

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: 1005305

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Conical sauté pan - Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Conical Sauté Pan 200mm

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Conical Sauté Pan is a high-quality kitchen cookware designed for professional and home chefs. It is constructed from durable stainless steel to provide excellent heat distribution and durability for years of use. With its conical shape, this sauté pan is ideal for a variety of cooking techniques, including sautéing, frying, and reducing sauces.

2. Safety Information

- Always use the sauté pan on a stable cooking surface to prevent tipping or spilling.
- Handle the pan with care when hot; use oven mitts or heat-resistant gloves to avoid burns.
- Do not leave the pan unattended while in use on the stove.
- Make sure to use cooktops that match the size of the pan to ensure even cooking.
- Do not use metal utensils, as they may scratch the surface. Only use wooden, silicone, or heat-resistant plastic utensils.
- Keep the sauté pan out of reach of children when in use and after use until it has cooled down completely.
- Regularly check for damage or warping and discontinue use if defects are detected.

3. Product Specifications

- Diameter: 200mm
- Material: Stainless Steel
- Handle: Riveted for extra durability
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended to maintain quality

4. Setup and Installation

1. Select an appropriate cooking surface compatible with the sauté pan for your cooking needs.
2. Ensure the cooktop is clean and that there are no obstructions.
3. Place the sauté pan on the burner that corresponds with its diameter for efficient heating.
4. If using induction, ensure that the pan is placed directly on the surface without any intermediary materials.
5. Plug in your induction cooktop if necessary, and select the appropriate heat setting based on your cooking requirements.

5. Operation

1. Preheat the sauté pan on a medium heat setting for best results.
2. Add a small amount of cooking oil or fat to the pan, allowing it to heat until shimmering but not smoking.
3. Place the food into the pan, ensuring enough space for even cooking.
4. Stir or flip the food as required for even browning and cooking.
5. Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary.
6. Upon completion, turn off the heat and allow the pan to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash using warm, soapy water and a soft sponge or dishcloth.
- For stubborn food residues, soak the pan in warm water before cleaning.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Dry the pan thoroughly to prevent water spots or corrosion.
- Store the pan in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan: Ensure the pan is adequately preheated and use enough oil or fat during cooking.
- If the sauté pan warps: Make sure to use the correct size burner and avoid rapid temperature changes.
- If discoloration occurs: This may happen with high-temperature cooking; regular cleaning and maintenance will help minimize this.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the sauté pan in accordance with local regulations for metal products. Avoid indiscriminately discarding in general waste; instead, recycle where facilities are available.

9. Contact

For further assistance or 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 konische Sautépfanne Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Industry 5 konischen Sautépfanne. Diese Pfanne vereint hochwertige Verarbeitung und ausgezeichnete Kochfähigkeiten für den professionellen Einsatz in der Küche. Sie ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch ihre langlebige Qualität und ein attraktives Design aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck. Kochen Sie keine Lebensmittel, die extreme Temperaturen oder hohe Druckverhältnisse erzeugen.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Verwenden Sie die Pfanne nur in den empfohlenen Temperaturbereichen.
- Verbrühung: Achten Sie darauf, beim Hantieren mit der heißen Pfanne Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe.
- Nicht überhitzen: Überlassen Sie die Pfanne niemals ohne Aufsicht auf der Hitzequelle, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, wo sie nicht herunterfallen oder beschädigt werden kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl 18/10
- Durchmesser: 200 mm
- Konstruktion: Mehrschichtaufbau für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Eignung für Herdarten: Gas, Elektro, Induktion, Backofen
- Pflegehinweise: Spülmaschinenfest, handwaschfreundlich

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollkommen sauber und trocken ist, bevor Sie mit der Nutzung beginnen.
2. Positionieren Sie die Pfanne auf die passende Hitzequelle. Für die beste Leistung, stellen Sie die Hitze nach Ihren Kochbedürfnissen ein.
3. Vermeiden Sie es, die Pfanne in die Mikrowelle zu stellen.
4. Überprüfen Sie die Pfanne regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen vor der ersten Verwendung und bei jedem Gebrauch.

5. Betrieb

1. Heizen Sie die Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze vor.
2. Fügen Sie ausreichend Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
3. Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
4. Kochen Sie Ihre Lebensmittel entsprechend der bevorzugten Methode, und beachten Sie dabei die Temperatur und Zeit.

6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie die Pfanne leicht abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Verwenden Sie warmes Wasser und eine milde Spülmittel-Lösung mit einem weichen Schwamm oder Tuch.
3. Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine Mischung aus Backpulver und Wasser verwenden.
4. Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder scharfen Reinigungsmitteln.
5. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Flecken auftauchen.
- Lösung: Nutzen Sie die empfohlenen Reinigungsmittel und Pflegehinweise.
- Problem: Verformungen oder Risse in der Pfanne.
- Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Recycling- und Abfallgesetzen. Edelstahlschrott kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Demeyere Industry 5 konische Sautépfanne entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Industry 5 Conische Koekenpan Ø 200mm RVS

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Demeyere Industry 5 Conische Koekenpan. Deze pan is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is ideaal voor het sauteren, braden en bereiden van verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de Demeyere Industry 5 Conische Koekenpan is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Plaats de pan op een stabiele en vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het oppervlak van de pan om krassen te voorkomen.
- Gebruik de pan alleen voor de bedoelde toepassing; vermijd het koken van niet-voedsel gerelateerde items.
- Zorg ervoor dat de pan goed is schoongemaakt na elk gebruik om ophoping van vet en voedselresten te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 200 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Tot 2,5 liter

4. Installatie en opstelling

De Demeyere Industry 5 Conische Koekenpan kan rechtstreeks op een kookplaat of in een oven worden gebruikt. Volg de onderstaande stappen voor een correcte installatie:

1. Plaats de pan op een passende kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.
3. Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de handgrepen ook ovenbestendig zijn.
4. Kookplaat en oven moeten goed zijn ingesteld op de gewenste temperatuur voordat u de pan gebruikt.

5. Bediening

Om met de pan te koken, volgt u deze stappen:

1. Verwarm de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe indien nodig.
3. Plaats de ingrediënten in de pan en volg het recept voor de ideale kooktijd en temperatuur.
4. Let op dat u de pan niet oververhit; dit kan de duurzaamheid van het materiaal aantasten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

Om de levensduur van uw pan te verlengen, volgt u deze onderhoudsinstructies:

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de pan af te wassen.
- Vermijd schuurmiddelen en scherpe sponzen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af na het schoonmaken om watervlekken te voorkomen.
- Sla de pan op een droge plaats om oxidatie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.

Oplossing: Zorg ervoor dat de pan en de ingrediënten goed zijn verwarmd voordat u begint met koken. Gebruik voldoende olie of boter.

Probleem: De pan lijkt te verkleuren.

Oplossing: Dit kan gebeuren door oververhitting. Vermijd hoge temperaturen en volg de gebruiksinstructies op.

8. Afvalverwerking

Wanneer de Demeyere Industry 5 Conische Koekenpan aan het einde van zijn levensduur is, recycle het dan waar mogelijk. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor richtlijnen over recycling.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met de klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Cónica Demeyere Industry 5 O 200mm Acero Inoxidable

1. Información General

La sartén cónica Demeyere Industry 5 O 200mm es un utensilio de cocina profesional diseñado para una cocción eficiente y uniforme. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para saltear, freír y cocinar a fuego lento. Su diseño cónico permite una mayor superficie de cocción y facilita el manejo de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficies calientes: La sartén puede alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Manejar con cuidado utilizando guantes de cocina o agarraderas.
- Cuidado al manipular: No dejar la sartén desatendida mientras está sobre la fuente de calor.
- Productos químicos: Evitar el uso de limpiadores abrasivos o productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Niños: Mantener alejado de los niños mientras esté en uso o enfriándose.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 200 mm
- Tipo: Sartén cónica
- Uso: Inducción, gas, eléctrico y vitrocerámica
- Fabricación: Tecnología de tres capas para una mejor conductividad térmica

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su empaque y asegúrese de que no hay piezas dañadas.
2. Limpie la sartén con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Coloque la sartén sobre la fuente de calor elegida, asegurándose de que sea del tamaño adecuado para el diámetro de la sartén.
4. Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o alimentos.

5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite y caliéntelo antes de agregar los alimentos.
2. Evite sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.
3. Use utensilios de cocina no abrasivos para evitar dañar la superficie.
4. Regule la temperatura según las necesidades de la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Lave la sartén con agua tibia y detergente suave. Evite limpiadores duros.
- Secar bien: Asegúrese de secar la sartén completamente antes de guardarla para evitar manchas de agua.
- Almacenamiento: Apile con cuidado o cuelgue para evitar rayones.

7. Solución de Problemas

- Residuo de alimentos pegados: Imbuja en agua caliente con jabón antes de lavar.
- Deslustre o manchas: Use una pasta de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Calentamiento desigual: Asegúrese de estar utilizando la fuente de calor adecuada y revise si es del tamaño correcto.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación. El acero inoxidable es reciclable y debe ser depositado en el contenedor correspondiente.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir la Sartén Cónica Demeyere Industry 5. Esperamos que disfrute de su experiencia de cocción.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle sauté conique Demeyere Industry 5 de 200 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences les plus élevées en matière de cuisson professionnelle, alliant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Usage Exclusif: Utilisez la poêle uniquement pour la préparation des aliments.
- Enfants: Gardez hors de portée des enfants lorsqu'elle est en utilisation.
- Surface Chaude: La poêle devient très chaude lors de l'utilisation. Évitez tout contact direct avec la surface.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la poêle chaude.
- Chutes et Chocs: Ne laissez pas tomber la poêle ; cela pourrait l'endommager.
- Produits Chimiques: N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Électroménager: Ne placez pas la poêle sur des feux à gaz sans surveillance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Diamètre: 200 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatibilité avec les plaques à induction: Oui
- Poignée: Ergonomique et résistante à la chaleur
- Revêtement: Non-stick
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 260°C

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement la poêle de son emballage.
2. Inspectez: Vérifiez la poêle pour tout dommage visible.
3. Rinçage: Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
4. Préparation: Séchez bien la poêle avant de l'utiliser pour une cuisson optimale.

5. Utilisation

1. Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée.
2. Ajoutez une quantité adéquate d'huile ou de graisse pour éviter l'accrochage.
3. Faites chauffer la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
4. Suivez les recettes spécifiques pour un temps de cuisson optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchez immédiatement après lavage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Difficulté à chauffer: Vérifiez la compatibilité avec la source de chaleur.
- Accrochage des aliments: Assurez-vous d'utiliser assez d'huile et de préchauffer la poêle.
- Dommages visibles: Inspectez pour des rayures ou des bosses. En cas de dommages, ne l'utilisez pas.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.
- Contactez votre centre local de recyclage pour des conseils sur l'élimination appropriée 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 poêle sauté conique Demeyere Industry 5. Nous vous souhaitons une excellente expérience de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Sautè Conica Demeyere Industry 5 - 200mm

1. Informazioni Generali

La padella sautè conica Demeyere Industry 5 è progettata per la cucina professionale e per gli appassionati di cucina. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, offre prestazioni di cottura superiori e un design elegante e funzionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare solo per scopi culinari. Non usare per scopi non previsti.
- Riscaldamento: Non sovraccaricare la padella e prestare attenzione quando si utilizza su superfici calde.
- Maniglie: Le maniglie possono diventare calde durante l'uso; utilizzare presine o guanti isolanti per evitare scottature.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie della padella.
- Pulizia: Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Padella Sauté conica
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 200mm
- Spessore del materiale: 3,0 mm
- Idoneità per Induzione: Sì
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

- Scelta del Piano Cottura: Assicurarsi che la padella sia utilizzata su un piano cottura adatto.
- Posizionamento: Posizionare la padella centrata sull'area di cottura.
- Riscaldamento: Accendere il piano cottura a una temperatura adeguata. La padella raggiungerà la temperatura nel tempo indicato dal produttore.
- Utensili: Utilizzare utensili non metallici per mescolare e servire per preservare la superficie.

5. Operazione

- Cottura: Aggiungere oli o burro per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Monitoraggio: Tenere d'occhio gli alimenti mentre cucinano e regolare la temperatura secondo necessità.
- Rimozione: Utilizzare guanti da cucina per sollevare la padella dal piano cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavaggio: Lavare con acqua calda e sapone. Rimuovere eventuali residui con una spugna morbida.
- Lavastoviglie: Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per mantenere la qualità.
- Conservazione: Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti che si attaccano: Assicurarsi di utilizzare oli adeguati e riscaldare bene la padella prima di aggiungere food.
- Deformazione: Se la padella si deforma, potrebbe essere stata sovraesposta a fonti di calore eccessive. Assicurarsi di seguire le istruzioni di riscaldamento corrette.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti in acciaio inossidabile. Non gettare nel cassonetto normale. Riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania