

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: 1005226

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Saucepan with lid - low - Ø 280mm - 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 Low Ø 280mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is designed for professional and home cooks who value high-quality kitchenware. This stainless steel saucepan is suitable for various cooking methods and ensures efficient heat distribution, enhancing cooking performance.

2. Safety Information

- Always use pot holders or oven mitts when handling the saucepan, especially when it is hot.
- Keep the saucepan out of reach of children to prevent burns and accidents.
- Do not leave the saucepan unattended while in use, as it may lead to overheating and potential fire hazards.
- Avoid placing the saucepan on an open flame, as this may damage the base.
- Regularly inspect the saucepan for any visible damage, including dents or warping, that may impair its safe use.
- Ensure the saucepan is stable on the stove to prevent tipping.
- Use only non-abrasive utensils to prevent scratching the cooking surface.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Atlantis 7 Saucepan with Lid
- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280mm
- Height: 110mm
- Capacity: 4.1 liters
- Weight: 2.36 kg

4. Setup and Installation

- Remove the saucepan and lid from the packaging.
- Wash the saucepan and lid in warm soapy water; rinse and dry thoroughly.
- Place the saucepan on a flat, stable cooking surface. Ensure that it sits evenly on your stovetop to avoid wobbling.
- Select an appropriate heat source (gas, electric, induction) that matches the diameter of the saucepan.

5. Operation

- Preheat the saucepan on low to medium heat before adding food or liquid.
- Use oil or butter to enhance cooking if necessary; avoid using excessive amounts.
- Stir and monitor your cooking to prevent food from sticking or burning.
- For best results, cover the saucepan with the lid during cooking to retain moisture and heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Clean with mild detergent and a soft sponge; avoid harsh, abrasive cleaners.
- For stubborn stains, use a suitable stainless steel cleaner.
- To maintain shine, dry the saucepan immediately after washing.
- Store the saucepan in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure you are using adequate heat and oil. Consider preheating the pan before adding ingredients.
- If there is discoloration, it can be removed with a stainless steel cleaner designed for cookware.
- For warping or damage, discontinue use and contact customer support for assistance.

8. Disposal

The Demeyere Atlantis 7 Saucepan is made from recyclable materials. When no longer usable, dispose of it in accordance with local recycling regulations. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any questions or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Kochtopf mit Deckel (niedrig, Ø 280 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Atlantis 7 Kochtopfs mit Deckel. Dieses hochwertige Produkt wurde in Belgien entwickelt und bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und Langlebigkeit. Der Kochtopf eignet sich ideal für das Kochen, Dünsten und Sautieren von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Kochtopf nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Temperaturen: Überhitzen Sie den Kochtopf nicht. Achten Sie darauf, die empfohlene Temperatur nicht zu überschreiten, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Griff: Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wasser und Flüssigkeiten: Füllen Sie den Topf niemals über das empfohlene Füllniveau, um Überkochen zu verhindern.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine kratzenden Materialien oder aggressive Reinigungsmittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 280 mm
- Höhe: 105 mm
- Volumen: 4,2 Liter
- Boden: Silvinox®-Technologie für eine verbesserte Optik und Hygiene
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie den Kochtopf vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf und der Deckel keine Beschädigungen aufweisen.
3. Herdvorbereitung: Wählen Sie einen geraden, stabilen Kochfeld, das der Größe des Kochtopfs entspricht.
4. Platzierung: Platzieren Sie den Kochtopf mittig auf dem Kochfeld.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, basierend auf der Zubereitungsmethode.
- Fügen Sie die benötigten Zutaten hinzu.
- Verwenden Sie den Deckel für schnelles Kochen und Dünsten, um Energie zu sparen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Ausblühungen oder Flecken: Dies kann durch Mineralien im Wasser verursacht werden. Verwenden Sie destilliertes Wasser zu vermeiden.
- Verfärbungen: Hitze kann die Oberfläche verändern. Verwenden Sie eine Edelstahl-Reinigungspaste zur Wiederherstellung der Originalfarbe.
- Deckel passt nicht: Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf und der Deckel von der richtigen Größe sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Versuchen Sie, ihn zu recyceln, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Atlantis 7 Steelpan met Deksel - Laag Ø 280 mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 steelpan met deksel is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende warmtegeleiding en -verdeling. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, waardoor deze duurzaam en geschikt is voor inductiekookplaten. De pan heeft een diameter van 280 mm en is ideaal voor het bereiden van sauzen en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Bij gebruik van de pan altijd handgrepen aanraken met een ovenwant of doek om verbranding te voorkomen, omdat deze heet kunnen worden.
- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten (gas, elektrisch, keramisch, inductie).
- Vul de pan niet boven de maximale capaciteit om overkoken te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.
- Bewaar de pan buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 280 mm
- Geschikt voor: Inductie, Gas, Elektrisch, Keramisch
- Deksel: Inclusief
- Geschikt voor: Oven tot 300°C

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de inhoud op schade.
2. Plaats de pan op een vlakke en stevige kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan centraal op de warmtebron staat voor een gelijkmatige kookervaring.
4. Gebruik de juiste warmte-instelling afhankelijk van het te koken voedsel.
5. Plaats het deksel op de pan om energieverlies te minimaliseren en de kooktijd te verkorten.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Zet de kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Kook uw gerechten met het deksel op voor optimale smaak en voeding.
- Let op de kooktijden en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een niet-scherpe spons of doek.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een milde schoonmaakmiddel gebruiken.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt.
- Verlies van vorm: Controleer de warmte-instellingen. Te hoge temperaturen kunnen vervorming veroorzaken.
- Vlekken op de pan: Gebruik een mild reinigingsmiddel en schone spons om vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- De pan kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled als metalen afval.
- Controleer lokale voorschriften voor het afvoeren van roestvrij staal.

9. Contact

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 Demeyere Atlantis 7 con Tapa - Ø 280 mm

1. Información General

La Cacerola Demeyere Atlantis 7 es un utensilio esencial para cualquier cocina. Diseñada con tecnología avanzada y materiales de alta calidad, esta cacerola de acero inoxidable no solo es funcional, sino también estética. Su diámetro de 280 mm la convierte en la elección perfecta para preparar una variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para cocinar y no debe usarse para otros fines, como almacenar alimentos en refrigeración por tiempos prolongados.
- **Manipulación:** Tenga cuidado al manejar la cacerola caliente. Siempre use manoplas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Superficies Calientes:** Coloque la cacerola sobre superficies estables para evitar que se caiga.
- **Cuidado con el Agua:** No vierta agua fría en la cacerola caliente para evitar deformaciones.
- **Menores:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y nunca los deje solos en la cocina mientras se usa la cacerola.
- **Uso en Cocinas:** Esta cacerola es compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción, gas, y eléctricas, pero consulte las especificaciones de su estufa para el uso adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad.
- **Diámetro:** Ø 280 mm.
- **Capacidad:** 4,5 litros.
- **Tapa:** Incluida, de acero inoxidable.
- **Manejo:** Mango ergonómico que se mantiene frío al tacto.
- **Compatibilidad:** Adecuada para todas las cocinas, incluyendo inducción.

4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cacerola y la tapa de la caja. Verifique que no haya daños visibles.
2. **Limpieza Inicial:** Lave la cacerola y la tapa con agua tibia y jabón suave antes del primer uso. Enjuague bien y seque.
3. **Colocación:** Ubique la cacerola sobre la fuente de calor deseada asegurándose de que esté centrada para un calentamiento uniforme.

5. Operación

1. **Calentamiento:** Coloque los ingredientes en la cacerola y encienda la fuente de calor. Comience con fuego medio y ajuste según sea necesario.
2. **Cocción:** Siga las recetas indicadas para lograr los mejores resultados.
3. **Uso de la Tapa:** Use la tapa para conservar el calor y la humedad mientras cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la cacerola con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco, preferiblemente apilado con otras cacerolas de acero inoxidable para evitar rasguños.

7. Solución de Problemas

- **Descarapelado o Manchas:** Esto puede ser causado por el uso de utensilios de metal. Use utensilios de silicona o madera para evitar daños.
- **Alimentos Pegados:** Asegúrese de usar suficiente aceite o agua al cocinar. Precaliente la cacerola antes de agregar los ingredientes.
- **Dificultad para Limpiar:** Deje en remojo la cacerola en agua caliente y detergente por un tiempo antes de lavar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, la Cacerola Demeyere Atlantis 7 debe ser reciclada. Verifique las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable y siga las normas establecidas para la eliminación de productos de acero.

9. Contacto

- Para consultas o asistencia, contáctenos:
- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Casserole Demeyere Atlantis 7 avec couvercle (Ø 280 mm)

1. Informations Générales

La casserole Demeyere Atlantis 7 est conçue pour une performance de cuisson optimale. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une durabilité et une résistance à la corrosion. Son design élégant et ergonomique est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu: Cette casserole est conçue pour la cuisson sur des feux gas, électriques, vitrocéramiques et induction.
- Évitez les contacts: Ne laissez jamais les enfants utiliser cet appareil sans supervision.
- Manipulation des surfaces chaudes: Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Chocs thermiques: Évitez le choc thermique en ne plaçant pas la casserole chaude sous l'eau froide.
- Produits chimiques: Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage de l'acier inoxydable.
- Surveillance: Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lors de l'utilisation.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Casserole Demeyere Atlantis 7 avec couvercle
- Diamètre: 280 mm
- Matériau: Acier inoxydable 18/10
- Poids: 2.5 kg
- Fabrication: Belgique
- Compatible avec induction: Oui
- Capacité: 4 L
- Couvercle: En acier inoxydable, hermétique

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez la casserole de son emballage en veillant à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable.
2. Choix de la source de chaleur: Placer la casserole sur une plaque de cuisson adaptée (gaz, électrique, vitrocéramique, induction).
3. Ajout d'huiles ou de liquides: Pour une cuisson optimale, ajouter un peu d'huile ou de liquide au fond de la casserole avant de chauffer.
4. Couvercle: Installez le couvercle pour conserver la chaleur et l'humidité pendant la cuisson.

5. Fonctionnement

- Chauffage: Allumez la source de chaleur à une température moyenne.
- Surveillance: Gardez un œil sur la casserole pendant la cuisson pour éviter les débordements.
- Utilisation des ustensiles: Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour mélanger les aliments afin de préserver la couche en acier inoxydable.

6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement: Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Rinçage: Rincez la casserole à l'eau chaude pour enlever les résidus alimentaires.
- Nettoyage: Utilisez une éponge douce avec un liquide vaisselle. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Stockage: Rangez la casserole dans un endroit sec. Évitez les empilements avec d'autres casseroles en contact direct pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Problème de collage: Si les aliments collent, augmentez la température ou ajoutez plus d'huile.
- Difficulté à nettoyer: Pour les taches tenaces, utilisez de l'eau chaude avec du bicarbonate de soude et laissez agir avant de frotter doucement.
- Induction: Vérifiez que votre plaque à induction est correctement réglée et compatible.

8. Élimination

En cas de non-utilisation, jetez la casserole de manière responsable. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola con Coperchio Demeyere Atlantis 7 Low Ø 280mm In Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pentola con Coperchio Demeyere Atlantis 7. Questo prodotto è progettato per offrirvi un'esperienza di cottura superiore, unendo qualità, funzionalità e design elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare mai la pentola incustodita sul fuoco.
- Utilizzare solo utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Evitare di mettere la pentola vuota su una fonte di calore.
- Assicurarsi che manici e coperchio siano ben fissati prima dell'uso.
- Non utilizzare in un forno o su una fonte di calore se non specificato.
- Per evitare ustioni, utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano.
- Non utilizzare la pentola in modo abusive; è destinata solo per la cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Pentola Demeyere Atlantis 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per una distribuzione uniforme del calore.

Dati Tecnici:

- Diametro: Ø 280 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Coperchio: Incluso
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno fino a 250°C.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione.
- Assicurarsi che la pentola e il coperchio siano privi di qualsiasi imballaggio.
- Posizionare la pentola su un piano cottura adatto.
- Se necessario, lavare la pentola con acqua calda e sapone e asciugare completamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Riscaldare la pentola a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro se necessario.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio per una cottura uniforme.
- Monitorare il processo di cottura per evitare che gli alimenti si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Per macchie ostinate, un detergente specifico per acciaio inossidabile può essere utilizzato.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro.
- In caso di scolorimento, utilizzare un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.
- Se il coperchio non si adatta, verificare che non ci siano ostacoli o detriti sui bordi della pentola.

8. Smaltimento

- Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltire rispettando le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare la pentola nell'indifferenziato, ma portarla presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania