

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: SK240

Handle sauté pan - conical shape - Ø 240mm - height: 80mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sauté Pan with Handle - Conical Shape Ø 240 mm, Height 80 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Sauté Pan with Handle - Conical Shape Ø 240 mm, Height 80 mm. This high-quality sauté pan is designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, providing excellent heat distribution and an ergonomic handle for comfortable use. Ideal for sautéing, frying, or simmering, it is an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Basic Safety Precautions: Use the sauté pan only for its intended purpose. Ensure that the pan is on a stable, flat surface.
- Handling: Always use oven mitts or pot holders when handling the pan, especially after cooking, to avoid burns.
- Heating: Do not leave the pan unattended while in use. Avoid overheating which may damage the pan and can lead to hazardous situations.
- Food Safety: Always ensure food is cooked to the safe internal temperatures to prevent foodborne illnesses.
- Children: Keep the sauté pan out of reach of children. Supervise children if they are using the pan under adult supervision.

3. Product Specifications

- Model: SK240
- Shape: Conical
- Diameter: Ø 240 mm
- Height: 80 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic, heat-resistant

4. Setup and Installation

1. Unpack the Sauté Pan: Carefully remove the sauté pan from the packaging. Ensure all parts are accounted for and not damaged.
2. Inspect the Product: Check for any visible defects or irregularities. If found, do not use the pan and contact customer service.
3. Preparing Your Cooking Surface: Ensure your stovetop or induction surface is clean and free from any residue.
4. Positioning the Pan: Place the sauté pan directly on the heat source and ensure it is level to prevent tipping.

5. Operation

1. Preheating: Before adding any ingredients, preheat the pan on a low to medium setting for a few minutes.
2. Adding Oil or Butter: Add a small amount of oil or butter to the pan. Ensure it coats the bottom evenly.
3. Cooking: Add your ingredients to the pan when the oil is heated. Stir or turn the food regularly for even cooking.
4. Control Heat: Adjust the heat as necessary while cooking to prevent burning or uneven cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the pan to cool before cleaning to prevent burns.
- Cleaning: Hand wash the sauté pan with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Drying: Thoroughly dry the pan with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage: Store the sauté pan in a dry place. Avoid stacking heavy items on top to maintain its shape.

7. Troubleshooting

- Pan warps or scratches: Use the appropriate cooking utensils (avoid metal utensils) and never heat on high without food inside.
- Food sticks to the pan: Ensure the pan is adequately preheated and enough oil or butter is used before cooking.
- Handle becomes loose: Periodically check the handle for tightness and consult customer service if issues arise.

8. Disposal

When the sauté pan reaches the end of its useful life, dispose of it responsibly. Check local regulations for recycling stainless steel and follow proper disposal methods to reduce environmental impact.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing our Sauté Pan. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Sauté-Pfanne mit Henkel, konische Form, Ø 240 mm, Höhe 80 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Sauté-Pfanne mit Henkel ist ein hochwertiges Kochgerät, das für die Zubereitung von köstlichen Gerichten in der Profi-Gastronomie konzipiert wurde. Diese Pfanne ist ideal zum Sautieren, Braten und Schmoren von Zutaten. Sie kombiniert Funktionalität und Langlebigkeit, um den Anforderungen einer professionellen Küche gerecht zu werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch gründlich, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, wenn sie erhitzt wird.
- Berühren Sie niemals den Griff oder die Pfanne, wenn sie heiß ist, ohne geeignete Schutzhandschuhe zu verwenden.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern.
- Vermeiden Sie es, die Pfanne mit scharfen Gegenständen zu kratzen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Pfanne erst dann, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 80 mm
- Geeignet für: Gas- und Elektroherde
- Griff: ergonomisch gestaltet für sicheren Halt
- Fassungsvermögen: 3 Liter

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Sauté-Pfanne auf einem geeigneten Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne stabil steht und nicht wackelt.
- Schließen Sie die Herdplatte an und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um das Vorheizen der Pfanne zu ermöglichen.

5. Betrieb

- Lassen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze vorheizen.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche der Pfanne nicht zu beschädigen.
- Kochen Sie die Zutaten unter regelmäßigem Rühren, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Ungleichmäßiges Garen.

Lösung: Überprüfen Sie die temperaturregelung und stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen Kochfeld steht.

- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt und geschmiert ist.

- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.

Lösung: Reinigen Sie die Pfanne mit einer Mischung aus Wasser und Essig.

8. Entsorgung

- Diese Sauté-Pfanne sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle entsorgt werden.
- Recyceln Sie das Produkt, wann immer dies möglich ist, um eine umweltfreundliche Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sauteuse met Handvat - O 240 mm, Hoogte 80 mm

1. Algemene informatie

De Sauteuse met een conisch vormgegeven design is ideaal voor het snel en gelijkmatig bereiden van gerechten. Dit kookgereedschap is perfect voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor de hobbykok thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauteuse alleen voor zijn bedoelde doeleinden, namelijk koken en braden.
- Zorg ervoor dat de sauteuse op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de sauteuse, vooral bij hoge temperaturen. Gebruik ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Houd de sauteuse uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik en terwijl het nog heet is.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Gebruik de sauteuse niet in de magnetron of op inductiekookplaten die niet geschikt zijn.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 80 mm
- Materiaal: Verchroomd staal
- Capaciteit: Tot 3 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en setup

- Verwijder de sauteuse uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de sauteuse op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voor optimaal gebruik.
- Gebruik geen hoge vlammen bij het koken om oververhitting te voorkomen.
- Als u de sauteuse in de oven wilt gebruiken, zorg dan dat deze ovenbestendig is.

5. Bedieningshandleiding

- Verwarm de sauteuse op middelhoog vuur voor enkele minuten voor het toevoegen van olie of boter.
- Voeg de ingrediënten toe zoals gewenst en roer regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Let op dat de temperatuur niet te hoog is om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik, laat de sauteuse afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de sauteuse niet sudderen zonder toezicht en vermijd het koken met veel vet.
- Was de sauteuse met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of sterke schoonmaakmiddelen.
- Droog de sauteuse na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de sauteuse op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Als voedsel blijft plakken, controleer of de sauteuse goed is voorverwarmd en voldoende vet is gebruikt.
- Bij roest of vlekken op het oppervlak, scrub voorzichtig met een zachte spons en mild schoonmaakmiddel.
- Neem contact op met de klantenservice als de sauteuse fysiek beschadigd is of niet goed functioneert.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de sauteuse, volg de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Probeer de sauteuse te recyclen door deze naar een gespecialiseerde recyclagepunt te brengen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Sauté con Mango Forma Cónica Ø 240 mm, Altura 80 mm

1. Información General

La sartén sauté con mango en forma cónica es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocción de diversos platos. Su forma cónica permite una distribución uniforme del calor y facilita el movimiento de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Calor: La sartén puede alcanzar altas temperaturas. Siempre use manoplas o guantes de cocina al manejar la sartén caliente.
- Uso Apropriado: Utilice la sartén únicamente para fines culinarios. No la use para calentar líquidos peligrosos o inflamables.
- Protección contra Cortes: Los bordes de la sartén pueden ser afilados. Maneje con cuidado y evite el contacto directo con los bordes afilados.
- Superficie Antideslizante: Coloque la sartén en superficies estables para evitar que se deslice o caiga durante su uso.
- Almacenamiento Seguro: Almacene la sartén en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: Ø 240 mm
- Altura: 80 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango resistente al calor y ergonómico
- Compatibilidad: Apta para todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción.

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Sacar la sartén del embalaje. Verifique que no haya daños visibles.
- Ubicación: Coloque la sartén en una superficie plana y estable en la cocina.
- Conexión: No se requiere conexión eléctrica. Compatible con todas las estufas.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Utilice aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Remueva los ingredientes ocasionalmente para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y jabón. Es recomendable usar una esponja suave para evitar rayones.
- No use limpiadores abrasivos ni objetos afilados.
- Seque bien después de la limpieza para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan: Asegúrese de utilizar suficiente aceite o grasa al cocinar.
- Desigualdad en la cocción: Ajuste la temperatura del fuego y asegúrese de que la sartén esté caliente antes de agregar los alimentos.

8. Eliminación

- Para la eliminación, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y desecho de metales. No deseche la sartén en el medio ambiente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle à Sauté Conique SK240

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Sauté Conique SK240. Ce produit est conçu pour être utilisé dans la cuisine professionnelle et domestique, offrant une performance de cuisson supérieure.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez uniquement pour des applications de cuisson. Ne pas laisser la poêle sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Chaleur: Ne pas utiliser à feu vif sans nourriture. La poêle peut devenir extrêmement chaude, entraînant des risques de brûlures.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous soulevez ou déplacez la poêle.
- Nettoyage: Assurez-vous que la poêle est complètement refroidie avant de la nettoyer pour éviter des blessures dues à la chaleur.
- Stockage: Gardez la poêle dans un endroit sec et sûr, loin des enfants. Évitez de placer des objets lourds dessus qui pourraient la déformer.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: SK240
- Type: Poêle à Sauté Conique
- Diamètre: 240 mm
- Hauteur: 80 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Convient pour toutes les sources de chaleur (y compris induction)

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez la poêle de l'emballage en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Vérification: Inspectez la poêle pour voir s'il y a des dommages visibles. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Choix de la Source de Chaleur: Placez la poêle sur une plaque de cuisson appropriée (gaz, électrique, induction).
4. Chauffage: Allumez la source de chaleur et chauffez la poêle à feu moyen. N'utilisez pas de chaleur élevée sans nourriture.

5. Fonctionnement

- Ajoutez de l'huile ou d'autres matières grasses avant d'ajouter les ingrédients.
- Remuez les aliments régulièrement pour éviter qu'ils ne collent ou ne brûlent.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après Usage: Laissez refroidir la poêle. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour nettoyer, n'utilisez pas d'outils abrasifs.
- Séchage: Séchez soigneusement la poêle une fois lavée pour éviter la rouille.
- Stockage: Rangez dans un endroit sec. Évitez d'empiler d'autres ustensiles à l'intérieur pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent à la poêle.
- Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment chauffée avant d'ajouter les aliments et utilisez suffisamment de matière grasse.
- Problème: La poêle est déformée.
- Solution : Cela peut être causé par un chauffage excessif. Ne pas utiliser une chaleur trop élevée.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour des guides sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bon appétit !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Sauteuse Con Manico Forma Conica Ø 240 mm Altezza 80 mm

1. Informazioni Generali

La padella sauteuse con manico in forma conica è progettata per la cottura versatile di alimenti in cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, offre un'eccellente distribuzione del calore e una durata nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie della padella.
- Maneggiare con cautela, poiché la padella e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda, poiché il cambiamento di temperatura può causare deformazioni.
- Verificare periodicamente che non ci siano segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 240 mm
- Altezza: 80 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Manico ergonomico per una presa sicura
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e gas

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente.
- Posizionare la padella sulla fonte di calore e accenderla per riscaldare lentamente.

5. Funzionamento

- Aggiungere un tocco di olio o burro prima di inserire gli ingredienti.
- Utilizzare basse e medie temperature per una cottura ottimale.
- Mescolare frequentemente per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Monitorare sempre il processo di cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare con una spugna morbida e sapone neutro.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: verificare se la padella è stata sufficientemente riscaldata e se è stato utilizzato olio o grasso adeguato.
- Se la padella si deforma: evitare sbalzi termici e utilizzare il calore appropriato.

8. Smaltimento

- Smaltire la padella in conformità con le normative locali riguardanti il riciclo e i rifiuti.
- Non gettare la padella nell'indifferenziata se può essere riciclata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania