

# 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: 1005202**

**DEMEYERE | SPECIALTIES 3 - Gourmet pan with 4 bowls**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Specialties 3 Gourmet Pan with 4 Bowls

### 1. General Information

The Demeyere Specialties 3 Gourmet Pan with 4 Bowls is a versatile cooking tool designed for various culinary applications. Featuring a unique design that incorporates four integrated bowls, this gourmet pan allows for an organized cooking experience, making meal preparation more efficient and enjoyable.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cooking and food preparation on stovetops and oven use.
- Hot Surfaces: The pan will become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan.
- Keep Away from Children: This product is not a toy. Keep it out of reach of children to avoid accidents.
- Avoid Contact with Water: Do not place a hot pan in cold water. Allow the pan to cool before cleaning to avoid warping or damage.
- Fire Safety: Never leave the pan unattended while in use. Watch for potential fires, especially if oil is used.
- Use on Appropriate Heat Sources: Ensure the pan is compatible with your stove type (gas, electric, induction) before use.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Diameter: 28 cm
- Height: 8 cm
- Bowl Capacity: 4 x 250 ml
- Suitable for all heat sources: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe Temperature: Up to 250 °C
- Handle: Riveted stainless steel

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Demeyere Gourmet Pan from its packaging.
2. Inspect for Damage: Check the pan for any signs of damage during shipping. If any are found, do not use the product and contact customer service.
3. Initial Cleaning: Before the first use, wash the pan with warm soapy water and dry thoroughly.
4. Placement: Place the pan on a flat, stable surface, ensuring it is centered on the stovetop burner to achieve even heat distribution.

### 5. Operation

1. Select the appropriate heat source for your cooking needs.
2. Preheat the pan for a minute or two over low to medium heat.
3. Add oil or butter as needed before placing food into the pan.
4. Monitor cooking temperature and adjust heat settings to prevent burning or sticking.
5. Utilize the four integrated bowls to combine and store ingredients as needed during cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Hand Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry immediately to prevent water spots.
- Dishwasher Use: The pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or abrasive cleaners, as they can scratch the surface.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Ingredients: Ensure that the pan is properly preheated and sufficient oil or butter is used.
- Discoloration: Occasional discoloration may occur with heavy use; this is normal and does not affect the performance of the pan. Clean with a stainless-steel cleaner if desired.
- Warping: Avoid rapid temperature changes and do not leave the pan empty on heat sources.

### 8. Disposal

When disposing of this product, adhere to local recycling regulations. Stainless steel is recyclable. Remove any non-metal components and recycle where applicable.

### 9. Contact

For questions or support, please reach out to us via:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Specialties 3 Gourmet-Pfanne mit 4 Schalen

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Specialties 3 Gourmet-Pfanne mit 4 Schalen ist ein vielseitiges Kochgerät, konzipiert für den täglichen Einsatz in der modernen Küche. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet diese Pfanne optimale Wärmeleitung und Langlebigkeit. Sie eignet sich ideal für verschiedene Kochmethoden, darunter Braten, Kochen und Dünsten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne vor der Benutzung vollständig sauber und trocken ist.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Pfanne kann während des Gebrauchs sehr heiß werden; halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht unter dem Grill oder in einem Mikrowellenofen.
- Überprüfen Sie die Pfanne regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Rissen oder Verfärbungen verwenden Sie sie nicht mehr.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 28 cm
- Gewicht: 2,6 kg
- Herdkompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofengeeignet: Ja, bis 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
3. Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf dem Herd. Achten Sie darauf, dass sie stabil steht.
5. Stellen Sie die Herdplatte auf die gewünschte Temperatur ein.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Kochen auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Butter hinzu.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonwerkzeuge, um Kratzer im Edelstahl zu vermeiden.
- Nach dem Kochen können Sie die Wärmequelle ausschalten und die Pfanne auf einem stabilen Untergrund abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel zur Reinigung.
- Für hartnäckige Lebensmittelreste können Sie einen Schwamm oder eine weiche Bürste verwenden.
- Die Pfanne ist spülmaschinenfest; handwaschen wird jedoch empfohlen für eine längere Lebensdauer.
- Trocknen Sie die Pfanne unmittelbar nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Pfanne klebt
- Lösung: Verwenden Sie genügend Fett beim Kochen.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer ebenen Oberfläche platziert ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass keine gefährlichen Substanzen im Abfall enthalten sind.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu diesem Produkt, 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 voor de Demeyere Specialties 3 Gourmet Pan met 4 Schalen

### 1. Algemene informatie

De Demeyere Specialties 3 Gourmet Pan met 4 schalen is een multifunctionele kookpan ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Deze pan is ideaal voor het koken, sudderen en serveren van uw favoriete maaltijden in stijl.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kooktoestel en volg de instructies van de fabrikant.
- Zorg ervoor dat de pan niet zonder toezicht op het vuur wordt achtergelaten.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen wanneer deze is forceren.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik de pan niet in de oven als deze niet geschikt is voor hoge temperaturen. Controleer altijd de verpakking voor specifieke instructies.
- Wees voorzichtig met hete stoom tijdens het dekken en ontgrendelen van de schalen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal) met een sterke anti-aanbaklaag
- Aantal schalen: 4
- Afmetingen: 36 cm diameter
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

### 4. Setup en installatie

1. Haal alle onderdelen van de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de gourmet pan op een stabiele en vlakke kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is voor een optimale warmteoverdracht.
4. Voor gebruik de pan voorbereiden door een beetje olie of boter op de bodem aan te brengen om voedselplakken te voorkomen.
5. Geef de pan enige tijd om op te warmen voordat u met koken begint.

### 5. Bedieningsinstructies

1. Plaats de ingrediënten in de pan of in de individuele schalen.
2. Zet de pan op een middelhoog vuur en volg het gewenste kookrecept.
3. Roer of draai de ingrediënten regelmatig voor een gelijkmatige garing.
4. Gebruik ovenwant of keukendoeken bij het hanteren van de hete pan.

### 6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Spoel de pan en schalen af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan en schalen grondig af en bewaar ze op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en dat de pan goed is voorverwarmd.
- Onregelmatige garing: Controleer of de pan goed is geplaatst op een gelijkmatige warmtebron.
- Beschadigde anti-aanbaklaag: Stop met het gebruik van metalen keukengerei en gebruik alleen geschikte hulpmiddelen.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het recyclen van keukenproducten en verpakkingsmateriaal. Het materiaal van de pan en schalen kan vaak gerecycled worden. Neem contact op met uw gemeente voor specifieke afvalverwerkingsinstructies.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u 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: Sarten Gourmet Demeyere Specialties 3 con 4 Tazones

## 1. Información General

La Sarten Gourmet Demeyere Specialties 3 con 4 Tazones es una herramienta de cocina versátil diseñada para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Fabricada con materiales de alta calidad, esta sartén combina diseño y funcionalidad para satisfacer las necesidades de los chefs más exigentes.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para cocinar y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual.
- **Peligro de Quemaduras:** Las superficies pueden volverse calientes durante el uso. Siempre utilice manillas o guantes para evitar quemaduras.
- **Manejo del Producto:** Evite el uso de utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie. Se recomiendan utensilios de madera o silicona.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y seguro, lejos del alcance de niños.
- **Limpieza:** No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones. Deje enfriar antes de limpiar.
- **Daños:** No use el producto si muestra signos de daño o desgaste. Contáctenos si necesita reparar o reemplazar el producto.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Diámetro:** 28 cm
- **Número de Tazones:** 4
- **Compatibilidad con Fuentes de Calor:** Inducción, gas, eléctrico y vitrocerámica
- **Base:** Base difusora para una distribución uniforme del calor
- **Apto para Lavavajillas:** Sí
- **Fondo:** Fondo de acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén y los tazones de su empaquetado.
2. Limpie la sartén y los tazones con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada.
4. Asegúrese de que la sartén esté asentada correctamente sobre la fuente de calor para garantizar una cocción uniforme.
5. Prepare los ingredientes deseados en los tazones, colóquelos dentro de la sartén para cocinar simultáneamente.

## 5. Operación

- Antes de encender el fuego, agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la sartén si lo desea.
- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue los ingredientes y cocine según la receta deseada.
- Para mayor comodidad, utilice los tazones para mantener ingredientes separados y listos para servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar la sartén.
- Lave con esponja suave y detergente; evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Para manchas difíciles, use agua caliente con bicarbonato de sodio.
- Puede lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La sartén se deforma.  
- **Solución:** No exponga la sartén a cambios bruscos de temperatura. Permita que se enfríe naturalmente.
- **Problema:** La comida se pega.  
- **Solución:** Ajuste la temperatura y asegúrese de utilizar suficiente aceite o mantequilla.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No arroje este producto en la basura común. Consulte con su punto de reciclaje local para obtener instrucciones sobre la eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos en:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Sarten Gourmet Demeyere Specialties 3. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

Manual du Produit : Poêle Gourmet Demeyere Spécialités avec 4 Bols - 1005202

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle Gourmet Demeyere Spécialités avec 4 Bols. Ce produit est conçu pour les amateurs de cuisine qui recherchent une performance optimale et une qualité supérieure. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour des fins culinaires. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Protection Contre Les Brûlures : Les surfaces de la poêle peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants isolants pour éviter les brûlures.
- Surfaces Antidérapantes : Assurez-vous que la poêle est stable sur une surface plane pendant son utilisation pour éviter le renversement.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant sans surveillance à proximité de la cuisine lorsqu'une poêle est utilisée.
- Vérification de l'Intégrité : Avant chaque utilisation, assurez-vous que la poêle n'a aucune fissure ou dommage visible. Utilisez un produit endommagé doit être évité.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

La Poêle Gourmet Demeyere Spécialités avec 4 Bols (Réf. 1005202) est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité offrant une excellente conductivité thermique.

- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Diamètre : 28 cm
- Poids : 2,5 kg
- Compatible avec : Tous types de feux y compris induction
- Adaptée au lave-vaisselle : Oui
- Résistant aux températures : Jusqu'à 260°C.

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez délicatement la poêle du carton et de l'emballage de protection.
2. Inspection : Vérifiez la poêle pour tout dommage ou pièce manquante.
3. Rinçage : Avant la première utilisation, rincez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
4. Séche : Essuyez avec un chiffon propre pour éviter la formation de taches.

## 5. Fonctionnement

- Préparation : Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant de préchauffer la poêle à feu doux à moyen pour éviter que les aliments ne collent.
- Cuisson : Placez les ingrédients à cuire à l'intérieur des bols, en ajustant la chaleur selon le type d'aliment et le niveau de cuisson désiré.
- Système de drainage : Pour les plats nécessitant une réduction, utilisez le système de drainage de la poêle pour éliminer l'excès de liquide.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Lavage : Lavez à l'eau chaude savonneuse. Un nettoyage au lave-vaisselle est également possible.
- Détergents : Évitez l'utilisation de nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Rangement : Rangez la poêle dans un endroit sec et frais pour prolonger sa durée de vie.

## 7. Dépannage

- Problème : La poêle colle.
  - Solution : Assurez-vous que la poêle est préchauffée correctement et suffisamment de matière grasse est utilisée.
- Problème : Rayures sur la surface.
  - Solution : Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager la surface.

## 8. Élimination

La Poêle Gourmet Demeyere Spécialités est fabriquée en matériaux durables. En cas de mise au rebut, assurez-vous de suivre les règlements locaux sur le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre équipe d'assistance :

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

Merci de votre confiance en Demeyere. Nous vous souhaitons de nombreuses heures de plaisir dans votre cuisine.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Gourmet Demeyere Specialties con 4 Ciotole. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie più elevate e garantire risultati perfetti in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e efficace del prodotto.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su piani cottura appropriati.
- Non utilizzare la padella su fiamme libere o fonti di calore non appropriate.
- La padella può scaldarsi rapidamente; utilizzare sempre manopole o guanti da forno per la manipolazione.
- Non immergere una padella calda in acqua fredda; potrebbe deformarsi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare sempre che la padella sia in buone condizioni prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiata.
- Seguire tutte le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire la longevità del prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Padella Gourmet Demeyere è dotata di 4 ciotole che offrono versatilità e praticità in cucina.

Specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 28 cm (diametro)
- Capacità: 3.5 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi i piani cottura a induzione
- Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che la superficie del piano cottura sia pulita e asciutta.
- Posizionare la padella al centro del piano cottura.
- Accertarsi che il manico sia ben fissato e orientato lontano dalla fonte di calore.
- Non sovraccaricare la padella; rispettare le capacità indicate per evitare sversamenti.
- Se si utilizzano le ciotole, assicurarsi che siano ben sistemate nella padella prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura secondo la necessità.
- Aggiungere l'olio o il burro se necessario e attendere che si riscaldino prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e evitare di graffiare la superficie.
- Monitorare continuamente il cibo durante la cottura per evitare bruciature.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Per macchie persistenti, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- La padella è lavabile in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è consigliato per preservare la finitura.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non scalda uniformemente, verificare che il piano cottura sia impostato correttamente e che la padella sia centrata.
- Se si riscontrano macchie persistenti, seguire le istruzioni di pulizia fornite.
- In caso di deformazioni, non utilizzare; contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'immondizia non differenziata.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento dei metalli e degli accessori della padella.
- Se il prodotto è completamente non riparabile, riciclarlo secondo le direttive relative ai materiali compostabili.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania