

# ggmgastro

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

**SKU: 1003950**

**STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 370mm - Cast iron - Graphite gray**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Wok with Glass Lid Ø 370mm - Cast Iron - Graphite Gray

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Wok with Glass Lid. This premium cast iron cookware is designed to enhance your culinary experience and provide excellent heat distribution, making it perfect for a variety of cooking methods. The wok is suitable for all stovetops, including induction, and is ideal for stir-frying, steaming, and braising.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the wok with care to prevent burns or injuries. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Stability: Ensure the wok is placed on a stable, flat surface when in use to prevent tipping.
- Heating: Avoid overheating the wok when empty. Preheat on low to medium flame to prevent warping or damage.
- Glass Lid: The glass lid may become hot during cooking. Use caution when removing or adjusting the lid.
- Chemical Safety: Do not use metal utensils that can scratch or damage the surface. Avoid using abrasive cleaning agents.
- Child Safety: Keep the cookware and accessories out of reach of children during and after use.

## 3. Product Specifications

- Type: Wok
- Diameter: Ø 370mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Lid: Glass with a knob
- Suitable for: All stovetops including induction
- Oven Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the wok with warm soapy water and dry thoroughly.
2. Season the wok by applying a thin layer of vegetable oil to the cooking surface.
3. Preheat the wok on low heat for about 10 minutes to help the oil bond with the surface.
4. Ensure the glass lid fits securely on the wok for effective steaming and cooking.

## 5. Operation

- To cook with the wok, add a small amount of oil and heat over medium heat.
- Once heated, add ingredients for stir-frying, steaming, or braising as required.
- Use the glass lid to retain moisture and flavor while cooking.
- Adjust the heat as necessary to achieve the desired cooking temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid using abrasive pads or harsh chemicals.
- Dry the wok with a soft cloth and apply a thin layer of oil to prevent rust.
- Store in a cool, dry place.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Wok is sticking during cooking.  
Solution: Ensure proper seasoning and use a sufficient amount of oil.
- Issue: Uneven heat distribution.  
Solution: Ensure that the heat source is suitable for the size and material of the wok.
- Issue: Glass lid shatters.  
Solution: Avoid sudden temperature changes and do not use the lid on high heat without ingredients.

## 8. Disposal

- Dispose of the product responsibly. Check local regulations for disposal of cookware.
- Recycle materials where possible, including the glass lid.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Wok mit Glasdeckel Ø 370 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Spezialitäten Woks mit Glasdeckel. Dieses hochwertige Kochgerät ist aus Gusseisen gefertigt und bietet hervorragende Wärmeleitung und -speicherung. Der Wok eignet sich ideal für das Dünsten, Braten und Kochen von asiatischen Gerichten und anderen kulinarischen Köstlichkeiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Grundsätzliches: Vor der Verwendung des Woks sind alle Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- Brandgefahr: Verwenden Sie den Wok niemals auf einer offenen Flamme und halten Sie ihn von brennbaren Materialien fern.
- Erhitzung: Der Wok kann sehr heiß werden; verwenden Sie immer geeignete Ofenhandschuhe.
- Schutz vor Verletzungen: Achten Sie darauf, dass der Wok stabil auf der Kochfläche steht.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Wok während des Kochens von Kindern fern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Spezialitäten Wok mit Glasdeckel
- Durchmesser: Ø 370 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Hitzebeständigkeit: Ofenfest bis 250 °C
- Handgemacht: Jedes Stück ist einmalig in der Herstellung und Qualität.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Wok.
2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Woks vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche ausreichend Platz und Stabilität für den Wok bietet.
4. Wählen Sie die geeignete Kochplatte, um den Wok zu verwenden (z. B. Gas, Elektro, Induktion).
5. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Risse im Gusseisen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Wok langsam auf mittlerer Hitze, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu und lassen Sie es heiß werden, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Rühren Sie die Zutaten regelmäßig um, um ein Anhaften zu verhindern und eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen oder aggressiven Reinigungsmitteln.
- Um die Oberfläche zu erhalten, tragen Sie nach der Reinigung eine dünne Schicht Pflanzenöl auf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften am Wok.  
Lösung: Erhöhen Sie die Temperatur oder verwenden Sie mehr Öl.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.  
Lösung: Rühren Sie die Zutaten regelmäßig um und verteilen Sie sie gleichmäßig.
- Problem: Risse im Wok.  
Lösung: Verhindern Sie Temperaturschocks und lassen Sie den Wok nie fallen.

## 8. Entsorgung

Dieser Produkt ist langlebig und für langfristige Nutzung ausgelegt. Sollte der Wok jedoch das Ende seiner Lebensdauer erreichen, bitte den Wok entsprechend den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Eisen- und Metallgegenständen entsorgen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefonnummer: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Specialiteiten Wok met Glazen Deksel

### 1. Algemene Informatie

De Staub Specialiteiten Wok met glazen deksel is een hoogwaardige gietijzeren pan, ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Met een diameter van 370 mm is deze wok ideaal voor het bereiden van roerbakgerechten, stoofschotels en meer. De pan is vervaardigd uit duurzaam gietijzer, dat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en -behoud.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikt kooktoestel (gas, elektrisch, inductie).
- Voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van de wok: de handgrepen kunnen heet worden, gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het plaatsen van een hete wok in koud water om barsten te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -gerei om de afwerking te beschermen.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en gebruik deze niet als deze beschadigd is.
- Houd de wok buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.

### 3. Productspecificaties

- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 370 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Inclusief: Glazen deksel
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekooktoestellen

### 4. Setup en Installatie

- Haal de wok en het deksel uit de verpakking.
- Controleer de wok op eventuele beschadigingen. Gebruik de wok niet als deze beschadigd is.
- Plaats de wok op het kooktoestel en zorg ervoor dat deze stabiel staat.
- Als u de wok op inductie gebruikt, zorg ervoor dat uw kookplaat geschikt is voor de diameter van 370 mm.
- U kunt de wok op een laag vuur verhitten om de temperatuur geleidelijk te verhogen voor optimale resultaten.

### 5. Bediening

- Gebruik een lage tot gemiddelde temperatuur om aanbranden te voorkomen.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe voordat u de ingrediënten toevoegt voor een betere anti-aanbakwerking.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om de coating te beschermen.
- Zorg ervoor dat u de wok niet overbelast met ingrediënten voor een gelijkmatige bereiding.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Maak de wok schoon met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de wok grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Als voedsel aan de pan blijft plakken: Zorg ervoor dat de wok voldoende is voorverwarmd en dat er voldoende olie is gebruikt.
- Bij verkleuring van de wok: Dit is normaal bij gebruik van gietijzer. Het kan worden behandeld met een licht schuurmiddel.
- Bij breuken of scheuren: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of garanties.

### 8. Afvalverwerking

- De verpakking is recyclebaar. Scheid de verschillende materialen en gooi deze weg volgens de lokale richtlijnen.
- Bij het weggooien van de wok, volg de richtlijnen voor de afvoer van metalen producten in uw gemeente.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DE PRODUCTO: WOK DE FUNDICIÓN CON TAPA DE VIDRIO STAUB

### 1. Información General

El Wok de Fundición con Tapa de Vidrio de STAUB se ha diseñado especialmente para ofrecer una cocción eficiente y uniforme. Con un diámetro de 370 mm, este wok es ideal para saltear, freír y preparar una variedad de platos en la cocina moderna.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este wok está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Tiempos de Calentamiento: Al utilizar el wok, tenga en cuenta que el material de fundición retiene el calor. Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras.
- Superficies Calientes: No toque el wok mientras esté caliente. Utilice guantes de cocina para manejar.
- Manejo de Vidrio: La tapa de vidrio puede romperse si se somete a cambios bruscos de temperatura. Evite colocar la tapa fría sobre una fuente caliente o viceversa.
- Niños: Mantenga el wok fuera del alcance de los niños durante su uso.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición de hierro
- Diámetro: 370 mm
- Color: Gris grafito
- Tapa: Vidrio templado
- Compatibilidad de Cocina: Apta para todas las fuentes de calor, incluido inducción

### 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire con cuidado el wok y la tapa del embalaje, asegurándose de no dañar ninguna de las piezas.
2. Revisión Visual: Inspeccione el wok y la tapa para detectar posibles daños. Si observa alguna imperfección, no lo utilice y contacte a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpieza Inicial: Lave el wok y la tapa con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso. Enjuague y seque completamente.
4. Ubicación: Coloque el wok en una superficie plana y estable en su cocina, cerca de la fuente de calor que utilizará.

### 5. Operación

- Calentamiento: Coloque el wok en la fuente de calor y prenda el fuego a temperatura media.
- Adición de Ingredientes: Una vez caliente, añada aceite y deje calentar antes de agregar los ingredientes.
- Cocción: Utilice utensilios no metálicos para evitar arañazos en la superficie. Puede subir la temperatura según lo requiera la receta.
- Uso de la Tapa: Utilice la tapa de vidrio para conservar el calor y la humedad; además, permite observar la cocción sin necesidad de destaparlo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Usar: Deje enfriar el wok y retire los restos de comida.
- Limpieza: Lave con agua caliente y un detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Seque inmediatamente para evitar la formación de óxido.
- Mantenimiento: Almacene en un lugar seco. Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en el interior si no se usará por un tiempo prolongado.

### 7. Solución de Problemas

- Alimento que se pega: Asegúrese de haber calentado adecuadamente el wok y de usar suficiente aceite.
- Humo excesivo: Esto puede indicar que la temperatura es demasiado alta. Reduzca la temperatura de inmediato.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del wok, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Considere llevarlo a un centro de reciclaje de metal o seguimiento las normativas locales de desecho.

### 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, no dude en contactarnos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Wok Staub avec couvercle en verre Ø 370mm

## 1. Informations générales

Le wok Staub avec couvercle en verre de Ø 370mm est un ustensile de cuisine en fonte conçu pour une cuisson optimale. Sa conception innovante permet une distribution uniforme de la chaleur, garantissant des plats savoureux et bien cuits.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique en cuisine. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Chaleur : Évitez de surchauffer le wok lorsqu'il est vide. Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter les rayures sur la surface.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le wok après la cuisson. Les poignées peuvent devenir très chaudes.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants pendant et après utilisation pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Ne pas immerger le wok dans l'eau froide lorsqu'il est chaud, cela pourrait provoquer des fissures.

## 3. Présentation du produit et spécifications

### Spécifications techniques

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 370 mm
- Poids : 3,5 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières y compris l'induction
- Couvercle : En verre, permettant de contrôler la cuisson sans enlever le couvercle

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le wok et le couvercle en verre.
2. Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a aucun dommage ou défaut.
3. Placez le wok sur une surface plane et stable sur votre cuisinière.
4. Assurez-vous que le fond du wok est propre et sec avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez le wok à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile une fois que le wok est chaud.
3. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
4. Pour des plats à mijoter, utilisez le couvercle en verre pour réduire l'évaporation tout en surveillant la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage après utilisation : Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une éponge douce et de l'eau tiède.
- Ne pas utiliser : Pas de produits abrasifs ni de lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Assaisonnement : Assaisonnez régulièrement pour maintenir la qualité de la cuisson.

## 7. Dépannage

- Problème : Inadéquation de la chaleur  
Solution : Vérifiez que vous utilisez la bonne taille de feu pour votre type de cuisinière.
- Problème : Ingrédients collent au fond  
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de préchauffer le wok correctement avant d'ajouter les ingrédients.

## 8. Élimination

Le wok en fonte est recyclable. En fin de vie, veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié pour métaux ou consultez les réglementations locales sur l'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter:

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok Staub con Coperchio in Vetro - Ø 370mm

## 1. Informazioni Generali

Il Wok Staub è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per distribuire il calore in modo uniforme e mantenere la temperatura costante. Adatto per tutte le fonti di calore, incluso induzione, forno e griglia, questo wok è l'ideale per cucinare una varietà di piatti, dalle verdure saltate ai deliziosi stufati.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il prodotto solo per scopi culinari. Non utilizzare per scopi non previsti.
- Superfici calde: La superficie del wok può diventare molto calda. Usare sempre guanti da forno o presine quando si maneggia.
- Non lasciare incustodito: Non lasciare il wok incustodito durante l'uso.
- Manutenzione: Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Uso in forno: Il wok può essere utilizzato in forno, assicurarsi che le maniglie siano adatte per alte temperature.
- Sicurezza elettrica: Non utilizzare il wok in combinazione con apparecchi elettrici non destinati a scaldare pentole.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensione: Ø 370 mm
- Coperchio: Inclusa, in vetro
- Peso: 3,5 kg
- Compatibilità: Induzione, gas, forno, griglia

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimozione del pacchetto: Rimuovere con attenzione il wok dalla confezione. Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
2. Controllo visivo: Controllare il wok per eventuali danni o imperfezioni. In caso di problemi, contattare il supporto clienti.
3. Posizionamento: Posizionare il wok su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno per il comfort e la sicurezza durante la cottura.

## 5. Operazione

1. Riscaldare: Posizionare il wok sul fornello e accendere il fuoco a una temperatura bassa o media. Lasciar scaldare il wok per alcuni minuti.
2. Aggiungere ingredienti: Versare un po' d'olio e aggiungere gli ingredienti. Mescolare frequentemente per ottenere una cottura uniforme.
3. Coprire: Utilizzare il coperchio in vetro per trattenere il calore e l'umidità quando necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

1. Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente il wok prima della pulizia.
2. Pulizia: Utilizzare acqua calda e una spugna non abrasiva. Evitare detergenti aggressivi.
3. Asciugatura: Asciugare completamente il wok dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
4. Condimento: Ogni tanto, applicare un leggero strato di olio alimentare per mantenere la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il wok sia ben posizionato sulla fonte di calore e che non ci siano oggetti che ostruiscano la distribuzione del calore.
- Alimenti che si attaccano: Assicurarsi di utilizzare sufficiente olio e riscaldare adeguatamente il wok prima di aggiungere gli ingredienti.
- Ruggine: Se si presenta ruggine, può essere rimossa delicatamente con una spugna abrasiva seguendo poi il processo di condimento.

## 8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, cercare di riciclare il wok secondo le normative locali. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania