

# 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: SPGK220

**Cast iron serving pan / casserole - red - 30 x 22 cm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cast Iron Serving Pan Casserole Red 30 x 22 cm (SPGK220)

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cast Iron Serving Pan Casserole. Designed for both functionality and aesthetic appeal, this durable cast iron serving pan is perfect for a variety of cooking methods and enhances the presentation of your dishes.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the pan with care. It retains heat for prolonged periods. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Hot Surfaces: The handle and body of the pan will become hot during use. Allow to cool before handling.
- Children's Safety: Keep out of reach of children to prevent injury.
- Stability: Ensure the pan is placed on a stable surface when in use. Avoid abrupt movements to prevent spills.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that can scratch the surface.
- Cooking Safety: Do not overheat the pan when empty. Preheating is advisable before adding food.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Cast Iron Serving Pan Casserole
- Model Number: SPGK220
- Dimensions: 30 x 22 cm
- Material: Cast Iron
- Color: Red
- Weight: 2.5 kg
- Heat Resistance: Suitable for all types of heat sources including induction and oven.
- Dishwasher Safe: No
- Oven Safe: Yes (up to 250°C)

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the pan from the packaging, ensuring no damage has occurred during transit.
2. Inspection: Check for any manufacturing defects, such as cracks or missing parts.
3. Initial Cleaning: Wash the pan with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
4. Pre-Seasoning: For optimal performance, lightly coat the interior with cooking oil before heating for the first time. Heat it on low for 10-15 minutes to allow the oil to soak into the cast iron.

## 5. Operation

1. Place the pan on the heat source of your choice (stove, oven, grill).
2. Preheat if necessary, based on your recipe requirements.
3. Cook according to your recipe, adjusting the heat as needed.
4. Use appropriate utensils to avoid damaging the surface.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water and use a non-abrasive sponge to remove food residues.
- For stubborn residues, you may use a mixture of coarse salt and water as a gentle abrasive.
- Do not submerge in water or use a dishwasher.
- Thoroughly dry the pan to prevent rust.
- Apply a thin layer of oil after each cleaning to maintain the seasoning.

## 7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust occurs, scrub with a mixture of vinegar and baking soda. Reseason the pan after cleaning.
- Food Sticking: Ensure pan is well seasoned and preheat sufficiently before adding food.
- Uneven Heating: Make sure the pan is placed on a flat, stable surface. Use medium heat to promote even cooking.

## 8. Disposal

When disposing of the product, please follow local regulations regarding cast iron disposal. The pan is recyclable if it's damaged beyond repair.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gusseisen Servierpfanne Casserole Rot 30 x 22 cm (SPGK220)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Gusseisen Servierpfanne Casserole. Dieses Produkt ist ideal für die Zubereitung und das Servieren von köstlichen Gerichten. Es bietet gleichmäßige Wärmeverteilung und ist sowohl für den Herd als auch für den Ofen geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Pfanne niemals leer über einem heißen Herd oder Ofen zu lassen, da dies zu Überhitzung und möglichen Schäden führen kann.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Pfanne im Ofen oder auf dem Herd anheben.
- Die Pfanne kann auf verschiedenen Wärmequellen verwendet werden; stellen Sie sicher, dass die Hitzequelle für die Anwendung geeignet ist.
- Lassen Sie die Pfanne immer abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, wo sie nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 30 x 22 cm
- Geeignet für: Herd und Ofen
- Gewicht: [Gewicht fehlt auf der Website]
- Maximale Temperatur: [Maximale Temperatur fehlt auf der Website]
- Spülmaschinenfest: Nein
- Vorbehandlung: Vor Gebrauch mit Öl einfetten

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
- Vor dem ersten Gebrauch sollte die Pfanne gründlich gewaschen und mit einer dünnen Schicht Öl leicht eingefettet werden.
- Stellen Sie die Pfanne auf eine stabile, in der Höhe geeignete Kochfläche.
- Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne plan auf der Heizquelle sitzt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne vor der Nutzung langsam.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Für optimale Ergebnisse sollte die Pfanne nicht überhitzt werden.
- Kochen Sie Ihre Speisen wie gewohnt; beachten Sie jedoch, dass Gusseisen Wärme speichert und Speisen länger warm hält.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung die Pfanne vollständig abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und einer weichen Bürste reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Nach der Reinigung die Pfanne gründlich trocknen und eine dünne Schicht Öl auftragen, um Rost zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne klebt.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde.
- Problem: Uneinheitliche Wärmeverteilung.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gerade auf der Heizquelle steht.
- Problem: Rostbildung.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung komplett trocken ist und eine Ölschicht aufgetragen wurde.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für die Entsorgung von Metall.
- Gusseisen ist recycelbar; bringen Sie das Produkt zu einem örtlichen Recyclingzentrum, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen viel Freude beim Kochen mit Ihrer GGM Gastro Gusseisen Servierpfanne!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Gietijzeren Serveerpannen Casserole Rood 30 x 22 cm (SPGK220)

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro gietijzeren serveerpannen casserole is ideaal voor het bereiden, serveren en warmhouden van diverse gerechten. Met een aantrekkelijke rode kleur en een robuuste constructie biedt deze pan een uitstekende warmteverdeling en een lange levensduur.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt fornuis of in de oven.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete pan; gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde of vervormde pannen.
- Deze pan is zwaar; til met beide handen en zorg voor een stevige grip.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 x 22 cm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Rood
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Gewicht: 2,5 kg
- Capaciteit: 2,5 L
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan geen beschadigingen vertoont.
2. Reinig de pan grondig met warm water en een zachte spons voor het eerste gebruik.
3. Droog de pan goed af voordat je deze op het fornuis plaatst.
4. Plaats de pan op een stevig en vlak kookoppervlak.
5. Indien nodig, breng een lichtlaagje vet of olie aan op de binnenkant van de pan om plakken te voorkomen.

## 5. Bediening

1. Zet de pan op middelhoog vuur en verwarm deze langzaam om de kans op kromtrekken te minimaliseren.
2. Voeg olie of boter toe en verwarm deze tot het gewenste kookniveau.
3. Voeg ingrediënten toe en volg het recept voor een optimale bereiding.
4. Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een milde zeep of uitsluitend warm water zonder schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk om roesten te voorkomen.
- Smeer de binnenkant van de pan licht in met olie voor opslag om het materiaal te beschermen.

## 7. Problemen Oplossen

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende vet hebt gebruikt tijdens het koken en dat je de pan goed hebt voorverwarmd.
- Roestvorming: Droog de pan goed na reiniging en olie de binnenkant voor opslag.
- Vervorming: Gebruik de pan niet op een te hoge temperatuur zonder inhoud; verwarming moet geleidelijk gebeuren.

## 8. Afvalverwerking

Behandel deze pan als speciaal afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstallaties voor het juiste recycling- of verwijderingsproces.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido y Cazuela Roja 30 x 22 cm (SPGK220)

## 1. Información General

La sartén de hierro fundido y cazuela SPGK220 es ideal para la cocción y el servicio de una variedad de platos. Diseñada para ser duradera y eficiente, esta sartén es adecuada para todo tipo de superficies de calentamiento, incluidas las cocinas de inducción. Su acabado rojo brillante añade un toque atractivo a cualquier mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la sartén solo para cocinar alimentos y según las instrucciones de este manual.
- Calor: No deje la sartén desatendida en la estufa cuando esté caliente.
- Manejo Caliente: La sartén puede volverse muy caliente. Use siempre agarraderas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos o utensilios que puedan rayar la superficie.
- Niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Almacenamiento: Almacene la sartén en un lugar seco y fresco para evitar la oxidación.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 30 x 22 cm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo
- Apto para: Todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción
- Capacidad: Ideal para 2-4 porciones
- Peso: 2.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y examine visualmente para asegurarse de que no haya daños.
2. Lave la sartén con agua caliente y jabón, enjuague y seque completamente antes de usarla por primera vez.
3. Para mejorar la antiadherencia, unte una ligera capa de aceite en la superficie interior y hornee a baja temperatura (aproximadamente 180°C) durante 30 minutos.
4. Coloque la sartén en una superficie plana y asegúrese de que esté estable antes de comenzar a usarla.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Asegúrese de distribuir uniformemente el calor antes de agregar los alimentos.
- Revise la cocción con frecuencia para evitar que se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cocinar, deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y use un cepillo suave para eliminar los restos de comida.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría.
- Seque bien la sartén para evitar la oxidación y aplique un poco de aceite después de cada lavado.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se oxida: Asegúrese de secar completamente la sartén después de lavarla y aplique aceite regularmente.
- Alimentos se pegan: Mejore el curado de la sartén aplicando aceite antes de calentar y no utilice utensilios afilados.
- Descoloramiento: Esto puede suceder debido a un uso excesivo de calor. Reduzca la temperatura durante la cocción.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la sartén, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. El hierro fundido es reciclable, así que considere llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à servir en fonte rouge 30 x 22 cm (SPGK220)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à servir en fonte rouge. Ce produit est conçu pour une utilisation durable et offre une excellente rétention de chaleur, parfaitement adapté pour la cuisson et le service de plats délicieux.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement pour la cuisson sur des surfaces appropriées (plaque de cuisson, four).
- Évitez les chocs thermiques : ne passez pas directement d'une température élevée à une température très basse.
- Maniez avec précaution, car les poignées peuvent devenir très chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants pendant l'utilisation et après la cuisson jusqu'à ce que le produit ait refroidi.
- Évitez le contact avec l'eau lorsque le produit est chaud pour prévenir les brûlures.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou d'abrasifs pour le nettoyage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge
- Dimensions : 30 x 22 cm
- Poids : 2.5 kg
- Compatible avec : Cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction
- Four : Oui, jusqu'à 250°C

## 4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage, en faisant attention à ne pas rayer la surface.
2. Vérification : Inspectez la poêle pour tout dommage ou défaut. Ne pas utiliser si endommagé.
3. Préparation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement avant le premier usage.
4. Saisonnage : Pour améliorer les propriétés antiadhésives, appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure et chauffez à feu moyen pendant 10 minutes.

## 5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée.
- Préchauffez à température désirée avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Après cuisson, retirez délicatement la poêle de la source de chaleur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Rincez à l'eau chaude sans détergent.
- Pour des taches tenaces, utilisez une brosse douce ou une éponge non abrasive.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Séchez complètement et appliquez une légère couche d'huile pour éviter la rouille.

## 7. Résolution des problèmes

- Problème : Aliment accroché à la poêle.  
- Solution : Vérifiez que la poêle est suffisamment chaude au moment d'ajouter les aliments et utilisez plus d'huile.
- Problème : Rouille observée.  
- Solution : Inspectez et bien sécher après nettoyage, réappliquez de l'huile régulièrement.

## 8. Élimination

Respectez les règles locales concernant l'élimination des produits en fonte. Ne jetez pas à la poubelle. Si vous ne pouvez plus utiliser la poêle, envisagez de la donner ou de la recycler.

## 9. Contact

Pour des questions ou un support supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et profitez de la cuisson avec votre nouvelle poêle à servir en fonte rouge !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola di Servizio in Ghisa Rossa 30 x 22 cm

## 1. Informazioni Generali

La pentola di servizio in ghisa rossa è progettata per garantire prestazioni superiori in cucina. Perfetta per preparare e servire una varietà di piatti, questa pentola combina resistenza e design elegante.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze.
- Non mettere la pentola su fonti di calore non compatibili.
- Maneggiare con cautela; la pentola diventa molto calda durante l'uso.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- Tenere la pentola lontana dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie antiaderente per evitare graffi.
- Non lavar la pentola in lavastoviglie; il lavaggio a mano è consigliato per preservare la finitura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso
- Dimensioni: 30 x 22 cm
- Tipo: Pentola di servizio
- Utilizzo: Adatta per cottura in forno e su piani cottura
- Capacità di resistenza al calore: Fino a 250 gradi Celsius
- Peso: 2.5 kg

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare completamente.
- Per aumentare la durata della pentola, condirla con un sottile strato di olio vegetale prima del primo utilizzo.
- Posizionare la pentola su una superficie piana o sul piano cottura in modo sicuro.

## 5. Operazione

- Preriscaldare la pentola su fiamma medio-bassa.
- Aggiungere ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Mescolare frequentemente per evitare attaccamenti o bruciature.
- Dopo l'uso, lasciar raffreddare completamente la pentola prima di maneggiarla.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano la pentola con acqua e sapone neutro.
- Evitare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio dopo la pulizia per proteggerla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si appiccica, potrebbe necessitare di una condire più uniforme o di un'adeguata manutenzione.
- In caso di ruggine, sottoporre la pentola a un lavaggio delicato e riapplicare olio.
- Se la pentola emanava fumi o odori strani, verificare che non fosse sovratemperata.

## 8. Smaltimento

- In caso di smaltimento della pentola, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare la pentola tra i rifiuti comuni; cercare centri di raccolta materiali.

## 9. Contatto

Per domande o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania