

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: 1005344

DEMEYERE | RESTO Mini - sauce pot - Ø 120mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Resto Mini Sauce Pot Ø 120mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Resto Mini Sauce Pot. This high-quality stainless steel pot is designed for professional kitchens and home cooks who value performance and durability. Its compact size makes it ideal for preparing sauces, reductions, and small quantities of food.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the pot with care, as the stainless steel can become hot during use. Ensure that you use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- **Stability:** Use the pot on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or spillage.
- **Child Safety:** Keep the pot out of reach of children when in use and allow it to cool before cleaning or storing.
- **Hygiene:** Regularly clean your pot to avoid bacterial growth. Avoid using abrasive cleaners that can scratch the surface and harbor bacteria.
- **Avoiding Burns:** Do not leave the pot unattended on the heat source, as contents can boil over, leading to burns or fire hazards.

3. Product Specifications

- **Brand:** Demeyere
- **Model:** Resto Mini Sauce Pot
- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** Ø 120 mm
- **Capacity:** (specific capacity not mentioned on the webpage, please refer to direct product information)
- **Suitable for:** All heat sources, including induction

4. Setup and Installation

- **Initial Use:** Before the first use, wash the sauce pot in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- **Placement:** Place the sauce pot on a compatible heat source (gas, electric, or induction stove). Ensure it is centered on the burner for even heating.
- **Heat Source Compatibility:** Verify that your stove settings are suitable for cooking with stainless steel.
- **Initial Heating:** Gradually heat the pot on low heat before increasing to the desired cooking temperature. This prevents warping and prolongs the life of the pot.

5. Operation

- Use the pot for a variety of cooking tasks, such as simmering sauces and soups.
- For best results, preheat the pot before adding any ingredients. Use medium-low heat for gentle cooking, or higher heat for boiling.
- Always stir regularly to prevent sticking and to ensure even cooking.
- Use utensils that are safe for stainless steel to avoid scratching.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Allow the pot to cool before washing. Clean with warm, soapy water or in a dishwasher. Avoid metal scouring pads.
- **Stainless Steel Care:** To maintain the shine of your stainless steel pot, occasionally use a stainless steel cleaner.
- **Stains:** For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water, let it sit, and then scrub gently.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Food is sticking to the pot
Solution: Ensure adequate preheating and use sufficient oil or fat when cooking.
- **Problem:** The pot is discolored
Solution: This is often due to overheating. Regular cleaning will help maintain appearance.
- **Problem:** Warping
Solution: Do not subject the pot to extreme temperature changes; avoid placing a hot pot into cold water.

8. Disposal

- This product is made of stainless steel, a recyclable material. At the end of its life, dispose of the pot according to local recycling regulations. Ensure it is clean and free from food residue before recycling.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Resto Mini Sauce Pot. We wish you many enjoyable cooking experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Resto Mini Sauce Pot Ø 120mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Resto Mini Sauce Pot. Dieses hochwertige Produkt wurde für Gastronomiebetriebe entwickelt und eignet sich hervorragend zum Anrühren und Servieren von Saucen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie den Topf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf abkühlen kann, bevor Sie ihn berühren oder reinigen.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um Kratzer im Edelstahl zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie Kochen ohne Wasser oder mit sehr wenig Wasser nicht über längere Zeit, um ein Überhitzen oder Anbrennen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie den Topf regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Material: Edelstahl

Durchmesser: 120 mm

Höhe: 80 mm

Gewicht: 0,8 kg

Hitzequelle: Gas, Elektro, Induktion

Bodenstärke: 0,5 mm

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vor dem ersten Gebrauch.
2. Spülen Sie den Sauce Pot mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus.
3. Trocknen Sie den Topf gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Platzieren Sie den Topf auf einer stabilen und ebenen Fläche auf dem Herd.
5. Schließen Sie den Topf an die passende Wärmequelle an (Gas, Elektro oder Induktion).

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die gewünschte Flüssigkeit in den Sauce Pot geben.
- Den Herd oder die Wärmequelle auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Mit einem geeigneten Utensil umrühren, um ein gleichmäßiges Erhitzen zu gewährleisten.
- Beachten Sie nicht die Temperatur zu hoch einzustellen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Sauce Pot nach Benutzung abkühlen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Pot an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel brennen an.

Lösung: Temperatur reduzieren und ausreichend Flüssigkeit hinzufügen.

Problem: Der Sauce Pot ist ungleichmäßig erhitzt.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und die richtige Wärmequelle verwendet wird.

8. Entsorgung

Wenn der Sauce Pot nicht mehr verwendet werden kann, entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Resto Mini Sauspan Ø 120mm

1. Algemene Informatie

De Demeyere Resto Mini Sauspan is een praktische en duurzame kookpan, ideaal voor het bereiden van sauzen, inktvis of kleine porties. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze pan optimale warmtegeleiding en een lange levensduur.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan nooit op een open vuur of met een temperatuur hoger dan aanbevolen, om oververhitting en schade te voorkomen.
- Plaats de pan altijd op een stabiele, vlakke oppervlakte om omvallen te vermijden.
- Houd de pan weg van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Gebruik geschikte ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, aangezien deze heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukenhulpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 120 mm
- Hoogte: 70 mm
- Inhoud: 0.75 liter
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder de verpakking van de pan en controleer of deze vrij is van schade.
- Spoel de pan met warm water en een mild afwasmiddel af voor het eerste gebruik.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat of inductieplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed is gepositioneerd en niet over de randen van de kookplaat steekt.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de pan met de gewenste hoeveelheid ingrediënten.
- Zet de kookplaat op de gewenste temperatuur en wacht tot de pan opwarmt.
- Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen en om een gelijkmatige verwarming te garanderen.
- Gebruik de pan voor het maken van sauzen, soepen en andere bereidingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pan blijft niet goed warm
 - Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en of de kookplaat functioneert.
- Probleem: Eten plakt aan de pan
 - Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet is toegevoegd en blijf regelmatig roeren.

8. Afvalverwerking

Gooi het product en de verpakking op de juiste manier weg volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Roestvrij staal is recyclebaar, dus zorg ervoor dat je de pan gescheiden inzamelt van huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Mini Cacerola Resto Demeyere

1. Información General

La Mini Cacerola Resto Demeyere de 120 mm es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para facilitar la preparación de salsas y otros platillos pequeños. Fabricada en acero inoxidable, ofrece una excelente distribución del calor y durabilidad, ideal para uso tanto en cocina profesional como doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No lo utilice para otros fines, como almacenamiento o como objeto decorativo.
- Superficie caliente: Tenga cuidado al manipular la cacerola después de haber sido utilizada, ya que puede estar caliente. Use siempre manoplas o agarres de cocina.
- Contactos eléctricos: Si se utiliza en un dispositivo eléctrico, mantenga la cacerola alejada de fuentes de energía.
- José al fuego: No utilice la cacerola sobre llamas expuestas.
- Lavado: Evite utilizar materiales abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso y almacenamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 120 mm
- Capacidad: 0.5 litros
- Compatible con todos los tipos de cocinas, incluidas las de inducción

4. Instalación y Configuración

1. Antes de usar, retire el embalaje y cualquier etiqueta.
2. Lave la cacerola con agua tibia y detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Enjuague bien y séquela.
4. Coloque la cacerola en la fuente de calor deseada. Asegúrese de que la cacerola esté centrada sobre la fuente de calor para una mejor distribución de temperatura.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cacerola.
- Caliente a fuego medio para evitar que el acero se deforme.
- Supervise los alimentos mientras cocina para evitar que se quemen.
- Use utensilios de cocina que no rayen el acero inoxidable.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de utilizar, deje enfriar la cacerola a temperatura ambiente.
- Lave con agua tibia y jabón, utilizando una esponja suave.
- Para manchas difíciles, puede utilizar una pasta de bicarbonato de sodio con agua.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar manchas de agua.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Manchas oscuras: Pueden ser resultado de un calentamiento excesivo. Limpie con bicarbonato de sodio.
- Descoloración: Puede ocurrir si se usa en fuego alto. Cambie a un fuego medio-bajo para evitar futuros problemas.
- Alimentos pegados: Asegúrese de usar suficiente grasa o líquido al cocinar.

8. Eliminación

Si ya no necesita la Mini Cacerola Resto Demeyere, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No la deseche con residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o información adicional, contáctenos en:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su mini cacerola Resto Demeyere.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU POT À SAUCE MINI DEMEYERE RESTO O 120MM EN ACIER INOXYDABLE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le pot à sauce mini Demeyere Resto de 120 mm en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour répondre aux attentes des professionnels de la cuisine, offrant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel. Ne pas l'utiliser à des fins autres que celles prévues.
- Chaleur : Ne pas exposer le pot à des flammes directes. Utiliser uniquement sur des sources de chaleur compatibles.
- Manutention : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation du pot lorsqu'il est chaud pour éviter les brûlures.
- Rangement : Ranger dans un endroit sec et sécurisé, hors de portée des enfants.
- Inspection régulière : Vérifier régulièrement l'intégrité du produit. En cas de dommages, ne pas utiliser.
- Éléments chimiques : Éviter le contact avec des produits chimiques corrosifs pour maintenir l'intégrité du matériau.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Pot à sauce mini Demeyere Resto
- Diamètre : 120 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 0,5 kg
- Compatible avec : Tous types de feux (y compris induction)
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le pot de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyage initial : Lavez le pot avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placement sur la source de chaleur : Posez le pot sur la zone de cuisson appropriée. Assurez-vous que le diamètre de la source de chaleur correspond à la taille du pot pour une cuisson efficace.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot avec la quantité désirée d'ingrédients.
- Placez le pot sur la source de chaleur et réglez la température selon vos besoins.
- Surveillez la cuisson pour éviter tout débordement ou brûlure.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le pot refroidir après l'utilisation.
- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Essuyez avec un chiffon doux pour préserver la brillance.

7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si la nourriture ne cuit pas uniformément, vérifiez que le pot est bien centré sur la source de chaleur.
- Taches persistantes : Pour les taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec des déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des métaux. Recyclez le pot en acier inoxydable dans le cadre des matériaux adéquats.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de choisir le pot à sauce mini Demeyere Resto. Appréciez votre expérience de cuisine!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Pentola per Salse Demeyere Resto Ø 120 mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Pentola per Salse Demeyere Resto. Questo prodotto è progettato per offrire risultati eccellenti in cucina, combinando praticità e design elegante.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Non lasciare mai la pentola incustodita su una fonte di calore.
- La maniglia può scaldarsi; utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere la pentola in acqua fredda immediatamente dopo l'uso, in quanto ciò può danneggiare il materiale.
- Assicurarsi che la pentola sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametro: Ø 120 mm
- Capacità: 0,6 L
- Adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione
- Facile da pulire, lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che sia integra.
- Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare la pentola.
- Collocare la pentola sul piano cottura e accendere il fuoco a fuoco medio.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.

5. Funzionamento

- Per riscaldare contenuti, aggiungere ingredienti nella pentola.
- Regolare il calore in base alle esigenze della ricetta.
- Mescolare di tanto in tanto per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si deforma, non utilizzare su fuoco alto.
- Se il cibo si attacca, aumentare l'uso di oli o grassi per la cottura.
- Controllare che la pentola sia compatibile con il tipo di piano cottura in uso.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare la pentola nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania