

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: 1005304

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Sauté pan 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 Sauté Pan with Lid Ø 200mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Sauté Pan with Lid is crafted from high-quality stainless steel, designed for professional and home cooking alike. With a diameter of 200mm, this sauté pan provides an ideal cooking surface for a variety of dishes, allowing you to prepare meals with exceptional heat conductivity and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the sauté pan is placed on a stable, flat surface to prevent accidental tipping.
- Heat Safety: The sauté pan will become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Electrical Safety: If using on electric stovetops, ensure that the cooktop and pan are compatible. Never leave the pan unattended on a heat source.
- Child Safety: Keep the sauté pan out of reach of children. Do not allow children to handle the hot pan or assist during cooking without supervision.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or metal utensils that may scratch the surface.
- Storage Safety: Ensure the pan is cooled before stacking or storing to prevent damage.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 200mm
- Type: Sauté Pan with Lid
- Compatible Heat Sources: Induction, Gas, Electric, and Ceramic
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the sauté pan and lid from the packaging.
2. Check for any visible damage. If damaged, do not use the product and contact customer service.
3. Ensure your cooking surface is clean and flat before placing the sauté pan onto the stove.
4. If using an induction cooktop, ensure the pan is compatible; test with a magnet to confirm.
5. Always preheat the pan on low heat before adding ingredients to maximize cooking efficiency.

5. Operation

- Use medium to high heat for sautéing and frying for optimal results.
- For best results, allow the pan to preheat before adding oils or fats.
- Avoid overcrowding the pan; it's better to cook in batches if necessary.
- Always use wooden, silicone, or nylon utensils to prevent scratching the pan's surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool down before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
- For stuck-on food, soak the pan with warm water before scrubbing gently.
- Avoid using metal scouring pads or abrasive cleaners.
- The pan is dishwasher safe but hand washing is recommended for longevity.

7. Troubleshooting

- Discoloration: If the stainless steel discolors, use a stainless steel cleaner to restore shine.
- Food Sticking: Ensure the pan is properly preheated and sufficient oil is used.
- Warping: Avoid sudden temperature changes; do not plunge a hot pan into cold water.
- Rust: If rust appears, thoroughly clean with a gentle abrasive cleaner and ensure the pan is completely dry before storing.

8. Disposal

Dispose of the sauté pan according to local regulations for metal products. Ensure it is clean and free of food residues before recycling.

Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Industry 5 Sauté-Pfanne mit Deckel Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Industry 5 Sauté-Pfanne ist eine hochwertige Kochpfanne aus Edelstahl, die für professionelle Küchen entwickelt wurde. Sie bietet hervorragende Wärmeverteilung, Langlebigkeit und Einfachheit in der Handhabung. Die Pfanne ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet und sorgt für perfekte Kochergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne Aufsicht auf einer heißen Kochplatte. Halten Sie brennbare Materialien von der Hitzequelle fern.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Handhabung: Achten Sie darauf, die Pfanne mit Vorsicht zu handhaben, um ein Herunterfallen oder Verspritzen des Inhalts zu verhindern.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne immer abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verbrühungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 200 mm
- Höhe: 60 mm
- Volumen: 2,5 L
- Gewicht: 1,6 kg
- Herdarten: Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktion
- Besonderheiten: Mit Deckel, TransTherm®-Technologie für optimale Wärmeverteilung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne und den Deckel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen oder Unregelmäßigkeiten.
3. Stellen Sie die Pfanne auf einen Herd, der für die gewählte Herdart geeignet ist (Gas, Elektro, Induktion).
4. Verwenden Sie die Pfanne nur auf einer stabilen und ebenen Fläche.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer Stufe.
2. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
3. Kochen Sie die Lebensmittel nach Rezeptanweisungen.
4. Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und verwenden Sie eine milde Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig vorgeheizt und ausreichend mit Öl oder Butter beschichtet ist.
- Problem: Ungleichmäßige Kochtemperaturen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne auf dem richtigen Herdtyp benutzt wird und ob der Herd richtig eingestellt ist.

8. Entsorgung

Die Demeyere Industry 5 Sauté-Pfanne ist recyclebar. Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

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 voor Demeyere Industry 5 Sautépan met Deksel Ø 200mm RVS

1. Algemene informatie

De Demeyere Industry 5 Sautépan met dekzel is ontworpen voor professionele keukens en biedt een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Deze pan is ideaal voor het sauteren, braden en stoven van diverse gerechten. Het hoogwaardige roestvrij staal zorgt voor een lange levensduur en een eenvoudige reiniging.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en bij de aanbevolen temperatuurinstellingen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, omdat deze warm kan worden.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en stop met gebruik bij een defect.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 200 mm
- Hoogte: 80 mm
- Capaciteit: 1,5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Geschikt voor inductie, gas, elektrisch en halogeen koken
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en opstelling

- Plaats de sautépan op de kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig en recht staat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vet of voedselresten is voor een goede contactoppervlakte.
- Voor inductiekookplaten: bevestig de pan op een inductiekookplaat met de juiste grootte voor optimale prestaties.
- Controleer of de pan goed opwarmt voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Verwarm de pan op laag tot middelhoog vuur en voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe.
- Zodra de olie of boter warm is, kunt u de ingrediënten toevoegen.
- Roer regelmatig voor een gelijkmatige garing en om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te vermijden.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de pan schoon te maken. Vermijd schurende materialen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een speciale reiniger voor roestvrij staal gebruiken.
- Droog de pan grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pan raakt niet gelijkmatig warm: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en of de kookplaat juist is ingesteld.
- Eten plakt aan de pan: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet is gebruikt en dat de pan goed is voorverwarmd.
- Roest of verkleuring: Controleer bij regelmatig gebruik of de pan goed wordt onderhouden en schoon is gehouden.

8. Afvalverwerking

- Bij het weggooien van de pan dient u deze naar het recyclingcentrum voor metalen te brengen.
- Zorg ervoor dat de pan is gereinigd en vrij van voedselresten voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén con Tapa Demeyere Industry 5 - Ø 200mm

1. Información General

La sartén con tapa Demeyere Industry 5 de Ø 200mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Fabricada en acero inoxidable, esta sartén combina durabilidad, elegancia y eficiencia en la cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No lo use para otros propósitos.
- Temperatura: Evite el sobrecalentamiento. No deje la sartén desatendida sobre la fuente de calor.
- Manijas: Las manijas pueden calentarse durante su uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Limpieza: Nunca introduzca la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Superficies: Coloque la sartén en superficies estables y resistentes al calor.
- Compatibilidad: Asegúrese de que la serpentina de la cocina sea compatible con el material de la sartén.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Tipo de tapa: Tapa de acero inoxidable
- Uso en horno: Sí, soporta temperaturas hasta 260°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Compatibilidad con fuentes de calor: Inducción, eléctrico, gas y cerámica
- Número de artículo: 1005304

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén y la tapa de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Limpie la sartén con agua caliente y detergente para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Para usar la sartén en una fuente de calor, colóquela sobre la superficie adecuada.
4. Asegúrese de que la manija esté fijada correctamente antes de cada uso.
5. Ajuste la temperatura según la receta que esté preparando.

5. Operación

- Precaliente la sartén antes de añadir aceite o ingredientes.
- Para mantener un calor uniforme, ajuste la temperatura media a alta según sea necesario.
- Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar la superficie.
- Coloque la tapa cuando sea necesario para acelerar la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con esponjas suaves y jabón o utilice el lavavajillas.
- Para mantener el brillo, limpie con un paño seco tras cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que pueden rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- La sartén no se calienta uniformemente: Verifique la compatibilidad de su fuente de calor.
- Sustancias se pegan a la sartén: Asegúrese de haber precalentado la sartén correctamente y use suficiente aceite.
- Manijas calientes: Utilice guantes de cocina y verifique que la cocción no exceda la temperatura recomendada.

8. Eliminación

El producto se puede reciclar. Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación de metales y materiales reciclables.

9. Contacto

Para preguntas o inquietudes, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à sauter Demeyere Industry 5 avec couvercle Ø 200 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

La poêle à sauter Demeyere Industry 5 est conçue pour une utilisation professionnelle en cuisine. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une excellente conductivité thermique et est adaptée à tous les types de cuisinières, y compris l'induction. Pour garantir une utilisation optimale, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique et professionnel uniquement.
- Manipulation : Évitez les brûlures en utilisant des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Lavage : Ne plongez pas la poêle dans l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter de déformer le métal.
- Environnement de cuisson : Utilisez uniquement sur des plaques de cuisson appropriées. Ne placez pas à une chaleur excessive lorsqu'elle est vide.
- Inhalation de vapeurs : En cas de cuisson à haute température, ventilez bien la pièce pour éviter l'accumulation de fumées.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à sauter Demeyere Industry 5
- Dimensions : Ø 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Convient pour : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Caractéristiques : Résistant à l'usure, facile à nettoyer

4. Installation et configuration

- Retirez la poêle de son emballage.
- Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez la poêle sur votre cuisinière sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la poêle est centrée sur la source de chaleur pour une cuisson uniforme.

5. Fonctionnement

- Préparez vos aliments et placez-les dans la poêle.
- Allumez la cuisinière à feu moyen ou élevé, selon les instructions de cuisson de votre recette.
- Utilisez un ustensile en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface de la poêle.
- Surveillez la cuisson régulièrement et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour maintenir l'éclat, vous pouvez utiliser une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour nettoyer les taches tenaces.

7. Dépannage

- Difficulté à obtenir un bon résultat de cuisson : Assurez-vous que la poêle est suffisamment préchauffée avant d'ajouter les aliments.
- Taches sur la surface : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable de bonne qualité.
- Déformation : Ne soumettez pas la poêle à des températures excessives lorsqu'elle est vide.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les sites de recyclage locaux pour les produits en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paella con Coperchio Demeyere Industry 5 O 200mm Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la paella Demeyere Industry 5. Questo prodotto è progettato per garantire risultati ottimali nella cucina professionale e domestica. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa paella combina prestazioni superiori e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per scopi previsti. Non sovraccaricare il recipiente.
- Sicurezza termica: La paella può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per la manipolazione.
- Prestazioni su diversi piani cottura: È compatibile con piani cottura a gas, elettrici e a induzione. Assicurarsi che il fondo della paella sia sempre in contatto con il piano.
- Cura e Manutenzione: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare difetti e preservare la qualità dell'acciaio inossidabile.
- Sicurezza per i bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e l'installazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 200 mm
- Coperchio: Incluso
- Compatibilità: Fiamma diretta, piano cottura elettrico e a induzione
- Serie: Industry 5

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la paella dalla confezione.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e stabile.
- Posizionare la paella sul piano cottura scelto.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Assicurarsi che il coperchio si adatti correttamente alla paella per consentire la cottura uniforme.

5. Funzionamento

- Scaldare la paella a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungere olio o burro se necessario, e quindi gli ingredienti desiderati.
- Coprire la paella con il coperchio per una cottura uniforme.
- Monitorare la cottura e regolare il calore secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la paella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento in acciaio inossidabile.
- È possibile lavare la paella in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarla a mano per preservare la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà di cottura uniforme: Assicurarsi che la paella sia posizionata correttamente sul piano cottura.
- Eccessiva deformazione: Evitare di riscaldare la paella a temperature molto elevate senza contenuto.
- Macchie o residui: Utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio con acqua per rimuovere le macchie persistenti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Riciclare l'acciaio inossidabile in conformità con le normative locali sul rifiuto.
- Assicurarsi di smaltire il prodotto in modo responsabile per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania