

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: 1004022

STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 370mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Wok with Glass Lid O 370mm - Cast Iron Black (1004022)

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Wok with Glass Lid. This high-quality cast iron wok is engineered to provide excellent heat retention and distribution, ensuring delightful culinary results. Ideal for stir-frying, steaming, and braising, this versatile cookware combines modern functionality with traditional craftsmanship.

2. Safety Information

- Always handle the wok with care. The surface can become extremely hot during use.
- Use oven mitts or gloves when handling the wok, particularly when removing it from the heat source.
- Avoid placing hot cookware directly onto cold surfaces to prevent thermal shock, which can cause breakage.
- Ensure the lid is securely fitted during cooking to prevent splatter and retain steam.
- Do not place an empty wok on a heat source; always add oil or food to prevent damage to the cookware.
- For stovetop use, ensure the bottom of the wok matches the size of the burner to prevent overheating and warping.
- Keep the wok out of reach of children when in use and allow it to cool down before cleaning or storing.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 370 mm
- Color: Black
- Includes: Glass lid
- Features: Enamel interior for easy cleaning

4. Setup and Installation

- Unbox the wok and inspect for any damages. If found, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash the wok with warm soapy water and dry thoroughly. Season the wok using a thin layer of vegetable oil to enhance non-stick properties.
- Place the wok on a suitable stovetop. Ensure it is stable and appropriately aligned with the heat source.
- Identify the correct heat setting according to the cooking method described in the operation section.

5. Operation

- Preheat your wok over medium heat before adding oil.
- Add cooking oil suitable for high heat (e.g., vegetable oil) and allow it to heat before adding food.
- Arrange ingredients in the wok, avoiding overcrowding to ensure even cooking.
- Use wood, silicone, or heat-resistant utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Cover with the glass lid during cooking to trap moisture and enhance flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool down completely before cleaning.
- Hand wash only with warm water and a soft sponge; avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak the wok in warm, soapy water.
- Dry the wok thoroughly to prevent rusting; apply a thin layer of vegetable oil if storing for an extended period.
- Regularly inspect for any damages or signs of wear that might require professional maintenance.

7. Troubleshooting

- Food is sticking: Ensure the wok is properly seasoned and sufficiently heated before cooking.
- Uneven cooking: Check if the size of the burner matches the wok and adjust heat settings accordingly.
- Rust spots: Follow the cleaning and maintenance instructions closely. Re-season if necessary.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations.
- As this cookware is made of cast iron, it is recyclable. Ensure that the product is cleaned before disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding your Staub Wok, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub and enjoy your culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Staub Wok mit Glasdeckel (Ø 370 mm, Gusseisen, Schwarz)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Staub Woks! Dieses hochwertige Kochgerät aus Gusseisen eignet sich perfekt zum Braten, Dämpfen und Kochen einer Vielzahl von Gerichten. Der Wok behält die Wärme hervorragend und sorgt für eine gleichmäßige Garung Ihrer Speisen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und die Funktionsweise des Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, den Wok nicht ohne Aufsicht auf dem Herd zu lassen.
- Überhitzung: Verwenden Sie beim Kochen immer geeignete Hitzequellen und vermeiden Sie eine zu hohe Hitze, um Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.
- Fingerverletzungen: Der Wok und der Deckel können während und nach dem Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe oder geeignete Utensilien, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Brechen: Seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit dem Glasdeckel, um Verletzungen durch Bruch oder Splitter zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Halten Sie elektrische Kochgerätschaften von Wasser und nassen Oberflächen fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 370 mm
- Farbe: Schwarz
- Glasdeckel: Ja, für Sichtbarkeit und Dampfen
- Geeignet für alle Herdarten: Ja, einschließlich Induktion

4. Aufbau und Installation

1. Entpacken Sie den Wok vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Installieren Sie den Wok auf einer sauberen, stabilen und trockenen Kochfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte und die Unterseite des Woks sauber sind, um einen optimalen Kontakt zu gewährleisten.
5. Verwenden Sie den Wok auf der benötigten Herdart (Gas, Elektro, Induktion) gemäß den kompatiblen Materialien.

5. Betrieb

1. Stellen Sie den Wok auf die Herdplatte und schalten Sie die Herdplatte ein.
2. Vorheizen des Woks kann die Kochleistung verbessern; verwenden Sie mittlere bis hohe Hitze.
3. Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Fett hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
4. Rühren und wenden Sie die Lebensmittel während des Kochens, um eine gleichmäßige Garung sicherzustellen.
5. Verwenden Sie den Glasdeckel, um die Temperatur zu regulieren und Dampfen zu ermöglichen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Wok gründlich nach dem Waschen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ölen Sie die Innenseite leicht ein, um die Antihafwirkung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Wok wird nicht heiß.
Lösung: Überprüfen Sie die Herd-Power und stellen Sie sicher, dass der Wok richtig auf der Herdplatte sitzt.
- Problem: Lebensmittel kleben am Wok fest.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und beachten Sie die Vorheizzeiten.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß Ihrer lokalen Richtlinien für die Entsorgung von Gusseisen und Glasprodukten. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Wok met Glazen Deksel

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van de Staub Wok met Glazen Deksel. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor veelzijdige en efficiënte bereiding van uw favoriete gerechten. De wok is gemaakt van geëmailleerd gietijzer, dat warmte gelijkmatig distribueert en behouden blijft.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de wok alleen op geschikte warmtebronnen zoals gas, elektrisch, keramisch of inductie.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die kunnen krassen op het geëmailleerde oppervlak.
- Zorg ervoor dat de wok niet leeg wordt verwarmd, dit kan leiden tot beschadiging.
- Gebruik ovenwanten of een doek bij het hanteren van de wok, aangezien deze zeer heet kan worden.
- Plaats de wok buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en tijdens het afkoelen.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om breuk van het glas of de gietijzeren bodems te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 370 mm
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking
- Deksel: Glazen deksel
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Kleuren: Zwart
- Capaciteit: Geschikt voor gerechten voor meerdere personen

4. Setup en Installatie

- Plaats de wok op een stabiele, vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en droog is.
- Controleer voor gebruik dat de wok en het deksel vrij zijn van vuil of beschadigingen.
- Voor gebruik op inductieconvector, zorg ervoor dat de wok het juiste formaat heeft voor uw kookplaat.

5. Gebruik

- Verhit een kleine hoeveelheid olie in de wok.
- Voeg de ingrediënten toe en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Dek de wok af met het glazen deksel om de warmte en stoom te behouden voor optimale kookresultaten.
- Volg specifieke kookinstructies voor uw recept voor de beste resultaten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurponsjes.
- Droog de wok onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer indien nodig de binnenkant van de wok in met olie om de geëmailleerde laag te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Gerechten plakken aan de bodem: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de temperatuur goed instelt.
- Verbrandde voeding: Verminder de hitte en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Schade aan het glas: Controleer het deksel regelmatig en vervang indien nodig als er barsten of schade zichtbaar zijn.

8. Afvoer

- Veel materialen van de wok kunnen gerecycled worden. Controleer lokale richtlijnen voor afvalscheiding en recycling.
- Gooi het product niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste werkwijze.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw aankoop!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de hierro fundido con tapa de vidrio Staub

1. Información General

Este wok de hierro fundido de Staub está diseñado para proporcionar un excelente rendimiento de cocción. Con un diámetro de 370 mm, es ideal para saltear, freír y cocinar a fuego lento. Su diseño elegante y funcional hace que sea un valioso complemento para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Manipulación: Siempre use guantes de cocina y utensilios resistentes al calor al manipular el wok caliente.
- Superficie de cocción: Evite el contacto con superficies frías para prevenir el riesgo de quemaduras.
- Observación: No deje el wok desatendido durante la cocción.
- Agujeros de ventilación: No cubra los agujeros de ventilación de la tapa de vidrio para permitir la salida de vapor.
- Uso en fogones: Consulte las instrucciones del fabricante de su cocina para asegurarse de que sea compatible con el wok.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el wok esté completamente seco antes de guardarlo para evitar la oxidación.

3. Vista General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Tamaño: 370 mm
- Color: Negro
- Tapa: Vidrio
- Compatible con: Todo tipo de cocina, incluyendo inducción
- Resistencia al calor: Hasta 250°C en el horno

4. Instalación y Configuración

1. Retire el wok y la tapa del embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
2. Lave el wok y la tapa con agua tibia y un detergente suave. Séquelo completamente.
3. Coloque el wok en una superficie plana y estable en su encimera.
4. Conecte la cocina o el quemador que utilizará para la cocción, ajustando la temperatura según el tipo de alimento que vaya a cocinar.
5. Asegúrese de que la tapa de vidrio esté limpia y encaje perfectamente en el wok.

5. Operación

1. Precaliente el wok a fuego medio.
2. Agregue el aceite y, una vez caliente, incorpore los ingredientes.
3. Revuelva o saltee los alimentos mientras cocina para una cocción uniforme.
4. Use la tapa de vidrio para cubrir el wok según sea necesario para retener el calor y el vapor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave con agua tibia y una esponja suave, evitando detergentes abrasivos.
- Seque completamente el wok para evitar la corrosión.
- Aplique una fina capa de aceite protector si no va a utilizar el wok durante un tiempo prolongado.

7. Solución de Problemas

- El wok no calienta uniformemente: Asegúrese de que la base sea plana y que esté colocada adecuadamente en el quemador.
- Alimentos se pegan al wok: Asegúrese de que el wok esté bien aceitado antes de agregar los alimentos.
- Tapa de vidrio rota: Revise la tapa regularmente y evite el golpeo fuerte para prevenir roturas.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre productos de hierro fundido y vidrio. No arroje este producto a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o en caso de consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation du Wok en Fonte avec Couvercle en Verre - Ø 370 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Wok en Fonte avec Couvercle en Verre. Cet ustensile de cuisine est conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle à domicile ou dans un cadre professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le wok sur des surfaces stables et anti-dérapantes.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement.
- Le wok peut devenir très chaud lors de son utilisation. Évitez le contact direct avec les surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant la cuisson.
- Évitez de plonger immédiatement le wok chaud dans l'eau froide, cela peut provoquer des fissures.
- Tenez le wok hors de la portée des enfants lorsque vous l'utilisez.
- Assurez-vous que le feu ne dépasse pas les bords du wok pour prévenir les incendies.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 370 mm
- Poids : 3,2 kg
- Couleur : Noir
- Couvercle : En verre transparent
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Caractéristiques : Excellente rétention de la chaleur, surface antiadhésive naturelle.

4. Installation et Montage

1. Retirez le wok et le couvercle de l'emballage.
2. Vérifiez l'absence de tout dommage.
3. Essuyez le wok avec un chiffon doux et sec avant la première utilisation.
4. Placez le wok sur la source de chaleur, en veillant à ce qu'il soit bien centré pour une cuisson uniforme.

5. Utilisation

1. Ajoutez une quantité appropriée d'huile au fond du wok.
2. Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
3. Remuez constamment les aliments pour éviter qu'ils ne collent.
4. Utilisez le couvercle en verre pour surveiller la cuisson tout en conservant l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez le wok à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Séchez le wok immédiatement après lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile après nettoyage pour maintenir la surface.

7. Résolution des Problèmes

- Si le wok colle, il peut nécessiter un meilleur assaisonnement.
- Si vous constatez des fissures, cessez l'utilisation et contactez notre service client.
- Pour une répartition inégale de la chaleur, assurez-vous que le fond du wok est bien plat et qu'il est en contact direct avec la source de chaleur.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Recyclez le wok en fonte via les systèmes de recyclage appropriés des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre Wok en Fonte avec Couvercle en Verre. Nous vous souhaitons de merveilleuses expériences culinaires.

IT ITALIANO

Manuale dell'Utente

Wok con Coperchio in Vetro Ø 370mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Wok con Coperchio in Vetro. Questo prodotto è stato progettato per garantire prestazioni eccellenti in cucina, mantenendo un'elevata qualità e durabilità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili con la ghisa (induzione, gas, elettrico).
- Non utilizzare il prodotto in forno a microonde.
- Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare rotture.
- Maneggiare con cautela: le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili di metallo, poiché potrebbero graffiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Diametro: Ø 370mm
- Con coperchio in vetro
- Manici ergonomici per una maggiore comodità
- Adatto per tutti i tipi di piani di cottura, inclusa l'induzione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il wok e il coperchio dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima di utilizzare il wok, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi asciugarlo completamente.
3. Posizionare il wok su una superficie di cottura piana e sicura. Assicurarsi che sia stabilmente supportato.
4. Accendere la fonte di calore e portare a temperatura. Si consiglia di utilizzare una fiamma bassa o media per mantenere un calore uniforme.

5. Funzionamento

- Utilizzare olio o altra materia grassa prima di aggiungere gli ingredienti per evitare che si attacchino.
- Mescolare frequentemente per una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente il wok dopo l'uso prima di procedere alla pulizia.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Se necessario, con un panno, applicare un sottile strato di olio per proteggerlo.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il cibo si attacca al wok.

- Soluzione: Assicurarsi di ungere adeguatamente la superficie prima di cucinare e controllare che il wok sia ben riscaldato.

Problema: Il wok emette fumi strani.

- Soluzione: Verificare che non ci siano residui di cibo bruciati sul wok.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in ghisa e può essere riciclato. Al termine della vita utile, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclo dei metalli.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Wok. Buon divertimento in cucina!