

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: 1004706

STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 300mm - 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 (Ø 300mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Wok with Glass Lid. This high-quality cookware is designed for optimal performance and durability. Crafted from cast iron, it ensures heat retention and even distribution, making it suitable for various cooking methods, including roasting, frying, braising, and cooking over an induction stovetop.

2. Safety Information

- Always use the wok on a stable, flat surface to prevent accidents.
- Be cautious of hot surfaces and components. Use heat-resistant gloves or pot holders when handling the wok.
- Avoid sudden temperature changes to prevent the material from cracking.
- Ensure that the wok is empty before heating and do not heat it without food inside.
- Keep out of reach of children when in use and do not allow them to play with the cookware.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface.
- Regularly check for any signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Product Type: Wok with Glass Lid
- Diameter: Ø 300mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black

4. Setup and Installation

- Unpack the wok and glass lid carefully.
- Before the first use, wash the wok in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the wok completely to prevent rusting.
- To season the wok, apply a thin layer of vegetable oil to the inside and heat it on the stove or in the oven at a low temperature for about 30 minutes. Allow it to cool before wiping off excess oil.
- Place the wok on a suitable stovetop, ensuring it is properly aligned with the heating element for effective cooking.

5. Operation

- Preheat the wok on low to medium heat for optimal cooking.
- Add a small amount of oil once the wok is hot, and allow it to heat before adding ingredients.
- Stir-fry or cook food in batches to avoid overcrowding, which can affect cooking efficiency.
- Use the glass lid to monitor cooking without lifting it frequently, which helps retain heat and moisture.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
- For stubborn food residues, soak the wok in warm water for a few minutes before cleaning.
- Do not place the wok in the dishwasher.
- Ensure the wok is completely dry before storing to prevent rust.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure that the wok is adequately seasoned and preheated before cooking.
- For discoloration or stains, clean with a warm water and vinegar solution.
- If the glass lid shatters, discontinue use immediately and consult customer service.

8. Disposal

- Dispose of this product in accordance with local regulations.
- The cast iron can typically be recycled, while any glass components must be treated as glass waste.

9. Contact

For any queries or assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Wok mit Glasdeckel Ø 300mm, Gusseisen schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Woks mit Glasdeckel. Dieses Produkt wurde für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung entwickelt und eignet sich ideal zum Braten, Dämpfen oder Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie den Wok von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder -tücher, um Verbrennungen zu vermeiden, da der Wok und der Glasdeckel sehr heiß werden können.
- Lassen Sie den Wok nicht unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok nicht überhitzt wird.
- Dieses Produkt ist nicht für die Benutzung in Mikrowellen geeignet.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien im Wok, um Kratzer zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 300 mm
- Gewicht: 2,38 kg
- Glasdeckel zur einfachen Überwachung des Kochvorgangs

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Wok vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Stellen Sie den Wok auf Ihren Herd und gewährleisten Sie, dass er stabil steht.
- Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel richtig auf dem Wok sitzt und sicher ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Stellen Sie den Herd auf mittlere bis niedrige Hitze ein, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Fügen Sie Öl oder Wasser hinzu, abhängig von Ihrer Kochmethode.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien, um den Wok nicht zu zerkratzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und harte Schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Wok brennt das Essen an.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit.
- Problem: Der Glasdeckel zerbricht.
Lösung: Überprüfen Sie den Deckel auf Risse oder Beschädigungen; verwenden Sie keinen beschädigten Deckel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Produkte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub Wok met Glazen Deksel. Dit hoogwaardige gietijzeren product is ontworpen voor een uitstekende warmtegeleiding en is ideaal voor het bereiden van een breed scala aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de wok altijd buiten het bereik van kinderen is wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik van hoge temperaturen: Gebruik de wok niet op een vlam of een verwarmingselement dat hoger is dan het maximale aanbevolen vermogen.
- Houdbaarheid van de glazen deksel: Wees voorzichtig bij het hanteren van de glazen deksel; deze kan breken als deze valt of met een hard voorwerp in contact komt.
- Rook- en geurontwikkeling: Bij het verhitten van het gietijzer kan er rook of geurontwikkeling optreden. Zorg voor goede ventilatie tijdens het koken.
- Reinigen: Laat de wok altijd afkoelen voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Bevochtiging: Vermijd het gebruik van de wok met een vochtige of natte substantie om te voorkomen dat de temperatuur snel fluctueert en het gietijzer beschadigd raakt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 300 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Inclusief: Glazen deksel

4. Installatie en opstelling

1. Haal de wok uit de verpakking en verwijder eventueel beschermend materiaal.
2. Controleer de wok op schade; neem bij beschadiging direct contact op met de klantenservice.
3. Plaats de wok op een vlakke, stabiele kookplaat of elektrisch kookfornuis.
4. Zorg ervoor dat de onderkant van de wok schoon en droog is voordat u deze gebruikt.

5. Gebruik

- Verwarm de wok op een laag vuur en verhoog geleidelijk de temperatuur.
- Voeg olie of vet toe en wacht tot dit verwarmd is voordat u voedsel toevoegt.
- Roer het voedsel regelmatig om aanbranden te voorkomen en een gelijkmatige garing te waarborgen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op het gietijzer te vermijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voor reiniging.
- Spoel de wok af met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voor langdurig onderhoud kan een lichte laag olie op het oppervlak aangebracht worden om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Wok verkleurt: Dit is normaal en kan voorkomen door verhitting; het heeft geen invloed op de prestaties.
- Voedsel plakt: Zorg ervoor dat de wok goed is voorverwarmd en voldoende vet bevat.
- Glazen deksel breekt: Controleer de deksel op scheuren of schade voor gebruik. Bij breuk, niet meer gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.

8. Afvoer

Verwijder onbruikbare onderdelen op een milieuvriendelijke manier. Neem bij twijfel contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de afvoer van gietijzeren producten.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok con Tapa de Vidrio - Ø 300 mm, Hierro Fundido

1. Información General

Este Wok de Staub es un utensilio esencial para aquellos que buscan una cocina saludable y versátil. Fabricado en hierro fundido de alta calidad, ofrece una excelente retención y distribución del calor, permitiendo una cocción uniforme.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este wok está diseñado para cocinar en estufas de gas, eléctricas o de inducción. No lo utilice en hornos de microondas.
- **Manipulación:** Mantenga el wok fuera del alcance de los niños. Use guantes de cocina al manipular el wok caliente para evitar quemaduras.
- **Superficies Frías:** Evite colocar un utensilio caliente sobre superficies frías o húmedas para prevenir daños.
- **Limpieza:** No introduzca el wok en el lavavajillas. Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave.
- **No Use Productos Abrasivos:** Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado del wok.

3. Descripción General y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 300 mm
- **Color:** Negro
- **Tapa:** Vidrio resistente al calor
- **Adecuado para:** Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- **Acabado:** Emaillado interior para facilitar la limpieza

4. Configuración e Instalación

1. **Antes de Usar:** Lave el wok con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y seque completamente.
2. **Colocación en la Estufa:** Coloque el wok en la hornilla correspondiente, asegurándose de que esté centrado para una distribución uniforme del calor.
3. **Pre calentamiento:** Precaliente el wok a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
4. **Uso de la Tapa:** Use la tapa de vidrio para controlar la cocción sin perder humedad.

5. Operación

- Agregue una cantidad adecuada de aceite caliente antes de añadir los ingredientes.
- Cocine los ingredientes, revolviendo frecuentemente para una cocción uniforme.
- Para platos al vapor, coloque los ingredientes y cubra con la tapa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave. No use detergentes fuertes ni productos abrasivos.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener su acabado.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Alimentos se pegan al wok.
- **Solución:** Asegúrese de que el wok esté bien precalentado y use suficiente aceite.
- **Problema:** Tapa de vidrio se rompe.
- **Solución:** No exponga la tapa a cambios bruscos de temperatura. Reemplácela si está dañada.

8. Eliminación

Evite desechar el wok en la basura convencional. Investigue las opciones de reciclaje locales para metales y utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacte:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Wok en fonte Staub avec couvercle en verre - Ø 300 mm

Informations Générales

La Wok en fonte Staub avec couvercle en verre est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour des performances optimales sur tous types de feux, y compris l'induction. Sa construction en fonte permet une répartition uniforme de la chaleur, garantissant une cuisson parfaite de vos plats.

Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée à la cuisson uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chauffage : Toujours préchauffer la poêle à feu doux pour éviter de déformer la fonte.
- Manipulation : Utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles chauds.
- Nettoyage : Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter des chocs thermiques.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Surveillance : Ne jamais quitter l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Wok en fonte Staub avec couvercle en verre.
- Matériau : Fonte.
- Diamètre : Ø 300 mm.
- Couleur : Noir.
- Poids : 3,8 kg.
- Convient pour : Tous les types de feux y compris l'induction.
- Caractéristiques : Couvercle en verre, sécurité accru grâce à la fermeture hermétique.

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la wok et le couvercle de l'emballage avec soin.
2. Vérification : Inspectez le produit pour détecter tout dommage.
3. Emplacement : Placez la wok sur une surface stable et horizontale.
4. Éléments compatibles : Assurez-vous que votre source de chaleur est adaptée (cuisinière à induction, gaz, électrique, etc.).

Fonctionnement

1. Préparation : Préchauffez la wok à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.
2. Ingrédients : Ajoutez un peu d'huile si nécessaire, puis les aliments souhaités.
3. Utilisation du couvercle : Utilisez le couvercle en verre pour contrôler la cuisson sans perdre l'humidité.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage : Laissez la wok refroidir avant de la nettoyer.
- Méthode de nettoyage : Nettoyez avec de l'eau chaude et une éponge douce. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
- Séchage : Essuyez soigneusement pour éviter l'humidité.
- Saisonnage : Il est conseillé de saisonner la wok après nettoyage pour maintenir la qualité de la fonte.

Dépannage

- La cuisson est inégale : Vérifiez que la wok est posée à plat sur la source de chaleur.
- Difficulté à retirer les aliments : S'assurer que la wok est correctement échauffée et utiliser suffisamment d'huile.
- Émaillage qui se décolle : Évitez l'utilisation d'outils abrasifs lors du nettoyage.

Élimination

- Élimination des produits endommagés : Ne pas jeter la wok dans les ordures ménagères. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage du métal.
- Produits non désirés : Envisagez de recycler ou de donner si en bon état.

Contact

- Pour toute question ou assistance supplémentaire :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Wok con Coperchio in Vetro Ø 300mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok con Coperchio in Vetro di Staub. Questo utensile da cucina è realizzato in ghisa di alta qualità per garantire una distribuzione uniforme del calore e un'eccellente ritenzione del calore, ideale per la cottura di una varietà di piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il wok su una fonte di calore stabile e su una superficie non infiammabile.
- Evitare esposizioni dirette all'acqua fredda mentre il wok è caldo.
- Non utilizzare strumenti metallici che possano graffiare la superficie del wok.
- Tenere il wok e il coperchio lontani dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti da cucina durante la manipolazione del coperchio e del wok caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 300 mm
- Colore: Nero
- Coperchio: Vetro
- Utilizzabile su: Piani cottura a gas, elettrici, a induzione e in forno.
- Lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la confezione e ispezionare il wok e il coperchio per eventuali danni.
2. Lavare il wok e il coperchio con acqua tiepida e sapone neutro, quindi risciacquare bene e asciugare.
3. Posizionare il wok sulla fonte di calore desiderata. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
4. Il coperchio può essere posizionato sopra il wok durante la cottura per trattenere l'umidità e il calore.

5. Operazione

- Preriscaldare il wok a fuoco medio.
- Aggiungere olio o grasso prima di inserire gli alimenti.
- Mescolare frequentemente per una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.
- Usare il coperchio quando è necessario per cuocere a vapore o ridurre il tempo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua e sapone neutro. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: Assicurarsi di aver preriscaldato correttamente il wok e utilizzato olio sufficiente.
- Se il wok arrugginisce: Pulire e asciugare bene dopo ogni utilizzo e applicare olio.
- Se il coperchio non si adatta: Verificare che il wok non sia deformato e che il coperchio sia posizionato correttamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non disperdere nel normale rifiuto domestico, ma portarlo in un centro di riciclaggio appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.