

# 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: 1005294**

**DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan without lid - Ø 160mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Saucepan Without Lid Ø 160mm Stainless Steel

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Industry 5 Saucepan. This high-quality saucepan is designed for the professional and home cook alike, offering exceptional performance and durability. Crafted from quality stainless steel, this saucepan combines modern design with functionality.

## 2. Safety Information

Use this saucepan with caution to prevent accidents or injuries:

- Ensure the handle is securely fastened and remains cool during cooking.
- Avoid direct contact with flames if using on a stovetop.
- Always use appropriate heat levels to prevent overheating and warping.
- Use pot holders or oven mitts when handling the saucepan, as it may become hot during use.
- Be aware of hot contents when pouring, and take care to avoid splashes.
- Do not place the saucepan on an uneven surface to prevent spills.
- For children's safety, keep the saucepan out of reach when in use.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 160mm
- Shape: Round
- Heat Source Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C / 482°F

## 4. Setup and Installation

To set up and use your Demeyere saucepan:

1. Remove all packaging materials and labels from the saucepan.
2. Wash the saucepan with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the saucepan completely before placing it on your stovetop.
4. Ensure the stovetop surface is clean and dry before placing the saucepan on it.
5. Select the appropriate burner size to match the diameter of the saucepan.

## 5. Operation

1. Place the saucepan on the stovetop and add the desired ingredients.
2. Select the appropriate heat setting (medium to low is recommended for even cooking).
3. Monitor the cooking process to adjust the heat as needed.
4. If boiling, avoid lifting the lid unnecessarily to retain heat and moisture.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the saucepan to cool down.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge; do not use abrasive cleaners or steel wool.
- For stubborn stains or burnt residues, soak the saucepan in warm water, then scrub gently.
- The saucepan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its finish.
- Dry thoroughly before storing to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the bottom: Ensure that there is enough liquid while cooking, and use lower heat settings to prevent burning.
- If the handle becomes loose: Check the screws and tighten them if necessary.
- Discoloration or staining: Regular cleaning should prevent this; use a stainless steel cleaner if necessary.

## 8. Disposal

- This product is designed for long-term use. However, when disposal is necessary, check local regulations for metal recycling.
- Ensure that the saucepan is clean before recycling.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Demeyere Industry 5 Saucepan ohne Deckel Ø 160mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Saucepan ohne Deckel. Dieses Produkt ist für Profiköche und anspruchsvolle Hobbyköche konzipiert, um höchste Koch- und Sparergebnisse zu liefern. Der Topf besteht aus hochwertigem Edelstahl und kombiniert eine ansprechende Ästhetik mit hervorragender Funktionalität.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie diese Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie den Topf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff sicher befestigt ist und dass Sie den Topf stets mit Vorsicht behandeln.
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während sich der Topf noch auf einer Wärmequelle befindet, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie für hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Topf bei heißen Temperaturen handhaben.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160mm
- Höhe: 92mm
- Kapazität: 1,8 L
- Gewicht: 1,1 kg
- Induktionsfähig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Topf auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochplatte oder Ihr Induktionsherd sauber und funktionsfähig ist.
3. Platzieren Sie den Topf auf die entsprechende Wärmequelle.
4. Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Befüllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge an Flüssigkeit oder Lebensmitteln.
- Schalten Sie die Wärmequelle ein und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
- Es wird empfohlen, den Deckel während des Kochens nicht zu verwenden, um die Dampfungwicklung zu regulieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel aus.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm verwenden.
- Der Topf ist spülmaschinenfest, genießen Sie jedoch die Handwäsche für eine längere Lebensdauer.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf hat eine Verfärbung.
  - Lösung: Verwenden Sie eine Edelstahl-Reinigungscreme, um die Verfärbung zu entfernen.
- Problem: Lebensmitteln kleben am Topf.
  - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen und stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Mülltrennung und das Recycling von Metall. Entsorgen Sie keine elektrischen Komponenten im Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

# Producthandleiding: Demeyere Industry 5 Sauspan zonder Deksel Ø 160mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Industry 5 Sauspan zonder Deksel. Deze hoogwaardige pan is vervaardigd uit roestvrij staal en biedt een uitstekende warmtegeleiding, waardoor uw kookervaring efficiënt en plezierig is.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen op geschikte kookplaten: Zorg ervoor dat uw kookplaat compatibel is met roestvrijstalen pannen.
- Hete oppervlakken: De pan kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd een ovenwant of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken om ongelukken te voorkomen.
- Vuurveiligheid: Laat de pan nooit onbeheerd achter op een actieve warmtebron.
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt om verbranden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 100 mm
- Capaciteit: 1,5 liter
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking: Haal de pan voorzichtig uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Kies een geschikte kookplaat: Plaats de pan op een vlakke en stabiele kookplaat.
3. Voorbereid koken: Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voor gebruik.

## 5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, gebruik een beetje olie of boter voordat u voedsel toevoegt.
- Pas de temperatuur aan om aan uw kookbehoeften te voldoen.
- Roer gedurende het koken regelmatig om aanbakken te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik: Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Opbergen: Bewaar de pan op een droge plaats. Gebruik indien mogelijk panbeschermers om krassen te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie of boter.
- Probleem: De pan verkleurt.
  - Oplossing: Dit kan gebeuren met roestvrij staal. Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal om de pan te herstellen.

## 8. Weggooien

- Volg lokale regelgeving voor het weggooien van roestvrij staal. Dit product kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat het afval op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

- E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Demeyere Industry 5 Sauspan zonder Deksel!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Industry 5 Sin Tapa - Ø 160 mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La cacerola Demeyere Industry 5, fabricada en acero inoxidable, es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de alimentos. Su diseño funcional y duradero la convierte en una excelente opción tanto para profesionales como para aficionados a la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para cocinar alimentos en la cocina. No utilice la cacerola para otros fines.
- Calor y materiales: Asegúrese de utilizar utensilios de cocina adecuados que no dañen el revestimiento de la cacerola. Utilice agarraderas para evitar quemaduras al manipular la cacerola caliente.
- Supervisión: No deje la cacerola desatendida en la estufa mientras esté en uso.
- Limpieza: Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el acabado de la cacerola.
- Almacenamiento: Guarde la cacerola en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 160 mm
- Altura: 100 mm
- Capacidad: 1.5 litros (aproximadamente)
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Temporización y empaquetado: No se aplica.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la cacerola del embalaje con cuidado y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Colocación: Coloque la cacerola sobre una estufa limpia y plana. Asegúrese de que el fondo de la cacerola esté completamente en contacto con la superficie de cocción.
3. Cocción: Encienda la estufa y ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.

## 5. Operación

- Cocción: Utilice la cacerola para hervir, estofar o cocinar al vapor. Asegúrese de que haya suficiente líquido dentro de la cacerola para evitar que los alimentos se peguen.
- Control de la temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de cocción que desee realizar. Mantenga un control constante para evitar que los alimentos se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla. Lave a mano con agua caliente y jabón, utilizando una esponja suave.
- Limpieza profunda: Para manchas difíciles, se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Secado: Seque completamente la cacerola antes de guardarla para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cacerola se ha decolorado.  
Solución: Utilice una mezcla de agua y vinagre para restaurar su brillo.
- Problema: Los alimentos se pegan.  
Solución: Asegúrese de usar suficiente líquido al cocinar y ajuste la temperatura al inicio de la cocción.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, recicle la cacerola adecuadamente según las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto 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 Demeyere Industry 5 sans couvercle Ø 160mm en acier inoxydable

## 1. Informations Générales

La casserole Demeyere Industry 5 est conçue pour les professionnels de la cuisine et les amateurs de cuisine exigeants. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre durabilité et performance pour une variété de méthodes de cuisson.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette casserole est destinée uniquement à la cuisson des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Chaleur : Ne jamais laisser la casserole sans surveillance sur une source de chaleur. Utilisez des gants de protection pour manipuler la casserole chaude.
- Manipulation : Utilisez des ustensiles en silicone, en bois ou en plastique pour éviter de rayer la surface.
- Nettoyage : Ne plongez pas la casserole chaude dans l'eau froide pour éviter tout choc thermique.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants lorsque celle-ci est utilisée ou fraîchement chaude.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Demeyere
- Modèle : Industry 5
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 160 mm
- Induction : Compatible
- Nombre de couches : 5 couches
- Résistant : À la chaleur jusqu'à 260°C

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la casserole de son emballage et retirez tous les supports de protection.
2. Inspection : Vérifiez l'absence de dommages avant la première utilisation.
3. Fabrication : Placez la casserole sur une source de chaleur appropriée. Assurez-vous qu'elle est bien centrée pour une cuisson uniforme.
4. Utilisation sur induction : Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous qu'elle est en mode de détection de la casserole.

## 5. Fonctionnement

- Avant de commencer la cuisson, préchauffez la casserole à feu moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments ne collent.
- Ne surchargez pas la casserole pour une cuisson équilibrée.
- Réglez la température en fonction des aliments cuisinés pour éviter le brûlage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau.

## 7. Résolution de Problèmes

- Difficulté à chauffer : Vérifiez que la casserole est bien centrée sur la source de chaleur.
- Aliments collés : Veillez à bien préchauffer la casserole et à utiliser suffisamment de matière grasse.
- Taches de brûlure : Utilisez un nettoyant spécifique à l'acier inoxydable pour enlever les marques.

## 8. Élimination

Conformément aux directives de gestion des déchets, lorsque la casserole est en fin de vie, veillez à la recycler correctement. Consultez les règlements locaux en matière de recyclage des métaux.

## 9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il tegame Demeyere Industry 5 senza coperchio di diametro 160mm è realizzato in acciaio inox di alta qualità, progettato per fornire prestazioni ottimali in cucina. Questo tegame è adatto per l'uso su tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Non lasciare mai il tegame incustodito durante l'uso su fuoco alto.
- **Manico Caldo:** Il manico può riscaldarsi durante la cottura. È consigliato utilizzare presine o guanti da cucina.
- **Uso Elettrico:** Per potenze elettriche, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con superfici calde.
- **Bagnato e Caldo:** Non toccare il tegame se è bagnato e caldo per evitare ustioni.
- **Controllo Visivo:** Controllare sempre la presenza di possibili danni prima dell'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio Inox
- **Diametro:** 160mm
- **Compatibilità:** Adatto per induzione, gas, e piani cottura elettrici
- **Facilità di Pulizia:** Lavabile in lavastoviglie
- **Resistenza al Calore:** Utilizzabile in forno fino a 250°C

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il tegame dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il tegame sul piano di cottura appropriato.
3. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
4. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.

### 5. Funzionamento

- Scaldare il tegame su fuoco medio fino a quando non raggiunge la temperatura desiderata.
- Aggiungere ingredienti e mescolare secondo necessità.
- Monitorare il cibo per assicurarsi che non bruci.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il tegame prima di pulirlo.
- Lavare con acqua calda e detersivo non abrasivo.
- Per macchie ostinate, utilizzare una spugna di nylon o un detergente specifico per acciaio inox.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Cibo Attaccato:** Utilizzare spray antibruccia o aumentare l'uso di olio durante la cottura.
- **Difficoltà di Pulizia:** Provare ad utilizzare una miscela di aceto e acqua calda per le macchie più resistenti.

### 8. Smaltimento

Smaltire il tegame nell'apposito contenitore per metalli riciclabili, seguendo le normative locali riguardanti il riciclaggio.

### 9. Contatti

Per assistenza, contattare il nostro supporto clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania