurez-vous que la source de chaleur est posée sur une surface stable et plane.
4. Avant la première utilisation, il est conseillé de faire chauffer la poêle à feu moyen avec un peu d'huile pour assaisonner le métal.

5. Utilisation

- Préchauffez la poêle avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ajustez la chaleur selon vos besoins et surveillez la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour enlever les résidus.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface de la poêle.
- Séchez la poêle immédiatement après le lavage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des déformations, ne l'utilisez pas. Contactez le service client.
- Si la nourriture colle, ajustez la température ou utilisez plus d'huile lors de la cuisson.
- En cas de décoloration, évitez d'utiliser des produits chimiques. Nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des métaux ou des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre poêle à sauter. Nous espérons qu'elle apportera une grande satisfaction dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La padella sauté con manico di forma conica, diametro 200 mm e altezza 70 mm, è progettata per offrire prestazioni elevate in cucina. È realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo resistenza e durata nel tempo. Questa padella è ideale per rosolare, cuocere e preparare una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella esclusivamente su piani di cottura compatibili.
- Non utilizzare utensili appuntiti o abrasivi che possano danneggiare la superficie della padella.
- Evitare di surriscaldare la padella a vuoto, in quanto ciò può danneggiare il materiale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Utilizzare sempre presine o guanti per prese sicure e per evitare ustioni.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che non ci siano danni visibili sulla padella.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Padella Sauté
- Forma: Conica
- Diametro: 200 mm
- Altezza: 70 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Adatta per la preparazione di porzioni per 2-4 persone

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che sia integra.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la padella sulla fonte di calore desiderata e accertarsi che sia ben bilanciata per evitare ribaltamenti.
- Non utilizzare la padella su fiamme troppo alte per garantire una cottura uniforme.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco moderato prima di aggiungere oli o ingredienti.
- Aggiungere ingredienti e mescolare regolarmente per evitare bruciature o attaccamenti.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare per mantenere la superficie in buone condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Pulire con una spugna morbida e detersivo delicato, evitando utensili abrasivi.
- Asciugare bene la padella dopo il lavaggio per prevenire macchie di acqua.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare l'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si deforma, controllare la temperatura massima utilizzata durante l'operazione.
- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di olio o grasso.
- Se ci sono macchie difficili da rimuovere, utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della padella, smaltirla in conformità con le normative locali sul riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania