

# 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: 1005396**

**DEMEYERE | PROLINE 7 - Frying pan - Ø 280mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Proline 7 Frying Pan Ø 280mm Stainless Steel

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Demeyere Proline 7 Frying Pan. This high-quality frying pan is designed to meet the needs of both professional chefs and home cooks. Made with premium stainless steel, the Proline 7 offers excellent heat distribution and durability, ensuring a superior cooking experience.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a stable, flat surface away from flammable materials.
- Fire Safety: Never leave the frying pan unattended while in use. In case of fire, do not use water to extinguish. Use a fire blanket or extinguisher.
- Hot Surfaces: The frying pan will become hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils on the pan to prevent scratching the surface. Use silicone, wood, or plastic utensils.
- Health Safety: Ensure that all food is cooked thoroughly to prevent foodborne illnesses.

### 3. Product Specifications

- Model: Demeyere Proline 7 Frying Pan
- Diameter: 280 mm
- Material: Stainless Steel
- Design: 7-ply construction for even heat distribution
- Compatibility: Suitable for all types of hobs including induction
- Handle: Ergonomic, heat resistant

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the frying pan from its packaging. Inspect for any damage.
2. Cleaning: Before the first use, wash the frying pan with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Cooking Surface: Place the frying pan on a compatible hob (gas, electric, ceramic, or induction) ensuring it is centered over the heat source.
4. Heat Control: Begin heating the pan on low to medium heat. Avoid high heat to maximize the lifespan of your pan.

### 5. Operation

- Preheat the frying pan for a few minutes before adding oil or food.
- For best results, use a small amount of oil or butter; the pan's surface needs only minimal grease due to its excellent non-stick qualities.
- Cook food while ensuring that the pan is not overcrowded to allow for even cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners or scrubbers that could scratch the surface.
- For stubborn stains, sprinkle a little baking soda and scrub gently. Rinse and dry thoroughly.
- Store in a dry place. Do not stack heavy items on top of the pan to prevent warping.

### 7. Troubleshooting

- Sticky Food: Ensure adequate preheating and use a proper amount of oil.
- Discoloration: This may happen with high heat; reduce the cooking temperature to avoid this in the future.
- Warping: Avoid exposing to extreme temperature changes; do not place a hot pan in cold water.

### 8. Disposal

When the frying pan has reached its end of life, please recycle it in accordance with local recycling regulations for stainless steel. Do not dispose of it in regular waste.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to our customer service team:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Demeyere Proline 7 Frying Pan. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Proline 7 Bratpfanne Ø 280 mm Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Proline 7 Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgerät, das für die Zubereitung von Speisen auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet ist. Diese Pfanne kombiniert langlebige Materialien mit einem durchdachten Design, um eine optimale Wärmeverteilung und ein ausgezeichnetes Kochergebnis zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Die Bratpfanne sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Bevor Sie die Pfanne verwenden, stellen Sie sicher, dass sie auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Handschuhe oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe und die gesamte Pfanne während und nach dem Kochen heiß werden können.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche der Pfanne beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Pfanne sorgfältig nach der Verwendung, um Rückstände zu vermeiden, die die Gesundheit gefährden könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Edelstahl
- Beschichtung: keine (unbeschichtet)
- Geeignet für: alle Herdarten einschließlich Induktion
- Spülmaschinengeeignet: ja
- Backofentauglich: bis 200 °C

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber von der Pfanne.
- Vor der ersten Verwendung die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen.
- Platzieren Sie die Pfanne auf der geeigneten Kochplatte und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Die Pfanne ist sofort einsatzbereit.

## 5. Bedienung

- Verwenden Sie einen geeigneten Kochlöffel oder einen Spatel, um Ihre Speisen in der Pfanne umzurühren.
- Für optimale Ergebnisse die Pfanne zunächst vorheizen, bevor Sie Öl oder Fett hinzufügen.
- Achten Sie darauf, Lebensmittel gleichmäßig zu verteilen, um eine gleichmäßige Garung zu erreichen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser, mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Die Pfanne ist auch spülmaschinengeeignet.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben an der Pfanne haften.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt war und verwenden Sie ausreichend Fett.
- Problem: Die Pfanne hat sich verfärbt.
  - Lösung: Dies kann durch hohe Temperaturen verursacht werden. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen beim Erhitzen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass keine Teile der Pfanne in die Umwelt gelangen.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder 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 Proline 7 Koekenpan Ø 280 mm

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Proline 7 Koekenpan is ontworpen voor de gepassioneerde thuis kok en professionele chef. Dit product biedt een uitzonderlijke warmtegeleiding en duurzaamheid, waardoor het perfect is voor verschillende kooktechnieken, van braden tot sauteren. De pan is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor gebruik op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurwisselingen.
- Plaats de pan altijd op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de hete pan.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Geschikt voor de oven tot 250 graden Celsius
- Handgrepen: ergonomisch ontwerp voor een veilige grip
- Ondersteunde garantie: 30 jaar garantie op fabricagefouten

## 4. Installatie en Inrichting

- Haal de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Voor het eerste gebruik, was de pan grondig met warm water en afwasmiddel.
- Droog de pan onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.
- Voordat u de pan opwarmt, kunt u een kleine hoeveelheid olie of boter aanbrengen voor een optimale vochtigheid.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan op een matige tot hoge temperatuur voor het koken.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe aan de pan als deze heet is.
- Plaats voedsel in de pan en volg de aanbevolen kooktijden voor het beste resultaat.
- Gebruik een houten of siliconen lepel om te roeren of te draaien om krassen te vermijden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel en een zachte schrobber.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats, bij voorkeur in een kast of lade.

## 7. Problemen Oplossen

- Vlekken of verkleuring: Dit kan worden veroorzaakt door hoge temperaturen. Gebruik een milde schrobber om de pan weer schoon te maken.
- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd en voldoende olie is gebruikt.
- Krassen op het oppervlak: Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap en schurende middelen.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt verwijderd. In veel gemeenten kunnen metalen producten worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen over recycling.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen over uw Demeyere Proline 7 Koekenpan? Neem contact op met onze klantenservice.

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 Demeyere Proline 7 Ø 280mm de acero inoxidable

## 1. Información General

Gracias por elegir la sartén Demeyere Proline 7. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, asegurando durabilidad y resistencia al desgaste.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la sartén sobre una superficie estable y plana.
- No sobrecaliente la sartén vacía.
- No utilice utensilios metálicos que puedan raspar la superficie.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.
- Siga las instrucciones de mantenimiento para prolongar la vida útil del producto.
- No utilice la sartén en hornos de microondas o en fuentes de calor que no sean estufas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 280 mm
- Grosor del fondo: 7 mm
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Fabricación belga

## 4. Instalación y Configuración

- Antes de usar, lave la sartén con agua tibia y jabón utilizando una esponja suave.
- Seque completamente antes del primer uso.
- Coloque la sartén en la cocina sobre un fuego adecuado, asegurando que las patas no toquen el fuego.
- Ajuste la temperatura según la receta utilizada.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir cualquier aceite o alimento.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla según sea necesario para cocinar.
- Use utensilios de silicona o madera para mezclar o voltear los alimentos.
- Después de usar, enfríe la sartén antes de lavarla para evitar deformaciones.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Lave a mano con jabón suave y agua caliente, o colóquela en el lavavajillas.
- No utilice estropajos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Para mantener el brillo, se recomienda secar con un paño suave.

## 7. Solución de Problemas

- Si hay decoloración, limpie con un limpiador de acero inoxidable.
- Para cualquier deformación, evite el calentamiento extremo y revise la fuente de calor utilizada.
- Si la sartén no se calienta correctamente, asegúrese de que esté en una cocina compatible.

## 8. Desecho

- Este producto está fabricado en acero inoxidable, que se puede reciclar.
- Consulte con su autoridad local sobre el reciclaje de metales para desechar correctamente el producto.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à frire Demeyere Proline 7 Ø 280 mm en acier inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Proline 7. Cette poêle est conçue pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles et une durabilité à long terme. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette poêle est destinée à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser pour des applications commerciales ou industrielles.
- Manipulation: Toujours utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surveillance: Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant la cuisson, surtout sur des surfaces électriques.
- Matériaux: Évitez les ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface. Préférez des ustensiles en bois ou en silicone.
- Lavage: Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide, car cela pourrait endommager le matériau.
- Enfants: Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre: 280 mm
- Poignée: Ergonomique, en acier inoxydable
- Compatibilité: Convient à tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Poids: Approx. 1,3 kg

## 4. Installation et Configuration

- Déballage: Retirez la poêle de son emballage. Inspectez-la pour tout dommage visible.
- Nettoyage avant utilisation: Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Placement: Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée, en vous assurant qu'elle est bien centrée pour une distribution uniforme de la chaleur. Ne pas surchauffer la poêle à vide.

## 5. Fonctionnement

- Préparation: Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant de chauffer la poêle.
- Chauffage: Préchauffez à feu moyen. Utilisez un thermomètre si nécessaire pour atteindre la température désirée.
- Cuisson: Ajoutez les aliments et ajustez la température selon les besoins, en surveillant attentivement pour empêcher le brunissement excessif.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez la poêle après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Éviter les abrasifs: N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs pour préserver la finition.
- Séchage: Séchez la poêle immédiatement après le lavage pour éviter la formation de taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème: La poêle colle aux aliments.  
Solution: Assurez-vous de préchauffer correctement la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile ou de graisse.
- Problème: La poêle se déforme.  
Solution: Ne pas chauffer à une température excessive lorsque la poêle est vide.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la poêle avec les ordures ménagères. Récupérez-la conformément aux normes de recyclage de votre région. Vérifiez les règlements locaux pour le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour plus d'informations ou en cas de problème, contactez-nous à:

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

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Proline 7 et bon appétit!

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Padella Demeyere Proline 7 Ø 280mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Proline 7 è progettata per cuocere in modo professionale e garantire risultati eccellenti. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, offre una resistenza e una durata superiori, adattandosi perfettamente a qualsiasi fonte di calore.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su una superficie stabile.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Maneggiare la padella con cura; il manico può riscaldarsi durante la cottura.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 280mm
- Altezza: 55mm
- Peso: 1.3 kg
- Manico: Ergonomico, a doppia rivettatura
- Adatta a tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno

## 4. Installazione e Montaggio

- Prima di utilizzare la padella, lavarla con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente.
- Posizionare la padella su un fornello compatibile con il suo diametro.
- Assicurarsi che la padella sia stabile e centrata per un riscaldamento uniforme.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fornello e determinare la temperatura desiderata.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro nella padella per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Cuocere a fuoco medio per risultati ottimali.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e girare gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o pagliette metalliche.
- Asciugare bene per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si deforma durante l'uso, assicurarsi che sia utilizzata su un fornello adeguato e non a fuoco troppo alto.
- In caso di residui attaccati, immergere la padella in acqua calda con sapone per 15-20 minuti prima di tentare di pulire.
- Se l'olio brucia, ridurre la temperatura immediatamente.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti.
- Riciclare il materiale dell'acciaio inossidabile presso i centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania