

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: 1005151

DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan - conical- Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Apollo 7 Sauté Pan Conical 200mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is a high-quality kitchen tool designed for professional chefs and home cooks alike. Crafted with state-of-the-art stainless steel, this sauté pan is ideal for a variety of cooking techniques, including sautéing, searing, and frying. The conical design allows for quick evaporation and concentrated flavors, making it a versatile addition to your cookware collection.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the sauté pan with care to avoid burns and injuries.
- Hot Surfaces: The pan can become hot during use. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Stability: Ensure that the sauté pan is placed on a stable, flat surface when in use, to prevent spills or accidents.
- Child Safety: Keep this product out of reach of children.
- Electrical Safety: Do not use utensils that can scratch the stainless steel surface. Avoid using metal utensils to prevent damage and enhance the longevity of the product.
- Storing: Store in a dry area and avoid stacking with heavier cookware unless properly cushioned to avoid scratches.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200 mm
- Height: 50 mm
- Handle Type: Riveted
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Warranty: 30 years

4. Setup and Installation

1. Remove the sauté pan from its packaging.
2. Inspect the product for any damages during transit. If any damages are found, contact customer service.
3. Prior to first use, wash the sauté pan in warm soapy water and rinse thoroughly.
4. Dry the sauté pan with a clean cloth.
5. Place the sauté pan on your stovetop or induction cooktop, ensuring it is centered on the heating element.
6. The sauté pan is ready for use; refer to the operation section for cooking instructions.

5. Operation

- Preheat the sauté pan over medium heat for optimal cooking performance.
- Add a small amount of oil or cooking fat before adding food.
- Avoid overfilling the pan to ensure even cooking and prevent spillage.
- Use utensils that are safe for stainless steel to prevent scratches.
- Monitor food closely to avoid burning, as stainless steel retains heat effectively.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool before cleaning.
- Rinse with warm water to remove food residues.
- Use a gentle dish soap and a soft sponge or cloth for cleaning.
- For stubborn residues, a mixture of baking soda and water can be used.
- Avoid abrasive cleaners and scrubbers to maintain the finish.
- The sauté pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for best results.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and use the right amount of oil. Avoid cooking at excessively high temperatures to mitigate sticking.
- Discoloration: Discoloration can occur from high heat or acidic foods. Clean immediately after use and avoid prolonged exposure.
- Warping: Avoid rapid temperature changes; do not place a hot pan under cold water.

8. Disposal

- Dispose of the sauté pan in accordance with local regulations for metal recycling.
- The product is made of materials that can be recycled. Ensure the sauté pan is clean before recycling.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne konisch Ø 200 mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne ist aus hochbelastbarem Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch außergewöhnliche Wärmeleitfähigkeit und Langlebigkeit aus. Sie ist ideal für das Anbraten, Sautieren und Braisen von Lebensmitteln und für Herdarten wie Gas, Induktion und Elektro geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne immer auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Pfanne kann sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die Innenseiten der Pfanne, wenn sie erhitzt ist.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, die die Oberfläche der Pfanne zerkratzen könnten. Bevorzugen Sie Holz- oder Silikonutensilien.
- Achten Sie darauf, die Pfanne von Kindern und Haustieren fernzuhalten, wenn sie verwendet wird.
- Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch, wenn sie abgekühlt ist, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 50 mm
- Bodenstärke: 5 mm
- Herdarten: Gas, Induktion, Elektro
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Ofenfest: Ja bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Sauté-Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
- Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Stellen Sie die Pfanne auf die gewünschte heiße Fläche. Sicherstellen, dass der Herd unter der Pfanne funktioniert.
- Wenn Sie die Pfanne auf einem Induktionsherd verwenden, stellen Sie sicher, dass die Herdplatte sauber und frei von Metallgegenständen ist, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Stufe, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.
- Fügen Sie wenig Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie die Pfanne für verschiedene Kochmethoden, wie Anbraten, Sautieren oder Garen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel für die Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Bei Bedarf kann die Pfanne auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.

Lösung: Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Stufe, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen. Verwenden Sie genügend Öl oder Butter.

Problem: Die Pfanne verformt sich.

Lösung: Übermäßige Hitze vermeiden, insbesondere bei leerer Pfanne.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

Die Verpackung sollte recycelbar sein, bitte entsorgen Sie diese ebenfalls umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Apollo 7 Sautépannen Conicaal O 200mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Apollo 7 Sautépannen zijn ontworpen voor de veeleisende kok. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, deze pannen bieden uitstekende warmtegeleiding en zijn geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie. Het conicale ontwerp zorgt voor een optimale kookervaring en verhoogt de efficiëntie.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen
 - Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel: koken en braden.
- Gebruik
 - Let op de warmhoudfunctie van de pan en voorkom dat deze leeg brandt.
 - Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan, aangezien de handgrepen heet kunnen worden.
- Reiniging
 - Laat de pan niet weken in water na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Kinderen
 - Houd de pan en de hittebronnen altijd buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Demeyere Apollo 7 Sautépannen Conicaal
- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Voorbereiding
 - Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
- Plaatsing
 - Plaats de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze goed op de brander past.
- Onderhoud
 - Controleer regelmatig de handgrepen en bevestigingen om ervoor te zorgen dat alles stevig en veilig is.

5. Bediening

- Verwarm de pan
 - Zet de kookplaat aan en kies de gewenste temperatuur. Laat de pan enkele minuten voorverwarmen voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Koken
 - Voeg een kleine hoeveelheid olie toe en laat deze opwarmen voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Afwerken
 - Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen. Gebruik houten of siliconen spatels.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging na gebruik
 - Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om met een zachte spons schoon te maken.
- Vlekken verwijderen
 - Gebruik speciaal roestvrijstalen reinigingsmiddel voor hardnekkige vlekken of aangekoekt voedsel.
- Droog goed
 - Zorg ervoor dat de pan volledig droog is voordat u deze opbergt, om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Ongelijke verwarming
 - Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en dat de kookplaat goed functioneert.

8. Afvalverwerking

Verwerk de Demeyere Apollo 7 Sautépannen op een milieuvriendelijke manier. Indien de pan niet meer bruikbaar is, neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor informatie over het recyclen van roestvrij staal.

9. Contact

- Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen:
- E-mail: info@gmgastro.com
 - Telefoon: 0800 7000 220
 - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Cónica Demeyere Apollo 7 de Acero Inoxidable Ø 200mm

1. Información General

La sartén cónica Demeyere Apollo 7 es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es perfecta para saltear, dorar y cocinar a fuego lento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada únicamente para la cocción de alimentos. No utilizar para fines no relacionados con la cocina.
- Calor: Nunca dejar la sartén desatendida mientras esté en uso. Utilizar manoplas o agarraderas cuando se manipule, ya que puede calentarse intensamente.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie de cocción sea adecuada para el acero inoxidable. Evite utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Cuidado al limpiar: No utilizar limpiadores abrasivos. Limpie positivamente la sartén después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- Almacenamiento: Permita que la sartén se enfríe antes de almacenarla para evitar deformaciones.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero Inoxidable
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Base: Base de 3 capas para una distribución uniforme del calor
- Agujeros de drenaje: Diseñados para facilitar la eliminación de líquidos
- Mango: Mango ergonómico y resistente al calor

4. Configuración e Instalación

- Retire cualquier material de embalaje de la sartén.
- Asegúrese de que su cocina esté limpia y en buenas condiciones antes de colocar la sartén.
- Coloque la sartén directamente sobre la fuente de calor (gas, eléctrica o inducción) y enciéndala. Se recomienda comenzar con un fuego medio.
- Séquese las manos y utilice utensilios adecuados para evitar quemaduras.

5. Operación

- Caliente la sartén antes de agregar aceite o alimentos para obtener un mejor resultado de cocción.
- Para saltear, use una cantidad moderada de aceite y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Siga las recetas y tiempos de cocción específicos según el tipo de alimento.
- Implemente movimientos de agitación para evitar que los alimentos se peguen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o herramientas metálicas que puedan rayar el acero inoxidable.
- Para manchas difíciles, puede utilizar una pasta de bicarbonato y agua.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de la limpieza para mantener su brillo.

7. Resolución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté correctamente precalentada y haya suficiente aceite.
- Descoloración: Puede deberse a altas temperaturas. Reduzca el calor en futuras cocinas y mantenga la sartén limpia.
- Humedad acumulada: Asegúrese de que la sartén esté completamente seca antes de guardarla.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos metálicos. No la arroje a la basura común. En caso de que no pueda ser utilizada, también considere la posibilidad de reciclar.

9. Contacto

Si tiene dudas o necesita asistencia con su sartén, contáctenos:

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

Mantenga este manual a mano para futuras referencias y disfrute de la experiencia de cocina con su nueva sartén Demeyere Apollo 7.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : POÊLE À SAUTE CONIQUE APOLLO 7 - 200MM EN ACIER INOXYDABLE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions pour l'achat de la Poêle à Sauter Conique Apollo 7 de 200 mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas laisser des enfants jouer avec le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Évitez les chocs violents qui pourraient endommager le produit.
- Ne jamais utiliser de métal abrasif pour le nettoyage, car cela pourrait rayer la surface.
- Ne pas utiliser la poêle à sauter sur des feux nus ou des plaques de cuisson inappropriées.

APERÇU DU PRODUIT ET SPÉCIFICATIONS

- Modèle : Apollo 7
- Diamètre : 200 mm
- Matériel : Acier inoxydable
- Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris induction.
- Épaisseur : 3 mm pour une répartition uniforme de la chaleur.

INSTALLATION ET MONTAGE

1. Retirez la poêle de son emballage.
2. Vérifiez que tous les accessoires sont présents.
3. Rincez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour retirer les résidus d'usine.
4. Séchez-la avec un chiffon propre.
5. Placez la poêle sur la plaque de cuisson en veillant à ce qu'elle soit centrée pour une distribution uniforme de la chaleur.

UTILISATION

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour une cuisson optimale.
3. Ajoutez les ingrédients souhaités et faites cuire comme prévu.
4. Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez la poêle refroidir avant le nettoyage.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs. Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce.
- Essuyez soigneusement avant de ranger.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- Si la poêle déforme durant le chauffage, cela peut être dû à une chaleur excessive. Réduisez la chaleur lors de prochaines utilisations.
- En cas de taches obstinées, essayez de les enlever avec du vinaigre blanc dilué.

ÉLIMINATION

Pour éliminer ce produit, veuillez suivre les règlements locaux concernant les déchets métalliques. Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

CONTACT

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci de votre confiance et bonne cuisine avec votre Poêle à Sauter Apollo 7 !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Demeyere Apollo 7 Padella Sauteuse Conica Ø 200 mm in Acciaio Inox. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze culinarie, garantendo una cucina di alta qualità e prestazioni eccezionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare la padella solo per scopi culinari. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- **Maniglia Calda:** Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- **Superficie di Cottura:** Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta prima dell'uso per evitare incendi.
- **Sovraccarico:** Non sovraccaricare la padella per evitare ribaltamenti e migliorare l'efficienza termica.
- **Bambini e Animali:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'area di cottura durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome Prodotto:** Demeyere Apollo 7 Padella Sauteuse Conica Ø 200 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Dimensioni:** Ø 200 mm
- **Caratteristiche:** Design conico per una migliore distribuzione del calore; progettato per una lunga durata e resistenza alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la padella su una superficie di cottura compatibile.
3. Assicurarsi che il fornello sia spento durante la preparazione.
4. Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inox.

5. Funzionamento

1. Accendere il fornello a fuoco medio.
2. Aggiungere una quantità adeguata di grasso o olio per cucinare.
3. Posizionare gli alimenti nella padella.
4. Mescolare e cuocere a piacere, regolando la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare prodotti aggressivi o materiali abrasivi.
- Per macchie ostinate, utilizzare un prodotto specifico per acciaio inossidabile.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Incorretto Riscaldamento:** Assicurarsi che il fornello sia della giusta dimensione per la padella.
- **Cibi che Si Attaccano:** Verificare se è sufficiente olio o grasso e che la temperatura sia corretta.
- **Macchie Persistenti:** Risciacquare con acqua calda e utilizzare un detergente delicato.

8. Smaltimento

- Non smaltire la padella insieme ai rifiuti domestici.
- Portare il prodotto in un centro di riciclaggio autorizzato per il corretto smaltimento dell'acciaio inox.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania