

# 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: 1005073**

**DEMEYERE | SPECIALTIES 3 - Saucepan - Ø 100mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Demeyere Specialties 3 Saucepan Ø 100mm Stainless Steel (1005073)

## 1. General Information

The Demeyere Specialties 3 Saucepan is designed for professional chefs and home cooks who value high-quality cookware. Made from durable stainless steel, it is ideal for preparing sauces, soups, and other culinary creations. Its compact size ensures easy handling and versatile usage in various cooking environments.

## 2. Safety Information

- Personal Safety: Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware. Do not leave hot pans unattended.
- Electrical Safety: If using on an induction cooktop, ensure it is compatible with induction cooking. Avoid contact with electrical components with wet hands.
- Child Safety: Keep cookware out of reach of children when hot or unattended to prevent burns or injuries.
- Food Safety: Do not use the saucepan for any purpose other than cooking as intended. Ensure food is cooked to safe temperatures.
- Maintenance Safety: Allow the saucepan to cool completely before cleaning to avoid burns. Use non-abrasive cleaners to avoid damaging the surface.

## 3. Product Specifications

- Model: Demeyere Specialties 3 Saucepan
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 100mm
- Weight: Not specified
- Suitable for All Heat Sources: Yes, including induction
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the Saucepan: Carefully remove the saucepan from the packaging.
2. Rinse: Rinse the interior and exterior of the saucepan with warm water to remove any production residues.
3. Storage: Store in a dry location when not in use, away from sharp objects that may scratch the surface.

## 5. Operation

1. Heat: Place the saucepan on the chosen heat source (gas, electric, or induction).
2. Cooking: Add food and a small amount of water or oil if necessary. Adjust the heat as needed for cooking.
3. Monitoring: Stir occasionally to prevent sticking and ensure even cooking.
4. Serving: Use appropriate utensils to serve food directly from the saucepan.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the saucepan after use with warm soapy water.
- Dishwasher Safe: Place in the dishwasher for easy cleaning, but hand washing is recommended to maintain quality.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or harsh chemicals that can scratch or damage the stainless steel surface.
- Storage: Ensure the saucepan is completely dry before storing to prevent water spots and corrosion.

## 7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, use a stainless steel cleaner to restore shine. Avoid harsh abrasives.
- Sticking Food: Ensure the saucepan is adequately preheated before adding food. Use enough oil or liquid for cooking.
- Warping: Do not heat the saucepan when empty, as this may cause warping.

## 8. Disposal

When the saucepan has reached the end of its functional life, dispose of it responsibly. Stainless steel is recyclable; check local recycling facilities for appropriate disposal methods.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Specialties 3 Saucepfanne Ø 100mm Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Specialties 3 Saucepfanne! Dieses hochwertige Produkt aus Edelstahl wurde entwickelt, um Ihren Kochvorgang zu optimieren und Ihnen hervorragende Kochergebnisse zu liefern. Bitte beachten Sie diese Anleitung sorgfältig, um die besten Ergebnisse mit Ihrer neuen Saucepfanne erzielen zu können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Saucepfanne nur auf einem stabilen und hitzebeständigen Untergrund zu verwenden.
- Benutzen Sie bei der Handhabung der Pfanne immer Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten niemals unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder von der Kochstelle fern.
- Die Pfanne kann auf allen Herdarten verwendet werden, jedoch nicht in der Mikrowelle.
- Kontrollen Sie die Pfanne vor der Benutzung auf Beschädigungen oder Verformungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Reinigen Sie die Pfanne ausschließlich nach den Anweisungen in diesem Manual.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkttyp: Saucepfanne
- Durchmesser: 100mm
- Material: Edelstahl
- Hersteller: Demeyere
- Eigenschaften: Hochwertige Wärmeleiter und robuste Konstruktion für lange Lebensdauer.

## 4. Einrichtung und Installation

Die Verwendung der Saucepfanne ist denkbar einfach. Stellen Sie sie einfach auf einen Herd Ihrer Wahl.

- Stellen Sie die Pfanne sicher auf die Kochstelle.
- Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Verwenden Sie die Pfanne nur auf der empfohlenen Herdplatte (Induktions-, Gas-, Elektro- oder Ceranfeld).

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Saucepfanne langsam, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, wenn die Pfanne vorgeheizt ist.
- Rühren Sie regelmäßig um, um gleichmäßige Koch- und Bratbedingungen zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, die richtige Temperatur für die Zutaten zu wählen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Vermeiden Sie raue Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pfanne verformt sich.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Temperatur zu hoch eingestellt war.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl oder Butter verwendet wurde und die Pfanne richtig vorgeheizt ist.

## 8. Entsorgung

Befolgen Sie bitte die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und anderen Materialien. Entsorgen Sie die Pfanne nicht im Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einem Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Demeyere Specialties 3 Sauspan Ø 100mm RVS

### 1. Algemene informatie

De Demeyere Specialties 3 sauspan is een hoogwaardig keukengerei ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Deze pan is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen en andere vloeibare gerechten. Gemaakt van roestvrij staal, biedt het een uitstekende warmtegeleiding en robuuste prestaties.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel. Plaats de pan niet op een open vlam zonder toezicht.
- Hete oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken om brandwonden te voorkomen.
- Niet in de magnetron: Deze pan is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Vermijd abrupte temperatuurveranderingen: Zet de pan niet van een hete naar een koude plek om vervorming te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en laat hen niet alleen in de keuken.

### 3. productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 100 mm
- Hoogte: 80 mm
- Inhoud: 0.5 L
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en keramische kookplaten
- Vaatwasmachine bestendig: Ja

### 4. Installatie en setup

1. Haal de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Reinig de pan met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is.
4. Kies de juiste warmtebron die overeenkomt met de pan, zoals gas, elektrisch of inductie.

### 5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten en zet op middelhoog vuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een thermometer indien nodig om de ideale temperatuur te bereiken voor uw kookproces.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handmatig reinigen wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbranden van voedsel  
Oplossing: Verminder de temperatuur en blijf regelmatig roeren.
- Probleem: Vlekken op de pan  
Oplossing: Gebruik een roestvrijstaal reinigingsmiddel en vermijd schurende middelen.
- Probleem: De pan vervormt  
Oplossing: Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen en gebruik de pan niet op een te hoge temperatuur.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kan worden gerecycled.
- Gooi de pan niet bij het gewone afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Specialties 3 - Ø 100mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cacerola Demeyere Specialties 3. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y de alta calidad. Con su robusta construcción en acero inoxidable, es ideal para una variedad de preparaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada exclusivamente para la preparación de alimentos. No la utilice para otros propósitos.
- Superficie caliente: Evite el contacto directo con la cacerola caliente para prevenir quemaduras. Siempre use manoplas o agarraderas.
- Almacenamiento: Mantenga el producto en un lugar seco y a temperatura ambiente. Aleje de fuentes de humedad y calor.
- Manejo: No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del acero inoxidable. Se recomiendan utensilios de madera, silicona o plástico.
- Limpieza segura: Deje enfriar antes de limpiar. No limpie con productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Población vulnerable: Mantenga fuera del alcance de niños. Supervisión debe estar presente en todo momento al usarla cerca de personas vulnerables.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 100 mm
- Aislamiento: Sí, para un manejo seguro
- Compatible con todo tipo de cocinas: Incluyendo inducción
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistente a la corrosión: Sí
- Fabricado en: Alemania

## 4. Configuración e Instalación

Para una óptima instalación, siga estos pasos:

1. Retire el embalaje de la cacerola y asegúrese de que no hayan partes dañadas.
2. Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Coloque la cacerola directamente sobre la superficie de cocción.
4. Asegúrese de que la base de la cacerola esté estable y centrada sobre la fuente de calor.
5. No sobrecargue la cacerola para evitar desbordamientos.

## 5. Operación

1. Coloque los ingredientes deseados en la cacerola.
2. Ajuste la temperatura según la receta.
3. Supervise la cocción y ajuste el tiempo según sea necesario.
4. Si utiliza la cacerola en inducción, ajuste el nivel de calor según la potencia de su cocina.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe después de su uso.
- Límpiela con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.
- Para manchas difíciles, use un limpiador de acero inoxidable.
- Almacene en un lugar seco para prevenir la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- La cacerola no calienta uniformemente: Verifique que esté correctamente centrada sobre la fuente de calor.
- Descoloramiento: Esto puede ser causado por un calentamiento excesivo; use temperatura moderada.
- Dificultad al limpiar: Pruebe con un limpiador de acero inoxidable o bicarbonato de sodio.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de acero inoxidable. Este material es reciclable y debe ser llevado a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la Cacerola Demeyere Specialties 3. ¡Feliz cocina!

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Casserole Demeyere Specialties 3 - Ø 100mm en Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Specialties 3. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en garantissant une performance optimale et une facilité d'utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce produit est uniquement conçu pour une utilisation en cuisine.
- Risques de Brûlure : Évitez de toucher les surfaces métalliques pendant et après la cuisson, car elles peuvent devenir très chaudes.
- Utilisation sur Cuisinière : Placez la casserole sur un support stable pour éviter les basculements.
- Manipulation : Utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour saisir la casserole chaude.
- Évitez les Chocs : Ne frappez pas la casserole contre des surfaces dures pour éviter les déformations.
- Maintenance : Assurez-vous que la casserole est propre avant chaque utilisation pour éviter des réactions indésirables.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 100mm
- Revêtement : Non applicable
- Base : Design à triple couche pour une distribution uniforme de la chaleur
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poids : Adapté pour un usage quotidien

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement la casserole de son emballage.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
3. Sélection de votre Source de Chaleur : Placez la casserole sur une cuisinière appropriée (gaz, électrique, induction).
4. Utilisation de la Casserole : Assurez-vous que la base de la casserole est en contact complet avec la surface de cuisson pour une performance optimale.

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Ajoutez vos ingrédients dans la casserole.
- Régulation de la Température : Réglez le feu à une température appropriée selon votre recette.
- Cuisiner : Surveillez régulièrement le contenu pour éviter les brûlures et assurez-vous de remuer au besoin.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la casserole à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utiliser des Éponges Douces : Évitez les tampons à récurer abrasifs pour ne pas endommager l'acier inoxydable.
- Séchage : Séchez bien la casserole après nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Entretien : Utilisez régulièrement un nettoyeur pour acier inoxydable pour maintenir l'apparence de la casserole.

## 7. Dépannage

- Problème de Chaleur : Si la casserole ne chauffe pas uniformément, vérifiez la surface de cuisson.
- Accrochage des Aliments : Si les aliments collent, utilisez un peu d'huile ou de liquide pour la cuisson.
- Difficultés de Nettoyage : Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

## 8. Élimination

- Recyclage : Disposez de la casserole conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.
- Déchets : Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et bonne cuisine avec votre casserole Demeyere Specialties 3.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per la casseruola Demeyere Specialties da 3 litri con diametro di 100 mm in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente conduzione del calore e durabilità per una varietà di utilizzi in cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- E' fondamentale utilizzare la casseruola su piani cottura appropriati e seguire le istruzioni di uso per evitare incendi o scottature.
- Non mettere la casseruola vuota sul fuoco.
- La superficie dell'acciaio inossidabile può diventare molto calda durante l'uso. Usare sempre guanti da cucina per maneggiare.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante l'uso.
- Non utilizzare utensili di metallo che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie del prodotto. Preferire utensili in silicone, legno o plastica resistente al calore.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Specialties
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Capacità: 3 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Compatibile con tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo e asciugarla accuratamente.
3. Posizionare la casseruola su un piano cottura compatibile.
4. Verificare che la dimensione della fiamma o dell'elemento elettrico sia adeguata per la casseruola, evitando fiamme troppo grandi che possono danneggiare la base.

### 5. Funzionamento

- Riempire la casseruola con gli ingredienti desiderati.
- Accendere il piano cottura a fuoco medio e monitorare la cottura.
- Utilizzare un termometro per cibi per garantire che i cibi raggiungano la temperatura desiderata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare acqua calda e un detergente delicato per lavare la casseruola. Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarla a mano per preservarne la lucentezza.
- Asciugare la casseruola subito dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola non si riscalda, controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia accesa.
- Se ci sono macchie permanenti, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuoverle.

### 8. Smaltimento

- Non gettare la casseruola nell'indifferenziato. Verificare le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile.
- È possibile riciclare la casseruola portandola presso un centro di raccolta appropriato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania