

# 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: 1005413**

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



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Demeyere Multiline 7 Frying Pan (Ø 320mm) Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Multiline 7 Frying Pan is crafted with high-quality stainless steel designed for professional and home kitchens alike. This frying pan features a unique multilayer construction, ensuring optimal heat distribution and durability for a variety of cooking tasks. Designed for everyday use, it is compatible with all heat sources, including induction.

### 2. Safety Information

- Intended Use: The frying pan is intended for cooking food. Do not use it for any other purpose.
- Hot Surface Warning: The pan will become hot during use. Always use oven mitts or pot holders to handle the pan when it is heated.
- Chemical Safety: Ensure the frying pan does not come into contact with strong acids or alkalis, as this may damage the surface.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children. Supervise children in the kitchen to prevent accidents.
- Avoid Overheating: Do not leave the frying pan unattended on the heat source to prevent overheating and potential fire hazards.
- Do not place the pan under a broiler as this may damage the handle and the pan's structure.

### 3. Product Specifications

- Diameter: Ø 320 mm
- Material: Stainless Steel
- Base: Patented 5-ply base for optimal heat distribution
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging. Ensure no parts are damaged.
2. Clean the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge to remove any manufacturing residues.
3. Dry thoroughly before first use.
4. Place the frying pan on an appropriate heat source (stove or induction) for use. Ensure compatibility with your stove type.
5. Season the frying pan before first use if desired, using a small amount of oil and heat on low for a few minutes.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for best results.
2. Add a small amount of oil or butter as needed.
3. Place food in the pan once the oil is hot but not smoking to avoid sticking.
4. Cook food to your desired doneness, using appropriate utensils to avoid scratching the surface.
5. For best results, do not overcrowd the pan.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, soak in warm water and use a soft scrubber.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals to maintain the finish.
- The frying pan is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is properly preheated and use an adequate amount of oil or butter.
- Discoloration: May occur with high heat. Use lower settings and avoid overheating.
- Warping: Avoid rapid temperature changes. Do not place a hot pan in cold water.

### 8. Disposal

When discarding the frying pan, consider recycling it if it is no longer in use. Please check local regulations regarding metal recycling and disposal options.

### 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Demeyere Multiline 7 Bratpfanne Ø 320 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Demeyere Multiline 7 Bratpfanne. Diese hochwertige Bratpfanne aus Edelstahl ist für höchste Ansprüche in der Küche entwickelt worden. Sie eignet sich ideal für gesundes Kochen und Braten und bietet optimale Wärmeleitung und -verteilung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf einem geeigneten Kochfeld (Gas, Elektro, Induktion).
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne nicht leer erhitzt wird, um Überhitzung zu vermeiden.
- Berühren Sie die Pfanne während und nach dem Gebrauch nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe oder -handschuhe, da sie sehr heiß werden kann.
- Die Pfanne ist nicht spülmaschinenfest. Es wird empfohlen, sie von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Quellen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Material: Edelstahl

Durchmesser: 320 mm

Höhe: 50 mm

Gewicht: 1,2 kg

Wärmequelle: Gas, Elektro, Induktion

Besonderheiten: 7-Schichten-Technologie für optimale Wärmeleitung und -verteilung

## 4. Setup und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen oder Mängel, bevor Sie sie verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und funktionsfähig ist.
- Platzieren Sie die Pfanne mittig auf der Kochzone und wählen Sie die geeignete Temperatur.
- Verwenden Sie niemals die Pfanne auf einer Kochstelle, die die Größe der Pfanne übersteigt.

## 5. Betrieb

- Geben Sie vor dem Kochen etwas Öl oder Butter in die Pfanne.
- Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Temperatur.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, sobald das Öl oder die Butter heiß genug ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach Gebrauch die Hitzequelle ausschalten und die Pfanne abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -Bürsten, um die Oberfläche zu schützen.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und stapeln Sie sie nicht mit anderen Pfannen ohne Schutz.

## 7. Fehlersuche

- Sollte die Pfanne ungleichmäßig erhitzen, überprüfen Sie die Größe der Kochzone und stellen Sie sicher, dass die Pfanne mittig darauf sitzt.
- Bei Verfärbungen oder Flecken kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
- Bei Beschädigungen oder Mängeln an der Pfanne verwenden Sie diese nicht weiter und wenden sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Die Pfanne ist 100 % recycelbar. Entsorgen Sie die Pfanne entsprechend den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, dass keine Schadstoffe in die Umwelt gelangen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Multiline 7 Koekenpan Ø 320mm RVS

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Multiline 7 Koekenpan is perfect voor het bereiden van verschillende gerechten. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, zorgt deze pan voor optimale warmteverdeling en -retentie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de hete pan.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of ovengrepen bij het hanteren van de pan.
- Vermijd het toevoegen van koud water in een hete pan.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de pan, zoals de coating of het handvat.
- Volg altijd de instructies op voor het reinigen van de pan om beschadiging te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor verschillende kooktechnieken (braden, bakken)
- Geschikt voor inductie, gas, en elektrische kookplaten
- Geschikt voor de oven tot 250 °C

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer of de koekenpan intact is zonder zichtbare schade.
3. Plaats de koekenpan op een geschikte kookplaat.
4. Zorg dat de onderkant van de pan schoon en droog is voor een goede afstemming op de warmtebron.
5. Gebruik een geschikt kookgereedschap om krassen te voorkomen.

## 5. Bediening

1. Verhit de pan op een gematigd vuur voor gebruik.
2. Voeg olie of vet toe, indien nodig, en laat het gelijkmatig over de bodem verspreiden.
3. Plaats de ingrediënten in de pan en bak ze tot de gewenste gaarheid is bereikt.
4. Gebruik houten of siliconen spatels om te roeren en te keren.

## 6. Recycling en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en metalen sponzen.
- Droog de pan grondig met een doek om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

## 7. Problemen oplossen

- Pan kleeft aan bij gebruik: Gebruik voldoende vet of olie en verwarm de pan goed voor gebruik.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan goed is geplaatst op de kookplaat en dat de warmtebron gelijkmatig is.
- Beschadigingen aan de pan: Controleer regelmatig op krassen of deuken en neem contact op met de klantenservice bij zichtbare schade.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi eventuele niet-functionele onderdelen weg in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalverwerking.
- Sorteer en recycle indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

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 Multilínea Demeyere 7 - Ø 320mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

La Sartén Multilínea Demeyere 7 es un utensilio de cocina de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable de calidad superior. Diseñada para cocineros profesionales y aficionados, proporciona una excelente distribución del calor y facilita un cocinado saludable y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta sartén está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. No la utilice para ningún otro propósito.
- Manipulación Caliente: Utilice siempre manoplas o guantes de cocina cuando manipule la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Uso en Estufa: Asegúrese de que la base de la sartén esté bien colocada sobre la fuente de calor. Evite el uso de calor excesivo que pueda dañar el revestimiento o deformar la sartén.
- Evitar Golpes: No golpee la sartén contra superficies duras ya que esto puede dañar su estructura.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 320 mm
- Fondo: Inducción óptima para una distribución del calor uniforme
- Capacidad: Ideal para saltear, freír y dorar diversos alimentos
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción
- Manejo: Asas ergonómicas para un manejo seguro

## 4. Montaje e Instalación

1. Retire la sartén del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Coloque la sartén sobre la fuente de calor utilizada, asegurándose de que el fondo esté bien centrado.
4. Encienda la estufa a una temperatura adecuada para el tipo de cocción que va a realizar.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio hasta que esté caliente al tacto.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de añadir los alimentos.
- Cocine los alimentos, asegurándose de movilizarlos según sea necesario para una cocción uniforme.
- Al finalizar, retire la sartén del fuego.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de lavarla.
- Lave a mano con agua caliente, jabón y una esponja suave. Para manchas persistentes, use un producto específico para acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos duros o limpiadores abrasivos.
- Almacene la sartén en un lugar seco y fresco.

## 7. Resolución de Problemas

- Desviaciones en la Cocción: Verifique que la fuente de calor esté ajustada correctamente y que la sartén esté adecuadamente centrada sobre ella.
- Alimentos Pegados: Asegúrese de utilizar suficiente grasa y pre-calentar la sartén adecuadamente antes de agregar los alimentos.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No la deseche en residuos generales.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas sobre el producto o soporte, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frère Multiline 7 Demeyere Ø 320mm Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Frère Multiline 7 de Demeyere. Conçue pour les professionnels de la cuisine, cette poêle offre une performance inégalée et une durabilité exceptionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser sur un feu nu. Utilisez uniquement sur une source de chaleur correspondant à la taille de la poêle.
- Manutention : Les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Ne jamais immerger la poêle lorsqu'elle est encore chaude. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer pour éviter les déformations.
- Matériaux : Vérifiez les éléments pour des signes d'usure ou de dommages avant utilisation.
- Stockage : Évitez de les empiler sans protection pour prévenir les rayures.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre: 320 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris à induction.
- Poignée: Ergonomique, en acier inoxydable.
- Poids: Données non spécifiées sur le site.

## 4. Installation et Configuration

- Préparation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation. Séchez soigneusement.
- Placement : Placez la poêle sur la plaque de cuisson correspondante. Assurez-vous qu'elle est centrée et stable.
- Chauffe : Allumez la source de chaleur à température moyenne avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Préchauffez la poêle quelques minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- Cuisson : Ajoutez les aliments et ajustez la chaleur selon les besoins. Ne surchargez pas la poêle pour assurer une cuisson uniforme.
- Surveillance : Restez à proximité pendant la cuisson pour éviter tout débordement et brûlure.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez la poêle refroidir, puis nettoyez avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Rangement : Rangez la poêle dans un endroit sec et frais, de préférence à l'abri de la lumière directe du soleil.

## 7. Dépannage

- Problème: La poêle colle.  
- Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de graisse et de préchauffer correctement.
- Problème: Rayures visibles.  
- Solution: Utilisez toujours des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager la surface.

## 8. Élimination

- Déchets : En cas de mise au rebut, suivez les règlements locaux sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et espérons qu'il vous apportera satisfaction dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Multi-Line 7 Demeyere 320mm acciaio inossidabile

## 1. Informazioni Generali

La padella Multi-Line 7 Demeyere è un prodotto di alta qualità progettato per soddisfare le esigenze di cucina dei professionisti e degli appassionati. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa padella offre una eccezionale conduzione del calore e una durata superiore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurati che la padella sia priva di difetti visibili. Non utilizzare se danneggiata.
- Utilizza sempre utensili appropriati per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare la padella su fiamme eccessivamente alte per evitare danni al rivestimento.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini durante il riscaldamento.
- Attenzione, la superficie della padella può diventare molto calda durante l'uso. Usa guanti da forno.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Padella
- Diametro: 320 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura (inclusi induzione)
- Manico: Ergonomico e anti-scottatura

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllarne l'integrità.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionarla sul piano cottura alla corretta altezza per il tuo tipo di piano (gas, elettrico, induzione).
- Assicurati che la padella sia centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

## 5. Funzionamento

- Accendi il piano cottura e imposta la temperatura desiderata.
- Aggiungi un po' di olio o burro nella padella quando necessario.
- Una volta raggiunta la temperatura, aggiungi gli ingredienti e segui la tua ricetta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare la padella prima di pulirla.
- Utilizza acqua calda e sapone per la pulizia. Evita l'uso di spugne abrasive.
- Per rimuovere macchie persistenti, puoi utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.
- Asciuga accuratamente dopo il lavaggio per mantenere la luminosità dell'acciaio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si scalda uniformemente, controlla se è centrata correttamente sulla fonte di calore.
- In caso di cibo che si attacca, assicurati di utilizzare abbastanza olio o burro nella padella.
- Se noti scolorimenti o macchie, utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile della padella, smaltirla in conformità con le normative locali.
- È consigliabile riciclare il prodotto in metallo presso i centri di raccolta differenziata.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania