

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1005292

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan with lid - Ø 240mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Industry 5 Saucepan with Lid (Ø 240mm)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Industry 5 Saucepan with Lid. This high-quality saucepan is designed for professional chefs and home cooking enthusiasts alike. Crafted from premium stainless steel, it ensures durability and superior cooking performance.

2. Safety Information

- Always use the saucepan on appropriate heat settings to prevent overheating and damage.
- Do not leave the saucepan unattended while in use.
- Handle with care, as the saucepan and lid can become very hot during cooking.
- Use pot holders or oven mitts when handling hot cookware.
- Take care when pouring hot liquids to avoid spills and burns.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Use silicone or wooden utensils instead.
- Ensure the saucepan is on a stable, flat surface before use.

3. Product Specifications

- Diameter: 240 mm
- Material: Stainless Steel
- Lid: Yes
- Suitable for all heat sources, including induction
- Dishwasher safe
- Oven safe up to 260°C

4. Setup and Installation

1. Unbox the saucepan and inspect for any visible damage during shipping.
2. Before first use, wash the saucepan in warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the saucepan on a clean, flat stovetop.
4. Ensure that the heat source matches the size of the saucepan to promote even heating.

5. Operation

1. Preheat the saucepan on low to medium heat before adding ingredients.
2. Add the desired amount of oil or butter if necessary.
3. Place your food items in the saucepan and cover with the lid if required.
4. Adjust the heat as needed to achieve the desired cooking temperature.
5. Stir or turn the food periodically for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the saucepan to cool completely.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners.
- For tough stains or burnt-on food, soak the saucepan in warm, soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store in a dry place, preferably with a cloth liner to avoid scratches.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure you are using enough cooking oil and preheating the saucepan appropriately.
- If the saucepan warps after use, this may indicate overheating. Always use recommended heat settings.
- For discoloration, use a stainless steel cleaner specifically designed for cookware.

8. Disposal

When disposing of the saucepan, consider recycling it if possible. Stainless steel is highly recyclable and can be repurposed in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Demeyere Industry 5. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel Ø 240mm Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Kochtopfes. Dieses hochwertige Produkt wurde aus erstklassigem Edelstahl gefertigt und bietet ein hervorragendes Kochvergnügen. Mit seiner einzigartigen Konstruktion und modernen Ästhetik ist dieser Topf eine perfekte Ergänzung für jede Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur zum Kochen auf Herdplatten oder im Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, trockenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Backhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Topf beim Kochen nicht überhitzt. Eine übermäßige Erhitzung kann zu Verfärbungen des Edelstahls führen.
- Bewahren Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 240mm
- Höhe: 115mm
- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf und den Deckel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Topf auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Reinigen Sie den Topf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
4. Platzieren Sie den Topf auf eine geeignete Herdplatte, die der Größe des Topfes entspricht.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung ein.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten.
- Decken Sie den Topf mit dem Deckel ab, um die Hitze zu speichern.
- Verwenden Sie regelmäßige Überprüfungen, um sicherzustellen, dass die Speisen nicht anbrennen.
- Nach dem Kochen entfernen Sie den Topf von der Hitzequelle und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel zur Pflege.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Der Topf ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie genügend Flüssigkeit während des Kochens.
- Problem: Verfärbung der Edelstahloberfläche.
Lösung: Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem geeigneten Reiniger für Edelstahl.
- Problem: Deckel sitzt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Ausrichtung des Deckels und stellen Sie sicher, dass er richtig aufliegt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar und sollte umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Industry 5 Steelpan met Deksel Ø 240 mm

1. Algemene informatie

Welkom bij de handleiding van de Demeyere Industry 5 steelpan met een diameter van 240 mm. Dit product is ontworpen voor zowel professionele chefs als thuiskeoks die streven naar optimale kookresultaten. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren terwijl deze in gebruik is.
- Bij het gebruik van de pan kunnen oppervlakken heet worden. Gebruik altijd een ovenwant of keukenhandschoenen.
- Zorg ervoor dat de pan niet leeg op het vuur staat om schade te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de binnenzijde van de pan om krassen te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze onder koud water plaatst om kromtrekken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en keramisch koken
- Handgrepen: Rvs, cold-touch technologie
- Deksel: Ja, van roestvrij staal

4. Setup en installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen of gebreken.
2. Maak de pan schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel om eventuele fabrieksresten te verwijderen.
3. Plaats de pan op een stabiel en geschikt kookoppervlak.
4. Sluit de deksel goed af tijdens het koken voor optimale resultaten.

5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan.
2. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het tot de gewenste temperatuur.
3. Gebruik een houten lepel of siliconen gereedschap om in de pan te roeren en krassen te voorkomen.
4. Controleer regelmatig de voortgang van het koken.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve reinigers om schade aan de oppervlakte te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kan je een mengsel van zuiveringszout en water gebruiken.
- Droog de pan grondig af om waterplekken te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat je de pan goed verwarmt voordat je de ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: De pan is vervormd of heeft een verkleurde bodem.
Oplossing: Dit kan ontstaan door oververhitting. Laat de pan afkoelen voordat je deze onder koud water plaatst in de toekomst.

8. Afvoer

- Dit product kan volledig gerecycled worden. Neem contact op met je lokale afvalbeheerinstantie voor informatie over recyclingmogelijkheden van roestvrij staal.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Industry 5 con Tapa Ø 240 mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Industry 5 es un producto de alta calidad diseñado para una cocción eficiente y uniforme. Fabricada en acero inoxidable, es adecuada para todo tipo de cocinas, incluidos los fogones de inducción. Este utensilio de cocina es ideal para la preparación de salsas, guisos y otros platos.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la cacerola en una superficie plana y estable.
- No dejar la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- Los mangos pueden calentarse durante la cocción. Utilice manoplas para evitar quemaduras.
- No coloque la cacerola en el horno a temperaturas superiores a 250°C.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto directo con llamas abiertas.
- Utilice utensilios de cocina que no rayen para evitar daños a la superficie.
- Evite poner la cacerola en contacto con objetos afilados o abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: Ø 240 mm
- Altura: 130 mm
- Capacidad: 3,5 L
- Apto para: Todo tipo de cocinas, incluido inducción
- Características especiales: Base de 5 capas con excelente retención del calor

4. Configuración e Instalación

- Retire la cacerola de su embalaje y elimine todos los materiales de protección.
- Lave la cacerola con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Coloque la cacerola sobre la fuente de calor adecuada. Asegúrese de que la base esté completamente apoyada en la cocina.
- Si usa una cocina de inducción, asegúrese de que la cacerola sea compatible.

5. Operación

- Agregue los ingredientes a la cacerola y encienda la fuente de calor.
- Ajuste la temperatura según las recomendaciones de la receta.
- Utilice utensilios de cocina de madera o silicona para mezclar o servir.
- Para mantener una cocción uniforme, no sobrecargue la cacerola.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave o en el lavavajillas.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda limpiar las manchas de agua o alimentos de inmediato para mantener el brillo del acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cacerola se deforma.
Solución: No utilizar temperaturas excesivas. Mantener siempre la cacerola en una superficie plana.
- Problema: Alimentos se pegan a la cacerola.
Solución: Caliente la cacerola adecuadamente y añada suficiente aceite o líquido.
- Problema: Manchas difíciles de limpiar.
Solución: Utilice una pasta de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el producto siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- No deseche el producto en el hogar común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 240mm en acier inoxydable

1. Informations Générales

La casserole Demeyere Industry 5 est conçue pour une performance de cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle. Parfaite pour une utilisation professionnelle ou domestique, elle combine un design moderne et une technologie avancée.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez jamais la casserole sur une source de chaleur sans surveillance.
- Utilisez des gants de protection ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Ne plongez jamais la casserole chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Assurez-vous de ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Gardez le produit hors de la portée des enfants lorsque vous l'utilisez.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 240mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 240 mm
- Épaisseur du fond : 7 mm
- Compatible tous feux : Oui, y compris induction
- Résistance au four : Jusqu'à 250°C
- Poignées : Ergonomiques et rivetées pour une meilleure prise en main

4. Montage et Installation

1. Retirez la casserole de son emballage.
2. Vérifiez l'absence de dommages sur le produit.
3. Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
4. Positionnez la casserole sur une plaque de cuisson appropriée, en vous assurant que la taille de la plaque convient au diamètre de la casserole.
5. Préchauffez doucement si nécessaire, en évitant des températures trop élevées au démarrage.

5. Utilisation

1. Ajoutez les ingrédients dans la casserole.
2. Allumez la source de chaleur à une température appropriée.
3. Utilisez un couvercle pour une cuisson uniforme, en ajustant selon le type de plat que vous préparez.
4. Remuez régulièrement pour éviter la cuisson inégale ou l'attachement des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Pour les taches tenaces, un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons métalliques.
- Séchez soigneusement la casserole pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, essayez de préchauffer la casserole avant d'ajouter des ingrédients.
- Si la casserole est déformée, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.
- Pour toute autre anomalie, consultez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour disposer de la casserole de manière respectueuse de l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale dell'Utente per la Pentola Demeyere Industry 5 con Coperchio Ø 240mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Industry 5 è progettata per professionisti e appassionati di cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, offre un'ottima conducibilità termica, durata e resistenza. Questo prodotto è ideale per la preparazione di salse, stufati e molto altro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli adatti per pentole in acciaio inox.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non lasciare la pentola vuota sul fuoco acceso.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini quando in uso.
- Indossare guanti o utilizzare presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo l'uso, inquanto il cambiamento di temperatura può danneggiare il materiale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 240 mm
- Capacità: 4,5 litri
- Spessore del fondo: 5 mm
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di fuoco, inclusi induzione e forno.
- Lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non vi siano danni.
- Lavare la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la pentola sul piano di cottura e assicurarsi che si trovi al centro del fornello.
- Accendere il fuoco a un livello medio per iniziare a riscaldare la pentola.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti nella pentola e mescolare con un cucchiaino di legno o silicone.
- Monitorare la cottura, regolare il fuoco se necessario per evitare che il cibo si attacchi.
- Utilizzare il coperchio per controllare la cottura e mantenere l'umidità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la pentola prima di lavarla.
- Lavare con acqua calda e sapone o mettere in lavastoviglie.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spugna non abrasiva per preservare il rivestimento.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo che si attacca.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di olio o burro e controllare la temperatura di cottura.
- Problema: Pentola deformata.
Soluzione: Evitare cambiamenti bruschi di temperatura e non utilizzare su fuochi troppo alti.

8. Smaltimento

- Quando non è più utilizzabile, smaltire la pentola secondo le normative locali per il riciclaggio degli metalli. Non smaltire nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania