

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: 1005393

DEMEYERE | PROLINE 7 - Frying pan - Ø 200mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Demeyere Proline 7 Frying Pan Ø 200mm Stainless Steel

1. General Information

Thank you for purchasing the Demeyere Proline 7 Frying Pan. This high-quality frying pan is designed for superior cooking performance and durability. Ideal for both professional chefs and home cooks, its stainless steel construction ensures even heat distribution and excellent food release properties.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Never leave the frying pan unattended on a heat source.
- Use utensils made of silicone, wood, or plastic to avoid scratching the cooking surface.
- Ensure the frying pan is placed on a stable, flat surface while in use.
- Avoid extreme temperature changes; do not place a hot frying pan in cold water.
- Only use the frying pan on suitable cooking surfaces (gas, electric, induction).
- Handle with care when cooking with oil as it can splatter and cause burns.
- Regularly check for signs of wear or damage. If you notice any damage, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Diameter: Ø 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Induction Compatible: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

To properly set up your Demeyere Proline 7 Frying Pan, follow these steps:

1. Remove all packaging materials and any stickers from the frying pan.
2. Wash the pan with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
3. Place the frying pan on the cooking surface of your choice. Ensure it is level and stable.
4. If using on induction, confirm that your cooktop is suitable for the pan size.
5. Preheat the frying pan gradually over low to medium heat before adding food to enhance cooking performance.

5. Operation

- Preheat the frying pan with a small amount of oil or butter over medium heat.
- Once the oil is hot, add food to the pan, ensuring not to overcrowd it.
- Cook food evenly, occasionally stirring or flipping as necessary.
- Use appropriate utensils to avoid damaging the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- For daily cleaning, hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak the pan in warm water before cleaning.
- Avoid using steel wool or harsh cleaners that can scratch the surface.
- The frying pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its appearance.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan: Ensure that it is adequately preheated and a sufficient amount of oil is used during cooking.
- If the frying pan discolors: Avoid overheating and ensure proper cleaning techniques are used.
- If there are scratches or damage: Discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

When disposing of the product, consider local regulations for stainless steel recycling. Do not dispose of the frying pan in general waste. Instead, take it to an appropriate recycling facility.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Proline 7 Bratpfanne Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrer Demeyere Proline 7 Bratpfanne. Dieses Produkt wurde für höchste Ansprüche an Funktionalität und Langlebigkeit entwickelt und ist ideal für die moderne Küche. Die Bratpfanne besteht aus hochwertigem Edelstahl, der eine exzellente Wärmeverteilung und -speicherung ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Warnung vor Verbrennungen: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platziert wird, um Umkippen zu vermeiden.
- Benutzung beim Kochen: Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf dem Herd erhitzt wird.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Vermeidung von elektrischem Schock: Halten Sie elektrische Geräte und Kabel von der heißen Pfanne fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Demeyere Proline 7
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Boden: 7-lagiger Akkutherm-Boden
- Eignung für alle Kochfelder: Ja, einschließlich Induktion
- Backofengeeignet: Ja bis 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Garantie: 30 Jahre

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie die Teile auf Schäden oder Mängel.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie die Pfanne auf den gewünschten Kochfeldtyp (Gas, Elektro, Induktion). Achten Sie darauf, dass die Pfanne richtig zentriert auf dem Kochfeld sitzt.
4. Vor der Benutzung sollte die Pfanne auf mittlerer Hitze vorgeheizt werden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Braten Sie bei mittlerer bis hoher Hitze für beste Ergebnisse.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Öl oder Fett bei sehr hohen Temperaturen, um Rauch oder Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Für hartnäckige Flecken können Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm verwenden.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne klebt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Öl vorhanden ist und die richtige Betriebstemperatur verwendet wird.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne auf einem geeigneten und stabilen Kochfeld verwendet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahlprodukte sind wiederverwertbar und sollten nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Erwerb der Demeyere Proline 7 Bratpfanne und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Demeyere Proline 7 Koekenpan Ø 200mm RVS

1. Algemene Informatie

De Demeyere Proline 7 Koekenpan van 200mm is ontworpen voor zowel professionele als huishoudelijke koks die op zoek zijn naar kwaliteit en prestaties. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van een warme pan.
- Plaats de pan nooit op een open vlam zonder toezicht.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de pan tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met water of andere vloeistoffen wanneer deze heet is, om spatten en brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Gas, Inductie, Elektrisch, Keramisch
- Ovenbestendig: Ja
- Gewicht: 1,2 kg
- Capaciteit: 1,5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van andere voorwerpen is.
3. Plaats de pan op de kookplaat, zorg ervoor dat deze goed op de warmtebron is uitgelijnd.
4. Kies de juiste warmte-instelling afhankelijk van het soort gerechten dat je wilt bereiden.

5. Bediening

- Verhit de pan langzaam op de juiste temperatuur.
- Gebruik een kleine hoeveelheid olie of vet voor het koken.
- Voeg de ingrediënten toe zodra de pan goed heet is.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Laat de pan drogen voordat je deze opbergt.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een zacht schuursponsje.

7. Problemen Oplossen

- Pan kleeft aan: Zorg ervoor dat je voldoende olie gebruikte en de pan goed heet was voordat je de ingrediënten toevoegde.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan goed op de warmtebron is geplaatst. Gebruik alleen pannen met een geschikte bodem voor jouw kookplaat.
- Rookontwikkeling: Gebruik een lagere temperatuur; hoge temperaturen kunnen brandgevaarlijk zijn en de pan kunnen beschadigen.

8. Afvalverwerking

- De Demeyere Proline 7 Koekenpan is recyclebaar.
- Neem contact op met je lokale afvalbeheerder voor informatie over het correct recyclen van roestvrij staal.
- Gooi de pan niet bij het gewone huishoudelijk afval.

9. Contact

Neem bij vragen of problemen contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Demeyere Proline 7 Ø 200 mm Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Demeyere Proline 7. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando un diseño elegante con materiales de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está destinada únicamente para cocinar alimentos. No la utilice para otros fines.
- Temperaturas altas: Evite el calentamiento excesivo sin contenido, ya que puede dañar el revestimiento.
- Manipulación: Use siempre agarraderas o manoplas al manejar la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Consideraciones de limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, evitando áreas húmedas que puedan causar corrosión.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños. No deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Materiales: Asegúrese de que no haya daño visible en el acero inoxidable antes de su uso. No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 200 mm
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción, gas, cerámica y eléctrica
- Acabado: Pulido brillante
- Sistema de distribución de calor: Tecnología de múltiples capas
- Capacidad: Ideal para freír, saltear y cocinar diversos alimentos

4. Instalación y Configuración

La Sartén Demeyere Proline 7 no requiere instalación previa; simplemente retire el producto de su embalaje. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y libre de residuos antes de usar la sartén.

5. Operación

1. Coloque la sartén en la fuente de calor seleccionada.
2. Caliente la sartén a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
3. Añada los alimentos y cocine según su receta preferida.
4. Controle la temperatura para evitar que los alimentos se peguen o se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén después de cada uso con agua caliente y detergente suave.
- Evite limpiadores abrasivos y esponjas que puedan dañar la superficie.
- Para manchas difíciles, deje en remojo con agua tibia.
- Se puede lavar en lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para preservar el brillo.

7. Resolución de Problemas

- La sartén se deforma: Asegúrese de no calentar en exceso sin contenido.
- Los alimentos se pegan: Pruebe a aumentar la temperatura o usar suficiente aceite.
- Manchas de uso: Utilice limpiadores específicos para acero inoxidable y evite el uso de utensilios de metal.

8. Disposición

Al final de su vida útil, deseche el producto en un punto limpio adecuado según la normativa local de reciclaje. No arroje a vertederos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos a través de:

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

Gracias por elegir la Sartén Demeyere Proline 7. Disfrute de una experiencia culinaria excepcional.

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur de la poêle Demeyere Proline 7 Ø 200 mm en acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle Demeyere Proline 7. Ce produit a été conçu pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle grâce à sa construction en acier inoxydable de haute qualité. Profitez de durabilité, d'efficacité et d'un design élégant pour toutes vos préparations culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et professionnel dans des cuisines. Ne pas l'utiliser pour un autre but.
- Précautions de chaleur: Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation: Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer ou endommager le revêtement de la poêle. Privilégiez les ustensiles en bois, en silicone ou en plastique.
- Lavage: Évitez de laver la poêle sous de l'eau douce à haute pression, ce qui pourrait l'endommager. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Enfants: Tenir à l'écart des enfants lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Condensation: Soyez prudent avec la condensation si vous utilisez une poêle chaude, car cela peut entraîner des brûlures.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Demeyere Proline 7
- Dimensions: Ø 200 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Poignée: Ergonomique et résistante à la chaleur
- Garantie: 30 ans contre les défauts de fabrication

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez la poêle de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavage initial: Lavez la poêle avec de l'eau chaude et du savon doux avant la première utilisation pour éliminer toute poussière ou résidu de fabrication.
3. Choix de la source de chaleur: Placez la poêle sur la plaque de cuisson appropriée selon le type de chaleur (gaz, électrique ou induction).
4. Allumage: Allumez votre source de chaleur à un réglage moyen pour un chauffage uniforme.

5. Fonctionnement

- Préchauffage: Préchauffez la poêle avant d'ajouter les ingrédients pour de meilleurs résultats de cuisson.
- Utilisation d'huiles: Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse avant de cuire.
- Cuisson: Suivez les recettes pour la durée de cuisson appropriée tout en surveillant la chaleur pour éviter le brûlage.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage: Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Évitez le lave-vaisselle si possible.
- Essuyage: Séchez bien la poêle après le lavage pour éviter les taches d'eau.
- Stockage: Rangez la poêle dans un endroit sec et évitez tout empilage avec d'autres ustensiles pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Problème de collage des aliments: Assurez-vous que la poêle est suffisamment préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Décoloration: Cela peut se produire en raison de températures excessives. Nettoyez avec un produit spécifique pour éliminer les taches.
- Rayures ou éraflures: Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et nettoyez soigneusement.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, veuillez éliminer la poêle en acier inoxydable conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle Demeyere Proline 7, et bonne cuisson!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Demeyere Proline 7 Ø 200mm in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Demeyere Proline 7. Questo prodotto è progettato per cuocere in modo sicuro e efficace, mantenendo al contempo l'eleganza in cucina. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo durata e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa padella è progettata esclusivamente per la cottura di alimenti su piani cottura.
- Maneggiare con attenzione: La padella e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine.
- Non utilizzare su fiamme libere: Evitare di utilizzare la padella su fiamme aperte per prevenire rischi di incendi.
- Proteggere dai bambini: Tenere la padella lontana dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso e quando è ancora calda.
- Ispezione periodica: Controllare la padella regolarmente per eventuali segni di usura o danni; non utilizzare se danneggiata.
- Pulizia: Assicurarsi che la padella sia completamente raffreddata prima di pulirla e disinfettarla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 200mm
- Collezione: Proline 7
- Compatibilità: Adatta per piani cottura a induzione, gas, ceramica e elettrici.
- Caratteristiche: Distribuzione uniforme del calore, resistente alla corrosione, facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Prima di utilizzare la padella per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone e asciugarla bene.
3. Posizionare la padella su un piano cottura adatto. Assicurarsi che sia stabilmente posizionata e che ci sia sufficiente spazio attorno.
4. Accendere il piano cottura a temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro prima di accendere il fuoco.
- Regolare il calore in base al tipo di alimento da cuocere.
- Monitorare la cottura e mescolare gli ingredienti per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la padella.
- Pulire cautamente con acqua e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Si consiglia di asciugare la padella immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano alla padella.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro e riscaldare la padella prima di aggiungere gli ingredienti.
- Problema: La padella si scolora.
Soluzione: Pulirla con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere le macchie.

8. Smaltimento

- Smaltire la padella in acciaio inossidabile in conformità con le normative locali sul riciclo. Non smaltire nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania