

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: STPVA32

(6 pieces) Steak plate - 350 x 250 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Steak Plate 350 x 250 mm (STPVA32)

1. General Information

Thank you for choosing the 6 Pieces Steak Plate. This product is designed to provide an exceptional dining experience by evenly distributing heat and enhancing the presentation of your steak. The plates are perfect for both home and commercial use, ensuring durability and performance.

2. Safety Information

- Usage: Ensure plates are placed on a stable, heat-resistant surface. Avoid direct contact with flammable materials.
- Heat Handling: The plates can become extremely hot when used. Always use heat-resistant gloves or utensils when handling.
- Children: Keep out of reach of children during use and do not allow them to play with the plates.
- Cleaning: Allow plates to cool down before cleaning. Cleaning while hot may result in burns.
- Damage: Do not use if the plates are cracked or damaged. Discontinue use and contact our support for guidance.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 350 x 250 mm
- Material: High-quality ceramic
- Weight: 800 g per piece
- Color: White
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the plates from the packaging. Inspect for damages.
2. Surface Preparation: Place the steak plates on a clean, flat, and stable surface.
3. Heat Source: Preheat the plates in the oven or on a stovetop as recommended for use.
4. Safety Checks: Ensure the area is clear of obstacles and that there is adequate ventilation.

5. Operation

1. Heating: Preheat the plates to the desired temperature for optimal steak cooking.
2. Cooking: Place the seasoned steak on the hot plate. Sear each side for the recommended time based on the steak thickness and desired doneness.
3. Serving: Once cooked, serve directly from the hot plate for best presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow plates to cool completely before cleaning.
- Dishwasher: Place in the top rack of the dishwasher.
- Manual Cleaning: Use warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scrubbers.
- Storage: Store plates in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Issue: Plates do not retain heat.
 - Solution: Ensure that the plates are properly preheated and used within the specified limits.
- Issue: Stains or discoloration.
 - Solution: Use a mixture of baking soda and water to gently scrub stained areas.

8. Disposal

- Dispose of plates in accordance with local regulations. If damaged, consider recycling if possible or follow your local waste management instructions.

9. Contact

For further questions or support, please reach out to us at:

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

Thank you for your purchase! Enjoy your cooking experience with our Steak Plates.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Steakplatte 350 x 250 mm (STPVA32)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Steakplatte. Dieses Produkt wurde entworfen, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Die Steakplatte eignet sich hervorragend für die Präsentation und das Servieren von Grillfleisch und anderen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Steakplatte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei der Benutzung der Steakplatte sind Hitzequellen extrem heiß. Berühren Sie die Platte nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Platzieren Sie die Steakplatte auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass keine feuchten oder nassen Elemente in Kontakt mit der heißen Platte kommen, um Verwundungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Steakplatte von Kindern fern.
- Bei Beschädigungen des Produkts (z.B. Risse, Abplatzungen) ist die Verwendung sofort zu stoppen und das Produkt zu entsorgen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 350 x 250 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Chemische Beständigkeit: Beständig gegenüber gängigen Reinigungsmitteln
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 300 °C
- Geeignet für: Induktions-, Gas- und Elektroherde

4. Montage und Installation

Die Steakplatte ist sofort einsatzbereit, es bedarf keiner Montage. Stellen Sie sicher, dass die Platte sauber und trocken ist, bevor Sie sie auf die Kochfläche legen. Bei der Verwendung auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass die Herdplatte die gleichen Abmessungen hat wie die Steakplatte, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Legen Sie die Steakplatte auf die geeignete Hitzequelle.
- Vorheizen der Platte für 5-10 Minuten, bis die optimale Temperatur erreicht ist.
- Platzieren Sie die Rohwaren auf der Platte und grillen Sie nach Wunsch.
- Verwenden Sie geeignete Grillutensilien, um die Lebensmittel zu wenden und zu servieren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Steakplatte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Platte danach gründlich ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie die Steakplatte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Die Platte heizt nicht richtig auf: Stellen Sie sicher, dass die Hitzequelle auf die richtige Temperatur eingestellt ist und die Platte korrekt darauf platziert ist.
- Lebensmittel kleben an der Platte: Verwenden Sie beim Vorheizen etwas Öl oder Butter, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Beschädigungen der Platte: Bei Rissen oder Abplatzungen verwenden Sie das Produkt nicht weiter.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorgaben für die Entsorgung von Metall- und Elektrogeräten. Stellen Sie sicher, dass die Steakplatte vor der Entsorgung gereinigt und unbenutzbar gemacht wird.

9. Kontakt

Für Rückfragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: 6 Stuk Steakplaat 350 x 250 mm STPVA32

1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding voor de 6-stuks steakplaat (artikelnummer STPVA32). Deze steakplaten zijn ideaal voor het serveren van warme maaltijden aan tafel, en zijn ontworpen om de hitte zo lang mogelijk vast te houden. Dit maakt ze perfect voor steaks, vis en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidswaarschuwingen: Gebruik de steakplaten alleen voor hun bedoelde doel. Houd ze uit de buurt van kinderen zonder toezicht.
- Hete oppervlakken: De steakplaten kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Beschadigingen: Controleer de platen regelmatig op beschadigingen of scheuren. Gebruik geen beschadigde platen.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de platen zijn afgekoeld voor het reinigen. Gebruik geen schurende materialen die de funklaag kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 350 x 250 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties tegelijk
- Materiaal: Gietijzer

4. Installatie en Montage

- Plaats de steakplaten op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de platen gedurende de eerste keer verwarmen gelijkmatig worden verwarmd. Plaats ze in een oven of op een grill op een gemiddelde temperatuur van 150-200 graden Celsius.
- Laat de platen op temperatuur komen voordat u ze met voedsel gebruikt.

5. Gebruik

- Verhit de steakplaten voldoende voorkomt dat het voedsel aan de plaat blijft hangen.
- Plaats het voedsel voorzichtig op de heet geworden plaat. Gebruik een spatel of tang om voedsel te draaien.
- Na gebruik, laat de platen afkoelen voordat u ze verplaatst.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de platen met warm water en een zachte spons na gebruik.
- Vermijd het gebruik van zeep of afwasmiddel, omdat dit de smaak kan beïnvloeden.
- Droog de platen grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de platen op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de plaat plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de plaat goed is voorverwarmd. Gebruik voldoende olie of boter.
- Probleem: De plaat wordt niet warm genoeg.
Oplossing: Controleer of de plaat gelijkmatig wordt verwarmd en of er voldoende tijd is om op temperatuur te komen.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat bij het afvoeren van de steakplaten dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over recycling van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Plato de Carne de 6 Piezas 350 x 250 mm (STPVA32)

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones necesarias para el uso adecuado, seguridad y mantenimiento del Plato de Carne de 6 Piezas de 350 x 250 mm (STPVA32). Este producto está diseñado para servir y presentar carnes de manera elegante y práctica, ideal para restaurantes y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este plato está diseñado únicamente para el servicio de alimentos. No usar para otros fines.
- Superficie Caliente: Evitar el contacto directo con superficies calientes. Puede causar quemaduras.
- Cuidado Con Bordos: Los bordes pueden ser afilados. Manejar con cuidado para evitar cortes.
- Resistencia a Temperaturas: Verifique la resistencia del plato a temperaturas extremas. No exponga a temperaturas de congelación directa.
- Limpieza: No utilizar productos abrasivos o esponjas duras que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 350 x 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Diseñado para múltiples porciones
- Color: Acero inoxidable con acabado pulido
- Tipo de Producto: Plato de servicio

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque el plato con cuidado.
2. Verifique que no haya daños visibles.
3. Coloque el plato en la superficie de servicio, asegurándose de que esté estable.
4. Para usar en un ambiente de cocina, asegúrese de que el área esté limpia y libre de obstrucciones.
5. Esté preparado para calentar el plato si se utiliza para servir carnes calientes, usando métodos apropiados.

5. Operación

- Coloque la carne u otros alimentos en el plato.
- Sirva la comida a la temperatura deseada.
- Para mantener el calor, es recomendable usar el plato en un ambiente precalentado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague el plato después de cada uso con agua tibia.
- Use detergente suave y una esponja suave para limpiarlo.
- Enjuague bien y seque con un paño limpio para evitar manchas de agua.
- No utilice limpiadores químicos agresivos o abrasivos.
- Realice un mantenimiento regular para evitar la acumulación de grasa o residuos.

7. Solución de Problemas

- Situación: El plato se calienta demasiado.
Solución: Asegúrate de no colocar el plato directamente en una fuente de calor sin protección adecuada.
- Situación: Rayones visibles en la superficie.
Solución: Evite el uso de utensilios o esponjas abrasivas. Si se producen rayones, considere reponer el plato si afecta la presentación.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado principalmente de acero inoxidable, un material reciclable.
- Deseche de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- No vierta en el medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation pour la plaque à steak 6 pièces 350 x 250 mm (STPVA32)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à steak 6 pièces. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience de cuisson et garantir des repas délicieux. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais la plaque à steak sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Chaleur : Faites attention lors de la manipulation de la plaque chaude. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser avec des agents de nettoyage corrosifs qui pourraient endommager la surface de la plaque.
- Stockage : Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais lorsque non utilisé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : STPVA32
- Dimensions : 350 x 250 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : Argent
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, compatible avec toutes les cuisinières.

4. Installation et mise en place

1. Retirez soigneusement la plaque à steak de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles avant utilisation.
3. Placez la plaque à steak sur une surface plane et stable.
4. Si vous l'utilisez sur une cuisinière, assurez-vous que celle-ci est propre et sèche avant de poser la plaque.
5. Branchez votre cuisinière et réglez la température souhaitée.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la plaque à steak à la température désirée.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments ne collent.
3. Placez les aliments sur la plaque chaude et faites cuire selon vos préférences.
4. Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

1. Laissez la plaque à steak refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Utilisez une éponge douce et de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
3. Évitez les tampons à récurer ou les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer.
4. Séchez bien la plaque avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La plaque ne chauffe pas.
- Solution : Vérifiez la connexion de la cuisinière et assurez-vous qu'elle est allumée.
- Problème : Les aliments collent à la surface.
- Solution : Ajoutez suffisamment d'huile ou de beurre avant de cuire.
- Problème : La plaque est difficile à nettoyer.
- Solution : Laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Veuillez respecter les réglementations locales pour le recyclage des métaux et des matériaux.

9. Contact

Pour toute question, assistance ou service après-vente, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre plaque à steak ! Nous espérons que vous apprécierez votre expérience de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il Piatto da Steak da 350 x 250 mm. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza culinaria di alta qualità, rendendo la preparazione e il servizio delle bistecche un piacere. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è progettato per uso domestico e professionale.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore e fiamme aperte.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati sulla superficie del piatto per evitare danni.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura, non utilizzare il prodotto e smaltirlo correttamente.
- Pulire sempre il prodotto dopo l'uso per garantire la massima igiene.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 350 x 250 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Adatto per l'uso in forno e su griglie
- Resistente a temperature elevate
- Facilita una cottura uniforme delle bistecche

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il piatto dalla confezione.
- Lavare il piatto con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare il piatto con un panno morbido.
- Posizionare il piatto in un luogo stabile per l'uso e assicurarsi che sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Utilizzare il piatto per servire le bistecche o per cottura su griglia o forno.
- Seguire le istruzioni di cottura appropriate per il tipo di carne utilizzato.
- Per un miglior risultato, pre-riscaldare il piatto prima di aggiungere le bistecche.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il piatto.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare completamente il piatto prima di riporlo.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il piatto è macchiato.
Soluzione: Pulire con una soluzione di aceto e acqua se necessario.
- Problema: Il piatto presenta graffi.
Soluzione: Assicurarsi di non utilizzare utensili appuntiti e di riporre il piatto in modo sicuro.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.
- Verificare le istruzioni di riciclaggio per acciaio inossidabile nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania