

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: 1005301

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Saucepan with lid - Ø 200mm - 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 200mm, Stainless Steel)

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Saucepan is designed for professional and home cooking alike. Made from high-quality stainless steel, this saucepan features a durable construction and an innovative 5-ply material, ensuring optimal heat distribution and energy efficiency. Its ergonomic design offers comfortable handling, while the lid helps maintain moisture and flavor, making it ideal for a variety of cooking tasks.

2. Safety Information

- General Safety: Always exercise caution when handling hot objects. Use oven mitts or pot holders when moving the saucepan to avoid burns.
- Stability: Ensure the saucepan is placed on a stable surface to prevent tipping and spills.
- Heat Sources: Use the saucepan only on the recommended heat sources such as gas, electric, and induction cooktops.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Child Safety: Keep the saucepan out of reach of children to prevent accidents.
- Safe Use of Lid: Use the lid carefully when removing; steam can escape and cause burns.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 200 mm
- Construction: 5-Ply Material
- Features: Lid Included

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the saucepan and lid from the packaging. Inspect for any damage or missing parts.
- Cleaning Before First Use: Wash the saucepan in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
- Induction Compatibility: Ensure your cooktop is induction compatible if you plan to use it on an induction stove.

5. Operation

- Place the saucepan on the cooktop and ensure it is stable.
- Add oil, water, or direct ingredients into the saucepan as required by your recipe.
- Preheat the saucepan if necessary (ideal for sautéing).
- Adjust the heat to your cooking needs. Remember that stainless steel retains heat well, so lower settings may be sufficient.
- Once cooking is done, carefully lift the saucepan and pour or serve as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- For tough stains, use a mixture of vinegar and water or a specialized stainless steel cleaner.
- Dry immediately after cleaning to prevent water spots.
- Store in a dry place to avoid moisture-related damage.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If you notice discoloration, it may be a result of overheating. This can often be removed with a stainless steel cleaner.
- Sticking Food: To prevent sticking, ensure adequate preheating and the use of sufficient oil or cooking spray.
- Warping: Ensure you do not expose the saucepan to sudden temperature changes such as placing a hot pot in cold water.

8. Disposal

- This product is recyclable. When disposing of the saucepan, adhere to local regulations regarding metal recycling.
- Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Demeyere Industry 5 Kochtopf mit Deckel - Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Industry 5 Kochtopfs mit Deckel! Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um herausragende Kochergebnisse zu erzielen und optimalen Komfort beim Kochen zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kochtopf nur auf dem Herd.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf nicht überhitzt wird, da dies zu Verformungen führen kann.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Kochtopf niemals ohne Aufsicht auf dem Herd stehen.
- Verwenden Sie den Deckel nur, wenn der Kochtopf auf dem Herd steht.
- Halten Sie den Kochtopf von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Hersteller: Demeyere
- Produktart: Kochtopf mit Deckel
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Edelstahl
 - Eigenschaften: Mehrschichtige Konstruktion für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, hitzebeständig, spülmaschinenfest.

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Kochtopf auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob der Kochtopf und der Deckel unbeschädigt sind, bevor Sie ihn auf dem Herd verwenden.
- Platzieren Sie den Kochtopf auf einen passenden Herd (Gas, Elektro oder Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß auf dem Topf sitzt, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Fügen Sie die gewünschte Menge an Wasser oder Zutaten in den Kochtopf.
- Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf.
- Erhitzen Sie den Kochtopf auf mittlerer bis hoher Stufe und reduzieren Sie die Hitze je nach Rezept.
- Nach dem Kochen den Kochtopf vom Herd nehmen und von der Hitzequelle entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kochtopf nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Kochtopf mit warmem Seifenwasser ab oder geben Sie ihn in die Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Kochtopf gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Verfärbungen: Verwenden Sie eine spezielle Edelstahlreinigungslösung.
- Wenn der Topf sich verformt hat, vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
- Sollte der Deckel nicht richtig passen, überprüfen Sie auf Verunreinigungen oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl- und Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Industry 5 Sauspan met Deksel Ø 200mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Industry 5 sauspan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en ontworpen voor professioneel gebruik. De pan is geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie, en is ideaal voor het maken van sauzen, soepen en stoven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sauspan alleen voor bereiding van voedsel.
- Laat de pan niet onbeheerd op het vuur staan.
- Vermijd contact met de panhandgrepen tijdens het koken, aangezien deze heet kunnen worden.
- Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan na verhitting.
- Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond tijdens gebruik.
- Voorkom dat water in contact komt met hete vetten of oliën om spatten te vermijden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 105 mm
- Capaciteit: 2,7 liter
- Gewicht: 1,3 kg
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, inductie
- Ovenbestendig: Tot 260°C
- Reiniging: Vaatwasmachinebestendig

4. Setup en Installatie

- Plaats de sauspan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de pan stevig op de kookplaat staat.
- Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op een stroombron (indien elektrisch) of dat het gas goed is aangesloten (indien gas).
- Voordat u de pan gebruikt, spoelt u deze af met warm water en afwasmiddel en droogt u deze grondig af.
- De sauspan is gebruiksklaar en heeft geen verdere installatie nodig.

5. Gebruik

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Zet de kookplaat aan op de gewenste stand.
- Volg het recept voor de kooktijd en temperatuur.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een hittebestendige lepel of spatel om de inhoud te roeren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Reinig de pan met warm water en afwasmiddel.
- Voor hardnekkige etensresten kunt u een niet-schurend schoonmaakmiddel gebruiken.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pan geeft een brander- of smeltgeur af: Controleer of er voedselresten op de bodem zijn achtergebleven en reinig de pan goed.
- De pan blijft niet warm: Zorg ervoor dat de kookplaat goed functioneert en geschikt is voor de panmaat.
- Vervorming van de pan: Dit kan optreden door extreem hoge temperaturen. Gebruik de pan binnen de aanbevolen temperatuurgrenzen.

8. Afvalverwerking

- Gooi de pan niet bij het huisvuil.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen voor de recycling van roestvrij staal.
- Overweeg om de pan naar een recyclingcentrum te brengen indien deze niet meer bruikbaar is.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cacerola Demeyere Industry 5 con Tapa - Ø 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

La cacerola Demeyere Industry 5 es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para chefs profesionales y aficionados. Fabricada en acero inoxidable, ofrece una durabilidad excepcional y un rendimiento óptimo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en la cocina. No utilizar para fines distintos a su propósito.
- **Calor:** Evitar el contacto de las superficies calientes con la piel. Utilizar guantes o manoplas de cocina al manipular.
- **Humedad:** No sumergir la cacerola caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- **Superficies Resbaladizas:** Mantener la superficie de trabajo limpia y seca para evitar accidentes.
- **Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños. No dejar a los niños desatendidos mientras se utiliza.
- **Almacenamiento:** Asegurar que la cacerola esté completamente fría y limpia antes de almacenarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 200 mm
- **Altura:** 105 mm
- **Capacidad:** 2.5 litros
- **Compatibilidad:** Apta para todo tipo de fuegos, incluyendo inducción.
- **Tapa:** Incluida, para uso eficiente y control de la cocción.

4. Instalación y Configuración

1. **Desempacar:** Retire la cacerola y la tapa de la caja.
2. **Verificación:** Inspeccione la cacerola para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. **Uso en Fogones:** Colocar la cacerola sobre el área de cocción deseada. Asegúrese de que el grosor del fondo se adapte a la potencia de su quemador.
4. **Tapa:** Coloque la tapa asegurándose de que esté ajustada correctamente para evitar la pérdida de calor.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio antes de agregar alimentos para obtener un rendimiento óptimo.
- Ajuste la temperatura conforme a las necesidades de su receta.
- Para una mejor cocción, utilice la tapa para cubrir la cacerola durante el proceso de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua caliente y detergente suave.
- Evitar el uso de esponjas abrasivas para evitar rayones.
- Para manchas difíciles, utilizar una mezcla de agua y vinagre.
- Secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- **La cacerola se deforma:** Evitar cambios bruscos de temperatura.
- **Alimentos que se pegan:** Asegúrese de calentar adecuadamente y utilizar suficiente aceite o líquido.
- **Manchas:** Limpie con productos específicos para acero inoxidable.

8. Eliminación

Cuando el producto alcance el final de su vida útil, respete las normativas locales sobre la eliminación de metales. Recicle si es posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros en:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 200mm en acier inoxydable

1. Informations générales

La casserole Demeyere Industry 5 est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour des performances exceptionnelles et une durabilité à long terme. Fabriquée en acier inoxydable, elle convient à tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Évitez de l'utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance lors de l'utilisation : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant qu'elle est sur le feu.
- Chaleur excessive : Ne dépassez pas les températures recommandées pour éviter d'endommager la casserole. Ne placez pas d'aliments secs dans une casserole vide sur une source de chaleur.
- Manutention : Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants et n'autorisez pas les enfants à l'utiliser sans la supervision d'un adulte.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole Demeyere Industry 5 avec couvercle
- Dimensions : Ø 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poids : 1,5 kg
- Capacité : 2,5 L
- Garantie : 30 ans

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la casserole et le couvercle de l'emballage.
2. Vérification : Assurez-vous que le produit ne présente aucun dommage.
3. Placement : Placez la casserole sur une surface plane, hors de portée des enfants.
4. Port de la casserole : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors des premières utilisations.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Ajoutez de l'eau ou de l'huile et placez la casserole sur la source de chaleur.
2. Chauffage : Allumez le feu à une température modérée pour éviter de brûler les aliments.
3. Réduction de la chaleur : Ajustez la température lorsque les aliments commencent à bouillir pour éviter une ébullition débordante.
4. Utilisation du couvercle : Utilisez le couvercle pour un chauffage uniforme et pour réduire le temps de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Séchage : Séchez soigneusement la casserole après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Entretien : Pour maintenir l'éclat de l'acier inoxydable, utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable et évitez les nettoyants abrasifs.

7. Dépannage

- Dépôts de nourriture : Si des aliments collent, laissez la casserole refroidir puis trempez-la dans de l'eau chaude avant de la nettoyer.
- Taches : Pour les taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau en frottant doucement.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Veuillez respecter les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nell'uso della casseruola Demeyere Industry 5 con coperchio. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità ed è progettato per durare nel tempo, offrendo prestazioni eccellenti in cucina.

Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.

- Maneggiare la casseruola con cautela. Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per maneggiare contenitori caldi.
- Non lasciare mai la casseruola incustodita sul fuoco.
- Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata durante la cottura.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie interna.
- Evitare di utilizzare la casseruola su piani di cottura non compatibili.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del Prodotto: Casseruola Demeyere Industry 5 con Coperchio
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 200 mm
- Altezza: 120 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Manico: Ergonomico, resistente al calore
- Compatibile con: Fonti di calore a gas, elettriche e a induzione
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Adatta per l'uso in forno: Fino a 260°C

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola in acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la casseruola su una fonte di calore appropriato.
4. Assicurarsi che sia ben stabilizzata e centrata sulla fiamma o sulla superficie di cottura.

Operazione

1. Riempire la casseruola con gli ingredienti desiderati, assicurandosi di non superare la capacità massima.
2. Coprire con il coperchio per un'efficiente cottura e risparmio energetico.
3. Regolare il calore in base alle esigenze della ricetta.
4. Utilizzare utensili non metallici per mescolare o girare gli alimenti.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la casseruola.
- Lavare la casseruola a mano con acqua calda e detergente delicato o posizionarla in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o liquido.
- In caso di macchie di incrostazione, far bollire una soluzione di acqua e aceto per rimuovere i residui.
- Se ci sono difetti visibili, contattare il servizio clienti per assistenza.

Smaltimento

Seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile. Non gettare il prodotto nei rifiuti non riciclabili. Preferire il riciclaggio.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania