

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: 1005311

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Frying pan - Ø 280mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Industry 5 Frying Pan Ø 280mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Frying Pan is designed for professional use, robust and crafted from high-quality stainless steel. Ideal for a variety of cooking techniques, this frying pan ensures even heat distribution and superior cooking performance. It features a 5-ply material for optimal heat conduction and is suitable for all stovetops, including induction.

2. Safety Information

- Before using the frying pan, ensure it is clean and free from any packaging materials.
- Avoid overheating the pan when cooking; excessive heat may warp or damage the material.
- Always use cookware handles and knobs with oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Do not use metal utensils that could scratch the surface; instead, opt for wooden or silicone utensils.
- Keep the frying pan away from children when in use to avoid accidental burns or injuries.
- Ensure the pan is cool before cleaning; do not immerse a hot pan in cold water to prevent warping.
- If using the frying pan in the oven, verify that any additional components (handles, knobs) are oven-safe.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 280 mm
- Suitable for: All types of stovetops including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 260°C
- Warranty: 30-year guarantee on material and manufacturing defects

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging and ensure all accessories are included.
2. Inspect the frying pan for any signs of damage before use.
3. Place the frying pan on a flat, stable burner of your stovetop.
4. Ensure that the pan is centered over the burner for even heating.
5. If using induction, ensure that your stovetop is compatible with the frying pan size.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over low to medium heat for optimal results.
2. Add cooking oil or butter as needed before adding food.
3. Adjust heat according to the ingredients being used; higher heat for searing, lower for sautéing.
4. Monitor the cooking process, stirring or flipping food as necessary for even cooking.
5. Once cooking is complete, carefully remove the pan from the heat source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a non-abrasive sponge for best results.
- For tough stains or burnt areas, soak the pan in warm soapy water before scrubbing.
- Avoid using strong chemicals or steel wool as they may damage the surface.
- The frying pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its shine.
- Dry the pan immediately after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Discoloration or stains: This is normal with high-heat cooking; use a stainless steel cleaner for restoration.
- Food sticking to the surface: Ensure sufficient preheating and use of cooking fats. Lower cooking temperature if required.
- Warping of the pan: Avoid sudden temperature changes; always thaw frozen foods before cooking.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal recycling. The frying pan is made of stainless steel, which is highly recyclable. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Industry 5 Bratpfanne Ø 280 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Industry 5 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgerät, das speziell für professionelle Köche entwickelt wurde. Hergestellt aus mehreren Lagen Edelstahl und ausgestattet mit einer einzigartigen Silvinox-Oberfläche, bietet diese Pfanne hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktions).
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht leer und bei hohen Temperaturen zu erhitzen.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Griffe.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, wenn sie heiß ist.
- Bei Beschädigungen der Oberfläche, wie Kratzern oder Dellen, verwenden Sie die Pfanne nicht weiter.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 280 mm
- Dicke des Bodens: 2,5 mm
- Hitzequelle: Geeignet für Gas, Elektro und Induktionskochen
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja, bis 260 °C

4. Einrichtung und Installation

- Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entfernen Sie die Pfanne.
- Überprüfen Sie die Pfanne auf Risse oder Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber ist und den richtigen Durchmesser für die Pfanne hat.
- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Kochfeld und stellen Sie die Hitzequelle entsprechend ein.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Bratpfanne vor, bevor Sie Öl oder Speisen hinzufügen.
- Verwenden Sie hochwertiges Öl für eine optimale Antihafteffekt.
- Kochen Sie die Speisen unter gleichmäßiger Hitze und wenden Sie sie regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Silvinox-Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Pfanne nicht richtig heizt, überprüfen Sie, ob sie richtig auf dem Kochfeld sitzt.
 - Bei Anhaftungen von Lebensmitteln kann es hilfreich sein, mehr Öl zu verwenden oder die Pfanne besser vorzuwärmen.
- Bei zerkratzten Oberflächen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallen.
- Stellen Sie sicher, dass keine schädlichen Substanzen in die Umwelt gelangen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Support wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Industry 5 Koekenpan Ø 280mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Industry 5 Koekenpan met een diameter van 280 mm is een hoogwaardig kookproduct vervaardigd uit roestvrij staal. Dit product is ontworpen om uitzonderlijke prestaties te leveren voor zowel professionele als thuishokks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van het product: Gebruik de pan alleen voor zijn bedoelde doel, namelijk koken.
- Hete oppervlakken: De pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen bij het hanteren.
- Aanwezigheid van kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Voorkom vetbranden: Laat de pan nooit onbeheerd op een warmtebron.
- Vaatwasmachine: Deze pan is vaatwasmachinebestendig, maar het handmatig reinigen met een zachte spons wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties, afhankelijk van het type voedsel
- Handvat: ergonomisch ontworpen voor een veilige en comfortabele grip

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke kookplaat met een geschikte grootte.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van overtollige materialen is.
- Voordat u de pan gebruikt, controleer op schade. Indien beschadigd, gebruik de pan dan niet.
- Geen verdere installatie is vereist; de pan is gebruiksklaar.

5. Bediening

- Verwarm de pan op middelhoog vuur.
- Voeg een beetje olie of boter toe om aanbakken te voorkomen.
- Wanneer de pan heet is, kunt u het voedsel toevoegen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende sponzen of reinigingsmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: Pan verkleurt.
Oplossing: Dit kan normaal zijn na verloop van tijd. Gebruik een specifieke roestvrij staal reiniger.
- Probleem: Handvat wordt heet.
Oplossing: Gebruik altijd een pannenlap of handschoen tijdens het koken.

8. Afvoeren

- Diensten voor recycling en afvalverwijdering zijn beschikbaar.
- Gooi de pan nooit in het gewone huishoudelijk afval. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Industry 5 Ø 280mm de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por adquirir la Sartén Demeyere Industry 5. Este producto ha sido diseñado para ofrecer rendimiento y durabilidad en la cocina profesional y doméstica. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, esta sartén es ideal para una variedad de técnicas de cocinado.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén solo para fines de cocción. No la utilice para otros propósitos como almacenamiento de alimentos o utensilios.
- Calor extremo: Evite el contacto prolongado con fuentes de calor directas que puedan dañar la superficie de la sartén.
- Manijas calientes: Las asas pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina o paños para evitar quemaduras.
- Uso en vitrocerámica y gas: Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de colocarla sobre superficies de cocción.
- Cuidado con los líquidos: Evite el derrame de líquidos en la superficie caliente para prevenir salpicaduras y quemaduras.
- Mantenimiento: Revise regularmente la sartén para detectar cualquier daño y deseche el producto si presenta signos de deterioro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 280 mm
- Paredes: 3 capas para una mejor distribución del calor
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de superficies de cocción, incluyendo inducción
- Construcción: Fondo grueso para reducir la deformación
- Capacidad: Ideal para freír, dorar y saltear

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén del embalaje y elimine cualquier etiqueta o adhesivo.
2. Lave la sartén con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Seque completamente la sartén con un paño suave.
4. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de colocar la sartén.
5. Coloque la sartén en la cocina sobre la fuente de calor.

5. Operación

- Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla, si lo desea.
- Caliente la sartén a fuego medio, evitando el sobrecalentamiento.
- Añada los alimentos a la sartén y cocina según la receta deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos metálicos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

7. Resolución de Problemas

- La sartén se deforma: Esto puede ocurrir si se calienta demasiado rápido o se somete a cambios bruscos de temperatura. Asegúrese de calentar lentamente.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y permitir que la sartén esté bien caliente antes de añadir alimentos.
- Manchas después de lavar: Las manchas pueden ser el resultado de agua dura. Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de su limpieza.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es un material reciclable y debe ser tratado como tal.

9. Contacto

Para más información o soporte técnico, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Poêle à Frirer Demeyere Industry 5 Ø 280 mm en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frirer Demeyere Industry 5. Conçue pour un usage professionnel, cette poêle est idéale pour une cuisson parfaite grâce à son excellent conducteur thermique et sa durabilité.

2. Informations de Sécurité

Pour assurer une utilisation sécuritaire de votre poêle :

- Température de la Poêle: Évitez d'utiliser la poêle à des températures supérieures à 260°C sans surveillance.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation des poignées, celles-ci peuvent devenir très chaudes.
- Utilisation des Produits Chimiques: N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Enfants: Ne laissez pas les enfants manipuler le produit, et assurez-vous qu'ils ne soient pas à proximité lors de l'utilisation de la poêle chaude.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Diamètre: 280 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatibilité avec Induction: Oui
- Type de Poignée: Rive soudée
- Entretien: Lave-vaisselle sécuritaire

4. Installation et Configuration

1. Retirer l'emballage de la poêle et nettoyer la surface avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Sécher complètement la poêle à l'air avec un chiffon doux.
3. Placez la poêle sur un feu de cuisson compatible (gaz, électrique, induction).
4. Ne pas placer de la poêle vide sur la chaleur pendant une période prolongée pour éviter d'endommager le revêtement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen à élevé avant d'ajouter des matières grasses ou des aliments.
- Pour des résultats optimaux, utilisez des huiles adaptées aux hautes températures.
- Évitez de surcharger la poêle lors de la cuisson pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce.
- Pour un nettoyage intensif, vous pouvez utiliser un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude.
- Séchez bien la poêle après nettoyage pour prévenir la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: La poêle colle.
- Solution: Vérifiez que la poêle est suffisamment préchauffée et utilisez la bonne quantité d'huile.
- Problème: Esthétique ternie.
- Solution: Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable pour restaurer le brillant.

8. Élimination

- Veuillez recycler l'emballage selon les règles locales.
- En fin de vie, l'acier inoxydable peut être recyclé. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Industry 5 ha un diametro di 280 mm ed è realizzata in acciaio inox di alta qualità. Progettata per offrire prestazioni eccezionali, questa padella è ideale per l'uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fonti di calore compatibili.
- Tenere la padella lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Maneggiare con cautela, poiché la superficie può diventare molto calda.
- Non immergere una padella calda in acqua fredda. Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo che potrebbero graffiare la superficie.
- Non utilizzare la padella in forno se non specificato. Controllare sempre le temperature massime consentite.
- Seguire le istruzioni di pulizia per evitare danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Demeyere
- Modello: Industry 5
- Diametro: 280 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Tipo di fondo: Induttivo
- Adatto per: Piano cottura a gas, elettrico, vetroceramico, induttivo e forno fino a 260°C.

4. Setup e Installazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente prima dell'uso.
- Posizionare la padella su una superficie di cottura stabile e sicura. Assicurarsi che il piano cottura sia compatibile con il materiale della padella.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura e impostare la fiamma o la temperatura desiderata.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro nella padella se necessario.
- Quando il grasso è caldo, aggiungere gli alimenti da cuocere.
- Regolare il calore durante la cottura per ottenere risultati ottimali.
- Una volta completata la cottura, spegnere il piano cottura e rimuovere delicatamente la padella.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Per macchie o residui ostinati, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare utensili affilati o metallici che possano graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda uniformemente, verificare la compatibilità con il piano cottura.
- Se si notano macchie o scolorimenti, seguire le istruzioni per la pulizia.
- Se la padella emette fumi, può essere dovuto a cibo che brucia; regolare la temperatura immediatamente.

8. Smaltimento

- Non gettare la padella nell'indifferenziato.
- Riferirsi alle normative locali per la corretta raccolta e smaltimento dei materiali in acciaio inox.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania