

# 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: 1005386**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Conical sauté pan - Ø 200mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan Ø 200mm

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan Ø 200mm. This high-quality stainless steel sauté pan is designed for professional chefs and home cooks alike, providing exceptional heat distribution and durability. Its elegant design is perfect for everyday use as well as for special occasions.

## 2. Safety Information

- Always read this manual before using the sauté pan to ensure safe and effective usage.
- Use the sauté pan only on compatible cooktops (gas, electric, induction).
- Avoid overheating the pan when it is empty as this can cause damage.
- Always use heat-resistant utensils to prevent scratching the surface.
- The handle can become hot during use; always use caution and oven mitts if necessary.
- Do not submerge hot cookware in cold water to avoid warping.
- Keep the sauté pan out of the reach of children when in use.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan
- Diameter: Ø 200mm
- Material: Stainless Steel
- Type: Sauté Pan
- Country of Origin: Belgium
- Warranty: Limited Lifetime Warranty

## 4. Setup and Installation

1. Choose a suitable stovetop compatible with the sauté pan.
2. Remove any labels or packaging materials from the pan.
3. Ensure the stovetop is clean and the heat settings are visible.
4. Place the sauté pan on the burner, ensuring it is centered.
5. If using induction, verify that the pan is compatible with your induction cooktop.
6. Turn on the burner to the desired heat setting for cooking.

## 5. Operation

1. Add a small amount of oil or butter to the sauté pan before cooking.
2. Preheat the pan over medium heat until the oil/butter shimmers.
3. Once preheated, add your ingredients and stir occasionally.
4. Adjust the heat as necessary to maintain optimal cooking temperature.
5. Cook food until it reaches the desired doneness, monitoring closely.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the sauté pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge for optimal care.
- Avoid using steel wool or harsh abrasives that may scratch the surface.
- For stubborn stains, soak the pan in warm soapy water before scrubbing.
- Dry the pan thoroughly to prevent water spots.
- Store in a dry place to avoid moisture accumulation.

## 7. Troubleshooting

- Discoloration: If the pan develops a rainbow hue, it is a normal reaction to heat. Clean with vinegar or specialized stainless steel cleaner.
- Warping: Avoid extreme temperature changes. Always heat the pan slowly on low or medium heat.
- Food Sticking: Ensure proper preheating of the pan and the use of adequate fat/ oil.

## 8. Disposal

When disposing of the sauté pan, please adhere to local waste management regulations. If the product can no longer be used, consider recycling the materials. Check with local authorities for appropriate recycling facilities.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16,  
48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Atlantis 7 Konische Sautierpfanne Ø 200 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Demeyere Atlantis 7 Konische Sautierpfanne entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Edelstahl wurde für höchste Ansprüche und eine optimale Kochleistung entwickelt. Die Pfanne eignet sich hervorragend für das Sautieren, Braten und Garen von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern. Vermeiden Sie die Verwendung auf offenen Flammen oder den Grill.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Oberflächen. Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn die Pfanne heiß ist, um Verbrennungen oder Verformungen zu vermeiden.
- Korrekte Verwendung des Kochgeschirrs: Lassen Sie die Pfanne niemals leer auf dem Herd stehen, da dies zu Überhitzung führen kann.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Demeyere Atlantis 7 Konische Sautierpfanne
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden
- Spülmaschinenfest: Ja
- Backofenfest: Ja, bis 260 °C
- Garantie: 30 Jahre

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen: Bevor Sie die Pfanne zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Platzierung: Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete, stabile Kochstelle.
4. Ersten Einsatz: Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Pfanne bei mittlerer Hitze für wenigen Minuten ohne Inhalt zu erhitzen.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze, bevor Sie Öl oder Lebensmittel hinzufügen.
- Einsatz von Öl: Verwenden Sie einen geeigneten Kochfett oder Öl, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Kochtechniken: Sie können die Pfanne zum Sautieren, Braten und Schmoren verwenden. Achten Sie darauf, die Hitze während des Kochens nach Bedarf anzupassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie einen weichen Lappen oder einen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Für hartnäckige Flecken verwenden Sie eine Edelstahlreinigungsmittel, das für Kochgeschirr geeignet ist.
- Verwenden Sie die Spülmaschine zur Reinigung, aber beachten Sie, dass bei häufiger Verwendung Kratzer oder Verfärbungen auftreten können.

## 7. Fehlersuche

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie die Temperatur und die Verwendung von ausreichend Fett vor dem Braten.
- Rostflecken: Diese können durch Wasser zurückbleiben. Reinigen Sie die Pfanne sofort nach dem Gebrauch, um dies zu vermeiden.
- Verformung: Vermeiden Sie extreme Temperaturänderungen. Lassen Sie die Pfanne auf natürliche Weise abkühlen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltswaren aus Metall. Wenn die Pfanne nicht mehr verwendet werden kann, bringen Sie sie zu einem örtlichen Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Atlantis 7 Conical Sauté Pan Ø 200mm RVS

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Atlantis 7 conische sautépan is ontworpen voor veelzijdig koken en biedt uitstekende warmtegeleiding met een lange levensduur. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrijstaal en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor de voorziene doeleinden.
- Zorg ervoor dat de pan volledig op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd de pan altijd uit de buurt van kinderen.
- Gebruik potten en pannenwanten of ovenhandschoenen om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de hete pan.
- Plaats de pan niet in de oven zonder eerder te controleren op ovenbestendigheid.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, om krassen te voorkomen.
- Let op tijdens het koken; de handgrepen kunnen heet worden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: Ø 200 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u de pan gebruikt.
- Controleer de pan op eventuele beschadigingen.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat die overeenkomt met de grootte van de bodem van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan recht op de kookplaat staat voor een gelijkmatige warmteverdeling.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een lage/medium hitte om de levensduur van het materiaal te verlengen.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor het beste kookresultaat.
- Plaats de voedselwaren voorzichtig in de pan.
- Pas de temperatuur aan naargelang de kookbehoefte.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de pan schoon te maken.
- Voorkom het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan goed af om vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan  
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende olie of vet wordt gebruikt en verwarm de pan geleidelijk.
- Probleem: Ongelijke verhitting  
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en of de kookplaat goed functioneert.

## 8. Afvoer

Deze pan kan gerecycled worden als hij aan het einde van zijn levensduur is. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Conical Demeyere Atlantis 7 - 200mm

## 1. Información General

La sartén conical Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para profesionales y entusiastas de la cocina. Fabricada en acero inoxidable, proporciona una excelente distribución del calor y es adecuada para una variedad de métodos de cocción.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada para ser utilizada en cocinas domésticas y comerciales. No la use para ningún propósito diferente al destinado.
- Calor: Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras. Utilice manijas o guantes de cocina adecuados al manipular.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.
- Riesgo de caída: Maneje la sartén con cuidado para evitar caídas que puedan resultar en lesiones personales o daño a la sartén.
- No sumergir en agua fría: Después de cocinar, no sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Base: Tecnología de base tridimensional para una distribución uniforme del calor
- Agarre: Manijas ergonómicas y frías al tacto
- Apto para: Cocinas a gas, eléctricas, de inducción y de cerámica
- Lavavajillas: Puede utilizarse en lavavajillas, aunque se recomienda lavar a mano para prolongar la vida del producto

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Coloque la sartén en su superficie de cocción, asegurándose de que esté centrada sobre el quemador o la zona de inducción.
3. Ajuste el fuego o la temperatura según la receta que esté preparando.
4. Para uso en inducción, asegúrese de que la sartén sea compatible con la superficie de cocción.

## 5. Operación

- Precálido la sartén antes de añadir ingredientes para garantizar una cocción uniforme.
- Use utensilios de cocina compatibles (preferiblemente de madera o silicona) para evitar rayones en la superficie.
- Controle la temperatura durante la cocción para evitar que los alimentos se peguen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Para manchas persistentes, use un limpiador específico para acero inoxidable.
- Seque completamente para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Deformaciones: Si la sartén está deformada, revise que no haya sido expuesta a un choque térmico.
- Pegado de alimentos: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y de usar suficiente aceite o grasa.
- Manchas de agua: Limpie la sartén adecuadamente después de cada uso y séquela completamente.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, esta sartén de acero inoxidable es reciclable. Verifique las regulaciones locales sobre reciclaje y disposición de metales.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à Sauter Conique Demeyere Atlantis 7 - Ø 200 mm en Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

La poêle à sauter conique Demeyere Atlantis 7, d'un diamètre de 200 mm, est conçue pour répondre aux exigences professionnelles en matière de cuisine. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une durabilité exceptionnelle et une excellente conductivité thermique.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal pour ne pas rayer la surface.
- Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer des déformations.
- Assurez-vous que la poêle est bien posée sur la source de chaleur avant d'ajouter des aliments.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Demeyere
- Modèle : Atlantis 7
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Tous les types de feux y compris l'induction
- Garantie : 30 ans

## 4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la poêle avec de l'eau chaude et du savon.
- Rincez et séchez bien.
- Placez la poêle sur la source de chaleur, en vous assurant qu'elle est centrée pour une chauffe uniforme.

## 5. Utilisation

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main après chaque utilisation avec une éponge douce et un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle si cela peut endommager les finitions.
- Séchez bien avant de ranger pour éviter la corrosion.

## 7. Dépannage

- Si la poêle présente des déformations après un chauffage intensif, laissez-la refroidir complètement avant de la remettre dans sa forme d'origine.
- Si des aliments collent à la surface, augmentez légèrement la température de chauffe ou utilisez plus d'huile lors de la cuisson.

## 8. Élimination

- En fin de vie, le produit doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Veuillez vous référer aux services de collecte des déchets pour la bonne élimination.

## 9. Contact

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la poêle à sauter Demeyere Atlantis 7. Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida del prodotto per la padella conica Demeyere Atlantis 7 da 200 mm in acciaio inossidabile. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, grazie alla sua costruzione di alta qualità e design innovativo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli adatti e in buone condizioni.
- Evitare di lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Non maneggiare la padella senza guanti o un panno, poiché può riscaldarsi notevolmente.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di surriscaldamento, rimuovere immediatamente la fonte di calore.
- Verificare che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome Prodotto: Padella Conica Demeyere Atlantis 7
- Dimensioni: 200 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tipo: Padella conica
- Risparmio Energetico: Sì

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare accuratamente la padella prima dell'uso.
4. Collocare la padella su una superficie piana del fornello. Assicurarsi che sia centrata sull'elemento di riscaldamento.

### 5. Funzionamento

- Accendere il fornello a bassa temperatura e lasciare riscaldare la padella per 2-3 minuti.
- Aggiungere l'olio o il burro desiderato.
- Cuocere gli alimenti a fuoco medio, muovendo frequentemente per evitare attaccamenti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di procedere con la pulizia.
- Utilizzare solo detergenti non abrasivi e spugne morbide per evitare graffi.
- Lavare a mano con sapone e acqua calda, oppure può essere lavata in lavastoviglie.
- Asciugare completamente la padella per prevenire macchie d'acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, verificare se la padella è sufficientemente riscaldata e se è stata utilizzata la giusta quantità di grasso.

- In caso di macchie difficili, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per pulire.

### 8. Smaltimento

- Non gettare la padella nell'indifferenziato.
- Riciclare l'acciaio inossidabile presso i punti di raccolta autorizzati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.