

# ggmgastro

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

**SKU: 1003589**

**STAUB | Wok turner - 310mm - Silicone - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Wok Turner 310mm Silicone Black (Product Code: 1003589)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Wok Turner. This product is specifically designed for use with non-stick cookware. Made from high-quality silicone, it ensures safety and durability while providing optimal functionality in the kitchen.

## 2. Safety Information

- Usage: This product is designed for culinary purposes only. Do not use it for any other applications.
- Heat Resistance: The silicone material can withstand high temperatures. However, avoid direct contact with open flames or heating elements.
- Cleaning: Allow the product to cool before cleaning. Do not expose it to extreme temperature changes as this can compromise its integrity.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain quality.
- Children: Keep out of reach of children to prevent potential accidents.
- Inspection: Regularly inspect the product for signs of wear or damage. Discontinue use if any defects are evident.

## 3. Product Specifications

- Material: Silicone
- Length: 310 mm
- Suitable for: Non-stick cookware
- Color: Black

## 4. Setup and Installation

The Staub Wok Turner is ready to use right out of the packaging. No installation is required. To prepare for use:

- Ensure that the wok turner is clean and free of any packaging materials.
- Check that the surface of your cookware is suitable for use with silicone utensils.

## 5. Operation

- To use the wok turner, gently slide it underneath food items in your pan.
- Use a lifting motion to turn or transfer food without scratching non-stick surfaces.
- The broad design allows for even weight distribution, making it ideal for flipping and serving.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the wok turner with warm, soapy water after each use or place it in the dishwasher for easy cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to prevent damage to the silicone.
- Dry the product thoroughly before storing.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Wok turner retains odor after cleaning.  
Solution: Soak in a mixture of baking soda and water for 30 minutes, then rinse thoroughly.
- Issue: Wok turner appears discolored after prolonged use.  
Solution: Discoloration is normal over time. To minimize this, avoid contact with highly pigmented foods.

## 8. Disposal

This product is made from silicone, which is not biodegradable. Dispose of the wok turner according to local regulations regarding plastic waste. Do not incinerate, as this may release harmful substances.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for your purchase. We hope you enjoy using the Staub Wok Turner!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Wok Turner 310mm Silikon schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Wok Turners. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen und Servieren von Wok-Gerichten zu helfen. Mit einer robusten Konstruktion und einem eleganten Design ist der Staub Wok Turner sowohl funktional als auch stilvoll.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok Turner nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Wok Turner von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Wok Turner nicht unbeaufsichtigt, wenn er mit heißen Lebensmitteln in Kontakt ist.
- Verwenden Sie den Wok Turner nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Wok Turner vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie den Wok Turner außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Silikon
- Länge: 310 mm
- Farbe: Schwarz
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 230°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für alle Kochflächen, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wok Turner aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Wok Turner auf Beschädigungen oder Mängel. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
3. Vor dem ersten Gebrauch den Wok Turner mit warmem Seifenwasser reinigen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Wok oder die Pfanne, mit der Sie den Wok Turner verwenden, auf eine geeignete Temperatur erhitzt wird.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Wok Turner, um Lebensmittel zu wenden, zu wenden oder zu servieren.
- Für beste Ergebnisse sicherstellen, dass der Wok Turner gut mit der Oberfläche des Kochgeschirrs in Kontakt kommt.
- Vermeiden Sie ständiges Schaben oder Kratzen von Oberflächen, um Schäden zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wok Turner nach jedem Gebrauch in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Silikonoberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie den Korpus an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Wok Turner klebt an Lebensmitteln.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass genug Öl oder Fett in der Pfanne verwendet wird und der Wok Turner auf die richtige Temperatur erhitzt ist.
- Problem: Der Wok Turner ist beschädigt.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob Risse oder Abplatzungen vorhanden sind. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok Turner in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Der Wok Turner ist recyclebar, bitte achten Sie auf umweltbewusste Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weiteren Support 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

## Handleiding voor de Staub Wok Turner 310mm Siliconen Zwart

### 1. Algemene Informatie

De Staub Wok Turner is een hoogwaardige spatel ontworpen voor gebruik in de keuken, speciaal geschikt voor wokgerechten. Gemaakt van stevige siliconen, biedt deze spatel een uitstekende grip en is het veilig voor gebruik op anti-aanbaklagen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de spatel alleen voor het koken en serveren van voedsel.
- Houd de spatel buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd direct contact met vlammen of hete oppervlakken.
- Reinig de spatel niet met schurende materialen om schade te voorkomen.
- Laat de spatel niet in warme gerechten liggen om smelten te voorkomen.
- Controleer de spatel regelmatig op tekenen van slijtage en vervang deze indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Siliconen
- Afmeting: 310mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor oven: Ja tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

### 4. Installatie en Opstelling

Er is geen complexe installatie vereist. De Wok Turner is gebruiksklaar bij aankomst. Verwijder als eerste de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn. Zorg ervoor dat je een geschikte ruimte hebt in je keuken om de spatel op een schone en droge plaats te bewaren.

### 5. Bediening

Gebruik de Staub Wok Turner om voedsel te draaien, te scheppen of te serveren. De siliconen kop is flexibel, wat het gemakkelijk maakt om in de hoeken van pannen en wokken te komen zonder schade aan te brengen aan de kookoppervlakken. Maak de spatel schoon voor en na elk gebruik.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de spatel na elk gebruik met warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes.
- Bewaar de spatel op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De spatel laat voedsel plakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De siliconen spatel is versleten.  
Oplossing: Controleer de spatel regelmatig en vervang deze indien nodig voor een optimale kookervaring.

### 8. Afvalverwerking

De Staub Wok Turner kan gerecycled worden. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van siliconen producten. Gooi het niet bij het gewone afval.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espátula de Silicona Staub Wok 310mm Negra

## 1. Información General

Bienvenido y gracias por elegir la Espátula de Silicona Staub Wok de 310mm. Este producto está diseñado para facilitar la cocina, permitiendo mezclar, voltear y servir alimentos de manera eficiente. Está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan un rendimiento duradero.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es únicamente para uso en cocina doméstica.
- No utilizar la espátula en utensilios de cocina que superen los 260°C para evitar daños.
- Mantener fuera del alcance de los niños para prevenir accidentes.
- Evitar el contacto con llamas abiertas o superficies calientes.
- No utilizar objetos afilados que puedan dañar la silicona.
- Lavar antes del primer uso y después de cada uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Silicona
- Dimensiones: 310mm de longitud
- Color: Negro
- Resistente a altas temperaturas hasta 260°C
- Apto para lavavajillas

## 4. Instalación y Configuración

- La espátula está lista para usar al momento de la compra.
- Antes de usar por primera vez, limpie la espátula con agua caliente y jabón.
- Asegúrese de secarla completamente para evitar el crecimiento de bacterias.

## 5. Operación

- Use la espátula para mezclar, voltear y servir alimentos en sartenes y woks.
- La silicona flexible permite acceder a áreas difíciles sin rayar las superficies de cocción.
- Se recomienda usar a temperaturas controladas y evitar superficies calientes en exceso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la espátula con agua jabonosa caliente después de cada uso o colóquela en el lavavajillas.
- No se recomienda el uso de limpiadores abrasivos o esponjas metálicas.
- Almacenarla en un lugar seco y limpio.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La espátula ha deformado.
- Solución: La silicona es flexible y recupera su forma en condiciones normales. Evite el contacto con superficies que excedan los 260°C.
- Problema: La espátula se tiñe.
- Solución: Las manchas pueden eliminarse frotando con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

## 8. Eliminación

- Dispose del producto una vez que ya no lo necesite. Confíe en las instalaciones de reciclaje locales para la disposición de silicona.

## 9. Contacto

- Para cualquier consulta o soporte adicional, por favor comuníquese con nosotros:
- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Teléfono: 0800 7000 220
  - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Spatule Wok Staub 310 mm Silicone Noir

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la spatule wok Staub 310 mm en silicone noir. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale avec vos ustensiles de cuisine en fonte et en céramique. Construit avec des matériaux de haute qualité, il garantit durabilité et performance.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la spatule sur des surfaces appropriées, évitez les surfaces métalliques pour prévenir les dommages.
- Ne laissez pas l'ustensile en silicone sur une source de chaleur directe ou exposé à des flammes.
- Évitez le contact avec des objets tranchants pour maintenir l'intégrité du silicone.
- Vérifiez que l'ustensile est propre avant de l'utiliser pour éviter la contamination des aliments.
- Ne pas submerger le produit dans de l'eau bouillante ou l'utiliser au four à température excessive.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Spatule Wok Staub
- Longueur : 310 mm
- Matériau : Silicone
- Couleur : Noir
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 230°C
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la spatule de son emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez-la à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
3. La spatule est prête à être utilisée immédiatement après le lavage.

### 5. Utilisation

- Utilisez la spatule pour retourner, servir ou remuer des aliments dans vos poêles et woks.
- Assurez-vous que le wok est chaud avant d'utiliser la spatule pour de meilleurs résultats.
- Ne forcez pas la spatule dans des aliments exceptionnellement durs pour éviter d'endommager le silicone.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la spatule à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour prolonger la durée de vie, faites sécher à l'air libre après nettoyage.

### 7. Résolution de Problèmes

- Problème : La spatule dégage une odeur désagréable.  
Solution : Lavez soigneusement l'ustensile avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- Problème : La spatule se déforme.  
Solution : Évitez de la placer près de sources de chaleur directe.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour le recyclage approprié du silicone.

### 9. Contact

Pour toute assistance ou information, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions de votre choix et vous souhaitons une excellente expérience en cuisine avec votre spatule wok Staub.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Turner Wok in Silicone - 310mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Turner Wok in Silicone da 310mm di Staub. Questo strumento è progettato per facilitare la cottura e il servire dei cibi in modo sicuro e efficiente. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per l'uso su pentole e padelle antiaderenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su superfici stabili e piane.
- Non esporre il turner a fonti di calore diretto superiori a 230°C.
- Non utilizzare lama o utensili affilati che potrebbero danneggiare il silicone.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare infortuni.
- Pulire il turner prima e dopo l'uso per evitare contaminazioni.
- Non immergere il manico in acqua calda o in nessun liquido caldo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Silicone
- Lunghezza: 310mm
- Colore: Nero
- Resistenza al calore: fino a 230°C
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Installazione e Montaggio

Il Turner Wok non richiede alcun montaggio. Prima del primo utilizzo, lavate il prodotto con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Asciugare completamente.

## 5. Operazione

- Utilizzare il turner per girare e servire cibi come verdure, riso, e carne durante la cottura.
- Assicurarsi che il turner sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Evitare di utilizzare il turner su superfici calde superiori a 230°C per mantenere la sua integrità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il turner in acqua calda e sapone subito dopo l'uso o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per evitare di danneggiare la superficie in silicone.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il turner si è deformato.

Soluzione: Se esposto a temperature elevate oltre 230°C, il silicone potrebbe deformarsi. Assicurati di mantenere la temperatura entro i limiti raccomandati.

Problema: Odore sgradevole dopo l'uso.

Soluzione: Il silicone può trattenere odori. Lavare con bicarbonato di sodio e acqua calda per eliminare gli odori.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Si prega di smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania