

# 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: SMTK240R

Cast iron casserole - Ø 240mm - Red



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cast Iron Stew Pot O 240 mm Red (SMTK240R)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Cast Iron Stew Pot O 240 mm Red (SMTK240R). This durable and versatile cooking pot is ideal for slow-cooking, stewing, and braising, allowing you to create delicious and flavorful meals. Designed for both amateur and professional chefs, it combines high-quality materials with practical functionality.

### 2. Safety Information

- General Safety: Please read this manual carefully before using the product. Failure to follow instructions may result in injury or damage.
- Heat Resistance: The cast iron pot can get extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves or mitts when handling.
- Surface Protection: Do not place the pot on direct flame without a heat diffuser, as this could cause cracking.
- Stability: Ensure the pot is placed on a stable surface to prevent accidental tipping.
- Care with Liquids: Be cautious when adding liquids to the pot, as hot splashes can occur.
- Children's Safety: Keep out of reach of children during and after use. The pot and its contents can remain hot for a significant time.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Cast Iron Stew Pot O 240 mm Red
- Diameter: 240 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Red
- Weight: 2.5 kg
- Capacity: 2.5 liters
- Manufacturer: GGM Gastro

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the pot from the packaging and check for any visible damage. If damage is found, do not use the pot and contact customer service.
2. Initial Wash: Wash the pot with warm, soapy water and dry it thoroughly before use.
3. Seasoning (optional): For enhanced non-stick performance, consider seasoning the pot by applying a thin layer of vegetable oil and heating it until smoking point, then allow it to cool.

### 5. Operation

1. Preheating: Before cooking, preheat the pot over low to medium heat to avoid thermal shock.
2. Cooking: Add your ingredients and cover with a lid. Adjust the heat as per the recipe requirements.
3. Monitoring: Keep an eye on the cooking process to prevent burning and ensure even cooking.
4. Serving: Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool down completely before cleaning.
- Wash it by hand using warm soapy water and a soft sponge. Do not use metal scrubbing pads or abrasive cleaners.
- Dry the pot immediately to prevent rusting.
- For ongoing maintenance, apply a thin layer of oil to the cooking surface after drying to maintain its seasoning.

### 7. Troubleshooting

- Rust Appearance: If rust develops, scrub with a mild abrasive, rinse, and reseason.
- Food Sticking: Ensure you are using enough oil while cooking. Consider reseasoning the pot if food continues to stick.
- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use immediately and contact customer service.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the pot in accordance with local waste management regulations for cast iron products. Do not dispose of in general waste as it can be recycled.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den GGM Gastro Gusseisen-Bräter Ø 240 mm - Rot (SMTK240R)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Gusseisen-Bräters. Dieses Produkt wurde für die Zubereitung von köstlichen Gerichten in der heimischen sowie professionellen Küche entwickelt. Der Bräter bietet eine hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung, die für gleichmäßige Kochresultate sorgt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Bräter wird beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, ihn nur mit geeigneten Topflappen oder Handschuhen zu handhaben.
- Schnitttrisiko: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Stabilität beim Kochen: Stellen Sie den Bräter auf eine stabile, hitzebeständige Fläche, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwendung im Ofen: Stellen Sie sicher, dass Ihre Ofenplattform für die Verwendung mit schweren Töpfen geeignet ist.
- Lagerung: Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, um Rosten und Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Rot
- Material: Gusseisen
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro, Keramik
- Hitzebeständigkeit: Bis 250 °C im Ofen
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest
- Gewicht: ca. 2,5 kg

## 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Bräter auf Schäden.
2. Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird. Waschen Sie ihn mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, und trocknen Sie ihn danach ab.
3. Um eine optimale Leistung zu garantieren, tragen Sie vor dem ersten Gebrauch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Innenseite des Bräters auf.
4. Stellen Sie den Bräter auf einen stabilen Kochfeld oder in den vorgeheizten Ofen.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen sollte der Bräter auf mittlerer Hitze vorgeheizt werden.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schonen.
- Bei der Nutzung auf Induktionsherden sicherstellen, dass die Fläche des Herdes den Durchmesser des Bräters abdeckt, um maximale Effizienz zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder aggressive Reinigungsmittel.
- Spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Tragen Sie gelegentlich eine leichte Ölschicht auf, um die Antihafwirkung zu erhalten und Rosten zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben am Boden fest.
  - Lösung: Sicherstellen, dass der Bräter richtig vorgeheizt wurde und ausreichend Öl verwendet wird.
- Problem: Unebenes Garen.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass der Bräter nicht überladen ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Großabfälle. Gusseisen ist recycelbar. Bitte bringen Sie das Produkt zu einer Recyclingstation oder einem entsprechenden Abfallzentrum.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen können Sie uns gerne kontaktieren:

- 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 Gietijzeren Stoofpot Ø 240 mm Rood (SMTK240R)

## 1. Algemene Informatie

Deze gietijzeren stoofpot is ontworpen voor optimaal koken en braiseren. Met een diameter van 240 mm biedt deze pot een ideale oplossing voor het bereiden van verschillende gerechten. De sterke en duurzame constructie zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, waardoor de smaken van uw ingrediënten volledig tot hun recht komen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de stoofpot niet op een open vlam of in een oven zonder voorafgaande kennis.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap dat de coating kan beschadigen.
- Laat de pot niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Houd kinderen op afstand tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pot volledig is afgekoeld voordat u deze aanraakt of schoonmaakt.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pot.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Rood
- Gewicht: 3,2 kg
- Geschikt voor inductie, gas, keramisch en elektrisch koken

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de gietijzeren stoofpot op een vlakke en stevige kookplaat.
2. Zorg dat de kookplaat geschikt is voor de grootte van de pot.
3. Controleer of de pot leeg en schoon is voor gebruik.
4. Als u de stoofpot in de oven wilt gebruiken, zorg dan dat de oven goed is voorverwarmd tot de gewenste temperatuur.

## 5. Gebruik

- Voeg olie of boter toe voordat u de ingrediënten toevoegt voor een betere smaak en minder plakken.
- Verwarm de pot langzaam en gelijkmatig om brandplekken te voorkomen.
- Volg de kookinstructies van uw recepten voor het beste resultaat.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de pot grondig af en wrijf een dunne laag olie over het oppervlak om roesten te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- De pot plakt: Dit kan duiden op onvoldoende onderhoud. Zorg ervoor dat u de pot goed olieert na gebruik.
- Ongelijke verhitting: Zorg ervoor dat de kookplaat goed aansluit op de bodem van de pot.
- Roestvorming: Dit kan optreden bij onvoldoende drogen. Zorg ervoor dat de pot altijd droog is voor opslag.

## 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van dit product, zorg ervoor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor richtlijnen omtrent recycling en afvalverwerking van gietijzeren producten.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Olla de Hierro Fundido O 240 mm Roja (SMTK240R)

### 1. Información General

Gracias por adquirir la Olla de Hierro Fundido O 240 mm Roja (SMTK240R). Este producto está diseñado para ser usado en la cocina, ideal para guisar, hornear y cocinar a fuego lento. Disfruta de comidas deliciosas y saludables con este utensilio de cocina duradero y de alta calidad.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo use la olla para fines culinarios.
- Calor: Evite el sobrecalentamiento. Nunca deje la olla vacía sobre la fuente de calor.
- Superficie Caliente: Maneje siempre con guantes o agarradores, ya que la olla se calentará considerablemente durante su uso.
- Desgaste de la Superficie: No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños al usarla y después de su uso.
- Reacciones Alérgicas: Las personas con alergias al hierro deben evitar el contacto prolongado con el producto.
- Limpieza: Evite sumergir la olla caliente en agua fría para evitar daños.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Rojo
- Peso: X kg (especificar peso según información)
- Capacidad: X litros (especificar capacidad según información)
- Uso en Cocina: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

### 4. Instalación y Montaje

1. Desempaque: Retire la olla de su empaquetado y elimine cualquier etiqueta o material de embalaje.
2. Revisión: Inspeccione la olla para asegurarse de que no presente daños.
3. Ubicación: Coloque la olla sobre una superficie plana y segura.
4. Preparación Inicial: Lave la olla con agua caliente y jabón antes de usarla por primera vez, y séquela completamente.

### 5. Operación

1. Coloque la olla sobre la fuente de calor deseada (gas, eléctrica o inducción).
2. Añada los ingredientes deseados.
3. Ajuste el fuego según sea necesario para una cocción ideal.
4. Controle la cocción para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Usar: Deje enfriar la olla antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave con agua caliente y, si es necesario, con un poco de jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente la olla para evitar la oxidación.
- Mantenimiento: Para mantener el acabado, se recomienda aplicar una fina capa de aceite vegetal cada cierto tiempo.

### 7. Solución de Problemas

- Olla Se Oxida: Aplique aceite y limpie adecuadamente. Asegúrese de secarla bien después de lavar.
- Alimentos Se Pegan: Ajuste la temperatura y asegúrese de usar suficiente aceite o líquido durante la cocción.

### 8. Eliminación

Este producto es reciclable y debe ser eliminado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. Consulte con las autoridades locales sobre el proceso adecuado de desecho.

### 9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Casserole en Fonte Ø240 mm Rouge SMTK240R

## 1. Informations Générales

La casserole en fonte SMTK240R est conçue pour une cuisson efficace et uniforme. Avec son design élégant et sa couleur rouge vibrante, elle est idéale pour la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et bien plus encore. Sa construction robuste garantit une durabilité exceptionnelle et une répartition homogène de la chaleur.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utiliser uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées, comme les plaques à induction, les cuisinières à gaz, électricité ou vitrocéramique.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la casserole chaude.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants. Ne jamais laisser la casserole sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Lavage : Ne pas immerger dans l'eau pendant un long moment, cela pourrait détériorer la casserole. La casserole n'est pas compatible avec les lave-vaisselle.
- Éviter les Chocs Thermiques : Ne pas placer la casserole chaude directement sous l'eau froide.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : SMTK240R
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge
- Poids : 3 kg
- Capacité : 3,5 L
- Usage : Cuisinière, four
- Système de poignée : Poignées latérales robustes

## 4. Installation et Mise en Service

1. Retirer la casserole de l'emballage et retirer tous les emballages accessoires.
2. Laver la casserole à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.
3. Placer la casserole sur la surface de cuisson choisie.
4. Pour la première utilisation, assaisonner la casserole avec un peu d'huile végétale pour créer une couche antiadhésive.
5. Préchauffer lentement à feu moyen pour une meilleure répartition de la chaleur.

## 5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la casserole est propre et en bon état.
- Préchauffez la casserole avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Après la cuisson, éteignez la source de chaleur et laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laver la casserole à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Sécher complètement la casserole après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquer une fine couche d'huile de cuisson avant de la ranger pour maintenir son état.

## 7. Dépannage

- Problème : La casserole rouille

Solution : Assurez-vous de bien sécher la casserole après chaque lavage et d'y appliquer de l'huile.

- Problème : La nourriture colle

Solution : Assurez-vous de bien assaisonner la casserole avant la première utilisation et de ne pas surchauffer les aliments.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la casserole dans les déchets ménagers. La casserole en fonte peut être recyclée. Vérifiez les réglementations locales en matière de recyclage pour connaître les points de collecte.

## 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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per la Pentola in Ghisa

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra pentola in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura eccellente e duratura. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire una corretta utilizzazione e manutenzione.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: La pentola in ghisa è progettata per la cottura su fornelli a gas, elettrici, in ceramica e su forno. Non utilizzare su piani cottura induttivi a meno che non sia specificatamente indicata.
- Maneggiare con cura: La pentola può diventare molto calda. Utilizzare sempre presine o guanti da forno per evitare scottature.
- Non immergere in acqua fredda: Evitare di raffreddare rapidamente la pentola. Questa può creparsi se esposta a cambiamenti bruschi di temperatura.
- Controllo periodico: Verificare eventuali crepe o danni visibili prima dell'uso. Non utilizzare una pentola danneggiata.
- Uso corretto: Non utilizzare utensili metallici per non graffiare la superficie. Utilizzare utensili in legno o silicone.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso
- Capacità: Adatta per preparare pasti per 4-6 persone
- Rivestimento: Non trattato, da condizionare prima dell'uso

### 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la pentola dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Prima dell'uso, lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro per rimuovere eventuali residui di produzione, quindi asciugare bene.
- Condizionare la pentola applicando uno strato sottile di olio sulla superficie interna e riscaldando a fuoco medio per 10-15 minuti per migliorare il suo utilizzo e prevenire la ruggine.

### 5. Funzionamento

- Accendere il fornello e impostare a fuoco medio.
- Riscaldare la pentola per qualche minuto prima di aggiungere ingredienti.
- Seguire le ricette e regolare il calore secondo necessità una volta che gli ingredienti sono stati aggiunti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la pentola a temperatura ambiente.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva. Evitare detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine e applicare un leggero strato d'olio interno prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola arrugginisce  
Soluzione: Assicurarsi che sia sempre asciutta e conservata in un luogo asciutto.
- Problema: Cibo bruciato  
Soluzione: Ridurre la temperatura di cottura e non sovraccaricare la pentola.
- Problema: La pentola emette fumi durante il riscaldamento  
Soluzione: Ridurre immediatamente la temperatura e ventilare l'area.

### 8. Smaltimento

Quando la pentola ha raggiunto la fine del suo ciclo di vita, smaltirla secondo le normative locali per i rifiuti di metallo. Non disperdere nei normali rifiuti domestici.

### 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