

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: SMTK280R

Cast Iron Stewpot - Ø 280 mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cast Iron Stewpot O 280 mm Red (SMTK280R)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Cast Iron Stewpot O 280 mm Red (SMTK280R). This high-quality stewpot is designed to provide excellent heat retention and distribution, making it perfect for simmering, stewing, and braising a variety of dishes. Ideal for both home cooks and professional chefs, this product is built to last and enhance your culinary experience.

2. Safety Information

- Usage: The cast iron stewpot is suitable for use on gas, electric, ceramic, and induction cooktops. Always check compatibility with your cooking surface.
- Heat Handling: The stewpot can reach very high temperatures. Always use oven mitts or pot holders when handling it, especially after cooking.
- Avoid Shock: Do not expose the hot pot to cold water or sudden temperature changes to prevent cracking.
- Child Safety: Keep the stewpot out of reach of children when in use and allow it to cool before handling.
- Storing: Store in a cool, dry place. Ensure it is completely dry before storage to prevent rust.

3. Product Specifications

- Model: SMTK280R
- Material: Cast Iron
- Color: Red
- Diameter: 280 mm
- Weight: 3.5 kg
- Suitable for: All heat sources including induction

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the stewpot from the packaging. Inspect for any damages during transit. If damaged, contact customer support.
2. Cleaning Pre-Installation: Wash the stewpot with warm, soapy water and a soft sponge to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Preparation for Use: Season the pot before first use by applying a thin layer of cooking oil and heating it on low for about 30 minutes. Let cool and wipe out excess oil.

5. Operation

- Place the pot on the heat source.
- Add your ingredients, using minimal oil or fat as the pot's surface is naturally non-stick when seasoned.
- Cook at medium to low heat to prevent burning.
- For best results, occasionally stir your dish to ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the stewpot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry the pot thoroughly to prevent rust.
- Apply a light coat of vegetable oil to the interior surface after cleaning to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- Rust formation: Ensure the pot is completely dry before storage and regularly apply oil after washing.
- Food sticking: Increase seasoning or reduce cooking temperature; always ensure low to medium heat.
- Cracks or Chips: These may indicate misuse. For minor chips, sand down the area carefully and re-season. If large cracks occur, discontinue use and consult customer support.

8. Disposal

When disposing of the stewpot, consider local recycling regulations. As a cast iron product, it can often be recycled. If disposal is necessary, ensure it is done following your local waste management guidelines.

9. Contact

For further information or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gusseisen Schmortopf Ø 280 mm Rot (SMTK280R)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Gusseisen Schmortopfes! Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für das langsame Garen, Schmoren und Braten. Aus robustem, langlebigem Gusseisen gefertigt, ist dieser Schmortopf sowohl für den Herd als auch für den Ofen geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Schmortopf nur für den vorgesehenen Zweck. Achten Sie darauf, ihn nicht zu überhitzen, da Gusseisen sehr hohe Temperaturen erreichen kann.
- Verbrennungsgefahr: Der Topf und der Deckel können sehr heiß werden. Nutzen Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Kochgeschirr außerhalb der Reichweite von Kindern, um Unfälle zu vermeiden.
- Kochoberfläche: Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche stabil und eben ist, um ein Umkippen des Schmortopfes zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie den Schmortopf nicht mit scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Rot
- Deckel: Ja
- Geeignet für: Herd, Ofen
- Pflege: Handwäsche empfohlen
- Hitzeresistenz: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie den Schmortopf: Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Tuch ab, um eventuell vorhandene Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Trocknen: Trocknen Sie den Schmortopf gründlich mit einem Tuch.
3. Vorbereitung: Fetten Sie die Innenseite des Schmortopfes leicht mit Pflanzenöl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und die Lebensdauer des Gusseisens zu verlängern.
4. Wählen Sie den Platz: Platzieren Sie den Schmortopf auf einer stabilen Kochfläche oder im Ofen.

5. Betrieb

- Stellen Sie den Schmortopf auf eine mittlere bis niedrige Hitze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Deckel während des Garens, um Feuchtigkeit und Geschmack zu bewahren.
- Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Schmortopf nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Schmortopf vollständig, um Rostbildung zu verhindern.
- Tragen Sie gegebenenfalls eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Anbrennen von Speisen: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass der Schmortopf gründlich gereinigt und getrocknet wird. Tragen Sie Ölfett auf, wenn der Topf nicht in Gebrauch ist.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf Stabilität und Konsistenz der Hitze.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfall. Gusseisen ist recycelbar, bitte bringen Sie es zu einer geeigneten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGM Gastro Gietijzeren Stoofpot Ø 280 mm Rood

1. Algemene Informatie

De GGMTK280R gietijzeren stoofpot is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, biedt deze pot uitstekende warmtegeleiding en -retentie. Deze stoofpot is ideaal voor zowel de professionele keuken als thuisgebruik. Let op: gebruik alleen op geschikte warmtebronnen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de stoofpot alleen voor het beoogde doel.
- Laat de pot nooit onbeheerd op een warmtebron staan.
- Zorg ervoor dat de pot volledig is afgekoeld voordat u deze aanraakt of optilt.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pot.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenkant kunnen beschadigen.
- Reinig de pot na elk gebruik om oxidatie te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Hoogte: 190 mm
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Rood
- Capaciteit: 4,5 liter
- Gewicht: 4,2 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de gietijzeren stoofpot op een stabiele, geëgaliseerde ondergrond.
- Controleer of de warmtebron (gas, elektrisch, of inductie) compatibel is met de pot.
- Voor inductiekookplaten: Zorg ervoor dat de kookplaat volledig is uitgeschakeld voordat u de pot plaatst.
- Als u de pot in de oven wilt gebruiken, controleer dan de maximale temperatuur van uw oven.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten toe aan de pot en voeg altijd voldoende vloeistof toe om aanbranden te voorkomen.
- Verhit de pot geleidelijk, begin op een lage temperatuur en verhoog deze indien nodig.
- Controleer regelmatig de voortgang van uw gerecht om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Spoel de pot af met warm water en gebruik een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de pot goed af en wrijf de binnenkant in met een dunne laag olie om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot roest.
Oplossing: Zorg voor goed onderhoud door de pot na gebruik te drogen en in te oliën.
- Probleem: Het eten blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vloeistof gebruikt en verwarm de pot geleidelijk.

8. Afvoer

- Zorg voor een milieuvriendelijke afvoer van de pot wanneer deze niet meer te gebruiken is.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de afvoer van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Hierro Fundido Ø 280 mm Roja

1. Información General

Este producto es una olla de hierro fundido diseñada para cocinar una variedad de platos. Su construcción robusta asegura una distribución uniforme del calor y una excelente retención de temperatura, lo que permite preparar comidas deliciosas y saludables.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo para uso culinario. No utilizar para encender fuego o como contenedor para líquidos inflamables.
- Calor: Manejar con cuidado. Las asas y el cuerpo de la olla pueden calentarse durante el uso. Utilice manoplas para evitar quemaduras.
- Cocción en Superficies: Asegúrese de que la olla esté colocada en una superficie plana y resistente al calor.
- Limpieza: No sumerja la olla caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Use siempre bajo supervisión.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la olla esté completamente seca antes de guardarla para prevenir la oxidación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Rojo
- Resistente a altas temperaturas
- Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas inducción y horno

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 poco de detergente suave.
3. Sécala completamente con un paño suave.
4. Antes de utilizarla por primera vez, aplique una capa delgada de aceite vegetal y caliéntela a fuego medio durante 10 minutos. Esto ayudará a crear una capa antiadherente.
5. Coloque la olla en la superficie de cocción que prefiera.

5. Operación

- Asegúrese de calentar la olla a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan dañar el recubrimiento de la olla.
- Revise la cocción frecuentemente y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, permita que la olla se enfríe.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. Evite el uso de lavavajillas.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para proteger el hierro.
- Almacene en un lugar seco para prevenir la oxidación.

7. Resolución de Problemas

- Olla oxidada: Asegúrese de secar completamente la olla después de lavarla y aplique aceite para protección.
- Comida se pega: Aumente la cantidad de aceite utilizado al cocinar o re-sazonar la olla aplicando aceite y calentándola.
- Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja la olla caliente en agua fría.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de hierro fundido y recíclelo adecuadamente. No lo deseche en basura convencional.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o más información, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du faitout en fonte Ø 280 mm rouge SMTK280R

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre faitout en fonte de haute qualité de 280 mm de diamètre. Ce produit est conçu pour les cuisiniers à domicile et les professionnels qui recherchent une durabilité et une performance exceptionnelles en cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce faitout est destiné à être utilisé sur des plaques de cuisson, des fours et des grills. Ne laissez jamais le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du faitout chaud.
- Surface : Évitez de placer le faitout sur une surface non résistante à la chaleur. Assurez-vous que la surface est stable.
- Évitez les chocs : Ne laissez pas tomber le faitout ou ne le heurtez pas contre des surfaces dures.
- Entretien : Nettoyez le faitout avec soin pour éviter la rouille. Ne plongez pas le faitout chaud dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Faitout en fonte
- Diamètre : Ø 280 mm
- Couleur : Rouge
- Matériau : Fonte émaillée
- Poids : 3,5 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson y compris l'induction

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le faitout de son emballage et inspectez-le pour toute défectuosité.
2. Lavage initial : Lavez le faitout avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez complètement avec un chiffon propre.
3. Placement : Placez le faitout sur la plaque de cuisson ou dans le four. Assurez-vous que la surface est propre et sèche.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez le faitout à feu moyen.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
3. Couvrez avec le couvercle fourni pour une cuisson uniforme.
4. Éteignez la source de chaleur et laissez le faitout refroidir avant de le manipuler.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez le faitout refroidir complètement.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez et séchez complètement avant de ranger.
- Appliquez une fine couche d'huile alimentaire pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Le faitout roule sur la plaque de cuisson.
- Solution : Vérifiez que la surface de la plaque de cuisson est plane.
- Problème : Les aliments collent au fond.
- Solution : Assurez-vous d'avoir suffisamment d'huile ou de matériau gras lors de la cuisson.

8. Élimination

Lorsque vous n'avez plus besoin du faitout, veuillez le recycler conformément aux règlements locaux sur les déchets. Ne jetez pas le faitout dans la poubelle ordinaire.

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Pentola in ghisa O 280 mm rossa

1. Informazioni generali

Congratulations on your purchase of the Pentola in ghisa O 280 mm rossa. This versatile and durable cookware is designed to provide excellent heat retention and distribution. It is suitable for all types of cooking, from stovetop to oven use.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su superfici piane e stabili per evitare ribaltamenti.
- Non lasciare mai la pentola incustodita quando è in uso.
- Usare guanti da cucina o presine quando si maneggia la pentola calda per evitare ustioni.
- Non mettere la pentola a caldo sotto acqua fredda per evitare rotture.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possano graffiare il rivestimento.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso
- Dimensioni: O 280 mm
- Capacità: Circa 3 litri
- Adatto per: Induzione, forno, gas e elettrico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Setup e Installazione

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente con un panno morbido.
- Posizionare la pentola su una fonte di calore compatibile (piano cottura, forno).
- Accertarsi che la pentola sia centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e portare la pentola a temperatura desiderata.
- Aggiungere gli ingredienti e seguire le istruzioni di cottura della ricetta.
- Monitorare costantemente il cibo per evitare bruciature o attaccamento.
- Quando si è terminato di cucinare, spegnere la fonte di calore prima di rimuovere la pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare bene per prevenire la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno dopo ogni pulizia per mantenere il rivestimento.

7. Risoluzione dei problemi

- La pentola si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro e di non cuocere a temperatura troppo alta.
- Ruggine: Pulire con una spazzola di nylon e applicare olio vegetale per proteggere il metallo.
- Crepe o rotture: Se la pentola è danneggiata, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa.
- Non gettare la pentola nei rifiuti indifferenziati, ma portarla a un centro di riciclaggio o smaltimento adeguato.

9. Contatti

Per domande, supporto o per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania