

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: 1005152

DEMEYERE | APOLLO 7 - sauté pan - conical- Ø 220mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Sauté Pan (Conical, Ø 220mm)

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Sauté Pan is a high-quality kitchen essential designed for both professional chefs and home cooks. Crafted from premium stainless steel, the sauté pan offers superior heat conduction and durability, making it ideal for a wide range of cooking tasks.

2. Safety Information

- **Intended Use:** The sauté pan is designed for stovetop cooking. It is not intended for use in an oven or under a broiler unless specified.
- **Heat Resistance:** The pan can withstand high temperatures. However, avoid exposing it to open flames for extended periods or using high heat settings, as this can damage the pan and lead to burns or fire hazards.
- **Handling:** Always use protective gear such as oven mitts when handling the pan after cooking, as it will be hot.
- **Child Safety:** Keep the pan out of reach of children and never leave it unattended on a hot stove.
- **Surface Care:** Avoid using metal utensils that can scratch the surface. Opt for silicone, wood, or plastic utensils instead.
- **Cleaning:** When cleaning, allow the pan to cool before washing. Avoid immersing a hot pan in cold water to prevent warping.

3. Product Specifications

- **Brand:** Demeyere
- **Model:** Apollo 7
- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 220mm
- **Height:** 55mm
- **Base Thickness:** 7mm
- **Handle:** Cold metal (stay-cool), ergonomically designed
- **Induction-Compatible:** Yes
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Oven Safe:** Yes, up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Remove the sauté pan from the packaging and inspect for any damage during transport.
2. Clean the pan with warm soapy water and a non-abrasive sponge before first use.
3. Place the sauté pan on your stovetop or appropriate induction hob. Ensure it is level and stable.
4. For induction cooktops, ensure the size is compatible with the heating element.

5. Operation

1. Preheat the pan on medium heat for optimal cooking results.
2. Add oil or butter to the pan before adding food.
3. Cook food to desired doneness, adjusting the heat as necessary to prevent burning.
4. Use heat-resistant utensils to stir or turn food, ensuring not to scratch the pan's surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- Avoid using steel wool or harsh abrasive cleaners that can damage the surface.
- For tough stains, use a specialized stainless steel cleaner.
- Dry immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure the pan is preheated and use sufficient oil or fats.
- **Discoloration:** This may occur over time; use a stainless steel cleaner for restoration.
- **Warping:** Avoid extreme temperature changes to maintain the shape of the pan.
- **Uneven Cooking:** Ensure the pan is suited for your heat source and the stove surface is even.

8. Disposal

When the sauté pan has reached the end of its lifespan, dispose of it in accordance with your local recycling regulations for metal products. Avoid sending it to landfills where possible.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Apollo 7 Sauté-Pfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das für die professionelle Küche konzipiert wurde. Sie bietet hervorragende Wärmeleitung und ermöglicht gleichmäßiges Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Pfanne unbeschädigt ist.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht bei offenen Flammen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Die Griffe können heiß werden; verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Griffesthalter.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn die Pfanne noch heiß ist, um gefährliche Verbrühungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reinigen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 90 mm
- Volumen: 2,8 L
- Boden: Mehrschichtig mit Kupferkern
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche sauber und stabil ist.
3. Platzieren Sie die Sauté-Pfanne auf der gewünschten Kochplatte.
4. Schließen Sie den Herd an und stellen Sie die Temperatur je nach Kochanwendung ein.
5. Lassen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Zutaten kurz vorheizen.

5. Betrieb

- Zum Kochen verwenden Sie Öl oder Butter.
- Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder hitzebeständiges Kunststoffgeschirr, um Kratzer zu vermeiden.
- Passen Sie die Temperatur während des Kochens an, um eine Überhitzung des Materials zu verhindern.
- Kochen Sie mit einem Deckel, wenn gewünschte Speisen schneller garen sollen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und verwenden Sie ein mildes Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Lagerung vollständig trocken ist.
- Zur längerfristigen Pflege kann eine leichte Schicht Öl auf der Oberfläche aufgetragen werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
Lösung: Die Pfanne vor dem Kochen ausreichend vorheizen und Öl verwenden.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob Ihre Kochplatte richtig funktioniert oder ob die Pfanne auf einer geraden Fläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Richtlinien für Metallschrott. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Sautépann - Conicaal Ø 220 mm RVS

1. Algemene informatie

De Demeyere Apollo 7 sautépann is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal met een conische vorm en heeft een diameter van 220 mm. Deze pan is ontworpen voor professionele en huishoudelijke keukens en biedt uitstekende warmtegeleiding en -verdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kooktoestel.
- Let op: de handgrepen worden warm tijdens het koken; gebruik ovenwanten of een doek.
- Plaats de pan niet op een open vlam of hittebron zonder inhoud.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze warm is.
- Volg altijd de gebruiksaanwijzingen van het kooktoestel voor de juiste instellingen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Hoogte: 85 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250 °C
- Vaatwasmachinebestendig
- Capaciteit: 4 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Opstelling en installatie

- Haal de pan uit de verpakking en controleer op schade.
- Spoel de pan af met warm water en milde zeep voordat je deze voor het eerst gebruikt.
- Droog de pan goed af.
- Plaats de pan op de gewenste kookplaat; zorg ervoor dat deze stabiel staat.
- De pan is klaar voor gebruik zodra je deze aanzet op de gewenste warmtebron.

5. Werking

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat je begint met koken om aanbranden te voorkomen.
- Voor het beste resultaat, verwarm de pan langzaam en gelijkmatig.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om schade aan de pan te voorkomen.
- Na gebruik, schakel de warmtebron uit en laat de pan afkoelen voor schoonmaken.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een milde afwasmiddel om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en gereedschappen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een roestvrijstalen reiniger worden gebruikt.
- Droog de pan grondig af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan kleeft.
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende olie of boter is toegevoegd voor het koken. Gebruik een lagere hitte voor delicate ingrediënten.
- Probleem: Roest of vlekken hoewel vaatwasmachinebestendig.
Oplossing: Reinig met een roestvrijstalen reiniger en droog de pan onmiddellijk na het wassen.

8. Afvoer

Voor het afvoeren van de pan, volg lokale richtlijnen voor het recyclen van metaal. Als de pan niet meer bruikbaar is, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of support kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Conical Demeyere Apollo 7 - 220 mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la sartén conical Demeyere Apollo 7. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando durabilidad y versatilidad. Ideal para saltear, freír y cocción en diversas preparaciones.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado solo para uso en la cocina. No use la sartén en un horno de microondas.
- Calor: Asegúrese de utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras. Mantenga la sartén sobre una superficie estable y nivelada.
- Manejo: Utilice manoplas o guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Limpieza: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla. No sumerja la sartén caliente en agua fría.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Daños: Inspeccione el producto antes de cada uso. No utilice la sartén si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 220 mm
- Fondo: Fondo de acero inoxidable, apto para todo tipo de fuegos
- Mango: Mango de acero inoxidable, ergonómico y resistente al calor
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apto para horno: Sí, hasta 260 °C
- Aptitud para inducción: Sí

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la sartén de la caja y elimine cualquier etiqueta o material de embalaje.
- Paso 2: Limpie la sartén con agua tibia y detergente suave antes de usar.
- Paso 3: Verifique que sus quemadores estén limpios y secos, y que la superficie de la estufa esté adecuada para la sartén.
- Paso 4: Coloque la sartén en la fuente de calor deseada y ajuste el suministro de calor según sea necesario.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar el aceite o los ingredientes.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar arañazos.
- Controle la temperatura durante la cocción y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén con agua tibia y detergente suave tras cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- La sartén es apta para el lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para prolongar su vida útil.

7. Resolución de Problemas

- El alimento se pega: Asegúrese de precalentar la sartén antes de agregar ingredientes y use suficiente aceite.
- Desgaste o decoloración: Limpie regularmente la sartén y evite el uso de utensilios afilados en su superficie.

8. Eliminación

- La sartén Demeyere Apollo 7 es reciclable. Para deshacerse de ella, consulte las normativas locales sobre reciclaje.
- No arroje el producto en contenedores de basura comunes.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir la sartén conical Demeyere Apollo 7. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la poêle à sauté conique Demeyere Apollo 7 Ø 220 mm - Acier inoxydable

1. Informations générales

Ce manuel de produit fournit des instructions essentielles pour l'utilisation de la poêle à sauté conique Demeyere Apollo 7 en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et pour les amateurs sérieux, offrant une excellente conductivité thermique et une durabilité accrue.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la poêle à sauté pour des applications pour lesquelles elle n'est pas conçue.
- Chaleur : Ne laissez jamais la poêle vide sur une source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Enfants : Tenir la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 220 mm
- Poignée : Acier inoxydable, résistante à la chaleur
- Compatible : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et configuration

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Utilisez la poêle sur une surface de cuisson appropriée. Assurez-vous que la taille de la source de chaleur correspond à celle de la poêle.
4. Assurez-vous que la poêle est placée au centre de la source de chaleur pour une distribution uniforme de la chaleur.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre avant d'ajouter les aliments.
3. Remuez ou retournez les aliments régulièrement pour éviter qu'ils ne collent ou brûlent.
4. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments et éteignez le feu.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
- Pour des taches tenaces, utilisez une éponge non abrasive ou un nettoyant doux.
- Évitez les nettoyeurs en poudre ou abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez bien après le nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la poêle.
 - Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre et laissez la poêle atteindre la bonne température avant d'ajouter les aliments.
- Problème : La poêle se déforme.
 - Solution : Évitez une chaleur excessive et un refroidissement rapide après utilisation.

8. Élimination

En fin de vie, veuillez recycler le produit en acier inoxydable conformément aux réglementations locales de recyclage. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à:

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Apollo 7 Padella Sauté Conica Ø 220mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Padella Sauté conica Demeyere Apollo 7. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, combinando eleganza e funzionalità. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, questa padella garantisce una distribuzione uniforme del calore e una durata eccezionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Gli utenti devono maneggiare il prodotto con attenzione per evitare scottature o lesioni.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Evitare di surriscaldare la padella a vuoto, poiché ciò può danneggiare il rivestimento.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Lavare la padella con acqua e sapone dopo ogni uso per mantenere le condizioni igieniche. Evitare l'uso di detergenti aggressivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 220 mm
- Spessore: 2,5 mm
- Compatibilità: Induzione, gas, elettrico, vetroceramica
- Manico: Ergonomico e rivettato per una maggiore stabilità
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 30 anni

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente la padella con un panno morbido.
4. Posizionare la padella sul piano cottura. Assicurarsi che il fondo della padella sia completamente a contatto con il piano di cottura.
5. Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta.

5. Operazione

- Utilizzare un po' di olio o burro come condimento prima di aggiungere cibi.
- Non sovraccaricare la padella per permettere una cottura uniforme.
- Mescolare frequentemente per evitare che il cibo si attacchi.
- Regolare la fiamma durante la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda, sapone e una spugna morbida.
- Per rimuovere macchie di cibo persistenti, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Asciugare bene la padella per prevenire macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e non sovraccaricare la padella.
- Macchie sul fondo: Usare una pasta di bicarbonato di sodio per pulire delicatamente.
- La superficie è graffiata: Utilizzare solo utensili in silicone o legno per evitare graffi.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in acciaio inox, che è riciclabile. Alla fine della sua vita utile, smaltire la padella in conformità con le norme locali del riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania