

# 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: 1005388**

**DEMEYERE | ATLANTIS 7 - Conical sauté pan - Ø 220mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Atlantis 7 Conical Saute Pan (O 220mm Stainless Steel)

### 1. General Information

The Demeyere Atlantis 7 Conical Saute Pan is designed for professional and home cooks who seek high-quality cookware. With its conical shape and advanced technology, this sauté pan allows for ideal heat distribution, enabling precise cooking. Crafted from premium stainless steel, it guarantees durability and exceptional cooking results.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the sauté pan on a stable, dry surface away from flammable materials.
- Hot Surfaces: The pan will become hot during use. Always use oven mitts or kitchen towels when handling.
- Heat Source: Ensure proper compatibility with your heat source (gas, electric, induction).
- Child Safety: Keep the pan out of reach of children.
- Cleaning Safety: Allow the pan to cool before cleaning to prevent burns.
- Chemical Safety: Avoid harsh detergents or abrasive cleaners to maintain the product's integrity.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 220mm
- Height: 60mm
- Bottom: Triple-layer base for optimum heat conduction
- Compatible with all heat sources, including induction
- Dishwasher safe

### 4. Setup and Installation

- Choose a flat, stable cooking surface.
- Ensure the heat source is compatible with the sauté pan.
- For induction cooktops, ensure the pan is positioned correctly on the cooking zone.
- Prior to first use, wash the sauté pan with warm soapy water and rinse thoroughly.
- For optimal performance, season the pan by lightly coating the interior with oil before cooking.

### 5. Operation

- Preheat pan on the desired heat setting for optimal cooking.
- Add a small amount of oil or butter before introducing food.
- Maintain medium heat for best results, adjusting as necessary based on the cooking requirements.
- Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the surface.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool after use before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge.
- For stubborn residues, fill the pan with warm soapy water and let soak before scrubbing gently.
- The sauté pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to prolong life.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.

### 7. Troubleshooting

- Warping: Avoid heating the pan on high heat to prevent warping.
- Food Sticking: Ensure the pan is adequately preheated and that enough oil is used before cooking.
- Discoloration: Discoloration may occur from overheating; use moderate heat to maintain appearance.

### 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- The pan is made from recyclable materials; consider recycling when no longer in use.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Demeyere Atlantis 7 Conical Saute Pan, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Atlantis 7 Konische Sautierpfanne - Ø 220mm, Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Atlantis 7 Konischen Sautierpfanne. Dieses hochwertige Kochgerät wurde entwickelt, um exzellente Kochergebnisse zu erzielen. Die Pfanne ist ideal zum Braten, Schmorieren und Dünsten und kombiniert modernes Design mit fortschrittlicher Technologie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochflächen, die den Temperaturbereichen standhalten.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen und überhitzten Kochstellen.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Handgriffe oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfanne vorsichtig, wenn sie noch heiß ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 220mm
- Material: Edelstahl
- Produktlinie: Atlantis 7
- Geeignet für: Induktionsherde, Ceranfelder, Gasherde und Elektroherde
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja, bis 260 °C
- Garantie: 30 Jahre auf Herstellungsfehler

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie den Händler.
3. Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochstelle.
4. Schalten Sie die Kochstelle ein und wählen Sie die passende Temperatureinstellung gemäß Ihrem Kochbedürfnis.

## 5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf der Kochstelle.
2. Fügen Sie eine kleine Menge Öl oder Butter hinzu, um den Kochvorgang zu starten.
3. Geben Sie die Zutaten in die Pfanne und schließen Sie den Deckel, wenn nötig, um die Hitze zu halten.
4. Rühren Sie die Zutaten gemäß Rezept und bevorzugtem Gargrad.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Für hartnäckige Rückstände können Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pfanne bleibt nicht heiß.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Herd korrekt funktioniert und die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.
  - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter und vermeiden Sie Überfüllung der Pfanne.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Trennen Sie die Materialien nach Möglichkeit für das Recycling.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 voor de Demeyere Atlantis 7 Conische Sautépan O 220mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Atlantis 7 Conische Sautépan. Dit hoogwaardige keukenproduct is ontworpen voor optimale prestaties en veelzijdigheid in de keuken. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor allerlei kooktechnieken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat voor de beste resultaten.
- Raak de handgrepen van de pan niet aan met blote handen tijdens het koken, aangezien deze heet kunnen worden.
- Gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warm kookoppervlak.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Volg altijd de instructies in deze handleiding om letsel of schade te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 220 mm
- Serie: Atlantis 7
- Geschikt voor inductie, gas, keramisch en elektrisch koken
- Ovenbestendig tot 260°C

## 4. Opzetten en Installatie

- Haal de pan uit de verpakking en verwijder eventuele etiketten of stickers.
- Spoel de pan af met warm water en een mild afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de pan goed af met een zachte doek.
- Plaats de pan op de stovetop en zorg ervoor dat deze volledig recht op de kookplaat staat.
- Zet de kookplaat aan op een lage tot gemiddelde temperatuur om de pan geleidelijk op te warmen.

## 5. Gebruik

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u gaat koken.
- Voor een gelijkmatige distributie van warmte, verwarm de pan tot op de gewenste temperatuur voordat u voedsel toevoegt.
- Roer en draai het voedsel regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik, zet de kookplaat uit en laat de pan afkoelen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oplossing van water en azijn gebruiken.
- Laat de pan goed drogen voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- De pan kleeft: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de pan voldoende heeft verwarmd.
- Vlekken of verkleuring: Dit kan ontstaan door te hoge temperaturen. Probeer te koken op een lagere temperatuur en reinig na gebruik goed.
- Vervorming: Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen en gebruik de pan niet op een te hoge temperatuur zonder inhoud.

## 8. Afvoer

- Wanneer u de pan niet meer gebruikt, zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt afgevoerd. Het is recycleerbaar als roestvrij staal. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor instructies over recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen, neem contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Cónica Demeyere Atlantis 7 - Ø 220 mm

## 1. Información General

La sartén cónica Demeyere Atlantis 7 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades de los chefs profesionales y aficionados. Fabricada en acero inoxidable, combina durabilidad y excelente conductividad térmica, lo que la convierte en la opción perfecta para una variedad de técnicas de cocción.

## 2. Información de Seguridad

- Solo utilice la sartén sobre fuentes de calor adecuadas (gas, electricidad, inducción).
- Evite el contacto directo con llamas abiertas para prevenir daños.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar arañazos en la superficie.
- No coloque la sartén en el congelador.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Al utilizar la sartén, tenga cuidado ya que las superficies pueden calentarse.
- Siempre utilice manoplas o agarraderas cuando manipule la sartén caliente.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable.
- Diámetro: 220 mm.
- Tipo de fondo: Fondo con estructura tridimensional (Tri-Ply).
- Compatibilidad: Apta para cocinas de inducción, gas y eléctricas.
- Lavavajillas: Apta para lavavajillas.
- Garantía: 30 años de garantía contra defectos de fabricación.

## 4. Instalación y Montaje

- Retire la sartén de su embalaje y verifique que no tenga daños visibles.
- Antes de usar, lave la sartén con agua caliente y jabón suave.
- Se recomienda secar completamente con un paño limpio.
- Coloque la sartén en la fuente de calor deseada, asegurándose de que esté centrada.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceites o alimentos.
- Evite calentar la sartén vacía para prevenir deformaciones.
- Ajuste el calor según las necesidades de la receta.
- Utilice utensilios adecuados para evitar daños en la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Para eliminar manchas persistentes, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque bien la sartén después de limpiarla para evitar manchas de agua.

## 7. Resolución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté bien caliente antes de agregar ingredientes.
- Para marcas de quemado, use una esponja no abrasiva y productos limpiadores específicos para acero inoxidable.
- Si la sartén se deforma, verifique la temperatura utilizada y ajuste para evitar futuros daños.

## 8. Eliminación

- No deseche el producto con residuos domésticos.
- Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de acero inoxidable.
- Los componentes de acero inoxidable son reciclables; se recomienda llevarlos a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Poêle Sauté Conique Demeyere Atlantis 7 O 220mm en Acier Inoxydable

### Informations Générales

La poêle sauté conique Demeyere Atlantis 7 O 220mm est conçue pour les chefs professionnels et les passionnés de cuisine. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle offre une durabilité exceptionnelle et une excellente conductivité thermique pour une cuisson uniforme.

### Informations de Sécurité

- Utilisez la poêle uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées : Ne pas utiliser la poêle sur un feu nu ou dans un four à convection sans consulter le manuel d'utilisation.
- Évitez les chocs thermiques : Ne plongez pas une poêle chaude dans l'eau froide pour éviter toute déformation.
- Manipulez avec précaution : Les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la poêle. N'utilisez pas d'outils métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Stockez en toute sécurité : Conservez dans un endroit sec et sécurisé, loin des enfants.

### Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Poêle Sauté Conique Demeyere Atlantis 7 O 220mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 220 mm
- Hauteur : 90 mm
- Poids : 1,3 kg
- Compatibilité : Convient à tous les types de cuisinières, y compris inductives.

### Configuration et Installation

1. Déballez la Poêle : Retirez la poêle de l'emballage en prenant soin de ne pas endommager la finition.
2. Laver Avant Utilisation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus de fabrication.
3. Séchage : Essuyez soigneusement la poêle avec un chiffon doux ou laissez sécher à l'air.
4. Placement sur la Cuisinière : Placez la poêle sur une surface de cuisson appropriée de manière stable.

### Fonctionnement

1. Chauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen pour des résultats optimaux.
2. Ajout d'Huile ou de Beurre : Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre dans la poêle chaude.
3. Ajout des Ingrédients : Ajoutez les aliments souhaités et faites-les cuire selon les recettes.
4. Vérifier la Cuisson : Surveillez la température pour éviter une cuisson excessive.

### Nettoyage et Entretien

- Lavage à la Main : Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et de l'eau savonneuse.
- Séchage : Séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Éviter les Produits Abrasifs : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Rangement : Entreposez-la soigneusement pour éviter les chocs.

### Dépannage

- Problème : La poêle colle.
  - Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre. Vérifiez également que la poêle est suffisamment préchauffée.
- Problème : La poêle devient déformée.
  - Solution : Évitez les chocs thermiques et les températures extrêmes.

### Élimination

La poêle Demeyere Atlantis 7 est recyclable. Lorsque celle-ci ne peut plus être utilisée, veuillez la déposer dans un centre de recyclage approprié pour les métaux.

### Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Sauteuse Conica Demeyere Atlantis 7 - Ø 220mm In Acciaio Inossidabile

---

## 1. Informazioni Generali

La pentola sauteuse conica Demeyere Atlantis 7 è progettata per offrire prestazioni superiori e una lunga durata. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa pentola è ideale per una varietà di tecniche di cottura, inclusi sautéer, brasare e friggere.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare questa pentola solo per la cottura. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Maniglie:** Le maniglie sono progettate per rimanere fredde al tatto durante l'uso, ma maneggiare con cautela.
- **Superfici Calde:** Evitare il contatto diretto con superfici calde per prevenire scottature.
- **Temperatura:** Non superare la temperatura consigliata per le tecniche di cottura. Monitorare la cottura per evitare che i cibi si brucino.
- **Movimento:** Non sollevare la pentola quando piena di liquido o cibo caldo. Usare sempre guanti da cucina.
- **Pulizia e Manutenzione:** Seguire le istruzioni di pulizia per evitare danni alla superficie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome Prodotto:** Pentola Sauteuse Conica Demeyere Atlantis 7
- **Dimensioni:** Ø 220 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile 18/10
- **Struttura:** Fondo spesso per una distribuzione uniforme del calore
- **Design:** Bordo conico per facilitare il versamento

## 4. Installazione e Configurazione

1. **Pulizia Iniziale:** Prima dell'uso, lavare la pentola con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare.
2. **Utilizzo sui Fuochi:** Posizionare la pentola su una fonte di calore adatta (gas, elettrica, induzione) mantenendo il fondo della pentola in buono stato e libero da ostruzioni.
3. **Verifica Stabilità:** Assicurarsi che la pentola sia posizionata stabilmente per prevenire ribaltamenti accidentali.

## 5. Funzionamento

- **Riscaldamento:** Riscaldare lentamente la pentola per evitare deformazioni.
- **Tecniche di Cottura:** Perfetta per sautéer e brasare. Aggiungere olio o burro prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Controllo della Temperatura:** Regolare il calore in base al tipo di cottura e agli ingredienti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

1. **Pulizia Day After:** Lavare a mano con detergente delicato o in lavastoviglie.
2. **Rimozione delle Macchie:** Utilizzare un pulitore per acciaio inossidabile per rimuovere macchie persistenti.
3. **Asciugatura:** Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare aloni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Accumulo di Cibo:** Se il cibo si attacca, assicurarsi di riscaldare adeguatamente l'olio prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Macchie:** Usare un pulitore specifico per acciaio inossidabile se necessario.
- **Deformazione:** Se la pentola non si appoggia correttamente sui fuochi, potrebbe essere stata surriscaldata. Controllare per danni.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli oggetti in acciaio inossidabile. Non gettare nel rifiuto indifferenziato. Riciclare quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefono: 0800 7000 220  
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Questo manuale fornisce tutte le informazioni necessarie per utilizzare la pentola sauteuse conica Demeyere Atlantis 7 in modo sicuro e efficace.