

# 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: 1005122**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Saucepan without lid - Ø 140mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Apollo 7 Saucepan Without Lid - Ø 140mm Stainless Steel

## 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Saucepan. Designed for professional chefs and cooking enthusiasts alike, this high-quality saucepan features superior heat conductivity and durability, making it ideal for a wide range of culinary applications.

## 2. Safety Information

- Always use the saucepan on the appropriate size of burner or heat source to prevent overheating and damage.
- Do not leave the saucepan unattended while on the stove.
- Handle the saucepan with care; the body can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders.
- Ensure the saucepan is placed on a stable, heat-resistant surface during and after use.
- Avoid using metal utensils that can scratch the surface. Use wooden, silicone, or plastic utensils only.
- Allow the saucepan to cool before cleaning to avoid burns.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Apollo 7 Saucepan Without Lid
- Diameter: Ø 140mm
- Material: Stainless Steel
- Base: 7-ply technology for optimal heat distribution
- Warranty: 30 years

## 4. Setup and Installation

1. Remove the saucepan from the packaging and inspect for any damage.
2. Place the saucepan on a clean, flat surface.
3. Choose a compatible heat source (gas, electric, or induction) and ensure it is correctly installed.
4. Position the saucepan directly on the burner corresponding to its size.
5. There is no additional installation required as the saucepan is ready to use once placed on the heat source.

## 5. Operation

1. Add the desired ingredients into the saucepan.
2. Place the saucepan on the heat source and turn to the appropriate setting based on your cooking requirement.
3. Monitor the cooking process and adjust the heat if necessary.
4. Once cooking is complete, remove the saucepan from the heat source and use caution when handling.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the saucepan to cool down completely.
- Clean with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tough stains, soak in a mixture of baking soda and water.
- Do not use steel wool or harsh scrubbers, as they can scratch the surface.
- Dry the saucepan immediately to prevent water spots and maintain its shine.
- Store in a dry place to avoid corrosion.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking, ensure you are using adequate cooking oil or fat and preheating the saucepan properly.
- For discoloration, avoid using high heat for extended periods and clean promptly after use.
- If the saucepan warps after prolonged heat exposure, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

Dispose of the saucepan according to local environmental guidelines. Stainless steel is 100% recyclable. Consider returning it to a recycling facility or check local waste management for disposal options.

## 9. Contact

For any questions, concerns, or customer support:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Soßenkasserolle ohne Deckel Ø 140mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Apollo 7 Soßenkasserolle ohne Deckel. Diese hochwertige Kasserolle aus rostfreiem Edelstahl wurde mit modernster Technologie hergestellt und bietet eine optimale Wärmeverteilung sowie eine langlebige Qualität für hervorragendes Kochen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Kasserolle nur auf geeigneten Kochfeldern. Achten Sie darauf, dass die Größe der Kasserolle zum Durchmesser der Kochfläche passt.
- Hitzebeständigkeit: Die Kasserolle kann auf hohen Temperaturen verwendet werden, jedoch sollte ein Überhitzen vermieden werden, um Beschädigungen zu verhindern.
- Benutzung von Schutzmaßnahmen: Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Küchenutensilien Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass die Kasserolle nicht in einer Umgebung benutzt wird, wo sie von Wasser oder anderen Flüssigkeiten umgeben ist, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Nicht überfüllen: Überfüllen Sie die Kasserolle nicht, um ein Auslaufen und Überkochen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Kasserolle außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel und -methoden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 140 mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständig: Ja
- Geeignet für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Kasserolle vor der ersten Benutzung mit etwas warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Kasserolle gründlich ab.
3. Wählen Sie die geeignete Kochfläche und stellen Sie die Kasserolle mittig darauf.
4. Stellen Sie die Temperatur am Kochfeld ein. Beginnen Sie bei niedriger Hitze und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.

## 5. Bedienung

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Kasserolle.
- Stellen Sie den Herd auf geringere bis mittlere Hitze ein, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Kasserolle nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie Edelstahlreiniger verwenden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, um Kratzer zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Kasserolle klebt.
  - Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Butter beim Kochen.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Kasserolle richtig auf der Herdplatte sitzt und diese die entsprechende Größe hat.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Kasserolle gemäß den örtlichen Vorschriften zum Recycling von Metall. Edelstahl kann in der Regel recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding Demeyere Apollo 7 Sauspan zonder Deksel Ø 140mm

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Sauspan zonder Deksel is ontworpen voor de moderne keuken en biedt een perfecte combinatie van stijl en functionaliteit. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, is deze pan ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofschotels en andere gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan altijd volgens de instructies in deze handleiding.
- Hete Oppervlakken: De pan kan tijdens het koken heet worden. Raak de bodem en de zijkanten van de pan niet aan met blote handen om brandwonden te voorkomen. Gebruik altijd een ovenwant of een geschikte keukengadget.
- Kindveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt zijn tijdens het koken.
- Vlamveiligheid: Gebruik de pan niet op open vuur, zoals een gasvlam zonder een geschikte ondersteunde ondergrond.
- Condensatie: Wees voorzichtig bij het openen van de pan als er stoom ontstaat om verbranding te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Demeyere Apollo 7 Sauspan zonder Deksel
- Diameter: Ø 140 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor kleine hoeveelheden sauzen en bereidingen.
- Afmetingen: (specifieke afmetingen niet vermeld in de gegevens maar in het productdetail te vinden op de website)
- Kleur: Zilver

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een stabiele kookplaat of gasfornuis.
3. Verzeker je ervan dat de onderkant van de pan schoon en droog is voordat je begint met koken.
4. Als je een inductiekookplaat gebruikt, controleer dan of de pan geschikt is voor inductie.
5. Zorg ervoor dat je de juiste warmte-instellingen gebruikt tijdens het koken.

## 5. Gebruik

1. Voeg ingrediënten toe aan de pan. Gebruik indien nodig olie of boter.
2. Zet de pan op de kookplaat en stel de gewenste temperatuur in.
3. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen.
4. Voltooi de bereiding en haal de pan van het vuur.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water zeep en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de pan kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek om roestvorming te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je genoeg vet gebruikt tijdens het koken.
- Verkleuring: Dit kan veroorzaakt worden door hoge temperaturen; vermijd koken op hoge vlammen.
- Kan niet worden gebruikt op inductie: Controleer of de pan inductiegeschikt is (moet magnetisch zijn).

## 8. Afvalverwerking

- Verwijder de pan op een verantwoorde manier.
- Wanneer de pan aan vervanging toe is, kan deze gerecycled worden als roestvrij staal. Neem contact op met de plaatselijke recycle-inrichtingen voor specifieke richtlijnen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kun je 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: Cacerola Demeyere Apollo 7 Sin Tapa - Ø 140mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La cacerola Demeyere Apollo 7 está diseñada para un uso eficiente en la cocina profesional y doméstica. Hecha de acero inoxidable de alta calidad, esta cacerola combina durabilidad y funcionalidad para la preparación de una variedad de platos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la cacerola sobre una superficie plana y estable.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Evite el contacto directo con llamas abiertas y fuentes de calor intenso.
- No utilice utensilios de metal, ya que pueden rayar el revestimiento de la cacerola.
- Siempre use manijas o agarraderas al manipular la cacerola caliente para evitar quemaduras.
- Revise el estado de la cacerola antes de cada uso, asegurándose de que no presente daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 140 mm
- Material: Acero inoxidable
- Proceso de fabricación: Fondo de tres capas para una distribución uniforme del calor
- Apto para todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción
- Capacidad: Ideal para salsas y reducciones

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la cacerola del empaquetado y cualquier etiqueta.
- Asegúrese de que la cacerola esté limpia antes de usarla.
- Coloque la cacerola en la fuente de calor deseada.
- Conecte la fuente de calor según las instrucciones del fabricante de su cocina.
- No coloque la cacerola en el fuego hasta que esté lista para usar.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cacerola.
- Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Use utensilios de silicona o madera para mezclar los ingredientes y evitar daños en la cacerola.
- Mantenga un control sobre el nivel de calor para evitar que los alimentos se quemen o se peguen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Para manchas difíciles, remoje la cacerola con agua caliente y jabón antes de limpiar.
- Se recomienda secar la cacerola completamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan a la cacerola, verifique que se haya utilizado suficiente grasa o líquido durante la cocción.
- Si hay manchas en la superficie, intente limpiarlas con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Para cacerolas que no calientan uniformemente, asegúrese de que la base esté bien colocada en la fuente de calor.

## 8. Eliminación

- No deseche el producto en la basura común.
- Lleve la cacerola a un punto de recogida de metales o reciclaje para asegurar una disposición adecuada.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o información adicional, 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

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle. Ce produit est conçu pour les amateurs de cuisine cherchant à améliorer leur expérience culinaire avec un équipement de haute qualité. Fabriquée en acier inoxydable, cette casserole combine durabilité, performance et élégance.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes et vitrocéramiques. Ne pas utiliser au four ou au micro-ondes.
- Chauffage : Ne laissez jamais la casserole vide sur une source de chaleur. Cela peut entraîner des dommages au produit et des risques de brûlure.
- Maniement : Utilisez des gants ou des maniques lors de la manipulation de la casserole, car elle peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Enfants : Gardez la casserole et ses accessoires hors de portée des enfants lorsque vous cuisinez.
- Entretien : Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface. Préférer des éponges douces et des produits de nettoyage non abrasifs.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle
- Diamètre : 140 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 800 g (approximatif)
- Fabrication : Fabrication belge avec une finition de haute qualité.

### 4. Installation et configuration

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez tous les éléments de la casserole.
2. Inspection : Vérifiez que la casserole n'est pas endommagée. En cas de dommage, contactez le service clientèle.
3. Rinçage : Avant la première utilisation, lavez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
4. Placement sur le feu : Placez la casserole sur une source de chaleur appropriée, en vous assurant qu'elle est centrée sur le brûleur.

### 5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients souhaités dans la casserole.
- Réglez la température à votre convenance, en évitant le feu vif pour prévenir l'adhérence des aliments.
- Remuez la nourriture régulièrement pour un chauffage uniforme et pour empêcher les aliments de coller.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la casserole refroidir.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle si vous souhaitez préserver l'éclat de l'acier inoxydable.

### 7. Dépannage

- Problème : Aliments collés au fond.  
- Solution : Utiliser un feu plus doux et ajouter un peu d'huile avant de chauffer.
- Problème : Décoloration de la casserole.  
- Solution : Nettoyer avec un produit conçu pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la casserole à la poubelle. Renseignez-vous sur les points de collecte des métaux ou les services de recyclage disponibles dans votre région.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la pentola senza coperchio Demeyere Apollo Ø 140 mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, combinando funzionalità e design elegante.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la pentola su fiamme libere o in forno senza supervisione.
- Assicurarsi che la pentola sia sempre maneggiata con cura, evitando di scottarsi.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie.
- Lavare la pentola con acqua e sapone dopo ogni utilizzo per prevenire accumuli di residui.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare sempre che la pentola sia posizionata in modo stabile su un piano di cottura prima di accenderla.
- Evitare il contatto con materiali infiammabili.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

La pentola Demeyere Apollo è realizzata in acciaio inox di alta qualità, progettata per una distribuzione uniforme del calore e massima durata.

#### Specifiche tecniche:

- Diametro: 140 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Tecnologia: 7 strati di base per un riscaldamento ottimale
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno
- Lavabile in lavastoviglie

### Installazione e Setup

1. Rimuovere la pentola dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni evidenti.
3. Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Asciugare la pentola con un panno morbido.
5. Posizionare la pentola su un piano di cottura stabile.
6. Se utilizzi un piano di cottura a induzione, assicurati che corrisponda al diametro della base della pentola.
7. Verificare che la pentola sia compatibile con l'uso nel forno, se necessario.

### Operazione

1. Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.
2. Aggiungere un po' d'olio o acqua prima di inserire gli ingredienti.
3. Monitorare la cottura regolarmente per evitare bruciature.
4. Utilizzare presine o guanti termici per maneggiare la pentola calda.
5. Spegnerne il fornello dopo l'uso e lasciar raffreddare la pentola prima di pulirla.

### Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare a mano con acqua e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasivi.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

### Risoluzione dei Problemi

- In caso di incollamento degli alimenti, prova a riscaldare leggermente la pentola prima di aggiungere olio o cibo.
- Se la pentola presenta segni di corrosione, verificare le istruzioni di pulizia e contatto con prodotti chimici.
- Se non si riesce a rimuovere macchie, considerare l'utilizzo di un detergente specifico per acciaio inox.

### Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile.
- Non smaltire la pentola nell'indifferenziata, ma portarla presso un centro di riciclo autorizzato.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.