

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: 1005085**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Frying pan with lid - Ø 220mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid (Ø 220mm)

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Frying Pan with Lid, measuring 220mm in diameter, is designed for both professional chefs and home cooks who value quality and performance in their kitchenware. Made from high-quality stainless steel, this frying pan features a unique 7-ply construction that ensures even heat distribution and exceptional durability.

### 2. Safety Information

- Always keep the frying pan away from children to prevent accidents.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the frying pan, as it may become very hot during cooking.
- Ensure the frying pan is placed on a stable, flat surface while in use.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the surface of the pan.
- Do not leave the frying pan unattended while cooking.
- In case of overheating, turn off the heat source immediately and allow the pan to cool down.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 220mm
- Material: Stainless Steel
- Heat Conductivity: Super Thermolon
- Suitable for All Heat Sources: Gas, Electric, Induction, and Oven
- Dishwasher Safe: Yes
- Warranty: Limited Lifetime Warranty

### 4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging and inspect for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash the frying pan with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the frying pan completely with a soft cloth.
- Place the frying pan on the stovetop, ensuring it is centered over the burner for optimal heat distribution.

### 5. Operation

- Preheat the frying pan on medium heat for a few minutes.
- Add the cooking oil or fat as desired before placing food into the pan.
- Use low to medium heat for best results and to prevent food from sticking.
- Stir or flip the food as necessary, using non-metal utensils to avoid damaging the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge or cloth.
- For tough stains, soak the pan in warm water or use a stainless steel cleaner.
- Ensure the frying pan is completely dry before storing.

### 7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure adequate preheating and use sufficient oil or fat.
- If discoloration occurs: This is normal and can be cleaned with stainless steel cleaner.
- If the lid does not fit properly: Ensure the lid is the correct size for this pan size.

### 8. Disposal

- Dispose of the frying pan responsibly. If it is no longer usable, consider recycling it as it is made of stainless steel. Check local regulations for proper disposal and recycling options.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne mit Deckel Ø 220mm Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das aus rostfreiem Edelstahl gefertigt ist. Sie bietet eine perfekte Kombination aus Design und Funktionalität, ideal für anspruchsvolle Köche. Diese Bratpfanne eignet sich für alle Arten von Kochfeldern, einschließlich Induktion und kann auch im Ofen verwendet werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Vor der Nutzung sicherstellen, dass die Pfanne unbeschädigt ist.
- Hitzebeständigkeit: Diese Pfanne ist hitzebeständig, jedoch sollte sie bei der Verwendung auf mittleren bis hohen Temperaturen gehalten werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Griff: Der Griff wird heiß während des Kochens. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder ein Geschirrtuch.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne von Kindes Händen fern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220mm
- Höhe: 6,0 cm
- Gewicht: 1,1 kg
- Boden: Vollsammel-Boden mit einer Dicke von 7 mm
- Handhabung: Ergonomischer und wärmeisolierter Griff
- Eignung: Induktionsfähig und Ofenfest bis 250°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser.
2. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie auf dem Herd platzieren.
3. Stellen Sie die Pfanne auf die gewünschte Hitzequelle (Gas, Elektro, Induktion) und stellen Sie sicher, dass der Gasknopf oder die elektrische Kochstelle ordnungsgemäß funktioniert.
4. Für den Einsatz im Ofen den Ofen vorheizen und sicherstellen, dass die Temperatur nicht über 250°C eingestellt ist.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen etwas Öl oder Butter in die Pfanne geben und die Hitze langsam erhöhen.
- Die Lebensmittel gleichmäßig in die Pfanne legen und nicht überfüllen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um das Kochgeschirr nicht zu beschädigen.
- Achten Sie auf die Kochzeit und temperatura der Lebensmittel, um Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei starken Verfärbungen kann eine spezielle Edelstahlreinigungspaste verwendet werden.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Probleme mit der Wärmeverteilung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne auf der Wärmequelle zentriert ist und ob die Kochstelle ordnungsgemäß funktioniert.
- Ankleben von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl oder Butter verwendet wird und die Pfanne gut vorgeheizt ist.
- Verfärbungen oder Flecken: Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel, die speziell für Edelstahl empfohlen werden.

## 8. Entsorgung

Die Demeyere Atlantis 7 Bratpfanne ist langlebig und kann viele Jahre genutzt werden. Sollte die Pfanne dennoch nicht mehr verwendbar sein, bringen Sie sie zu einem örtlichen Recyclingzentrum oder Entsorgungsstelle für metallische Materialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Atlantis 7 Koekenpan met Deksel Ø 220 mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Gefabriceerd met premium roestvrij staal, biedt de Demeyere Atlantis 7 koekenpan met deksel uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Dit product is ontworpen voor zowel professionele koks als thuisgebruikers die waarde hechten aan kwaliteit en functionaliteit in de keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt fornuis om oververhitting te voorkomen.
- Plaats de pan niet op een open vuur of op een verwarmingsbron die niet geschikt is voor het type pan.
- Zorg ervoor dat de handgreep goed is bevestigd en gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Na gebruik kan de pan heet zijn; wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Gebruik geen metalen keukengerei dat de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Bewaar de pan op een droge plek en vermijd het stapelen van zware voorwerpen op de pan om de structuur niet te beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Type: Koekenpan met deksel
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Afmeting: Ø 220 mm
- Gewicht: [Specificatie niet beschikbaar op de website]

## 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat je de pan in gebruik neemt.
- Controleer de pan op eventuele beschadigingen.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de deksel goed op de pan past voordat je deze op het vuur plaatst.
- Voor inductiekookplaten: Zorg dat de pan plat op de kookplaat staat voor optimale prestaties.

## 5. Bediening

- Verhit de pan op een gemiddelde temperatuur voordat je olie of vet toevoegt.
- Voeg ingrediënten toe zodra de olie heet is.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen.
- Sluit de deksel tijdens het koken om de warmte vast te houden en de kooktijd te verkorten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je hem schoonmaakt.
- Spoel de pan af met heet water en gebruik een zachte spons.
- Voor hardnekkige resten, gebruik een niet-schurende afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen of staalwol.
- Droog de pan grondig voor opslag om waterschade of vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Dit kan komen door onvoldoende verhitting of niet genoeg vet. Zorg ervoor dat je de pan opwarmt voordat je olie toevoegt.
- Oude etensresten blijven achter: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons. Voor hardnekkige vlekken, laat de pan een tijdje in water weken.
- Deksel sluit niet goed: Controleer de scharnieren of bevestigingen op schade.

## 8. Afval

- Verwijder elektrische onderdelen (indien van toepassing) en recycle deze volgens lokale richtlijnen.
- Voor roestvrijstalen producten, controleer bij lokale afvalstations voor recyclingopties.
- Gooi de pan nooit bij het reguliere huishoudelijk afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén con Tapa Demeyere Atlantis 7 Ø 220mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén con tapa Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para proporcionar una cocción excepcional. Elaborada en acero inoxidable, esta sartén es ideal tanto para principiantes como para chefs profesionales. Su diseño ergonómico y su tapa ajustada permiten una cocción uniforme y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Calor: La superficie de la sartén se calienta rápidamente. Evite el contacto directo con la piel.
- Uso en Cocina: Utilice solo sobre superficies adecuadas para utensilios de cocina. No la use en hornos de microondas.
- Manipulación: Use guantes o agarraderas al manejar la sartén caliente.
- Limpieza: No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la sartén esté completamente seca antes de guardarla para evitar la formación de óxido.
- Children's Safety: Mantenga la sartén fuera del alcance de niños durante su uso y almacenamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 220 mm
- Material: Acero inoxidable
- Sabor Elevado: No contiene sustancias dañinas.
- Tapa: Incluida, para una mejor conservación de calor y vapor.
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción.
- Acabado: Superficie pulida para una facilidad de limpieza y durabilidad.

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén y la tapa de su embalaje.
- Lave la sartén con agua caliente y jabón antes del primer uso.
- Asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia para una cocción efectiva.
- Coloque la sartén en la fuente de calor de su elección (gas, eléctrico o inducción). Alinee la base de la sartén con el centro de la fuente de calor.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
- Para sellar carnes, precaliente la sartén hasta que esté caliente.
- Use utensilios de cocina de madera, silicona o nylon para evitar rayar la superficie.
- Coloque la tapa para conservar calor durante la cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- Lave la sartén con agua tibia y un suave detergente.
- Evite el uso de estropajos metálicos o limpiadores abrasivos.
- Para manchas persistentes, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Almacene la sartén en un lugar seco, preferiblemente de forma vertical o apilada, separada con un paño entre utensilios.

## 7. Resolución de Problemas

- La sartén se deforma: Evite el calentamiento excesivo y el enfriamiento rápido.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de precalentar la sartén y utilizar la cantidad adecuada de aceite.
- Manchas: Limpie inmediatamente después de usar y evite productos químicos agresivos.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Si decide desecharlo, hágalo de acuerdo con las normativas locales sobre el reciclaje de acero inoxidable.
- Nunca arroje el producto en vertederos sin verificar las disposiciones locales de eliminación de residuos.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Frère Demeyere Atlantis 7 avec Couvercle Ø 220mm

## 1. Informations Générales

La poêle à frère Demeyere Atlantis 7 est conçue pour des performances de cuisson optimales, offrant une durabilité et une efficacité exceptionnelles. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle est idéale pour cuire, saisir et rôtir vos aliments préférés.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Veuillez utiliser la poêle uniquement pour la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chauffage : Faites toujours attention lors de l'utilisation de la chaleur. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Matériau : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour prévenir les rayures. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude.
- Nettoyage : Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle à Frère Demeyere Atlantis 7 avec Couvercle
- Diamètre : Ø 220 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couvercle : Inclus
- Compatibilité : Tous feux, y compris l'induction
- Poids : 1,2 kg
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle et le couvercle de l'emballage.
2. Inspectez le produit pour tout dommage éventuel. Ne pas utiliser si endommagé.
3. Lavez votre poêle à l'eau chaude et au savon doux avant la première utilisation.
4. Séchez complètement la poêle avec un chiffon propre.
5. Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée (cuisinière à gaz, électrique ou induction).

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse selon votre recette et chauffez à feu moyen.
2. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les aliments.
3. Couvrez avec le couvercle pour un meilleur contrôle de la cuisson.
4. À la fin de la cuisson, retirez la poêle du feu.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou en laine d'acier.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter les traces d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la surface.
  - Solution : Assurez-vous que la poêle est suffisamment chauffée avant d'ajouter les aliments. Utilisez une quantité adéquate d'huile.
- Problème : Taches de décoloration.
  - Solution : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour éliminer les taches.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour le recyclage de l'acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella con Coperchio Demeyere Atlantis 7 O 220 mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La padella con coperchio Demeyere Atlantis 7 è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, questa padella è ideale per la cottura di una varietà di alimenti, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare esclusivamente per la cottura alimentare. Non utilizzare la padella per scopi diversi.
- Rischio di ustioni: Maneggiare con cautela. Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno.
- Usare utensili appropriati: Evitare utensili metallici per non danneggiare il rivestimento. Preferire utensili in silicone, legno o plastica.
- Non lasciare incustodita: Non lasciare la padella incustodita durante l'uso, soprattutto se il fornello è acceso.
- Stoccaggio sicuro: Riporre in un luogo asciutto e non esporre alla umidità prolungata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 220 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione
- Gestione del calore: Base a 7 strati per una distribuzione uniforme del calore
- Coperchio: Incluso

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e detersivo per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente prima di utilizzarla.
4. Posizionare la padella sul fornello assicurandosi che la dimensione del fuoco corrisponda al diametro della padella.
5. Utilizzare la padella a fuoco medio per un utilizzo ottimale.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fornello a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro nella padella.
- Aggiungere gli alimenti desiderati quando l'olio è caldo.
- Coprire con il coperchio per ridurre tempi di cottura e mantenere l'umidità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive per non graffiare la superficie.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti attaccati: Assicurarsi che ci sia abbastanza olio nella padella. Non sovraccaricare la padella.
- Riscaldamento irregolare: Controllare che il fornello sia della dimensione giusta e che non ci siano oggetti sotto la padella.
- Danni visibili: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la padella in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- L'acciaio inox è completamente riciclabile.
- Non gettare nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania