

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: 1005221

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan with lid - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid (Ø 180mm)

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is designed for versatile cooking tasks. Made from high-quality stainless steel, this saucepan combines modern technology with a classic design to meet the demands of professional and home cooks alike. With a diameter of 180mm, it is perfect for sauces, soups, and other culinary creations.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the saucepan on a stovetop suitable for its use. Ensure that the saucepan is placed securely on the burner to prevent tipping over.
- **Hot Surfaces:** The saucepan will become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- **Children:** Keep the saucepan out of reach of children and supervise any use of the product by children.
- **Heating:** Avoid overheating and never leave the saucepan unattended while on the stovetop.
- **Compatibility:** This saucepan is compatible with all heat sources, including induction, but check your stovetop's specifications beforehand.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 180mm
- **Height:** (Specification not provided on the webpage)
- **Weight:** (Specification not provided on the webpage)
- **Lid:** Yes (Included)
- **Oven Safe:** Yes, up to 250°C.
- **Dishwasher Safe:** Yes

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the saucepan and lid.
- Wash the items with warm, soapy water and dry thoroughly before use.
- Check for any visible defects or damage prior to use. If found, do not use and contact customer service.
- Place the saucepan on the stove over the appropriate burner size. Ensure it fits securely and level for safe cooking.

5. Operation

- Preheat the saucepan on a low heat setting before adding ingredients.
- Use wooden spoons or heat-resistant utensils to avoid scratching the surface.
- Adjust the heat according to your cooking requirements to prevent burning.
- Always use the lid to maintain heat and moisture during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- For stubborn stains, a mixture of vinegar and water may help in cleaning.
- Dry thoroughly before storing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure that the saucepan is preheated and use sufficient oil or butter for cooking.
- **Discoloration:** This may occur from high heat. Clean with a mixture of vinegar and baking soda to restore shine.
- **Warping:** Always use the correct burner size and avoid high heat settings, which can cause warping.

8. Disposal

- Dispose of the product according to local regulations. Stainless steel can be recycled. Do not dispose of the product in general waste if it can be recycled.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel Ø 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde speziell für professionelle Köche und anspruchsvolle Hobbyköche entwickelt. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl, bietet es hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit. Perfekt für eine Vielzahl von Kochanwendungen, wird dieses Produkt Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Kochgeschirr nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Achten Sie darauf, dass die Griffe beim Kochen nicht heiß werden.
- Verwenden Sie ofenfeste Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt, während es auf dem Herd steht.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Produkt gemäß den Richtlinien, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel
- Durchmesser: Ø 180 mm
- Material: Edelstahl
- Eignung für Induktion: Ja
- Hitzebeständigkeit: Bis 250°C
- Garantie: 30 Jahre

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (Topf, Deckel).
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und in gutem Zustand ist.
- Wählen Sie den richtigen Herd (Gas, Elektro, Induktion) und platzieren Sie den Topf darauf.
- Der Topf ist bereit zur Verwendung, sobald er auf dem Herd positioniert ist.

5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Topf ein.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß Ihren Kochbedürfnissen ein.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und rühren Sie bei Bedarf um.
- Verwenden Sie den Deckel, um die Kochzeit zu verkürzen und den Geschmack zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer zu verhindern.
- Spülen Sie den Topf gründlich ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Der Topf ist spülmaschinengeeignet, aber Handwäsche wird empfohlen, um die Langlebigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf verfärbt sich.
Lösung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Verfärbungen können durch hohe Temperaturen oder falsche Verwendung entstehen.

- Problem: Der Topf gibt einen unangenehmen Geruch ab.
Lösung: Reinigen Sie den Topf gründlich und stellen Sie sicher, dass keine Rückstände vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Richtlinien für die Entsorgung von Edelstahl. Das Produkt hat eine lange Lebensdauer; prüfen Sie, ob es wiederverwendet oder recycelt werden kann.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Atlantis 7 Sauspan met Deksel - Ø 180mm RVS

1. Algemene Informatie

Welkom bij uw Demeyere Atlantis 7 sauspan. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor het bereiden van sauzen en andere gerechten. Gemaakt van roestvrij staal, biedt het zowel functionaliteit als esthetiek in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan altijd op een geschikte kookplaat.
- Laat kinderen nooit alleen bij een hete pan.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen op de pan kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt.
- Gebruik de pan niet onder de grill of in de magnetron.
- Volg de aanbevolen temperatuurinstellingen om oververhitting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 180mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Capaciteit: 1,5 liter
- Deksel: Inclusief

4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een vlakke en schone kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is voordat u de pan plaatst.
- Zet de pan op de gewenste warmtebron.
- Indien van toepassing, bevestig het deksel voorzichtig op de pan.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid ingrediënten.
- Stel de temperatuur in op middelhoog om de saus langzaam te laten garen.
- Roer regelmatig om verhitting te optimaliseren en aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een hittebestendig lepel of spatel voor het roeren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mengsel van water en azijn worden gebruikt.
- Spoel de pan goed af en droog deze onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pan verhit niet goed: Controleer of de pan geschikt is voor uw kookplaat en dat de warmtebron correct is ingesteld.
- Er ontstaan aanbrandplekken: Zorg ervoor dat u de temperatuur aanpast en regelmatig roert.
- De pan heeft vlekken na het reinigen: Gebruik een geschikte reiniger voor roestvrij staal om vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- Deze pan is recyclebaar. Breng de pan naar een recyclingpunt voor metalen of volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola con Tapa De Buyer Atlantis 7 Ø 180 mm Acero Inoxidable

1. Información General

¡Gracias por elegir la Cacerola con Tapa De Buyer Atlantis 7! Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, fabricado en acero inoxidable de alta calidad que garantiza durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está destinado únicamente para la cocina.
- Advertencia de quemaduras: Las superficies del utensilio pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- Precaución con líquidos hirviendo: Evite el contacto del vapor con la piel y use utensilios de cocina apropiados para evitar salpicaduras.
- Superficie antideslizante: Mantenga la cacerola en una superficie plana para evitar caídas.
- No sobrecalentar: Evite calentar la cacerola vacía para prevenir daños.
- Uso en fuentes de calor: Asegúrese de que el tamaño del fuego no exceda el diámetro de la base de la cacerola.
- Revisión regular: Controle regularmente el estado del producto para identificar signos de desgaste.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 180 mm
- Tapa: Incluida
- Apta para todo tipo de cocinas: Gas, eléctrica, inducción, vitrocerámica
- Compatibilidad con horno: Sí, hasta 260°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola y la tapa del embalaje con cuidado.
2. Limpie la cacerola y la tapa con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la cacerola sobre la fuente de calor deseada.
4. Asegúrese de que la base esté en contacto completo con la superficie de la cocina para maximizar la eficiencia.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes en la cacerola.
2. Coloque la tapa en su lugar para retener el calor y la humedad.
3. Ajuste la fuente de calor según la receta que esté siguiendo.
4. Supervise la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cacerola con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero para prolongar la vida del acero inoxidable se recomienda el lavado a mano.
- Seca bien la cacerola después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Resolución de Problemas

- La comida se pega a la cacerola: Asegúrese de precalentar adecuadamente la cacerola y agregar suficiente aceite o líquido.
- Descoloramiento: Puede ocurrir por exceso de calor. Reduzca la temperatura de cocción.
- Dificultad para limpiar: Aplique una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar los residuos difíciles.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. No arroje al medio ambiente. Confíe en instalaciones de reciclaje o disposiciones apropiadas.

9. Contacto

Para más información y soporte, contáctenos:

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

Agradecemos su compra y deseamos que disfrute de cocinar con su Cacerola con Tapa De Buyer Atlantis 7.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU SAUCEPAN AVEC COUVERCLE DEMEYERE ATLANTIS 7 O 180MM EN ACIER INOXYDABLE

1. Informations Générales

Le saucepan avec couvercle Demeyere Atlantis 7 O 180mm en acier inoxydable est conçu pour optimiser votre expérience culinaire. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre une durabilité exceptionnelle et une excellente conductivité thermique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : N'utilisez pas le produit sur un feu à gaz d'extérieur. Assurez-vous que le diamètre de la plaque de cuisson correspond à la taille du saucepan pour un chauffage optimal.
- Manutention : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir le produit lorsqu'il est chaud afin d'éviter les brûlures.
- Éviter l'humidité : Ne plongez pas un utensile chaud dans l'eau froide, car cela pourrait causer des déformations.
- Éviter les chocs : Traitez le produit avec soin pour éviter les chocs ou les chutes qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Nettoyage : Ne laissez pas le produit sans surveillance sur une source de chaleur. Ne laissez pas le produit à la portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Dimensions : O 180mm

Matériau : Acier inoxydable

Type : Saucepan avec couvercle

Capacité : Convient pour une utilisation sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Installation et mise en place

1. Retirez le saucepan de son emballage et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez le saucepan à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le soigneusement.
3. Placez le saucepan sur une source de chaleur appropriée, en vous assurant qu'elle est au bon diamètre pour votre produit.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients souhaités dans le saucepan.
2. Réglez la source de chaleur à un niveau approprié, en commençant par un réglage moyen.
3. Remuez le contenu si nécessaire, puis couvrez avec le couvercle pour un meilleur maintien de la chaleur.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le saucepan refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à l'eau chaude et savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Pour les tâches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Le produit ne chauffe pas correctement : Vérifiez que le diamètre du cookware correspond à la taille de la source de chaleur.
- Difficultés à nettoyer : Utilisez un nettoyant doux et évitez les produits abrasifs.
- Refroidissement rapide : Ceci peut être normal. Assurez-vous d'utiliser le couvercle pour maintenir la chaleur.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Atlantis 7 con Coperchio Ø 180mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Atlantis 7 è progettata per offrire prestazioni superiori in cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola è ideale per preparare salse e piatti delicati. Grazie alla tecnologia di produzione avanzata, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo su una fonte di calore adatta e conforme alle prescrizioni del produttore.
- Non lasciate mai la pentola incustodita sul fuoco.
- Utilizzare maniglie e pomelli progettati per resistere al calore.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare rotture o deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare il rivestimento della pentola.
- Assicurarsi che la pentola sia completamente asciutta prima di riporla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 180 mm
- Altezza: 110 mm
- Capacità: 1.8 litri
- Compatibilità con piani cottura: Induzione, gas, elettrico, vetroceramica
- Coperchio: Incluso, per una migliore conservazione del calore e dei sapori

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola e il coperchio dalla confezione, facendo attenzione agli angoli.
2. Assicurarsi che la superficie del piano cottura sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la pentola sul piano cottura, centrando il fondo della pentola sulla sorgente di calore.
4. Se si utilizza un piano cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia compatibile con l'elettrodomestico.
5. Coprire la pentola con il coperchio fornito una volta che il contenuto è stato inserito e siete pronti a cucinare.

5. Funzionamento

1. Aggiungere ingredienti e liquidi nella pentola secondo la vostra ricetta.
2. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
3. Monitorare la preparazione del cibo, mescolando ulteriormente se necessario.
4. Utilizzare guanti da cucina per maneggiare il coperchio e la pentola, evitando scottature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciate raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato oppure utilizzare una lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente la pentola prima di riporla per prevenire la formazione di macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Ruggine o macchie sul prodotto: Pulire con una soluzione di aceto e acqua.
- Scarsa conduzione del calore: Assicurarsi che il fondo della pentola sia in contatto diretto con la fonte di calore.
- Difficoltà di pulizia: Utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio per rimuovere macchie più ostinate.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento della pentola, riciclarla come metallo.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania