

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: SPGK260

Cast iron serving pan / casserole - red - 40 x 26 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cast Iron Serving Pan Casserole (40 x 26 cm)

General Information

Thank you for purchasing the Cast Iron Serving Pan Casserole. This versatile and durable cooking essential is designed for a variety of cooking methods, including baking, roasting, and serving. With its sturdy construction and retro design, it offers both functionality and aesthetic appeal for your kitchen.

Safety Information

- Heating Surface: Always use oven mitts or pot holders when handling the pan, as it will become very hot during cooking.
- Avoiding Burns: Be cautious of steam when removing lids or transferring from oven to countertop.
- Use on All Heat Sources: This pan is suitable for gas, electric, induction, and outdoor grills. Ensure even heat distribution and avoid exceeding recommended heat levels.
- No Abrasives: Do not use metal scrubbers or harsh cleaners on the non-stick surface to prevent damage.
- Child Safety: Keep away from children when in use. Ensure the handle is positioned away from other burners or hot surfaces.
- Storage: Store in a dry place to prevent rusting.

Product Specifications

- Dimensions: 40 x 26 cm
- Material: Cast Iron
- Color: Red
- Weight: (specific weight not listed)

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the pan from the packaging, checking for any damages.
2. First Use Seasoning: Prior to first use, wash with warm soapy water and dry thoroughly. To season, apply a thin layer of vegetable oil and place in a preheated oven at 180°C for 1 hour.
3. Placement: Place the pan on a sturdy, heat-resistant surface to avoid any damage.

Operation

1. Preheat the Pan: Place the pan on medium heat and allow it to preheat for several minutes.
2. Cooking: Add your ingredients as per your recipe. Monitor cooking times as cast iron retains heat very well.
3. Serving: Use oven mitts to serve directly from the pan for a rustic presentation.

Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pan to cool before cleaning.
- Cleaning: Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid soap and do not soak.
- Drying: Dry thoroughly to prevent rust. You may apply a small amount of cooking oil to maintain the seasoning.
- Storage: Store in a cool, dry place. You may place a paper towel inside to absorb moisture.

Troubleshooting

- Rust Formation: If rust appears, remove with a fine steel wool pad and re-season the pan.
- Food Sticking: Ensure proper seasoning and avoid cooking high-sticky foods without sufficient oil.
- Discoloration: This can occur with high heat. Adjust heat levels and ensure even cooking.

Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron is recyclable. Consider donating or recycling rather than discarding.

Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing our Cast Iron Serving Pan Casserole. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktbeschreibung für die GGM Gastro Gusseisen Servierpfanne / Casserole

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrer neuen Gusseisen Servierpfanne von GGM Gastro. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten und Servieren köstlicher Gerichte zu helfen. Die Pfanne eignet sich ideal für den Einsatz im Ofen, auf dem Herd und kann auf jeder Kochfläche verwendet werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne niemals leer oder auf höchster Hitze ohne Zutaten, um Überhitzung zu vermeiden.
- Die Griffbereiche können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil auf der Kochfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne bei der Benutzung von Kindern fern.
- Entsorgen Sie die Pfanne nicht im Feuer oder in extremen Temperaturen, da dies das Material beschädigen kann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Rot
- Dimensionen: 40 x 26 cm
- Gewicht: 3,2 kg
- Ofenfest: Bis zu 250°C
- Geeignet für: Alle Herdarten (inkl. Induktionsherde)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Pfanne.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
3. Trocken Sie die Pfanne vollständig ab.
4. Um die Langlebigkeit zu gewährleisten, empfehlen wir, die Pfanne mit etwas Speiseöl einzureiben.
5. Stellen Sie die Pfanne auf eine stabile Kochfläche oder in den Ofen entsprechend Ihrer Kochbedürfnisse.

5. Betrieb

- Vor der Verwendung stets sicherstellen, dass die Pfanne sauber und trocken ist.
- Bei Verwendung auf dem Herd die Flamme oder Hitzequelle so einstellen, dass die Pfanne gleichmäßig erhitzt wird.
- Für das Kochen bei hohen Temperaturen kann unter ständigem Rühren gearbeitet werden, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen etwas abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich.
- Reiben Sie die Innenseite nach der Reinigung mit einem dünnen Ölfilm ein, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne raucht beim Kochen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und verwenden Sie weniger Wärme.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter beim Kochen.
- Problem: Rostbildung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung vollständig trocken ist und regelmäßig geölt wird.

8. Entsorgung

Befolgen Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung des Gusseisens. Gusseisen ist recycelbar, daher sollte es, wenn möglich, nicht im regulären Müll entsorgt werden.

9. Kontakt

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

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro cast iron serving pan - Casserole - Rood - 40 x 26 cm - SPGK260

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGM Gastro gietijzeren serverpan. Dit veelzijdige kookgerei is ideaal voor het bereiden, serveren en opwarmen van verschillende gerechten. De pan is ontworpen om optimale warmteverdeling te bieden en kan zowel op het fornuis als in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Wees voorzichtig tijdens gebruik; de handgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of een doek om brandwonden te vermijden.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt om letsel te voorkomen.
- Bewaar de pan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de pan in de magnetron, omdat dit schadelijk kan zijn voor zowel de pan als de magnetron.

3. Productspecificaties

- Model: SPGK260
- Afmetingen: 40 x 26 cm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Rood
- Gewicht: 3,5 kg
- Maximale temperatuur: Tot 260°C
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductiekookplaten en ovens.

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking.
2. Controleer de pan op beschadigingen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice.
3. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Droog grondig af.
4. De gietijzeren pan kan worden ingesmeerd met een dunne laag plantaardige olie om de anti-aanbaklaag te verbeteren.
5. Plaats de pan op een fornuis of in de oven en verhoog de temperatuur geleidelijk om het materiaal te laten acclimatiseren.

5. Bediening

- Voor het koken, verwarm de pan op een middelmatig vuur of in de oven.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel plaatst om plakken te voorkomen.
- Kook op gemiddelde temperatuur voor de beste resultaten.
- Gebruik geschikte keukengerei om krassen te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte spons en warm water om de pan schoon te maken. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats. Een lichte coating van olie helpt om het gietijzer te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende olie en verwarm de pan goed voor gebruik.
- Probleem: Roestvorming op de pan.
 - Oplossing: Reinig de pan grondig, droog deze goed en behandel met een dunne laag olie.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan op een vlakke kookplaat wordt geplaatst en vermijd sterke temperatuurvariaties.

8. Afvalverwerking

Gooi de gietijzeren pan niet bij het gewone huisafval. Neem contact op met een lokale milieuorganisatie voor richtlijnen over recycling en afvalverwerking van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manuel del Producto: Sartén de Hierro Fundido Rojo 40 x 26 cm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra sartén de hierro fundido. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una cocción eficiente y un servicio duradero. Ideal para uso en cocinas profesionales y domésticas, garantiza un rendimiento excepcional en cualquier preparación culinaria.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén únicamente para su propósito previsto, que es la cocción y el servicio de alimentos.
- Calor: La sartén puede calentarse rápidamente; manipúlela siempre con guantes o utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- Alcohol de cocina y productos inflamables: Mantenga la sartén alejada de fuentes de combustible y vapores inflamables.
- Almacenamiento: Evite apilar otros utensilios dentro de la sartén para prevenir arañazos y daños.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría. Deje enfriar antes de limpiarla.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 40 x 26 cm
- Color: Rojo
- Apto para todos los tipos de cocinas, incluida inducción
- Revestimiento: Sin recubrimiento químico, puede ser sazonada

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje.
2. Lave la sartén con agua tibia y un poco de jabón suave para eliminar residuos de fabricación.
3. Seque completamente la sartén con un paño suave.
4. Sazone la sartén con un aceite vegetal para evitar la oxidación.
5. Colocar en una estufa o fuente de calor adecuada antes de usar.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio-bajo antes de agregar los ingredientes.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar dañar la superficie.
- Para una mejor cocción, evite sobrecargar la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén con agua caliente y un cepillo suave. No use detergentes fuertes.
- Seque bien la sartén para prevenir el óxido.
- Aplique una capa ligera de aceite después de cada uso para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- Alimentos que se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y caliente antes de cocinar.
- Oxidación: Limpie y seque la sartén completamente después de cada uso. Aplique aceite si es necesario.
- Dificultad para limpiar: Remoje la sartén en agua caliente durante unos minutos antes de limpiar.

8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Cuando decida desechar el producto, llévelo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle à service en fonte rouge 40 x 26 cm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à service en fonte. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et conserve la chaleur, ce qui le rend idéal pour servir des plats chauds directement à la table.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser la poêle sur des sources de chaleur ouvertes, telles que des flammes nues.
- Chauffage: Ne pas surchauffer la poêle lorsqu'elle est vide.
- Maniement: Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Entretien: Ne pas immerger la poêle dans l'eau lorsqu'elle est encore chaude, cela peut provoquer des fissures.
- Stockage: Conservez la poêle dans un endroit sec pour éviter la rouille.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Poêle à service en fonte
- Couleur: Rouge
- Dimensions: 40 x 26 cm
- Matériau: Fonte
- Poids: 3,5 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballez la poêle de son emballage en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Si nécessaire, assaisonnez la poêle en appliquant une fine couche d'huile végétale puis en la chauffant à feu doux pendant environ 30 minutes.

5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur une source de chaleur compatible (plaque de cuisson, four).
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Pour une cuisson optimale, préchauffez la poêle avant d'ajouter des ingrédients.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la poêle puis lavez-la à la main avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Assaisonnez occasionnellement la poêle avec de l'huile pour maintenir sa capacité antiadhésive.

7. Dépannage

- Problème: La poêle rouille.
 - Solution: Nettoyez immédiatement la zone rouillée avec une brosse douce et assaisonnez correctement.
- Problème: La nourriture colle à la surface.
 - Solution: Assurez-vous que la poêle est correctement assaisonnée et toujours préchauffée avant d'ajouter les aliments.

8. Élimination

En fin de vie, assurez-vous de recycler ce produit de manière appropriée. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Vérifiez les options de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Casseruola in ghisa rossa 40 x 26 cm

1. Informazioni generali

La casseruola in ghisa rossa è progettata per offrire prestazioni di cottura elevate e durature. Questo prodotto è ideale per la preparazione e il servizio di varie pietanze, con eccellenti proprietà di conduzione del calore.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli appropriati; evitare di utilizzare su fiamme dirette.
- Non esporre a temperature superiori a quelle specificate nella sezione di funzionamento.
- Maneggiare con cura dopo l'uso, poiché la casseruola può rimanere calda a lungo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti o presine resistenti al calore quando si maneggia la casseruola.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso
- Dimensioni: 40 x 26 cm
- Peso: 2.5 kg
- Adatta per: Cucina, forno, barbecue
- Facile da pulire e mantenere
- Resistente ai graffi e agli urti

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola con acqua tiepida e sapone delicato. Asciugare completamente.
3. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
4. La casseruola è pronta per l'uso immediato. Non è necessaria alcuna installazione complessa.

5. Operazione

1. Utilizzare sempre una fonte di calore adeguata.
2. Riscaldare lentamente la casseruola vuota a fuoco medio per un paio di minuti prima di aggiungere ingredienti.
3. Assicurarsi di utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la casseruola.
- Lavare a mano con acqua e sapone; evitare lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per prevenire ruggine.
- Per mantenere la superficie antiaderente, applicare un leggero strato di olio dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la casseruola si presenta arrugginita, rimuovere la ruggine con paglietta fine e riapplicare olio.
- Se il cibo si attacca, assicurarsi di usare una corretta lubrificazione e pre-riscaldamento.

8. Smaltimento

Smaltire secondo le normative locali vigenti per i materiali metallici. La casseruola deve essere riciclata o smaltita in modo appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania