

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: 1005384

DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Conical sauté pan - Ø 180mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan (O 180mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan. This high-quality pan is designed for exceptional performance in both home and professional kitchens. Crafted from premium stainless steel, it ensures durability, heat retention, and ease of use.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle hot cookware with care to avoid burns or accidents. Use oven mitts or pot holders when handling.
- **Surface Safety:** The stainless-steel surface can become extremely hot when in use. Avoid direct contact with hot surfaces.
- **Stability:** Always place the sauté pan on a flat, stable surface. Do not operate on an unstable or uneven stove.
- **Electrical Safety:** If using with induction cooktops, ensure compatibility. Always adhere to the manufacturer's guidelines.
- **Children:** Keep the sauté pan out of reach of children and educate them on the hazards of hot cookware.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** O 180mm
- **Warranty:** Manufacturer's warranty included
- **Special Features:** Conical design for improved heat distribution

4. Setup and Installation

- Unpack the sauté pan and remove all packaging materials.
- Before first use, wash the sauté pan in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Ensure the pan is completely dry before placing it on the stove.
- For cooking, place the sauté pan on the appropriate heat source (gas, electric, or induction) ensuring that it is centered on the burner.

5. Operation

- Preheat the sauté pan over medium heat. Avoid high heat to prevent warping.
- Add cooking oil or butter before introducing food to enhance non-stick properties.
- Use a wooden or silicone spatula to prevent scratches on the stainless steel surface.
- Monitor food to prevent burning and ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool before cleaning to avoid thermal shock.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may damage the surface.
- For tough stains, soak the pan in warm, soapy water and scrub gently with a non-abrasive pad.
- Dry thoroughly to prevent water spots. Store in a dry environment.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure pan is adequately preheated and use enough oil or butter before cooking.
- **Burnt Residue:** Soak the pan after cooking for easier cleaning, and avoid using high heat.
- **Discoloration:** Temporary discoloration can occur with high heat. Use a cleaner designed for stainless steel to restore shine.

8. Disposal

- Dispose of the sauté pan in accordance with local regulations.
- The stainless steel can often be recycled, check with local facilities for proper drop-off methods.

9. Contact

For 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 die Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté-Pfanne Ø 180mm

1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté-Pfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Edelstahl, das für professionelle Köche sowie für anspruchsvolle Hobbyköche entwickelt wurde. Mit ihrer konischen Form sorgt sie für eine optimale Wärmeverteilung und eine gleichmäßige Garung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nicht auf einem Induktionskochfeld, wenn diese nicht dafür geeignet ist.
- Berühren Sie die Oberflächen der Pfanne nicht mit nassen Händen, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei der Handhabung der Pfanne immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt, während sie sich auf dem heißen Kochfeld befindet.
- Reinigen Sie die Pfanne stets gemäß den Anweisungen zur Wartung, um Verletzungen durch Zerkratzen oder Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Dicke: 5,0 mm
- Antihaftbeschichtung: ja
- Ofenfest: bis 250°C
- Spülmaschinenfest: ja

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kochbereich sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie die Sauté-Pfanne auf dem gewünschten Kochfeld.
3. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sich nicht über den Rand des Kochfeldes erstreckt.
4. Verbinden Sie die Pfanne mit der Stromquelle, falls erforderlich (nur bei elektrischen Kochfeldern).
5. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Verbessern Sie das Kochen, indem Sie die Pfanne mit einer kleinen Menge Öl oder Butter vorheizen.
- Verwenden Sie Attribute wie Holz- oder Silikonküchenutensilien, um die Pfanne nicht zu beschädigen.
- Achten Sie beim Kochen auf die Temperatur, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Die Pfanne ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handreinigung empfohlen, um die Langlebigkeit zu gewährleisten.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Speisen brennen an.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Die Pfanne weist Verfärbungen auf.
 - Lösung: Dies kann durch übermäßige Hitze verursacht werden; verhindern Sie dies durch eine gleichmäßige Temperaturregelung.
- Problem: Anhaftende Rückstände nach dem Kochen.
 - Lösung: Verwenden Sie die richtige Menge an Fett und reinigen Sie die Pfanne sofort nach dem Gebrauch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Entsorgung vollständig entleert und gereinigt ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Demeyere Atlantis 7 Conische Koekenpan O 180 mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Conische Koekenpan. Deze hoogwaardige koekenpan is ontworpen voor een optimale kookervaring met uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. De pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze pan is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Gebruik de pan nooit op een open vuur of zonder inhoud om oververhitting te voorkomen.
- Plaats geen koude of vochtige ingrediënten in een hete pan om spatten te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen alvorens deze onder koud water te plaatsen om kromtrekken te vermijden.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens het gebruik en wanneer deze heet is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: O 180 mm
- Geschikt voor inductie: Ja
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Gewicht: 0.88 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een horizontale en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat of het gasfornuis goed is aangesloten en functioneert.
4. Zorg ervoor dat de pan goed past op de kookplaat om optimale warmteoverdracht te garanderen.

5. Gebruik

1. Voor gebruik moet de pan goed verhit worden op een medium hittebron.
2. Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt.
3. Roer of schud regelmatig om een gelijkmatige garing te waarborgen.
4. Gebruik hittebestendige keukengerei om schade aan de pan te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons of doek.
- Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurende reiniger worden gebruikt.
- Vermijd je in de vaatwasmachine reinigen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft: Zorg voor voldoende vetmiddel en vermijd oververhitting.
- Vlekken op de pan: Gebruik een speciale roestvrijstalen reiniger voor een betere reiniging.
- Verwachte hitte niet goed te meten: Controleer de kookplaatinstellingen en of de pan goed is geplaatst.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van huishoudelijk afval bij het weggooien van dit product. Breng indien mogelijk de pan naar een recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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

1. Información General

La sartén cónica Demeyere Atlantis 7 de 180 mm es un utensilio de cocina diseñado para chefs y aficionados. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y resultados excepcionales en la cocción. Su diseño ergonómico y sus características innovadoras la convierten en una herramienta indispensable en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice la sartén solo para los propósitos previstos.
- Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de usarla.
- Evite el contacto con el fuego directo para prevenir daños y lesiones.
- Use manoplas de cocina al manejar la sartén caliente.
- No deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 180 mm
- Diseñada para una distribución uniforme del calor.
- Finca de tres capas para una mejor conductividad térmica.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción y horno.

4. Configuración e Instalación

- Retire toda la empaque de la sartén antes de utilizarla.
- Lave la sartén con agua tibia y jabón antes de la primera utilización.
- Asegúrese de que la superficie donde la usará sea plana y estable.
- Coloque la sartén en la zona adecuadamente seleccionada de su estufa.
- Prenda la fuente de calor y ajuste la temperatura deseada.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o alimentos.
- Use aceites adecuados para el tipo de cocción que realice.
- Para evitar el pegado, dé tiempo a que la sartén se caliente adecuadamente.
- Revise la cocción periódicamente y ajuste la temperatura si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Puede lavarla a mano con agua tibia y jabón, o en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Para manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

7. Solución de Problemas

- Si la sartén se deforma, evite cambios bruscos de temperatura y guarde adecuadamente.
- Si nota que los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté bien caliente antes de agregar los ingredientes.
- Si encuentra manchas, use productos de limpieza específicos para acero inoxidable.

8. Eliminación

- La sartén es 100% reciclable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de acero inoxidable.
- No deseche el producto en basura convencional.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte, contáctenos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la poêle sauteuse conique Demeyere Atlantis 7 - Ø 180 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la poêle sauteuse conique Demeyere Atlantis 7. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette poêle est conçue pour une performance optimale dans la cuisine professionnelle et domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à la cuisson sur des plaques de cuisson conventionnelles et à induction. Évitez l'utilisation au four ou sous le grill.
- Surveillance : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Manches chauds : Les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lors de son utilisation et immédiatement après.
- Essence combustible : Éloignez la poêle de sources de chaleur ouvertes ou d'objets combustibles.
- Propreté : Assurez-vous de garder votre espace de travail propre pour éviter les accidents.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Demeyere
- Modèle : Atlantis 7
- Diamètre : 180 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Convient pour : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Hauteur : 7,5 cm
- Poids : 1,2 kg

4. Installation et configuration

- Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage en évitant d'endommager ses surfaces.
- Vérification : Inspectez la poêle pour détecter des dommages ou des défauts de fabrication. Si des problèmes sont constatés, contactez le service après-vente.
- Rinçage : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement avant la première utilisation.
- Équipement de cuisine : Placez la poêle sur une plaque de cuisson propre et sèche avant de l'allumer. Assurez-vous que la base est adaptée au type de cuisinière.

5. Opération

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Surveillez la cuisson en ajustant le feu selon les besoins pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez avec une éponge douce et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécifique pour l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement la poêle après nettoyage pour éviter la formation de taches d'eau.

7. Dépannage

- Aliments collants : Préchauffez bien la poêle avant d'ajouter des ingrédients.
- Taches sur la surface : Utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- Déformation : Assurez-vous que la chaleur est uniformément répartie lors de l'utilisation.

8. Élimination

La poêle sauteuse Demeyere est 100% recyclable. Assurez-vous de la déposer dans un point de collecte approprié pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Demeyere Atlantis 7 Padella Conica - Ø 180 mm In Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La padella conica Demeyere Atlantis 7 è progettata per soddisfare le esigenze culinarie dei professionisti e degli appassionati di cucina. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, garantisce durata e prestazioni eccellenti in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su piani di cottura compatibili con il materiale in acciaio inox.
- Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulla superficie.
- Evitare temperature estremamente elevate per prolungare la vita del prodotto.
- Tenere la padella lontana da bambini e animali domestici per evitare incidenti.
- Non immergere la padella molto calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Prima dell'uso, assicurarsi che la padella sia pulita e priva di residui di fabbrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Materiale: Acciaio inossidabile 18/10

Dimensioni: Ø 180 mm

Spessore del fondo: 7 mm

Adatta per: tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e forno

Compatibile con lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
2. Asciugare completamente la padella con un panno morbido.
3. Posizionare la padella sul piano di cottura scelto assicurandosi che sia centrata.
4. Accendere il piano di cottura e regolare la temperatura desiderata prima di iniziare la cottura.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Mescolare e monitorare la cottura degli alimenti per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o riporre in lavastoviglie.
- Per rimuovere macchie ostinate, utilizzare una spugna non abrasiva e detersivi specifici per acciaio inox.
- Asciugare bene per prevenire macchie di acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, provare ad aggiungere più olio durante la cottura.
- Per macchie scure sul fondo della padella, utilizzare un detersivo per acciaio inox per ripristinarne l'aspetto.
- Se la padella deforma, controllare se è stata riscaldata a temperature eccessive.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della padella, smaltire il prodotto in modo responsabile. Riciclare il materiale in acciaio inox presso i centri di riciclo autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania