

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: 1005300

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan with lid - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Saucepan with Lid (Ø 180mm)

1. General Information

The Demeyere Industry 5 saucepan with lid is designed for high-quality cooking experiences, combining modern functionality with elegant aesthetics. Crafted from premium stainless steel, this versatile saucepan is suitable for all types of cooking surfaces, including induction.

2. Safety Information

- User Responsibility: Ensure you read this manual thoroughly before using the product.
- Hot Surfaces: The saucepan and lid can become extremely hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children, and supervise children when in use.
- Chemical Safety: Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaning materials that may damage the surface.
- Proper Ventilation: Use the saucepan in a well-ventilated area when cooking.
- Avoid Overfilling: Never overfill the saucepan to prevent spillage, which could lead to burns or other injuries.

3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Industry 5 Saucepan with Lid
- Dimensions: Ø 180mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction.
- Lid: Includes a matching lid for efficient cooking.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the saucepan and lid from the packaging and inspect for any damage.
2. Cleaning Before Use: Wash the saucepan and lid in warm soapy water to remove any manufacturing residue. Rinse and dry thoroughly.
3. Placement on Heat Source: Place the saucepan on a suitable heat source according to the type of cooking you intend to do, ensuring it is stable and centered.

5. Operation

1. Heating: Place the saucepan over medium heat. Allow it to heat gradually.
2. Adding Ingredients: Once preheated, add the desired ingredients. Use appropriate cooking utensils to prevent scratching.
3. Covering: Use the lid to cover the saucepan when necessary to retain heat and moisture.
4. Cooking: Monitor cooking times and adjust heat levels as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water using a soft sponge. For stubborn stains, use a stainless steel cleaner.
- Do not use steel wool or abrasive pads, as they can scratch the surface.
- Dry the saucepan thoroughly before storing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Discoloration: May occur with prolonged high heat. Clean with a stainless steel cleaner.
- Difficulty in Cleaning: Soak the saucepan in warm soapy water before scrubbing.
- Warping: Ensure the cookware is compatible with the heat source used. Do not heat when empty.

8. Disposal

This product has a lifespan of several years with proper care. When disposal becomes necessary, please recycle as per local regulations for stainless steel products.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel Ø 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Industry 5 Saucepan mit Deckel. Dieses Produkt wurde speziell für die Anforderungen professioneller Köche entwickelt und bietet hervorragende Leistung in der Küche. Es besteht aus hochwertigem Edelstahl, der Haltbarkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie den Topf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Temperatur: Der Topf kann in einem heißen Zustand sehr heiß werden. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der Oberfläche.
- Griffe: Die Griffe können ebenfalls heiß werden. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder während des Gebrauchs auf Abstand, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder abrasiven Reinigungsmittel, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
 - Sicherheit im Umgang mit Wasser: Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf heiße Oberflächen gelangt, um gefährliche Dampfbildungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Höhe: 115 mm
- Volumen: 2,0 Liter
- Gewicht: 1,1 kg
- Herdkompatibilität: Gas, Elektro, Induktion, Backofen
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Garantie: 30 Jahre

4. Einrichtung und Installation

- Vor der Benutzung den Topf gründlich reinigen.
- Stellen Sie den Topf auf den entsprechenden Herd, der geeignet für die Herdkompatibilität ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf die gewünschte Temperatur eingestellt ist.
- Bei Verwendung im Backofen: Den Deckel aufsetzen und sicherstellen, dass der Topf für den Backofen geeignet ist.

5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu.
- Verwenden Sie eine mittlere bis hohe Hitze, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
- Rühren Sie die Zutaten regelmäßig um, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Nach dem Kochvorgang den Topf vom Herd nehmen und ggf. den Deckel aufsetzen, um die Wärme zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach der Nutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder abrasiven Reinigungsutensilien.
- Nach dem Reinigen gründlich abspülen und an der Luft trocknen lassen.
- Um Flecken zu vermeiden, reinigen Sie den Topf regelmäßig.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf hält die Wärme nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf für den Herd geeignet ist und ob die Hitze gleichmäßig verteilt wird.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.
Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen und überprüfen Sie die Kochtemperatur.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Edelstahl- und Metallabfälle. Recyceln Sie alle Teile, wenn möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 180mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Demeyere Industry 5 steelpan met deksel. Deze duurzame en functionele pan is ontworpen voor dagelijks gebruik en biedt uitstekende kookprestaties dankzij het hoogwaardige roestvrijstaal.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de pan gebruikt.

- Gebruik de pan alleen op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat de hittebron geschikt is voor de afmetingen van de pan.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is. Gebruik altijd ovenwanten of bescherming tegen hitte.
- Zorg ervoor dat de pan niet onbeheerd op de hittebron staat.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, aangezien dit krassen op de pan kan veroorzaken. Gebruik in plaats daarvan houten of silicone spatels.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens en na het koken.
- Controleer altijd of de pan goed is vastgemaakt voordat u deze optilt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 180mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Inhoud: 1,5 liter
- Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 260°C
- Geschikte vaatwasmachine: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten van de pan.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
3. Plaats de pan op een stabiele en geschikte warmtebron. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de kookplaat (bij inductie).
4. Als u de pan voor het eerst gebruikt, raden we aan om deze op laag vuur met een beetje olie of boter te verhitten en vervolgens af te koelen voordat u gaat koken.

5. Gebruik

- Voeg altijd een beetje vocht (water, bouillon, olie of andere vloeistoffen) toe voordat u gaat koken.
- Gebruik geschikte kooktechnieken afhankelijk van het recept (stomen, koken, bakken, etc.).
- Controleer regelmatig de temperatuur om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm zeepwater en een zachte spons.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurende reiniger gebruiken.
- Droog de pan altijd goed af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan wordt niet warm: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en of de warmtebron functioneert.
- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vocht gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Vlekken of verkleuring: Dit kan ontstaan door hitte of voedselresten. Gebruik een staalreiniger om deze te verwijderen.

8. Afvoer

Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u de pan op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Demeyere Industry 5 con Tapa - Ø 180 mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Industry 5 es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para satisfacer las demandas de los chefs profesionales y aficionados. Fabricada en acero inoxidable, combina durabilidad y un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para la cocina. No debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Superficies Calientes: La cacerola puede calentarse considerablemente. Use siempre manoplas o utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- Cuidado con el Agua: Al verter agua u otros líquidos en una cacerola caliente, evite el vapor que puede quemar la piel.
- Infantes y Mascotas: Mantenga siempre la cacerola fuera del alcance de niños y mascotas cuando esté en uso.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la cacerola esté completamente fría antes de limpiarla o guardarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 180 mm
- Capacidad: 2,5 litros
- Tapa: Incluida
- Compatibilidad: Adecuada para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Lavable en lavavajillas: Sí
- Garantía: 30 años

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cacerola y la tapa del empaque.
2. Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la cacerola sobre la fuente de calor adecuada (cocina a gas, eléctrica o inducción).
5. Asegúrese de que el fuego o la fuente de calor sea de tamaño adecuado en relación al fondo de la cacerola.

5. Operación

- Use la cacerola con un poco de aceite o mantequilla si es necesario, para evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine a fuego medio para obtener mejores resultados. Ajuste la temperatura según la receta y los ingredientes.
- Mejores resultados de cocción se logran utilizando la tapa para retener la humedad y el calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague la cacerola con agua caliente después de cada uso.
- Para eliminar restos difíciles, use una esponja no abrasiva con agua caliente y jabón.
- La cacerola es apta para lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para mantener su brillo.
- Seque la cacerola completamente antes de guardarla para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de calentar la cacerola correctamente y usar suficiente aceite o mantequilla.
- Manchas en la superficie: Use un limpiador para acero inoxidable o una pasta de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- La tapa no encaja bien: Verifique que no haya residuos en el borde de la cacerola o la tapa.

8. Disposición

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar la cacerola de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contacte a nuestro servicio al cliente:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations Générales

Ce manuel contient des informations essentielles concernant la casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 180 mm en acier inoxydable. Veuillez lire attentivement toutes les sections avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la casserole uniquement pour la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour des applications non alimentaires.
- Chaleur élevée : Lors de l'utilisation sur des surfaces chaudes, évitez tout contact avec la peau. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Produits chimiques : Évitez l'utilisation de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques qui pourraient endommager la surface.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Refroidissement : Avant le nettoyage, laissez la casserole refroidir complètement pour éviter les brûlures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 180 mm
- Poignée : Ergonomique, en acier inoxydable
- Type de couvercle : En acier inoxydable
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la casserole de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage.
2. Nettoyage Initial : Lavez la casserole à l'eau chaude avec un détergent doux avant la première utilisation.
3. Utilisation de la cuisinière : Placez la casserole sur la source de chaleur appropriée et assurez-vous qu'elle est bien centrée.
4. Préparation des aliments : Ajoutez l'huile ou le beurre selon la recette avant de chauffer.

5. Fonctionnement

- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.
- Ajustez le feu en fonction des aliments à cuire pour éviter une cuisson inégale.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la casserole à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécifique pour acier inoxydable.
- Évitez le lave-vaisselle si possible, car cela peut altérer la finition.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collés.
- Solution : Augmentez la température et utilisez suffisamment d'huile ou de gras.
- Problème : Taches tenaces.
- Solution : Utilisez un mélange de vinaigre et d'eau chaude pour faire tremper.

8. Élimination

Ne jetez pas la casserole avec les ordures ménagères. Recyclez le métal dans un centre de recyclage approprié. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi la casserole Demeyere Industry 5. Nous apprécions votre confiance et vous souhaitons de bonnes préparations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la pentola Demeyere Industry 5 con coperchio, Ø 180 mm in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie di professionisti e appassionati di cucina. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola è durevole e performante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la pentola solo per scopi culinari. Non usarla per scopi non previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini. L'uso della pentola potrebbe comportare il rischio di scottature.
- Non posizionare la pentola sul fuoco senza contenuto. Ciò potrebbe danneggiare la pentola e causare rischi di incendio.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo all'interno della pentola per evitare graffi.
- Assicurarsi che le maniglie siano ben salde durante l'uso. Controllare regolarmente che non ci siano segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La pentola Demeyere Industry 5 è dotata delle seguenti specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 180 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Idonea per: Induzione, gas, elettricità, ceramica
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Coperchio: Incluso

4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'uso, lavare la pentola con acqua calda e sapone neutro e asciugarla bene.
- Posizionare la pentola su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con la pentola (induzione, gas, ecc.).
- Per l'uso su piano cottura a induzione, controllare che il diametro della pentola corrisponda a quello della zona di cottura.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con la quantità desiderata di liquido o ingredienti.
- Posizionare la pentola sulla fonte di calore e accendere il fuoco.
- Monitorare attentamente la cottura e regolare la temperatura secondo necessità.
- Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano la pentola e il coperchio, poiché possono diventare molto caldi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi per preservare la finitura dell'acciaio inossidabile.
- Asciugare accuratamente la pentola prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non si riscalda: Verificare che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore e che la fonte di calore sia accesa.
- Se c'è scolorimento: Utilizzare un detersivo per acciaio inossidabile per ripristinare l'aspetto originale.
- In caso di eventuali danni, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire la pentola secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare la pentola nei rifiuti organici o indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania