

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: 1005123

DEMEYERE | APOLLO 7 - Saucepan without lid - Ø 160mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Saucepan (without lid)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 saucepan is designed for superior cooking performance and durability. Constructed from high-quality stainless steel, this saucepan is perfect for various cooking tasks, ensuring even heat distribution and retention.

2. Safety Information

- General Use: Always use the saucepan on appropriate heat settings to prevent overheating and warping.
- Thermal Safety: Handle the saucepan with caution as the surface can become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Stove-tops: Suitable for all stove-tops, including induction. Ensure compatibility before use.
- Children: Keep the saucepan out of reach of children during and after use to prevent burns or injuries.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils to prevent scratches on the stainless steel surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160 mm
- Non-Stick: No
- Suitable for: Gas, Electric, Induction, and Oven
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C

4. Setup and Installation

- Step 1: Remove the saucepan from the packaging. Inspect for any damages that may have occurred during shipping.
- Step 2: Wash the saucepan with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
- Step 3: Place the saucepan on the stove-top, ensuring it is stable and centered on the burner for even heat.

5. Operation

- Heating: Preheat the saucepan over medium heat for best results. Avoid placing it on high heat for extended periods.
- Cooking: Add the desired ingredients or liquid once the saucepan is adequately heated. Use wooden or silicone utensils for stirring to maintain the cookware's integrity.
- Monitoring: Never leave the saucepan unattended while cooking to prevent overboiling or burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, let the saucepan cool before cleaning. Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Dishwasher: The saucepan is dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the finish.
- Stain Removal: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to create a paste and gently scrub the area.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If discoloration occurs, it can often be removed with metal polish designed for stainless steel.
- Food Sticking: Ensure sufficient preheating and use adequate cooking fat to minimize sticking.
- Warping: Avoid heating the saucepan while empty to prevent warping.

8. Disposal

When the saucepan reaches the end of its usable life, dispose of it in accordance with local regulations for metal recycling. Do not incinerate or place in regular waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktehandbuch für Demeyere Apollo 7 Saucepan ohne Deckel Ø 160 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Saucepan ohne Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde speziell entwickelt, um exzellente Kochergebnisse zu erzielen. Es ist aus Edelstahl gefertigt und bietet hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist zum Kochen auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Seien Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie thermische Schocks. Lassen Sie das Produkt nicht unter Wasser stehen, wenn es heiß ist.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Topflappen oder Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 150 mm
- Gewicht: 1.3 kg
- Kapazität: 2.5 Liter
- Ofenfest: Ja, bis 260 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Induktionsgeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und prüfen Sie, ob es beschädigt ist.
2. Waschen Sie den Topf vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie den Topf gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und trocken ist, bevor Sie den Topf platzieren.
5. Wählen Sie die passende Kochzone basierend auf dem Topfdurchmesser.

5. Betrieb

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Topf hinzu und setzen Sie ihn auf den Herd.
- Erhitzen Sie den Topf auf mittlerer bis hoher Hitze.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie die Temperatur im Auge, um Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Für hartnäckige Flecken kann eine Mischung aus Wasser und Essig verwendet werden.
- Spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.
Lösung: Erhitzen Sie den Topf langsam und stellen Sie sicher, dass genügend Fett oder Flüssigkeit hinzugefügt wird.
- Problem: Der Topf ist verfärbt.
Lösung: Verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger oder eine Mischung aus Backpulver und Wasser.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte.
- Stellen Sie sicher, dass es an einem Recyclingpunkt abgegeben wird, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Demeyere Apollo 7 Steelpan zonder Deksel Ø 160 mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 steelpan zonder deksel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt optimale kookprestaties. Dit product is ideaal voor het bereiden van sauzen, slechts een paar ingrediënten en kleinere porties. De pan is ontworpen om warmte gelijkmatig te geleiden, wat zorgt voor een perfecte kookervaring in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden. Vermijd contact met een open vuur en houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Hete Oppervlakken: De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten of pannelappen bij het hanteren van de pan.
- Antislip: Zorg ervoor dat de pan op een stabiele en vlakke oppervlakte staat om omvallen te voorkomen.
- Schade aan de Pan: Inspecteer de pan regelmatig op tekenen van schade. Gebruik de pan niet als deze beschadigd of verbogen is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 160 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Garantie: 30 jaar

4. Installatie en Setup

- Voorbereiding: Voor gebruik moet de pan grondig worden gewassen met warm water en milde zeep. Droog de pan goed af.
- Inductie: Als u de pan op een inductiekookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat de kookplaat in staat is om pannen van dit formaat te herkennen.
- Gebruik: Plaats de pan op het gewenste kookoppervlak. Zorg ervoor dat de pan goed op de warmtebron staat.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de pan op een middelhoog vuur om te koken. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Voeg de benodigde ingrediënten toe en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- De pan is geschikt voor zowel natte als droge kooktechnieken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na Gebruik: Laat de pan afkoelen voor het reinigen.
- Reiniging: Spoel de pan af met warm water en gebruik een niet-schurend sponsje om hardnekkige etensresten te verwijderen.
- Vaatwasmachine: De pan kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Onderhoud: Maak de pan regelmatig schoon met roestvrijstaalreinigers om de glans te behouden.

7. Probleemoplossing

- Pan Plakt: Gebruik voldoende vet of olie tijdens het koken. Vermijd oververhitting.
- Verlies van Glans: Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal om de glans te herstellen.
- Oneven Koken: Controleer of de pan goed geplaatst is op het kookoppervlak en dat de warmte gelijkmatig is ingesteld.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, maak gebruik van de relevante recyclingvoorzieningen in uw regio. Roestvrij staal kan gerecycled worden. Volg lokale richtlijnen voor het veilig verwijderen van keukenaccessoires.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Sin Tapa Demeyere Apollo 7 Ø 160mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola sin tapa Demeyere Apollo 7 está diseñada para proporcionar un rendimiento de cocción excepcional. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, este utensilio de cocina combina funcionalidad y estética, ideal para profesionales y amantes de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para cocinar en fogones. No usar en un horno o microondas.
- Manipulación: Maneje con cuidado, ya que las superficies pueden calentarse durante su uso. Utilice siempre manoplas o guantes de cocina al tocar la cacerola caliente.
- Mantenimiento: Evite usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use utensilios de silicona o madera.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Asegúrese de que esté completamente seco antes de almacenarla para evitar la formación de óxido.
- Manejo de Derrames: Limpie inmediatamente cualquier derrame en la estufa para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 160 mm
- Altura: 85 mm
- Capacidad: 1.5 litros
- Uso en Inducción: Sí
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Compatible con Todos los Tipos de Cocinas: Gas, eléctrica, cerámica y de inducción

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza Inicial: Lave la cacerola con agua tibia y jabón antes de usarla por primera vez.
2. Colocación en la Estufa: Seleccione una zona de la estufa que sea adecuada para el diámetro de la cacerola. Coloque la cacerola centrada sobre el quemador.
3. Selección de la Fuente de Calor: Encienda el quemador y ajuste la temperatura según la receta. Evite el uso de temperaturas muy altas al comienzo para prevenir daños.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Incorporar ingredientes según las instrucciones de la receta.
- Mantenga el uso de utensilios adecuados para evitar rayar el interior.
- Para una cocción uniforme, remueva y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave a mano con agua y jabón o coloque en el lavavajillas.
- Eliminación de Manchas: Para manchas difíciles, use un limpiador no abrasivo diseñado para acero inoxidable.
- Secado: Seque siempre la cacerola después de lavarla para evitar marcas de agua.

7. Resolución de Problemas

- Problemas de Cocción: Si los alimentos no se cocinan uniformemente, asegúrese de que la cacerola esté centrada sobre el fogón.
- Desarrollo de Óxido: Si aparece óxido, limpie la superficie con un limpiador para acero inoxidable y seque inmediatamente.
- Dificultad en la Limpieza: Utilice una mezcla de vinagre y agua tibia para aflojar residuos.

8. Disposición

Al finalizar la vida útil de la cacerola, recicle el acero inoxidable de acuerdo con las normativas locales. No lo deseche junto con residuos comunes.

9. Contacto

Para consultas, soporte o asistencia adicional:

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

Mantenga este manual para futuras referencias y disfrute de su experiencia culinaria con la cacerola Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Casserole Demeyere Apollo 7 sans couvercle Ø 160mm Acier inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Apollo 7. Conçue en acier inoxydable de haute qualité, cette casserole est idéale pour une cuisson efficace sur toutes sources de chaleur, y compris l'induction.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson.
- Chaleur : Manipulez la casserole avec précaution après utilisation, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.
- Matériaux : Assurez-vous que la casserole est utilisée uniquement avec des ustensiles non abrasifs pour éviter les rayures.
- Rinçage : Ne plongez pas la casserole chaude dans l'eau froide, cela peut causer une déformation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 160 mm
- Matière : Acier inoxydable
- Type de fond : Triple fond avec finition satinée
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Capacité : Évaluée pour des usages variés en cuisine

4. Installation et Montage

1. Déballez la casserole de son emballage.
2. Inspectez la casserole pour tout dommage éventuel.
3. Placez la casserole sur la surface de cuisson appropriée, en assurant qu'elle soit bien centrée sur la source de chaleur.
5. Vérifiez que les poignées sont bien fixées.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez la quantité de liquide ou d'aliments désirée dans la casserole.
2. Réglez la chaleur à un niveau approprié (faible à moyen pour la plupart des cuissons).
3. Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.
4. Pour un meilleur résultat, couvrez la casserole avec un couvercle adapté si disponible.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez la casserole à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs et les éponges rugueuses.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécial pour inox.
- Séchez bien la casserole après le nettoyage pour éviter la formation de taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas sur une cuisinière à induction.
- Solution : Assurez-vous que la casserole est compatible avec votre cuisinière et correctement centrée sur la plaque.
- Problème : Taches inoxydables sur la casserole.
- Solution : Nettoyez avec un produit d'entretien recommandé pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere, et bonne cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Apollo 7 senza coperchio Ø 160mm in acciaio inox

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Apollo 7 senza coperchio è progettata per un'ottima performance in cucina. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, questa pentola è una scelta eccellente per la preparazione di salse, stufati e altri piatti deliziosi. Grazie alla sua costruzione robusta, offre una distribuzione uniforme del calore e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Utilizzare la pentola su piani di cottura appropriati (gas, elettrici, piani cottura a induzione).
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non lasciare mai la pentola incustodita su una fonte di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 160 mm
- Capacità: 1,5 litri
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione.
- Facile da pulire e resistente alla corrosione.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la pentola su un piano di cottura compatibile.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
- Regolare la fiamma o la potenza del piano cottura in base alla ricetta.
- Verificare che la pentola sia stabile durante l'uso.

5. Operazione

- Prima dell'uso, risciacquare la pentola con acqua calda e detersivo.
- Aggiungere gli ingredienti nella pentola e coprire con un coperchio se necessario.
- Accendere il piano di cottura e regolare il calore in base alle esigenze della ricetta.
- Mescolare regolarmente per evitare che gli ingredienti si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Utilizzare acqua calda e sapone per la pulizia. Evitare prodotti abrasivi.
- Asciugare attentamente per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non riscalda uniformemente, controllare che sia compatibile con il piano cottura.
- In caso di macchie permanenti, utilizzare una crema specifica per acciaio inox.
- Se la pentola presenta deformazioni, evitare di forzarla e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare la pentola con i rifiuti domestici.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento dei metalli.
- Riciclare il prodotto nei centri di raccolta appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania