

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: 1005295

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan without lid - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Industry 5 Saucepan without Lid (Ø 180mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Industry 5 Saucepan without Lid. Designed and manufactured in Belgium, this saucepan is suitable for all types of hobs and ideal for professional use. The saucepan is made from high-quality stainless steel, ensuring durability and resistance to corrosion.

2. Safety Information

- General Safety: Use this product only for its intended purpose. Avoid using the saucepan with a flame higher than necessary to prevent warping.
- Heat Protection: Handles may become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling the saucepan.
- Liquid Management: Ensure that liquids do not boil over, as this can lead to burns or spills.
- Cleaning: Allow the saucepan to cool down before cleaning to prevent burns.
- Storing: Store in a dry place to prevent moisture accumulation. Do not stack utensils with sharp edges on top as this may scratch the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 180mm
- Base Thickness: 6mm
- Height: 160mm
- Weight: 1.6 kg
- Compatible with all types of hobs, including induction.

4. Setup and Installation

1. Ensure that your kitchen workspace is clear and clean.
2. Place the saucepan on a stable, level hob.
3. Ensure the hob is compatible with the saucepan's base for efficient heat conduction.
4. If using an induction cooktop, confirm that the saucepan is correctly positioned on the specific induction zone to ensure proper functioning.

5. Operation

1. Fill the saucepan with the desired ingredients and liquid.
2. Place on the stovetop and turn on the heat. Adjust the temperature according to your cooking needs.
3. Monitor cooking and stir occasionally.
4. Pour out contents carefully to prevent burns and spills.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Clean the saucepan with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be applied as a paste.
- Do not use metal scouring pads that may scratch the surface.
- Dry immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Discoloration: This may occur with the use of high heat. Lower the temperature to avoid further discoloration.
- Sticking Food: Use adequate oil or butter when cooking to reduce sticking.
- Warping: Avoid exposing the saucepan to sudden temperature changes, such as placing a hot pan into cold water.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Generally, stainless steel can be recycled. Check with your local recycling center for specific guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Demeyere. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Kochtopf ohne Deckel (Ø 180mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Dieser Demeyere Industry 5 Kochtopf ohne Deckel ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie sowie für den privaten Gebrauch. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, gewährleistet er eine längere Lebensdauer und bessere Leistung beim Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsrisiken und Maßnahmen:

- Verbrühungen: Der Kochtopf wird beim Erhitzen sehr heiß. Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Fallschutz: Stellen Sie den Topf auf eine stabile Fläche, um ein Umkippen zu verhindern.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von heißen Kochoberflächen fern.
- Reinigung: Achten Sie darauf, den Topf immer vom Herd zu nehmen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwendung mit Elektrogeräten: Verwenden Sie den Topf nicht in der Mikrowelle oder auf Induktionsplatten, die nicht für diesen Topf geeignet sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Typ: Ohne Deckel
- Backofengeeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Energiequelle: Gas, Elektro, Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie den Kochtopf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
3. Stellen Sie den Kochtopf auf eine geeignete Kochfläche (Gas-, Elektro- oder Induktionsherd).
4. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes trocken und sauber ist, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Kochtopf mit der gewünschten Menge an Wasser oder Zutaten.
2. Setzen Sie den Kochtopf auf die Hitzequelle und schalten Sie diese ein.
3. Kochen Sie die Speisen entsprechend Ihrer Rezepte.
4. Überwachen Sie den Kochprozess und rühren Sie gelegentlich um, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um das natürliche Finish des Edelstahls zu schützen.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf verformt sich bei Hitze.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist und vermeiden Sie übermäßige Hitze.
- Problem: Speisen brennen an.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit oder Öl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf nach der Lebensdauer umweltgerecht. Edelstahl kann in den meisten Recyclingzentren recycelt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen 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 Sauspan zonder deksel Ø 180 mm

1. Algemene informatie

De Demeyere Industry 5 sauspan zonder deksel is een hoogwaardige keukentool, vervaardigd uit roestvrij staal van professionele kwaliteit. Deze pan is ideaal voor het koken van sauzen, soepen en andere gerechten. De pan is ontworpen voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, en biedt uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het doel waarvoor hij is ontworpen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de hete pan.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenkant van de pan kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan correct is geplaatst op de warmtebron voordat u deze inschakelt.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op het vuur.
- Volg de gebruiksaanwijzingen voor het schoonmaken om chemicaliën of schade te vermijden.

3. Productspecificaties

- Diameter: 180 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Geschikt voor: Inductie, gas, elektrisch, keramisch
- Capaciteit: 1.3 liter
- Gewicht: 1,2 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Setup en installatie

- Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat.
- Zorg ervoor dat de hoogste ruimte aan de zijkanten vrij is om hitteafvoer te waarborgen.
- Indien u de pan op een inductiekookplaat plaatst, zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld voordat u de pan gebruikt.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten en voeg voldoende vloeistof toe.
- Plaats de pan op de verwarming en stel de temperatuur in zo nodig.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en houd het koken in de gaten.
- Gebruik braad- of spatels van siliconen of hout om de pan niet te beschadigen.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schurende reiniger.
- Veeg de buitenkant van de pan af met een vochtige doek.
- Droog de pan altijd grondig af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- De pan kookt niet gelijkmatig: Controleer of de kookplaat goed is ingesteld en of de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat.
- Aanbranden van voedsel: Verminder de temperatuur en roer regelmatig.
- Vlekken of verkleuring: Dit kan optreden door voedselresten; probeer de pan opnieuw grondig te reinigen.

8. Verwijdering

- Gooi de pan niet bij regulier huisafval.
- Controleer de lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal.
- Lever de pan in bij een recyclingpunt of neem contact op met de afvalverwerkingsdienst voor de juiste verwijdering.

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 Industry 5 sin tapa - Ø 180 mm de acero inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Industry 5 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos. Fabricada en acero inoxidable, esta cacerola es ideal para chefs profesionales y aficionados que buscan durabilidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en superficies de cocción adecuadas.
- Evitar el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- No sobrecalentar la cacerola sin contenido; esto podría dañarla.
- Mantener fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Para una limpieza segura, dejar enfriar completamente antes de lavar.
- No utilizar en hornos de microondas.
- Seguir siempre las instrucciones del fabricante relacionadas con la temperatura y el uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 180 mm
- Capacidad: 1,75 litros
- Fondo: Fondo de tres capas para una distribución uniforme del calor
- Características: Resistente a la corrosión, apta para lavavajillas, fácil de manejar.

4. Instalación y Montaje

- Retire la cacerola del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Coloque la cacerola sobre la placa de cocción o la estufa, asegurándose de que la base esté limpia.
- Ajuste la temperatura de cocción según la receta o el tipo de alimento que desea preparar.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cacerola.
- Controle constantemente la cocción para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.
- Para mejores resultados, utilice utensilios de cocina de silicona o madera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Para eliminar manchas difíciles, utilice una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque completamente antes de guardar para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Problema: Alimentos se pegan en el fondo.
Solución: Asegúrese de pre-calentar la cacerola antes de agregar los ingredientes.
- Problema: La base se deforma.
Solución: Evite cambios bruscos de temperatura y no utilice la cacerola en alta temperatura sin contenido.

8. Eliminación

- La cacerola es reciclable. Para desecharla, colóquela en el contenedor de metales.
- Siga las regulaciones locales de reciclaje para la eliminación de productos metálicos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Casserole Demeyere Industry 5 sans couvercle Ø 180mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

La casserole Demeyere Industry 5 sans couvercle Ø 180mm est conçue pour répondre aux attentes des chefs professionnels tout en étant adaptée à un usage domestique. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle garantit durabilité et performance exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser la casserole, lisez attentivement le manuel d'instructions.
- Gardez la casserole hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance sur le feu.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Ne soumettez pas la casserole à des chocs thermiques extrêmes (ex. verser de l'eau froide dans une casserole chaude).

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre: 180mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Type: Casserole sans couvercle
- Compatibilité: Convient pour tous types de feux, y compris induction
- Sèche rapide et répartition uniforme de la chaleur: Grâce à la technologie TriplInduc de Demeyere

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la casserole en retirant tout matériau d'emballage.
2. Assurez-vous que la casserole est propre avant la première utilisation.
3. Placez la casserole sur la source de chaleur appropriée (gaz, électrique, induction).
4. Vérifiez que le fond de la casserole est bien en contact avec la surface de cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.

5. Utilisation

- Préchauffez la casserole à feu moyen pour un meilleur résultat de cuisson.
- Ajoutez de l'huile ou du beurre si nécessaire avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur selon vos besoins.
- Pour des résultats optimaux, évitez de surcharger la casserole.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Lavez la casserole à la main avec un détergent doux ou passez-la au lave-vaisselle.
- Pour des taches tenaces, utilisez une éponge non abrasive pour éviter de rayer la surface.
- Séchez bien la casserole après le lavage pour éviter la formation de taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème: La casserole déforme au chaleur.
- Solution: Ne pas chauffer la casserole à des températures excessives ou rapidement.
- Problème: Aliments collent à la casserole.
- Solution: Assurez-vous de préchauffer correctement et d'utiliser suffisamment d'huile lorsque cela est nécessaire.

8. Élimination

- La casserole Demeyere Industry 5 doit être recyclée conformément aux réglementations locales sur les déchets métalliques.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

- E-mail: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Industry 5. Profitez de vos expériences culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Demeyere Industry 5 senza coperchio Ø 180mm in acciaio inossidabile

1. Informazioni Generali

La pentola Demeyere Industry 5 è progettata per offrire performance eccellenti in cucina, combinando praticità e design raffinato. Questa pentola in acciaio inossidabile di alta qualità è ideale per la cottura di salse, zuppe e altri piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo per gli scopi previsti.
- Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso su fuoco.
- Maneggiare sempre la pentola con attenzione, poiché le parti metalliche possono diventare molto calde.
- Utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini quando è calda.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 180mm
- Tipo di pentola: senza coperchio
- Compatibilità: adatto per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e gas.
- Manico: ergonomico, saldamente fissato.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione.
2. Controllare eventuali danni visibili prima dell'uso.
3. Pulire la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Posizionare la pentola su un piano cottura adatto e controllare che sia stabile.

5. Funzionamento

- Riscaldare la pentola a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati una volta che la pentola è calda.
- Mescolare occasionalmente per evitare che il cibo si attacchi.
- Regolare il fuoco secondo necessità durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare una lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire macchie d'acqua.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca alla pentola: Assicurarsi che la pentola sia sufficientemente calda prima di aggiungere gli ingredienti.
- Macchie sulla superficie: Le macchie possono essere rimosse utilizzando una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Rumore di fumi: Assicurarsi di non surriscaldare la pentola; utilizzare una temperatura adeguata.

8. Smaltimento

Smaltire la pentola in acciaio inossidabile secondo le normative locali per il riciclaggio. Non gettare nel rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania