

# 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: 1005222**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan with lid - Ø 200mm - 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 200mm Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid Ø 200mm is a high-quality cooking vessel designed for durability and optimal heat conduction. It is part of the Atlantis collection known for its exceptional performance and stylish design, making it an essential addition to both amateur and professional kitchens.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the saucepan with care. Use appropriate oven mitts or pot holders when removing from heat to avoid burns.
- **Stove Compatibility:** This saucepan is suitable for all types of cooking surfaces, including induction, gas, electric, and ceramic.
- **Warnings:** Never leave the saucepan unattended while in use. Ensure it is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- **Care with Contents:** Be cautious when containing liquids or hot food items. Allow contents to cool slightly before handling.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children during use and ensure that handles are turned inward to prevent accidental spills.

### 3. Product Specifications

- **Diameter:** Ø 200 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Lid:** Yes
- **Compatibility:** Suitable for all heat sources, including induction
- **Collection:** Atlantis 7

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the saucepan and lid from the packaging. Check for any signs of damage during transit.
2. **Initial Cleaning:** Wash the saucepan with mild soap and warm water before first use. Rinse thoroughly and dry.
3. **Placement:** Set the saucepan on the desired cooking surface. Ensure it is stable and level.

### 5. Operation

1. **Preheating:** Place the saucepan on the heat source. Allow it to preheat slightly for optimal cooking results.
2. **Adding Ingredients:** Add oils, ingredients, or liquids as required by your recipe.
3. **Cooking:** Adjust the heat according to the recipe instructions. Monitor cooking process carefully.
4. **Using the Lid:** Place the lid on the saucepan to retain heat and moisture when necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Allow the saucepan to cool before cleaning. Hand wash with a non-abrasive sponge and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Avoiding Damage:** Do not use steel wool or harsh scouring pads that can scratch the surface.
- **Storage:** Store in a dry place. Avoid stacking with other cookware to prevent scratches.

### 7. Troubleshooting

- **Staining:** If discoloration occurs, use a stainless steel cleaner or a paste of baking soda and water to restore shine.
- **Warping:** Avoid extreme temperature changes, which may warp the saucepan. Ensure gradual heating and cooling.
- **Food Sticking:** Ensure you preheat properly and use sufficient cooking fat to minimize food sticking to the surface.

### 8. Disposal

Disposing of the saucepan should adhere to local regulations regarding metal recycling. Ensure it is cleaned properly before recycling.

### 9. Contact

For assistance or inquiries regarding the product, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Atlantis 7 Saucepan mit Deckel Ø 200 mm Edelstahl

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Atlantis 7 Kochtopfs. Dieses hochwertige Produkt wurde aus erstklassigem Edelstahl gefertigt und bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit. Es eignet sich perfekt für die Zubereitung von Saucen, Gemüse und anderen Gerichten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf geeigneten Herdarten: Induktions-, Gas-, Keramik- und Elektroherde.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf vor dem Gebrauch sauber und trocken ist.
- Verwenden Sie beim Erhitzen den Topf nicht ohne Inhalt, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Berühren Sie den Topf nicht mit bloßen Händen, wenn er heiß ist. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd steht.
- Kochen Sie nie mit Unterdruck oder im geschlossenen Zustand, um die Verletzungsgefahr zu minimieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 120 mm
- Volumen: 2,2 Liter
- Geeignet für alle Herdarten
- Spülmaschinenfest
- Ofenfest bis 260 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung des Kochtopfs und reinigen Sie ihn gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
2. Wählen Sie einen geeigneten Herd, der der Größe des Topfes entspricht.
3. Platzieren Sie den Topf auf der Herdplatte und stellen Sie sicher, dass er stabil steht.
4. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu, bevor Sie den Topf erhitzen.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie die Herdtemperatur auf die gewünschte Einstellung. Beginnen Sie mit einer niedrigen bis mittleren Hitze für das Anbraten von Lebensmitteln.
2. Überwachen Sie den Kochprozess und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu verhindern.
3. Passen Sie die Hitze nach Bedarf an. Für lange Kochzeiten kann eine niedrigere Stufe gewählt werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Ein weicher Schwamm empfiehlt sich zur Schonung der Oberfläche.
- Bei starken Verunreinigungen können Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser verwenden.
- Der Topf ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Bewahren Sie den Topf an einem trockenen Ort auf, um Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf wird nicht heiß.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Herdplatte entsprechend eingestellt ist und der Topf richtig auf dem Herd sitzt.

- Problem: Anbraten der Speisen.

Lösung: Verwenden Sie etwas mehr Öl oder Butter und überprüfen Sie die Herdtemperatur.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und Haushaltsgeräte. Es sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über geeignete Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anregungen haben, 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 Atlantis 7 Steelpan met Deksel Ø 200mm

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Steelpan met Deksel. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor het bereiden van heerlijke sauzen en andere gerechten. Gemaakt van roestvrij staal, deze pan biedt uitstekende warmtegeleiding en is ideaal voor elke professionele en thuiskok.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pan uitsluitend voor het beoogde doel en volg alle instructies in deze handleiding.
- Warmte: De pan kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Kleinere delen: Houd de pan buiten bereik van kinderen om te voorkomen dat ze zich verwonden of de pan omstoten.
- Vloeistoffen: Wees voorzichtig met hete vloeistoffen om spatten en brandwonden te voorkomen.
- Houdbaarheid: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen.
- Reiniging: Laat de pan niet in water weken bij opwarming, dit kan vervorming veroorzaken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Inhoud: 2,0 L
- Type deksel: Glasdeksel
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Tot 250°C
- Garantie: 30 jaar

## 4. Opzetten en installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel om eventuele fabrieksporen te verwijderen.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is droog voordat u deze in gebruik neemt.
4. Plaats de pan op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
5. Volg de aanwijzingen voor de juiste warmte-instelling afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.

## 5. Werking

- Gebruik de pan op een middelmatige tot hoge hitte voor het beste resultaat.
- Voeg olie, boter of andere ingrediënten toe voordat u begint met koken.
- Voeg ingrediënt(en) toe zodra de pan op temperatuur is.
- Roer regelmatig om een gelijkmatige garing te garanderen.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende middelen of metalen schuurpads om krassen te voorkomen.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel of plaatst het in de afwasmachine.
- Droog de pan grondig met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat u voldoende vetmiddelen gebruikt en de pan goed verwarmt voordat u begint met koken.
- De pan vervormt: Controleer de hittebron en pas de temperatuur aan.
- Vlekken of aanslag: Gebruik een speciale roestvrijstalen reiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.

## 8. Afvalverwerking

- De pan is recyclebaar. Volg uw lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal.
- Gooi geen brokstukken of onderdelen in de reguliere afvalcontainer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola con Tapa Demeyere Atlantis 7 Ø 200 mm de Acero Inoxidable

## 1. Información General

La Cacerola con Tapa Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en acero inoxidable, ideal para una cocción eficiente y saludable. Esta cacerola es perfecta para preparar salsas, guisos y otros platillos que requieren un control preciso de la temperatura.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Solo para aplicaciones culinarias. No utilizar para ningún otro propósito.
- Supervisión: Siempre supervisar al cocinar, especialmente si hay líquidos hirviendo.
- Manejo: Utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar daños en el recubrimiento.
- Temperaturas: Evitar el uso de altas temperaturas, ya que puede causar deformaciones en el material.
- Peligro de Quemaduras: Las superficies de la cacerola pueden calentarse. Utilizar agarraderas o guantes de cocina al manipular.
- Mantenimiento: Revisar regularmente el estado de la cacerola. No utilizar si presenta daños visibles.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tapa: Incluida
- Características:
  - Tecnología TriplInduc®
  - Fondo encapsulado para una distribución uniforme del calor
  - Compatible con todas las fuentes de calor, incluidos inducción
  - Apto para lavavajillas
  - Resistente a la corrosión y a altas temperaturas

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retirar la cacerola y la tapa de su embalaje con cuidado.
2. Revisión: Inspeccionar el producto para asegurarse de que no haya daños.
3. Uso Inicial: Lavar la cacerola con agua tibia y detergente suave. Enjuagar y secar.
4. Almacenamiento: Colocar en un lugar seco y fresco, evitando el contacto con otros utensilios que puedan rayar la superficie.

## 5. Operación

1. Colocar la cacerola en la fuente de calor seleccionada.
2. Agregar los ingredientes deseados y suficiente líquido según la receta.
3. Ajustar la temperatura según lo indicado en la receta.
4. Cubrir con la tapa para mejorar la cocción.
5. Remover y verificar la cocción regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de su uso, dejar enfriar antes de limpiar.
- Lavado: Se puede lavar a mano con esponja suave y detergente o en lavavajillas.
- Almacenamiento: Asegurarse de que esté completamente seca antes de guardarla.
- Evitar: No utilizar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Se pega la comida: Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido al cocinar.
- Descoloramiento: Puede ser lavado con una mezcla de vinagre y agua para restaurar el brillo.
- Deformación: Evitar el uso de altas temperaturas o cambios bruscos de temperatura (como pasar de caliente a frío rápidamente).

## 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Se recomienda llevar la cacerola a un punto de reciclaje especializado en metales.

## 9. Contacto

Para más información, contacto o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Casserole avec Couvercle Demeyere Atlantis 7 Ø 200 mm en Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7. Ce produit est conçu pour la cuisine contemporaine, alliant fonctionnalité et élégance. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une expérience de cuisson optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur le bon type de source de chaleur : Seul utiliser la casserole sur des plaques à induction, gaz, vitrocéramiques, et électriques.
- Précautions d'utilisation : Ne jamais laisser la casserole sans surveillance sur le feu. Évitez le contact avec des surfaces chaudes. Ne pas utiliser avec un feu excessif.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler la casserole chaude.
- Risque de brûlures : La casserole peut devenir très chaude pendant la cuisson. Évitez le contact avec votre peau.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ne laissez jamais des enfants jouer avec ou autour de l'équipement de cuisine chaud.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Casserole avec couvercle Demeyere Atlantis 7
- Diamètre : Ø 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1,6 kg
- Compatibilité : Tous les types de plaques de cuisson
- Caractéristiques : Émissions de chaleur uniformes, excellente conductivité thermique, durable et résistant à la corrosion.

## 4. Installation et Configuration

1. Démontez : Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Vérifiez le produit : Assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Choisissez un emplacement : Placez la casserole sur une surface de cuisson appropriée, propre et stable.
4. Inspection : Avant utilisation, inspectez le couvercle et la casserole pour vous assurer qu'ils sont propres et exempts de débris.

## 5. Opération

1. Préchauffage : Placez la casserole sur la source de chaleur à feu moyen.
2. Ajoutez des ingrédients : Une fois la casserole chaude, ajoutez les ingrédients souhaités.
3. Cuisinez : Suivez les instructions de cuisson pour vos recettes.
4. Utilisez le couvercle : Couvrez la casserole pour un mijotage uniforme afin de conserver la chaleur et l'humidité.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez : Lavez la casserole à la main avec un savon doux et une éponge non abrasive.
- Séchage : Séchez soigneusement après lavage pour éviter les taches.
- Évitez les produits abrasifs : N'utilisez pas de nettoyeurs ou de tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.

## 7. Dépannage

- Problème : Aliments collés au fond de la casserole.  
- Solution : Préchauffez correctement et utilisez une quantité suffisante de graisse ou d'huile.
- Problème : La casserole déforme.  
- Solution : Évitez de soumettre la casserole à des températures extrêmes et suivez les instructions d'utilisation.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Responsable, recyclez le acier inoxydable selon la législation locale adoptée pour le recyclage. Veuillez vous référer aux structures de recyclage de votre région.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant la casserole Demeyere Atlantis 7, veuillez contacter notre service clientèle :

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

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Demeyere Atlantis 7 pour vos besoins culinaires. Bon appétit!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il pentolino Demeyere Atlantis 7 con coperchio (Ø 200 mm) è un prodotto di alta qualità realizzato in acciaio inox. Progettato per l'uso quotidiano in cucina, questo pentolino offre prestazioni eccezionali e una lunga durata. È adatto a tutti i tipi di piani cottura, compresi i piani cottura a induzione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il pentolino, assicurarsi di rimuovere tutte le etichette e il materiale di imballaggio.
- Non lasciare il pentolino incustodito durante il funzionamento.
- Evitare l'uso di utensili in metallo per prevenire graffi sulla superficie.
- Maneggiare con cautela: le maniglie possono diventare calde durante la cottura.
- Non immergere il pentolino caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 200 mm
- Altezza: 120 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Compatibilità: Piani cottura a induzione, gas, elettrici e ceramici
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il pentolino dalla confezione e pulirlo con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
2. Verificare che il pentolino sia privo di difetti visibili.
3. Posizionare il pentolino su un piano cottura compatibile.
4. Assicurarsi che il fondo del pentolino sia pulito e asciutto prima di accenderlo.

### 5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alle esigenze della ricetta.
- Aggiungere ingredienti e monitorare il processo di cottura.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e servire.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il pentolino prima di pulirlo.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato o in lavastoviglie.
- Per macchie difficili, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente il pentolino per prevenire la formazione di macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il pentolino non riscalda correttamente, verificare la compatibilità del piano cottura.
- In caso di incrostazioni, lasciare in ammollo con acqua e aceto prima della pulizia.
- Se notate deformazioni, contattare il supporto clienti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non gettare il pentolino nel rifiuto indifferenziato; riciclarlo come metallo.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania