

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: 1005398**

**DEMEYERE | PROLINE 7 - Frying pan - Ø 320mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Demeyere Proline 7 Frying Pan Ø 320mm Stainless Steel

## 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Proline 7 Frying Pan. Crafted from high-quality stainless steel, this frying pan is designed for optimal cooking performance while ensuring durability and longevity. The ergonomic design enhances comfort during cooking, while the professional-grade materials provide even heat distribution.

## 2. Safety Information

- General Safety Guidelines: Always use the frying pan on a stable and flat surface. Keep out of reach of children when in use.
- Heat Resistance: The frying pan is designed for high temperatures. Use appropriate heat settings to avoid overheating and damage. Never leave the frying pan unattended while in use.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware to prevent burns.
- Avoiding Scratches: Do not use metal utensils to prevent scratches on the surface. Instead, opt for wooden or silicone utensils.
- Cleaning while Hot: Do not attempt to clean the frying pan immediately after cooking if it is still hot. Allow it to cool down before cleaning to avoid burns and warping.

## 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 320mm
- Non-Stick Coating: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from the packaging. Ensure that no stickers or labels are left on the cooking surface.
2. Initial Wash: Wash the frying pan with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
3. Placement: Place the frying pan on a compatible cooking surface (electric, gas, ceramic, or induction). Ensure the pan is centered over the heat source for even cooking.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for optimal performance. Avoid high heat settings which may damage the pan.
2. Add a small amount of oil or butter to prevent sticking.
3. Once the oil is heated, add food and cook according to your recipe.
4. For best results, adjust the heat as necessary throughout cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid steel wool or abrasive cleaners which may scratch the surface.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- Dry the pan thoroughly with a soft cloth to prevent water spots.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, ensure that sufficient oil or fat was used and that the pan is preheated properly.
- Discoloration: Minor discoloration may occur over time; this does not affect the performance. Clean with a stainless steel cleaner if desired.
- Warping: To prevent warping, avoid extreme temperature changes and do not use high heat for prolonged periods.

## 8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; check with your local recycling program for details.

## 9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Demeyere Proline 7 Bratpfanne Ø 320 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Die Demeyere Proline 7 Bratpfanne ist eine hochwertige Kochpfanne aus Edelstahl, die speziell für Vielseitigkeit und Langlebigkeit entwickelt wurde. Sie zeichnet sich durch exzellente Wärmeleitung und ein zeitloses Design aus. Diese Pfanne ist ideal für die Zubereitung verschiedener Gerichte und ist mit verschiedenen Kochfeldern kompatibel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß diesen Anweisungen.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne kann hohen Temperaturen standhalten, jedoch sollten Sie keine übermäßigen Temperaturen verwenden, um Verfärbungen zu vermeiden.
- Griff: Der Griff kann heiß werden, verwenden Sie immer Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder von der heißen Pfanne fern und lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigung: Nutzen Sie keine scheuernden Mittel, die die Oberfläche der Pfanne beschädigen könnten.
- Vorsicht im Umgang mit Fett: Achten Sie darauf, dass heißes Öl oder Fett nicht überhitzt wird, um ein Feuer zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Demeyere Proline 7 Bratpfanne
- Durchmesser: 320 mm
- Material: Edelstahl
- Hitzebeständig bis: 250 °C (480 °F)
- Kompatibilität: Geeignet für Induktions-, Gas-, Elektro- und Ceranfelder
- Eigenschaft: Geschmacksneutrales Kochen, einfache Reinigung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung: Waschen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
2. Kochfeldwahl: Stellen Sie die Pfanne auf das entsprechende Kochfeld (Induktion, Gas, Elektro).
3. Betriebstemperatur: Heizen Sie die Pfanne schrittweise. Beginnen Sie bei mittlerer Hitze und erhöhen Sie nach Bedarf.
4. Öl hinzufügen: Geben Sie bei Bedarf etwas Öl hinzu, um ein Anhaften des Essens zu verhindern.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Zum Braten oder Sautieren von Lebensmitteln sollte eine mittlere bis hohe Hitze verwendet werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie mit Wasser reinigen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser ab und verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Verfärbungen: Diese sind normal und beeinträchtigen die Funktion nicht. Verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger zur Entfernung.
- Anhaften von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt ist und verwenden Sie genügend Öl.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallrecycling. Da dieses Produkt aus Edelstahl besteht, kann es umweltfreundlich recycelt werden.

## 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 Proline 7 Koekenpan Ø 320mm Rvs

## 1. Algemeen Informatie

De Demeyere Proline 7 Koekenpan is ontworpen voor de veeleisende thuishok en professionele chef. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt deze pan uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid. Met een diameter van 320 mm is deze koekenpan ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze stevig en stabiel staat.
- Hanteer de pan met ovenwanten of een handige houder, aangezien de handgrepen heet kunnen worden tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de antikleeflaag kan beschadigen.
- Bewaar de pan op een veilige plaats buiten het bereik van kinderen.
- Volg de instructies voor gebruik en onderhoud om gevaarlijke situaties, zoals brand of letsel, te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor het bereiden van voedsel voor meerdere personen
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor: Gas, elektrisch en inductie kookplaten

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de pan op een schone en droge kookplaat die geschikt is voor de type vuur.
3. Zorg ervoor dat de pan stabiel en veilig staat vóór gebruik.
4. Indien nodig, activeer de kookplaat op de juiste temperatuurinstelling.

## 5. Gebruik

1. Verwarm de pan voor op een middelmatige temperatuur.
2. Voeg een klein beetje olie of boter toe indien gewenst.
3. Plaats het voedsel in de pan en volg de aanbevolen kooktijden voor het specifieke gerecht.
4. Gebruik een houten of siliconen spatel om het voedsel te keren zonder de pan te beschadigen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de koekenpan met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Problemen oplossen

- De pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende vet hebt toegevoegd en dat de temperatuur hoog genoeg is.
- Verkleuring: Dit kan ontstaan door hoge temperaturen of verkeerde schoonmaakmethoden; vermijd extreme hitte en gebruik milde reinigingsmiddelen.
- Scheuren of deuken: Dit kan het gevolg zijn van impact; behandel de pan voorzichtig om schade te voorkomen.

## 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van de koekenpan, zorg ervoor dat je deze in de juiste metalen recyclebak plaatst. Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling van huishoudelijke artikelen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [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 320mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La sartén Demeyere Proline 7 de 320 mm está diseñada para un rendimiento superior en la cocina. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, es perfecta para todas las técnicas de cocción.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solamente para cocinar alimentos.
- Superficies: No utilizar utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Calor: No sobrecalentar; evitar temperaturas superiores a 250°C.
- Manejo: Usar guantes de cocina o agarraderas al manipular para evitar quemaduras.
- Agujeros de ventilación: No bloquear los orificios de ventilación.
- Almacenamiento: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie adecuadamente antes del primer uso y después de cada uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Ø 320 mm
- Capacidad: Adecuada para cocinar de manera eficiente para 2-4 personas.
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Garantía: 30 años.

## 4. Configuración e Instalación

- Lave la sartén con agua caliente y jabón antes del primer uso.
- Seque bien con un paño limpio.
- Coloque la sartén en la estufa adecuada, asegurando que la base esté completamente en contacto con la superficie de cocción.
- Para cocinas de inducción, asegúrese de que la sartén sea compatible revisando el símbolo de inducción en la base.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o mantequilla.
- No llenar la sartén más de 2/3 de su capacidad para evitar salpicaduras.
- Ajuste la temperatura según el tipo de alimento que esté cocinando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega.  
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien calentada y utilice suficiente aceite o mantequilla.
- Problema: Manchas o decoloración.  
Solución: Limpie con un limpiador de acero inoxidable o una pasta suave.

## 8. Eliminación

- La sartén debe ser reciclada adecuadamente.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, comuníquese con nosotros a:

- 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 frire Demeyere Proline 7 Ø 320 mm en acier inoxydable

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Demeyere Proline 7. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson homogène, efficace et durable, tout en respectant les normes les plus élevées en matière de sécurité et de performance.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette poêle est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson compatibles, y compris l'induction.
- Risque de brûlure : Les surfaces de la poêle peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Matériaux sûrs : Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, sans PFOA ou autres substances nocives.
- Entretien et nettoyage : Ne lavez pas la poêle dans un lave-vaisselle à moins que ce ne soit indiqué, car cela peut endommager le matériau.
- Surveillance requise : Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire Demeyere Proline 7
- Diamètre : Ø 320 mm
- Matériaux : Acier inoxydable
- Compatibilité : Toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction
- Poids net : 1,8 kg

## 4. Installation et configuration

1. Retirez l'emballage : Enlevez tous les matériaux d'emballage de la poêle.
2. Rincer la poêle : Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement et séchez-la.
3. Utilisation sur la plaque de cuisson : Placez la poêle sur la plaque de cuisson désirée, en vérifiant qu'elle est bien centrée.
4. Chauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen pour une cuisson optimale.

## 5. Fonctionnement

- Usage : Utilisez la poêle pour la cuisson de viandes, légumes, et autres aliments. Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
- Température : Il est recommandé d'ajuster la température selon le type d'aliment. Évitez les températures excessivement élevées qui pourraient endommager la surface.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Après utilisation, laissez la poêle refroidir puis lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Éviter les produits abrasifs : N'utilisez pas d'éponges ou de nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent rayer la surface.
- Sécher complètement : Après nettoyage, séchez bien la poêle pour éviter la formation de taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments collent, vérifiez si vous utilisez suffisamment d'huile ou si la poêle est suffisamment chauffée.
- Difficulté de nettoyage : Pour les résidus tenaces, laissez tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse puis frottez délicatement.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. En cas de fin de vie de la poêle, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Demeyere Proline 7 Ø 320mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La padella Demeyere Proline 7 è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, progettata per garantire prestazioni di cottura eccezionali. Questo prodotto è ideale per la preparazione di vari piatti, che vanno dai temuti consigli della cucina professionale a ricette casalinghe.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare la padella incustodita durante il riscaldamento.
- Maneggiare con attenzione; la padella e le maniglie possono scaldarsi durante l'uso.
- Non utilizzare strumenti di metallo che potrebbero graffiare la superficie della padella.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se si riscontrano segni di deterioramento, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 320 mm
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas ed elettrici.
- Resistente al calore: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 30 anni

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Pulire la padella prima del primo utilizzo con acqua calda e detersivo per piatti, quindi asciugare con un panno morbido.
- Posizionare la padella sul piano cottura appropriato e accertarsi che sia centrata su di esso.

## 5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio. Non surriscaldare la padella vuota.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro se desiderato, e poi inserire gli ingredienti da cuocere.
- Monitorare il processo di cottura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Per mantenere la brillantezza dell'acciaio inossidabile, utilizzare un detergente specifico per metalli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda uniformemente, verificare se il fondo è in contatto diretto con la fonte di calore.
- In caso di macchie sui materiali, pulire con un detergente per acciaio inossidabile.
- Se ci sono segni di usura, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la padella come rifiuto domestico.
- Consultare le normative locali per il corretto smaltimento dell'acciaio inossidabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o informazioni:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania