

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: SMTK2800

Cast Iron Stewpot - Ø 280 mm - Orange



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cast Iron Stewpot O 280 mm Orange (SMTK280O)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cast Iron Stewpot O 280 mm Orange (SMTK280O). This durable and versatile cookware is designed to deliver excellent heat retention and even cooking results. Ideal for stews, soups, and many other dishes, it is perfect for both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the stewpot.
- Handle with care; the cast iron material can become extremely hot during cooking.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the pot.
- Do not place the hot pot on cold surfaces; this may cause cracking.
- Make sure the pot is placed on a stable, flat surface when in use.
- Avoid using metal utensils that can scratch or damage the enamel coating.
- Keep out of reach of children to prevent burns and injury.
- Allow the pot to cool completely before cleaning or storing.
- Follow local regulations regarding the use and handling of cookware.

3. Product Specifications

- Product Name: Cast Iron Stewpot O 280 mm Orange
- Material: Cast Iron
- Color: Orange
- Diameter: 280 mm
- Weight: 3.5 kg
- Capacity: 2.5 L

4. Setup and Installation

1. Unbox the stewpot and remove any packaging materials.
2. Place the pot on a stable work surface for inspection before use.
3. Ensure that no protective coatings or residues from the manufacturing process remain on the pot. If necessary, wash the pot with warm soapy water and dry it completely.
4. It is recommended to season the pot before first use to enhance its non-stick properties:
 - Preheat your oven to 180°C (356°F).
 - Apply a thin layer of vegetable oil to the inside and outside surfaces of the pot.
 - Place the pot upside down on the middle rack of the oven and bake for 1 hour.
 - Allow the pot to cool inside the oven before removing.

5. Operation

1. Preheat the stove to the desired cooking temperature.
2. Add ingredients to the pot, adjusting the heat as needed to prevent burning.
3. Use wooden or silicone utensils to stir and serve to maintain the integrity of the enamel.
4. Always monitor the cooking process to prevent over-boiling or burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pot to cool completely.
- Wash in warm soapy water with a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners that may damage the enamel coating.
- For stubborn residues, soak the pot in warm water for a short period before washing.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Store in a dry place. You may apply a light layer of oil on the interior surface if storing for an extended period.

7. Troubleshooting

- Food Sticks: Ensure you are adequately seasoning the pot; preheat it properly with oil before adding food.
- Rust Formation: Ensure the pot is completely dry after washing and store it in a dry environment.
- Chips or Cracks in Enamel: Handle the pot with care, avoid sudden temperature changes and do not use metal utensils.

8. Disposal

If the product has reached the end of its life cycle:

- Dispose of the pot in accordance with local waste management regulations.
- Cast iron can often be recycled; check with local recycling centers for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Cast Iron Stewpot O 280 mm Orange. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gusseisen-Bräter Ø 280 mm Orange (SMTK2800)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Gusseisen-Bräters. Dieses hochwertige Produkt wurde für eine lange Lebensdauer und hervorragende Kochleistungen entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Bräter herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur auf stabilen Kochoberflächen.
- Halten Sie den Bräter beim Kochen von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, da der Bräter während und nach dem Kochen sehr heiß werden kann.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Bräter nur nach dem Abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter niemals leer auf einer heißen Kochplatte steht, um Materialschäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und verwenden Sie das Produkt in diesem Fall nicht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Orange
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Fleisch- und Gemüsebraten, Eintöpfe und mehr

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Bräter.
2. Reinigen Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
3. Trocknen Sie den Bräter gründlich ab.
4. Einbrennen: Fetten Sie den Bräter leicht mit Pflanzenöl ein und erhitzen Sie ihn auf mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie überschüssiges Öl abwischen.
5. Der Bräter ist nun einsatzbereit.

5. Betrieb

- Zum Kochen von Fleisch, Gemüse und Eintöpfen den Bräter auf die gewünschte Hitze bringen.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu und passen Sie die Hitze nach Bedarf an.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um den Bräter nicht zu verkratzen.
- Lassen Sie den Bräter beim Kochen immer auf mittlerer bis niedriger Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Bräter abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Seife, da dies den Gusseisenbelag beschädigen kann.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu verhindern.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Bräter klebt: Überprüfen Sie die Kochtemperatur und verwenden Sie mehr Öl oder Flüssigkeit.
- Rost: Erhitzen Sie den Bräter und reiben Sie ihn mit etwas Öl ein.
- Risse oder Abplatzungen: Verwenden Sie das Produkt nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bräter gemäß den lokalen Vorschriften für Gusseisenprodukte. Es sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice:

E-Mail: info@ggmgastr.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGM Gastro Gietijzeren Stoofpot - O 280 mm Oranje

1. Algemene Informatie

Deze gietijzeren stoofpot is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Dankzij de uitstekende warmtedissipatie en duurzaamheid is deze pot ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik. De pot is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pot, vooral wanneer deze heet is.
- Plaats de pot op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Voorkom dat de pot valt of omvalt om verwondingen te voorkomen.
- Laat de pot altijd eerst afkoelen voordat u deze onderdoopt in koud water om het risico op barsten te minimaliseren.
- Gebruik geen schurende middelen voor het reinigen om de levensduur van de pot te verlengen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Oranje
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen (inclusief inductie)
- Capaciteit: Geschikt voor 6-8 personen afhankelijk van het gerecht
- Gewicht: 4,5 kg
- Hittebestendigheid: Tot 250 °C

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de gietijzeren stoofpot uit de verpakking.
2. Controleer of er geen beschadigingen zijn aan de pot.
3. Plaats de pot op een vlakke, stevige ondergrond.
4. Zorg ervoor dat de pot niet in contact komt met de rand van het fornuis of een andere hittebron.

5. Bediening

- Voor het optimale gebruik van de gietijzeren stoofpot, verwarm de pot geleidelijk.
- Voeg olie of vet toe voordat u ingrediënten toevoegt om aanbakken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u de pot niet te vol doet, om overkoken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de stoofpot volledig afkoelen alvorens te reinigen.
- Was met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pot grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenzijde van de pot na het reinigen om de anti-aanbaklaag te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot roest.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot volledig droog is na het reinigen en bewaar deze op een droge plek.
- Probleem: Aanbakken van voedsel.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet is gebruikt en verwarm de pot geleidelijk.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de gietijzeren stoofpot, neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheer voor de juiste procedure. Deze pot kan meestal als metaalafval worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of 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: Olla de Hierro Fundido O 280 mm Naranja SMTK280O

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Olla de Hierro Fundido O 280 mm Naranja SMTK280O. Este producto está diseñado para facilitar la cocción y garantizar la máxima durabilidad. Le recomendamos leer este manual antes de utilizar la olla para asegurar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Por favor lea todas las instrucciones antes de usar la olla.
- Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina.
- Mantenga la olla fuera del alcance de niños pequeños y mascotas.
- Evite el contacto con el borde caliente de la olla durante su uso.
- No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Utilice guantes de cocina o utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- Verifique que la superficie en la que se coloca la olla sea resistente al calor.
- No sumergir la olla caliente en agua fría para evitar deformaciones.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Naranja
- Uso: Inducción, vitrocerámica, horno
- Resistente a altas temperaturas: Sí
- Asas: Ergonómicas para un fácil manejo

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Lave la olla con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.
3. Coloque la olla en la hornilla o en el horno, asegurándose de que esté bien apoyada sobre la superficie. Asegúrese de que el tamaño de la hornilla sea apropiado para el diámetro de la olla.

5. Operación

- Precálido: Para mejor rendimiento, caliente la olla durante 2-3 minutos a fuego medio antes de agregar cualquier alimento.
- Cocción: Agregue los ingredientes según su receta. Recuerde ajustar la temperatura según sea necesario y siempre cubrir la olla si la receta lo requiere.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave. No use limpiadores abrasivos.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie.
- No lave en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- La comida se adhiere a la olla: Asegúrese de que la olla esté bien sazonada y precalentada antes de cocinar.
- La olla no distribuye el calor uniformemente: Verifique que la olla esté en una superficie plana y que el tamaño de la hornilla sea adecuado.

8. Eliminación

De acuerdo con la legislación local, elimine este producto en un centro de reciclaje apropiado al final de su vida útil. No lo deseche en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Olla de Hierro Fundido. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Casserole en Fonte SMTK2800

1. Informations Générales

La casserole en fonte SMTK2800 est conçue pour offrir une performance optimale lors de la cuisson de divers plats. Sa construction en fonte assure une distribution uniforme de la chaleur, idéale pour mijoter, braiser ou cuire à feu doux.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais toucher la casserole avec les mains nues après la cuisson, car elle peut devenir très chaude.
- Utiliser des gants de protection, surtout lors de la manipulation d'ustensiles de cuisine chauds.
- Éloigner les enfants de la zone de cuisson pour éviter les brûlures ou les blessures.
- Ne pas plonger la casserole chaude dans de l'eau froide, car cela peut provoquer des fissures.
- Vérifiez régulièrement l'état de la casserole pour des fissures ou des dommages.
- Ne pas utiliser la casserole dans un four à micro-ondes.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 280 mm
- Couleur : Orange
- Matériel : Fonte
- Capacité : adaptée à la cuisson de plats pour 4-6 personnes
- Compatible avec : Toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction

4. Installation et Configuration

1. Déballez la casserole avec précaution en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer les résidus de fabrication.
3. Séchez complètement la casserole avec un chiffon doux.
4. Assurez-vous de placer la casserole sur une surface de cuisson plate pour une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la casserole sur feu doux à moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Pour une cuisson optimale, couvrez la casserole avec un couvercle pendant la cuisson lorsque cela est nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Lavez la casserole à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile sur la surface après le nettoyage pour maintenir la protection.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, essayez d'augmenter légèrement la température lors de la cuisson.
- En cas de rouille, nettoyez la zone affectée avec du métal doux, puis ré-assaisonnez la casserole avec de l'huile.

8. Élimination

La casserole en fonte SMTK2800 est durable et peut être recyclée. Consultez les réglementations locales pour la réutilisation ou le recyclage des produits en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Pentola in Ghisa O 280 mm Arancione (SMTK2800)

1. Informazioni Generali

La pentola in ghisa SMTK2800 è progettata per cuocere una varietà di piatti deliziosi. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa pentola garantisce una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata. È ideale per stufature, cotture lente e altri metodi di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola su piani cottura compatibili.
- Non lasciare la pentola incustodita mentre è in uso.
- Maneggiare con cautela, poiché la pentola diventa molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della pentola per evitare graffi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 280 mm
- Colore: Arancione
- Adatta per: Piani cottura a gas, elettrici, e induzione
- Capacità: 3 litri

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'imballaggio e ispezionare la pentola per eventuali danni.
- Posizionare la pentola su un piano cottura compatibile. Assicurarsi che la dimensione della piastra corrisponda al diametro della pentola.
- Non posizionare la pentola su una fiamma eccessiva o su una fonte di calore che superi la sua capacità.

5. Funzionamento

- Aggiungere ingredienti nella pentola secondo la ricetta.
- Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura come richiesto.
- Mescolare periodicamente per evitare che il cibo si attacchi.
- Terminare la cottura quando il cibo è completamente cotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie della ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario condire nuovamente la pentola con olio.
- In caso di ruggine, pulire con una spugna abrasiva e riapplicare olio.

8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento delle pentole in ghisa. Non gettare nel cestino dei rifiuti comuni. Considerare il riciclo o donare se non più necessaria.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania