

demeyere
BELGIUM



Gebruiksaanwijzing

Demeyere Specialties 3 Gourmetpan

Mode d'emploi

Demeyere Specialties 3 Poêle gourmet

Instruction manual

Demeyere Specialties 3 Gourmet pan

Gebrauchsanleitung

Demeyere Specialties 3 Gourmetpfanne

Met Demeyere koos je voor topkwaliteit.

Dankzij deze aanwijzingen hou je je aanwinst jarenlang als nieuw.

P. 3

Demeyere, le choix d'une qualité d'exception.

Suivez ces instructions et votre acquisition restera comme neuve pendant des années.

P. 11

Choosing Demeyere is choosing top quality.

Please follow these instructions to keep your purchase in mint condition for years to come.

P. 19

Mit Demeyere entschieden Sie sich für höchste Qualität.

Mit diesen Hinweisen bleibt Ihr Kochgeschirr jahrelang wie neu.

P. 27

Voor je aan het koken gaat.

Verwijder de verpakking en alle etiketten. Eventuele kleefresten haal je weg met aceton of nagellakremover.

Reinig het product in warm water met wat afwasmiddel. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.

Bescherm de bodem. Laat een pot of pan nooit leeg op een warm fornuis staan of droogkoken.

Voorkom verkleuringen. Bewaar zuurhoudende voedingsmiddelen niet voor lange tijd in je kookgerei.

Gebruik pannenlappen of ovenwanten. Metalen grepen en knoppen kunnen heet worden.

Leg een warm deksel altijd omgekeerd op je kookplaat of aanrecht. Anders vormt zich bij het afkoelen mogelijk een vacuüm waardoor het deksel moeilijk te verwijderen is.

Hou kinderen uit de buurt van het fornuis en van warm kookgerei.

Zorg dat je een vuurdeken en brandblusapparaat binnen handbereik hebt. Laat je kookgerei nooit onbewaakt achter op een fornuis in werking.

Met aandacht aan de slag.

Voorkom ongelukken met hete vloeistoffen.
Hou de grepen van het kookgerei binnen het kookoppervlak.

Plaats de gourmetpan op een kookzone aangepast aan de bodemdiameter van het product.

Op gas

Zorg dat de pan netjes in het midden boven de gaspits staat en dat de vlammen niet voorbij de bodem komen.

Op een elektrische kookplaat

Kies een kookplaatdiameter gelijk aan of ietsje kleiner dan de diameter van de bodem.

Op inductie

Kies een kookzone die ongeveer gelijk is aan de diameter van de bodem en zet de pan steeds in het midden van een inductor. Staan de inductoren niet aangeduid op de glasplaat? Raadpleeg dan eerst de handleiding of technische tekening van je kookplaat.



Voorkom plaatselijke oververhitting.
Gebruik Demeyere kookgerei met **boven**diameter 28, 30 en 32 centimeter nooit op kookplaatdiameters kleiner dan respectievelijk 18, 20 en 22 centimeter.

Respecteer je kookgerei door op een matige stand te bakken of te koken. De kwaliteitsmaterialen van Demeyere laten dit perfect toe. De normale kooktemperatuur is 100 °C, bakken gebeurt tussen 180 °C en 230 °C.



Een inductiekookplaat ontwikkelt op korte tijd heel intensieve warmte, waardoor je kookgerei bijzonder snel opwarmt. Hou de temperatuurregeling goed in de gaten, zeker als je voor de eerste keer op inductie kookt. Gebruik de functie 'Booster' of 'Power' enkel voor het opwarmen van grote hoeveelheden water of niet gebonden soepen.

In de oven

De roestvrijstalen gourmetpan kan perfect in de oven, maar roestvrij staal zal beginnen verkleuren vanaf 350 °C.



Let op!

De mini pannetjes van de gourmetpan hebben een antikleeflaag en zijn in de oven veilig in gebruik tot 250 °C, maar niet bestand tegen de grote hitte van een grill, gasbrander of flambeervlam.

Gebruikstips.

Alvorens met je bereidingen te starten, vul je de gourmetpan met water, één derde tot de helft (+/- 2 tot 3 cm) zal volstaan.

Zet vervolgens de houder met uitsparingen voor de mini pannetjes op zijn plaats.

Breng het water in de gourmetpan eerst aan de kook en voeg pas daarna de gevulde mini pannetjes toe in de uitsparingen van de houder.

Let op! Hete stoom die ontsnapt kan brandwonden veroorzaken.

Het is aan te raden, maar niet noodzakelijk, dat je de mini pannetjes eerst zeer lichtjes invet.

Alhoewel de pannetjes voorzien zijn van een goede antikleeflaag, verbetert dit toch nog het loskomen na het stomen.

Zet de mini pannetjes met je bereiding in de houder en dek af met het deksel.

Laat stomen/pocheren onder het deksel op een matig vuur.

Neem vervolgens de pan van de warmtebron. Verwijder het deksel van de pan (let op, de dekselgreep kan redelijk warm zijn). Wacht dan best even tot de grootste hoeveelheid stoom verdwenen is en gebruik een ovenwant om de houder op te lichten aan het haakje in het midden van de houder. Plaats de houder op het aanrecht of de werkplaat. De mini pannetjes kunnen dankzij de kleine greepjes gemakkelijk worden opgelicht uit de houder.

Voor originele recepten, bezoek www.demeyere.be

Bak veilig en gezond. Kies de juiste vetstof.

Bij gebruik van de gourmetpan als bak-/koekenpan, gebruik bij voorkeur:

- o boter of geklaarde boter

- o vaste of vloeibare bakmargarine

- o olie bestand tegen hoge temperaturen: arachideolie, maïsolie of speciaal samengestelde oliën voor warme bereidingen

Voorzichtig met extra vierge olijfolie, die verbrandt al vanaf 160 °C. Geraffineerde olijfolie is een optie voor een niet-intensief of kort bakproces bij maximum 180 °C. Gebruik liever geen oliesprays.

Doe vetstof in de pan. Verwarm ze niet op de maximale stand, 2 tot 3 standen (20 tot 30 %) lager dan de hoogste stand zal volstaan. Vermijd de functie 'Booster' of 'Power' bij een inductiekookplaat.

Bij het gebruik van boter of margarine: laat smelten en schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, van zodra het schuim dat zich vormt, wegtrekt. Wacht tien seconden en leg de ingrediënten in de pan.

Als je voor olie kiest: schakel de kookplaat 1 à 2 standen terug, wanneer de olie begint te 'krinkelen'. Na tien seconden kan je de ingrediënten in de pan leggen.

Na gebruik.

Laat heet kookgerei afkoelen voor je het reinigt. Het opspattende water kan brandwonden veroorzaken. En het grote temperatuurverschil zorgt mogelijk voor een blijvende vervorming van je product.

Maak de pan of pot schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje, borsteltje of lapje. Gebruik nooit schuurmiddelen, staalwol of bleekwater.

Handwas kunnen we sterk aanbevelen. Vaatwasserproducten worden steeds agressiever en kunnen het aluminium, dat deel uitmaakt van de bodem, aantasten. We raden aan om de gourmetpan en de mini pannetjes met antikleeflaag met de hand af te wassen. Het zal de levensduur van de producten gevoelig verlengen en verkleuringen aan de rand voorkomen.

Specifiek voor gebruik van de gourmetpan als bak-/koekenpan: als je de bakresten niet gebruikt voor saus, laat je de pan heel even afkoelen. Giet er dan een bodempje water met wat afwasmiddel in en laat even weken. Het reinigen gaat vervolgens moeiteloos.

Witte vlekken of regenboogverkleuring? Deze neerslag van kalk of mineralen kan je verwijderen met een scheutje natuurazijn. Daarna afwassen met warm water en afwasmiddel.

Speciale zorg voor de mini pannetjes met een antikleeflaag:

voor het optimale behoud van de antikleefeigen-

schappen, dien je de pannetjes na elk gebruik vetvrij te maken. Hardnekkige of verbrande etensresten? Laat weken met wat water en afwasmiddel, eventueel een hele nacht. Daarna reinigen met een zachte lap, spons of borstel. Gebruik nooit scherpe voorwerpen en snij niet in de mini pannetjes.

Het gamma van Demeyere bevat ook speciale reinigingsproducten voor moeilijkere klussen.

Garantie.

Het kookgerei van Demeyere is vervaardigd volgens de strengste normen. Wij ondersteunen jouw keuze voor kwaliteit met een garantie van 5 jaar, geldig vanaf de aankoopdatum op alle productie- of materiaalfouten, vooropgesteld dat het product werd gebruikt in overeenstemming met de onderhoudsinstructies die bij het product werden geleverd.

De garantie dekt geen normale slijtage door het gebruiken of behandelen van het product, noch de gevolgen van een onjuist gebruik of ongeval. Specifiek voor de mini pannetjes met antikleef wil dit zeggen dat beschadiging door oververhitting, gebruik van scherpe voorwerpen, reiniging met schuurspons of gebruik onder de grill niet wordt aanvaard als zijnde een garantiegeval.

De garantie is ook niet van toepassing bij professioneel gebruik.

Voor de specifieke voorwaarden zie www.demeyere-online.com/garantie-nl.

Ondervind je een probleem dat gedekt wordt door de garantie? Breng het product – samen met het aankoopbewijs – terug naar de winkel waar je het kocht of neem contact op met onze klantendienst:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • België
T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222
e-mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Avant de commencer à cuisiner.

Retirez l'emballage et toutes les étiquettes. Pour éliminer les traces de colle, utilisez de l'acétone ou du dissolvant.

Nettoyez le produit à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez et séchez soigneusement.

Protégez le fond. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle vide sur une taque chaude et évitez la cuisson à sec.

Évitez la décoloration. Ne laissez pas trop longtemps les aliments acides dans vos ustensiles de cuisine.

Utilisez des maniques ou des gants de cuisine. Les poignées et les boutons en métal peuvent être très chauds.

Un couvercle chaud doit toujours être posé à l'envers sur votre plaque de cuisson ou votre plan de travail. Vous éviterez ainsi qu'un vide se crée pendant le refroidissement, ce qui aurait un effet ventouse.

Tenez les enfants éloignés de la cuisinière et des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous d'avoir une couverture anti-feu et un extincteur à portée de main. Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisine sans surveillance sur une cuisinière allumée.

Cuisez avec précaution.

Prévenez les accidents avec des liquides chauds. Veillez à ce que les poignées de l'ustensile de cuisine ne débordent pas de la surface de cuisson.

Placez votre casserole ou votre poêle sur une zone de cuisson adaptée au diamètre du fond du produit.

Au gaz

Centrez bien votre casserole ou votre poêle au-dessus du bec à gaz et assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le fond.

Sur une cuisinière électrique

Choisissez un diamètre de plaque de cuisson égal ou légèrement inférieur au diamètre du fond.

Sur une plaque de cuisson à induction

Choisissez une zone de cuisson de taille à peu près égale au diamètre du fond et placez toujours votre casserole ou votre poêle au centre d'un inducteur. Les inducteurs ne sont pas visibles sur la plaque ? Consultez d'abord le mode d'emploi ou le dessin technique de votre plaque de cuisson.



Évitez une surchauffe locale. N'utilisez jamais les ustensiles de cuisine Demeyere des diamètres **du haut** 28, 30 et 32 cm, sur des plaques de cuisson d'un diamètre inférieur à 18, 20 et 22 cm respectivement.

Respectez vos ustensiles de cuisine en cuisinant à feu moyen. Les matériaux de qualité de Demeyere le permettent parfaitement. La température normale d'ébullition est de 100 °C, les aliments cuisent entre 180 °C et 230 °C.



Une cuisinière à induction génère une chaleur intense en très peu de temps, ce qui chauffe très rapidement vos ustensiles de cuisine. Surveillez attentivement le réglage de la température, surtout lorsque vous cuisinez pour la première fois sur une plaque à induction. Utilisez uniquement la fonction « Booster » ou « Power » pour chauffer de grandes quantités d'eau ou de potages non liés.

Au four

Les produits en acier inoxydable de Demeyere peuvent être utilisés au four. L'acier inoxydable commence cependant à se décolorer à partir de 350 °C.



Attention!

Les mini-poêles de la poêle gourmet ont un revêtement antiadhésif et peuvent être utilisées au four jusqu'à 250 °C, mais ne résistent pas à la chaleur élevée d'un gril, d'un brûleur à gaz ou d'une flamme.

Conseils d'utilisation.

Avant d'entamer les préparations, il suffit de remplir la poêle gourmet avec un tiers ou une moitié d'eau (± 2 à 3 cm).

Mettez ensuite le support avec les récipients des mini-poêles.

Faites d'abord bouillir l'eau de la poêle gourmet avant d'ajouter les mini-poêles garnies dans les récipients prévus à cet effet.

Attention ! La vapeur chaude qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

Il est conseillé, mais pas obligatoire, de graisser légèrement les mini-poêles. Bien que les mini-poêles prévoient une bonne couche antiadhésive, les graisser évite qu'elles n'attachent après la cuisson la vapeur.

Placez maintenant les mini-poêles garnies dans les récipients et mettez le couvercle.

Cuisinez à la vapeur/pochez sous couvercle à feu moyen.

Retirez ensuite la poêle du feu. Enlevez le couvercle de la poêle (attention ! le bouton du couvercle peut être chaud). Attendez jusqu'à ce que la plus grande partie de la vapeur soit éliminée et utilisez une manique pour soulever le support du crochet du milieu. Mettez le support sur l'évier ou sur le plan de travail. Grâce à leurs petites poignées, les mini-poêles peuvent être retirées du support en toute facilité.

Pour les recettes, voir www.demeyere.be

Cuisinez sainement et en toute sécurité. Choisissez la bonne matière grasse.

Lorsque vous vous servez de la poêle gourmet pour frire, utilisez de préférence :

- o le beurre ou le beurre clarifiée
- o une margarine de cuisson solide ou liquide
- o une huile résistante aux hautes températures :
l'huile d'arachide, l'huile de maïs ou des huiles spécialement formulées pour les préparations chaudes

Attention avec l'huile d'olive extra-vierge. Elle atteint son point de fumée à 160 °C déjà. L'huile d'olive raffinée peut être utilisée pour une cuisson non intensive ou brève à 180 °C maximum. Évitez, de préférence, les pulvérisateurs d'huile.

Mettez la matière grasse dans la poêle. Ne la faites pas chauffer au maximum, il suffira de la mettre à 2 ou 3 niveaux (20 à 30 %) plus bas. Évitez la fonction « Booster » ou « Power » de la plaque à induction.

Pour cuisiner au beurre ou à la margarine : faites fondre la matière grasse et réduisez le feu de 1 à 2 niveaux, dès que la mousse qui se forme, disparaît. Attendez dix secondes et mettez les ingrédients dans la poêle.

Pour cuisiner à l'huile : réduisez le feu de la plaque de cuisson de 1 à 2 niveaux, dès que l'huile commence à frémir. Au bout de dix secondes, vous pouvez mettre les ingrédients dans la poêle.

Après utilisation.

Laissez refroidir les ustensiles de cuisine chauds avant de les nettoyer. Les éclaboussures d'eau risquent de causer des brûlures. Et la grande différence de température risque de déformer définitivement votre produit.

Nettoyez la poêle ou la casserole avec de l'eau, du détergent et une éponge douce, une brosse ou un chiffon. N'utilisez jamais d'abrasifs, de laine d'acier, d'eau de Javel ou d'autres blanchissants.

Nous recommandons le lavage à la main. Les produits pour lave-vaisselle sont de plus en plus abrasifs et risquent d'endommager l'aluminium dont est composé le fond. Il vaut mieux laver les poêles antiadhésives à la main. Ceci prolongera considérablement la durée de vie du produit et empêchera une décoloration au niveau des bords.

Dans le cas où la poêle gourmet est utilisé comme poêle à frire : si vous n'utilisez pas les sucs de cuisson pour déglacer, laissez refroidir la poêle pendant un moment. Versez un peu d'eau et un peu de détergent et laissez tremper. Le nettoyage se fera alors sans effort.

Des taches blanches ou une décoloration en arc-en-ciel ? Ces dépôts de calcaire ou de minéraux s'élimineront avec un filet de vinaigre naturel. Lavez ensuite l'ustensile à l'eau tiède avec du détergent.

Entretien spécifique des mini-poêles à revêtement antiadhésif :

pour une conservation optimale des propriétés antiadhésives, dégraissez après chaque utilisation.

Des résidus alimentaires tenaces ou carbonisés ? Laissez tremper l'ustensile avec un peu d'eau et de détergent, éventuellement toute la nuit. Nettoyez-les ensuite avec un chiffon doux, une éponge ou une brosse.

N'utilisez jamais d'objets pointus et ne coupez pas dans les mini-poêles.

La gamme Demeyere propose également des produits nettoyants pour les tâches plus difficiles.

Garantie.

Les ustensiles de cuisine Demeyere sont fabriqués selon les normes de qualité les plus strictes. Nous garantissons ce produit pendant 5 ans (à compter de la date d'achat) pour tout défaut de fabrication, à condition que le produit soit utilisé de manière conforme aux consignes d'entretien fournies avec le produit.

La garantie ne couvre pas l'usure normale générée par l'utilisation ou la manipulation du produit, ni les conséquences d'une utilisation incorrecte ou d'un accident. Concernant les mini-poêles avec revêtement antiadhésif, la garantie ne couvre pas les dommages causés par la surchauffe, l'utilisation d'objets tranchants, l'utilisation d'éponges abrasives ou l'utilisation sous le grill.

La garantie ne s'applique pas dans le cadre d'un usage professionnel.

Pour les conditions spécifiques, consultez www.demeyere-online.com/garantie-fr.

Vous constatez un problème couvert par la garantie ? Rapportez le produit, avec une preuve d'achat, dans le magasin où vous l'avez acheté ou contactez notre service clientèle :

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgique
T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222
e-mail : service@demeyere.be • www.demeyere.be

Before you start cooking.

Remove all packaging and labels. Any adhesive residue can be removed with acetone or nail polish remover.

Wash the product in hot water with a small amount of washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly.

Protect the base. Never leave an empty pot or pan on a hot stove and never let it boil dry.

Prevent discolouration. Do not leave acidic foods in your cookware for a long time.

Use potholders or oven gloves. Metal handles and knobs can get hot.

Always put a hot lid upside down on your hob or sink. Otherwise, a vacuum may form as it cools, making it difficult to remove.

Keep children away from the stove and hot cookware.

Make sure you have a fire blanket and fire extinguisher at hand. Never leave your cookware unattended on a stove that is turned on.

Precautions when using your product.

Prevent accidents with hot liquids. Keep the handles of the cookware inside the cooking surface.

Place your pot or pan on a cooking zone that matches the diameter of the base of the product.

Gas hob

Make sure your pot or pan is neatly placed in the middle above the gas burner and that the flames do not extend beyond the base.

Electric hob

Choose a hob diameter equal to or slightly smaller than the diameter of the base.

Induction hob

Choose a cooking zone roughly equal to the diameter of the base and always place your pot or pan in the middle of a coil. In case the inductors are not marked on the glass plate, refer to the instruction or technical drawings for your hob.



Avoid localised overheating. Never use Demeyere cookware with **top** diameter 28 cm/11", 30 cm/11.8" and 32 cm/12.6" on hobs with diameters smaller than 18 cm/7.1", 20 cm/7.9" and 22 cm/8.7" respectively.

Respect your cookware by cooking over medium heat. Demeyere's quality materials make this perfectly possible. Water boils at 100 °C/200 °F; frying temperatures are between 180 °C/350 °F and 230 °C/450 °F.



An induction hob develops very intensive heat in a short period of time, which means your cookware heats up very quickly. Keep a close eye on the temperature control, especially if you are cooking on an induction hob for the first time. Only use the 'Booster' or 'Power' function for heating large quantities of water or thin soups.

In the oven

Demeyere's stainless steel products can be used in the oven. However, stainless steel will discolour at temperatures above 350 °C/650 °F.



Caution!

The cups of the gourmet pan (poacher) have a non-stick coating and are safe to use in the oven up to 250 °C/480 °F, but they do not withstand the high heat of a grill, gas burner or flame.

Usage tips.

Before starting your preparations, add water to the gourmet pan (poacher) until it is one third to one half (\pm 2 to 3 cm) full.

Then put the pan on the ring without the cups.

First bring the water in the gourmet pan (poacher) to the boil and only then put the filled cups into the holder. Caution! The hot steam that escapes can cause burns.

It is advisable, but not necessary, to lightly grease the cups. Although the cups have a good non-stick coating, this still makes it easier to remove the contents after poaching.

Place the filled cups in the holder and cover with the lid.

Allow to steam/poach under the lid at a moderate heat.

Then take the pan off the heat. Remove the lid from the pan (take care, the lid handle may be quite hot). It is best to wait until most of the steam has disappeared and use an oven glove to lift the holder by the hook in the middle.

Place the holder on the worktop or cutting board. The cups can easily be lifted out of the holder with the small handles.

Visit www.demeyere.be for recipes

For safe, healthy cooking. Choose the right fat.

If you use the gourmet pan (poacher) as a frying pan, if possible please use

- o butter or clarified butter
- o solid or liquid cooking margarine
- o high-temperature-resistant oil: groundnut oil, corn oil, or specially formulated oils for hot preparations

Be careful when using extra virgin olive oil. This already starts to burn at 160 °C. Refined olive oil is an option for a non-intensive or short cooking process at a maximum of 180 °C. It is best not to use oil vaporizers.

Put the fat in the pan. Do not heat the pan at full force, 2 to 3 levels (20 to 30 %) less than the maximum setting will suffice. Avoid the 'Booster' or 'Power' function if using an induction hob.

When using butter or margarine: melt and reduce the heat by 1 to 2 levels, as soon as the foam that forms disappears. Wait ten seconds and put the ingredients in the pan.

If you opt for oil: reduce the heat by 1 to 2 positions when the oil starts to 'shimmer'. Wait ten seconds, then put the ingredients in the pan.

After use.

Let hot cookware cool before cleaning. The splashing of water can cause burns. And the sudden drop in temperature may cause your product to permanently deform.

Clean the pot or pan with water, washing-up liquid, and a soft sponge, brush, or cloth. Never use abrasives, steel wool, or bleaches.

We strongly recommend washing by hand. Dishwasher products are becoming increasingly aggressive and can damage the aluminium that forms a part of the base. As for non-stick frying pans, you would do well to wash them by hand. It will significantly extend the life of the product and prevent discolouration around the edges.

Should you use the gourmet pan (poacher) as a frying pan: if you are not going to use the baking residues for sauce, let the pan cool down. Pour in a little water and a squirt of washing-up liquid and let it soak for a while. It will make the cleaning effortless.

White spots or rainbow discolouration? This layer of lime or minerals can be removed with a splash of natural vinegar. Then wash with hot water and washing-up liquid.

Special care for the coated cups:

for optimal preservation of the non-stick properties, you must remove all oil/grease from the pan after each use.

Stubborn or burnt-on bits of food? Leave to soak in soapy water, overnight if necessary. Then clean with a soft cloth, sponge, or brush.

Never use sharp objects or cut in the pan.

The Demeyere range also includes special cleaning products for more difficult jobs.

Warranty.

Demeyere's cookware is manufactured according to the strictest standards. You have opted for quality, we support this product, starting from the purchase date, by offering a 5 year warranty on all manufacturing or material defects, provided that the product was used in accordance with the maintenance instructions supplied with the product.

The warranty does not cover normal wear and tear from use or treatment of the product, nor does it cover the consequences of improper use or accidents. For the cups with nonstick coating this means that the guarantee does not cover any damage resulting from overheating, usage of sharp utensils, usage of scourers or use under the oven grill.

This warranty does not apply to professional use.

For the specific terms, visit
www.demeyere-online.com/warranty.

Are you experiencing a problem that is covered by the warranty? Return the product—along with the proof of purchase—to the store where you bought it or contact our customer service department:

Demeyere CommV

Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgium

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

email: service@demeyere.be • www.demeyere.be

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten. Eventuelle Klebstoffreste können mit Aceton oder Nagellackentferner entfernt werden.

Reinigen Sie das Produkt in warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und abtrocknen.

Schützen Sie den Boden. Lassen Sie einen Topf oder eine Pfanne niemals auskochen oder leer auf einem heißen Herd stehen.

Vermeiden Sie Verfärbungen. Lassen Sie säurehaltige Lebensmittel nicht lange in Ihrem Kochgeschirr.

Verwenden Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe. Metallgriffe und Knöpfe können heiß werden.

Legen Sie warme Topfdeckel immer verkehrt herum auf Ihren Herd oder Ihre Spüle. Andernfalls kann sich beim Abkühlen ein Vakuum bilden, was das Abnehmen des Deckels erschwert.

Halten Sie Kinder vom Herd und heißen Kochgeschirr fern.

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Feuerlöschdecke und einen Feuerlöscher zur Hand haben. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Herd stehen.

Vorsicht beim Kochen.

Vermeiden Sie Unfälle mit heißen Flüssigkeiten. Die Griffe des Kochgeschirrs sollten sich innerhalb der Kochfläche befinden.

Stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne auf eine dem Bodendurchmesser des Produkts angepasste Kochzone.

Auf einem Gasherd

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne genau in der Mitte über dem Gasbrenner steht und dass die Flammen nicht an den Seiten herauskommen.

Auf einem Elektroherd

Wählen Sie einen Kochfeld-Durchmesser, der dem Bodendurchmesser entspricht oder etwas kleiner ist.

Auf einem Induktionsherd

Wählen Sie eine Kochzone, die ungefähr dem Durchmesser des Bodens entspricht, und stellen Sie Ihren Topf oder Ihre Pfanne immer der Glasplatte markiert? Dann konsultieren Sie zuerst die Bedienungsanleitung oder technische Zeichnung Ihres Kochfeldes.



Vermeiden Sie lokale Überhitzung. Verwenden Sie niemals Demeyere Kochgeschirr mit Durchmesser - **am oberen Pfannenrand** - 28, 30 und 32 cm auf Kochflächen, die kleiner als 18, 20 bzw. 22 cm sind.

Schützen Sie Ihre Kochutensilien und Backen oder Kochen Sie bei mittlerer Hitze. Die hochwertigen Materialien von Demeyere ermöglichen dies perfekt. Die normale Siedetemperatur beträgt 100 °C. Gebacken wird zwischen 180 °C und 230 °C.



Ein Induktionsherd entwickelt in kurzer Zeit intensive Wärme, sodass sich Ihr Kochgeschirr sehr schnell erwärmt. Achten Sie genau auf die Temperaturregelung, besonders wenn Sie zum ersten Mal mit Induktion kochen. Verwenden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ nur zum Erwärmen großer Wassermengen oder klarer Suppen.

Im Ofen

Die Edelstahlprodukte von Demeyere können perfekt in den Ofen gestellt werden. Edelstahl verfärbt sich jedoch ab 350 °C.



Vorsicht:

Die Minipfannen der Gourmetpfanne haben eine Antihafbeschichtung und sind im Ofen bis 250 ° C sicher, halten aber der großen Hitze eines Grills, Gasbrenners oder einer Stichflamme nicht stand.

DE

Tipps zur Verwendung.

Vor der Zubereitung reicht es aus, die Gourmetpfanne zu einem Drittel bis zur Hälfte (± 2 bis 3 cm) mit Wasser zu füllen.

Stellen Sie anschließend den Halter mit Aussparungen für die Mini-Pfannen an seinen Platz.

Bringen Sie zuerst das Wasser in der Gourmetpfanne zum Kochen und stellen Sie danach die gefüllten Mini-Pfannen in die Aussparungen des Halters.

Achtung! Entweichender heißer Dampf kann Brandwunden verursachen.

Es ist ratsam, jedoch nicht erforderlich, die Mini-Pfannen zuerst ein wenig einzufetten.

Denn – obwohl die Mini-Pfannen mit einer Antihafschicht versehen sind – wird durch das Einfetten das Ablösen der Zubereitung nach dem Dämpfen erleichtert.

Stellen Sie die Mini-Pfannen mit der Zubereitung in den Halter und verschließen Sie sie mit dem Deckel.

Zubereitung unter dem Deckel bei mittlerer Hitze dämpfen/pochieren lassen.

Anschließend Pfanne von Heizquelle nehmen. Entfernen Sie den Deckel von der Pfanne (Achtung: Der Deckelgriff kann ziemlich warm sein). Warten Sie dann am besten kurz, bis der meiste Dampf entwichen ist und verwenden Sie einen Ofenhandschuh, um den Halter am Haken in der Mitte des Halters anzuheben. Stellen Sie den Halter auf die Spüle oder die Arbeitsplatte. Die Mini-Pfannen können dank der kleinen Griffe leicht aus dem Halter herausgehoben werden.

Originalrezepte finden Sie unter www.demeyere.be

Braten Sie sicher und gesund. Wählen Sie das richtige Fett.

Wenn Sie die Gourmetpfanne zum Braten verwenden, nehmen Sie vorzugsweise:

- o Butter oder geklärter Butter
- o feste oder flüssige Backmargarine
- o hochtemperaturbeständiges Öl: Erdnussöl, Maisöl oder speziell formulierte Öle für heiße Zubereitungen

Vorsichtig mit nativem Olivenöl extra. Es brennt bereits ab 160 °C. Raffiniertes Olivenöl ist eine

DE

Option für einen nicht intensiven oder kurzen Bratvorgang bei maximal 180 °C. Verwenden Sie lieber keinen Ölsprüher.

Geben Sie das Fett in die Pfanne aber stellen Sie den Herd nicht auf maximale Leistung, 2 bis 3 Positionen (20 bis 30 %) niedriger als die höchste Einstellung reicht schon. Vermeiden Sie die Funktion „Booster“ oder „Power“ bei einem Induktionsherd.

Bei Verwendung von Butter oder Margarine: Schmelzen lassen und die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunterstellen, sobald der entstehende Schaum verschwindet. Zehn Sekunden warten und die Zutaten in die Pfanne geben.

Wenn Sie sich für Öl entscheiden: Schalten Sie die Kochfeldtemperatur um 1 bis 2 Positionen herunter, wenn das Öl zu „knistern“ beginnt. Nach zehn Sekunden können Sie die Zutaten in die Pfanne geben.

Nach Gebrauch.

Lassen Sie heiße Kochgeschirre vor der Reinigung abkühlen. Das Spritzwasser kann zu Verbrennungen führen. Und die große Temperaturdifferenz kann eine bleibende Verformung Ihres Produktes verursachen.

Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf mit Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle, Chlor oder andere Bleichmittel.

Wir empfehlen ausdrücklich von Hand abzuwaschen. Die Produkte für Geschirrspülmaschinen werden

immer aggressiver und können das im Boden enthaltene Aluminium schädigen. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Antihaftpfanne von Hand abzuwaschen. Es wird die Lebensdauer des Produkts erheblich verlängern und Verfärbungen am Pfannenrand vermeiden.

Falls Sie die Gourmetpfanne zum Braten verwenden: wenn Sie die Reste nicht für die Sauce verwenden, lassen Sie die Pfanne eine Weile abkühlen. Etwas Wasser mit ein wenig Reinigungsmittel hineingeben und eine Weile einweichen lassen. Die Reinigung ist dann mühelos.

Weißer Flecken oder Regenbogenverfärbungen? Diese Ausfällung von Kalk oder Mineralien kann mit einem Spritzer Naturreisig entfernt werden. Dann mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abwaschen.

Besondere Sorgfalt bei den Pfännchen mit Antihafbeschichtung:

Um die Antihafteigenschaften optimal zu erhalten, müssen Sie nach jedem Gebrauch das Fett aus der Pfanne entfernen.

Hartnäckige oder verbrannte Kochreste? Mit etwas Wasser und Reinigungsmittel einweichen, eventuell über Nacht. Anschließend mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Bürste reinigen. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände und schneiden Sie nichts in den Pfännchen.

Das Demeyere Sortiment umfasst auch spezielle Reinigungsprodukte für schwierigere Aufgaben.

Garantie.

Die Kochgeschirre von Demeyere werden nach den strengsten Normen hergestellt. Wir unterstützen dieses Produkt mit einer erweiterten Garantie von 5 Jahren auf alle Produktions- und Materialfehler, unter der Voraussetzung, dass das Produkt gemäß der mitgelieferten Pflegeanleitung verwendet wurde, die ab dem Kaufdatum gültig ist.

Die Gewährleistung deckt weder die normalen Abnutzungserscheinungen durch Verwendung und Reinigung des Produkts ab, noch die Folgen von unsachgemäßer Verwendung oder von Unfällen. Bei Produkten mit Beschichtung deckt die Garantie keine Schäden, die sich aus Überhitzung, Gebrauch von scharfen Gegenständen, Gebrauch von Scheuerschwämmen oder Verwendung unter dem Grill ergeben.

Auch bei professioneller Verwendung gilt die Gewährleistung nicht.

Die spezifischen Bedingungen finden Sie unter www.demeyere-online.com/garantie-de.



Haben Sie ein Problem, das unter die Garantie fällt? Bringen Sie das Produkt - zusammen mit dem Kaufbeleg - zu dem Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben, oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

Demeyere CommV


Atealaan 63 • 2200 Herentals • Belgien

T +32 14 285 210 • F +32 14 285 222

E-Mail: service@demeyere.be • www.demeyere.be



Demeyere CommV

Member of the Zwilling Group 

Atealaan 63 - B-2200 Herentals - Belgium

tel.: +32 (0)14 285 210 - fax: +32 (0)14 285 222

info@demeyere.be

Voor meer informatie, surf naar www.demeyere.be

Pour plus d'informations, surfez sur www.demeyere.be

For more information, visit www.demeyerecookware.com

Für weitere Informationen, besuchen Sie www.demeyere.be



Gebrevetteerd Hofleverancier van België - Fournisseur Breveté de la
Cour de Belgique - Belgian Royal Warrant Holder - Hoflieferant des
belgischen Königshauses