

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: 1004708

**STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 300mm - Cast iron -
Cherry-red**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialties Wok with Glass Lid Ø 300mm - Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Specialties Wok with Glass Lid. Designed for versatility and durability, this cast iron wok is perfect for stir-frying, steaming, and more. The vibrant cherry red finish adds elegance to any kitchen, ensuring both style and functionality.

2. Safety Information

Ensure safe usage of the wok by adhering to the following guidelines:

- Heat Protection: Handles can become extremely hot during use. Always use pot holders or oven mitts when handling.
- Avoiding Damage: Do not place the wok directly on a flame higher than the base. Failure to do so may cause the enamel to chip or crack.
- Child Safety: Keep the wok out of reach of children during use and when cooling down.
- Hot Surfaces: After cooking, allow the wok to cool before placing in water. Sudden temperature changes can cause cracking.
- Proper Use: Avoid using metal utensils which may scratch the enamel surface.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 300mm
- Color: Cherry Red
- Lid: Glass lid included for visibility while cooking
- Care Instructions: Dishwasher safe but hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the wok and glass lid.
- Inspect the wok for any damage before use.
- Place the wok on a flat, stable cooking surface.
- Ensure that the wok is compatible with your cooktop (gas, electric, induction).
- If using induction, verify that the wok's base is magnetic.

5. Operation

- Preheat the wok on a low to medium heat setting before adding oil or food.
- Use an appropriate cooking oil with a high smoke point for best results.
- Add ingredients carefully to avoid splattering.
- Use a wooden or silicone utensil to stir and mix food gently.
- Cover the wok with the glass lid to retain moisture and heat.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooling, hand wash the wok with warm soapy water and a soft sponge to maintain the enamel surface.
- Avoid using abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust.
- Occasionally, apply vegetable oil to the interior to maintain the seasoning, if applicable.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat is distributed evenly on the cooktop and the wok is fully preheated.
- Food Sticking: Use sufficient oil and preheat the wok properly before adding food.
- Lid Cracking: Avoid sudden temperature changes and ensure the lid is used correctly during cooking.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, please dispose of it responsibly. Check local regulations for guidance on disposing of cast iron products and glass materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Staub! Enjoy your culinary creations with the Staub Specialties Wok.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Wok mit Glasdeckel Ø 300mm aus Gusseisen - Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Woks mit Glasdeckel. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen garantiert eine optimale Wärmeverteilung und sorgt für köstliche Ergebnisse. Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, bietet dieser Wok eine vielseitige Lösung für Ihre Kochbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok nur auf stabilen, ebenen Flächen.
- Berühren Sie den Wok während des Betriebs nicht mit bloßen Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder Untersetzer beim Handhaben des Woks nach dem Erhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok von Kindern ferngehalten wird, insbesondere während des Kochens.
- Reinigen Sie den Wok erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keinen scharfen oder metallischen Gegenstände zum Rühren oder Schaben, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 300 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Deckel: Glasdeckel für bessere Sichtbarkeit während des Kochens
- Herdarten: Alle, einschließlich Induktion
- Pflege: Handwäsche wird empfohlen; nicht für die Spülmaschine geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einer stabilen, flachen Fläche platziert wird.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Trocknen Sie den Wok mit einem sauberen Tuch ab.
4. Platzieren Sie den Wok auf der Heizquelle und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Legen Sie den Glasdeckel auf den Wok, um das Essen während des Kochens zu beobachten.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie den Wok langsam, um Temperaturschocks zu vermeiden.
- Fügen Sie Öl hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Rühren Sie die Zutaten regelmäßig, um ein Anhaften zu verhindern und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Kochen niemals zu hohe Temperaturen, um die Lebensdauer des Woks zu verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Drahtbürsten.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok nach der Reinigung gut abtrocknet, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie den Wok leicht ein, um seine Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften am Boden.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur; stellen Sie sicher, dass genügend Öl verwendet wird.
- Problem: Der Wok rostet.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok nach der Reinigung vollständig trocken ist und regelmäßig eingefettet wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Gusseisenabfälle. Diese Produkte sollten nicht im allgemeinen Abfall entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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 Glasdeksel Ø 300 mm Gietijzer Kersenrood (1004708)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Wok met Glasdeksel. Dit kwaliteitsproduct is ontworpen om een geweldige kookervaring te bieden. Met zijn robuuste gietijzeren constructie en glazen deksel is deze wok ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de wok uitsluitend voor het koken. Plaats de wok niet op een verwarming zonder inhoud.
- Brandwonden: Het gietijzer houdt de warmte goed vast. Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek om brandwonden te voorkomen.
- Hete oppervlakken: Plaats de wok na gebruik op een veilige plek om te voorkomen dat anderen zich verbranden.
- Kinderen: Houd de wok uit de buurt van kinderen tijdens het koken.
- Reiniging: Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Diameter: Ø 300 mm
- Gewicht: 3,6 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Capaciteit: 2,2 liter
- Ovenbestendig tot 250°C

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voor gebruik.
- Plaats de wok op de geschikte warmtebron en controleer of deze stevig staat.
- Voordat u de wok eerste keer gebruikt, spoelt u deze af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog goed af.

5. Bediening

- Voeg een beetje olie of boter toe voordat u de ingrediënten toevoegt om aanbranden te voorkomen.
- Verhit de wok langzaam op middelhoog vuur. Voeg de ingrediënten toe wanneer de olie heet is.
- Roer regelmatig voor een gelijkmatige garing.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Spoel de wok af met warm water, gebruik een zachte spons en mild zeep. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de wok onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, kunt u de binnenkant licht invetten na het reinigen.

7. Probleemoplossing

- Rookvorming: Dit kan gebeuren bij te hoge temperatuur. Verlaag de temperatuur en gebruik minder olie.
- Aanbranden van voedsel: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en verwarm de wok niet te hoog zonder inhoud.
- Krasjes op de buitenkant: Gebruik geen schurende materialen om de wok schoon te maken.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van gietijzeren producten. Neem in geval van twijfel contact op met uw lokale afvalbeheerder.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en optimaliseer uw kookervaring met de Staub Wok!

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

Bienvenido al manual del Wok de Hierro Fundido con Tapa de Vidrio de Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando la durabilidad del hierro fundido con características modernas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso doméstico y no debe usarse en aplicaciones industriales.
- Temperaturas elevadas: Evite el contacto directo con el fuego o fuentes de calor directo.
- Manejo: Utilice siempre guantes de cocina o paños al manejar el wok caliente.
- Supervisión: Nunca deje el wok desatendido mientras esté en uso.
- Cuidado de la superficie: No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use utensilios de madera o silicona.
- Limpieza: No sumerja el wok caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Rojo Cereza
- Tapa: Vidrio templado
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Peso: 2.5 kg
- Cuidado: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desempaque el wok y revise que no haya daños.
- Paso 2: Limpie el wok con agua tibia y un paño suave antes de usarlo por primera vez.
- Paso 3: Coloque el wok en la hornilla adecuada y ajuste la temperatura a su gusto.
- Paso 4: Coloque la tapa de vidrio sobre el wok para retener el calor y la humedad.

5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Use utensilios adecuados para evitar rayones.
- Cocine según la receta y ajuste la temperatura conforme sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Seca completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Aplique una fina capa de aceite en el interior después de cada limpieza para mantener la superficie en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Problema: El wok se deforma.
Solución: No exponga a cambios bruscos de temperatura.
- Problema: Alimentos se pegan a la superficie.
Solución: Asegúrese de calentar adecuadamente y usar suficiente aceite al cocinar.

8. Disposición

Al final de su vida útil, disponga del wok de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. No arroje este producto a la basura común.

9. Contacto

Para más información, contacte a nuestro servicio al cliente:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Wok Staub avec Couvercle en Verre 300mm en Fonte - Rouge Cerise

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du wok Staub avec couvercle en verre. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle. Fabriqué en fonte, ce wok répartit la chaleur de manière uniforme et retient l'humidité, parfaite pour une cuisson saine et savoureuse.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement sur des surfaces de cuisson adaptées.
- Ne pas chauffer à vide. Assurez-vous qu'il y a toujours un liquide ou des aliments dans le wok lorsque vous l'utilisez pour éviter d'endommager le revêtement.
- Évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson pour conserver la chaleur et l'humidité.
- Les poignées peuvent devenir très chaudes; utilisez toujours des gants ou des maniques pour manipuler.
- Ne pas immerger le wok chaud dans l'eau froide; laissez-le refroidir avant le nettoyage pour éviter la déformation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 300 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Type de couvercle : Verre
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Poids : 4,5 kg
- Entretien : Lavable à la main, ne pas mettre au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

- Placez le wok sur une surface de cuisson stable et propre.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et que le diamètre du brûleur est adapté pour éviter un chauffage inégal.
- Si vous utilisez un couvercle en verre, alignez-le correctement avec le wok pour éviter les éclaboussures.
- Ajustez la chaleur selon vos besoins de cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter des huiles.
- Ajoutez une petite quantité d'huile et laissez chauffer avant d'introduire les aliments.
- Remuez régulièrement pour une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce; évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.

7. Dépannage

- Si les aliments accrochent : assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas surchauffer le wok.
- Si le wok est déformé : évitez le choc thermique; en cas de déformation persistante, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE).
- Contactez votre municipalité pour les points de collecte ou les services de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo della Wok Staub con coperchio in vetro, Ø 300mm, in ghisa di colore rosso ciliegia. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura eccezionali e durature. Realizzato in ghisa di alta qualità, è ideale per una varietà di metodi di cottura, incluse frittura, brasatura e stufatura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del prodotto, si prega di osservare le seguenti avvertenze:

- Non toccare mai la superficie del wok durante e subito dopo l'uso, poiché può raggiungere temperature molto elevate.

- Utilizzare sempre presine o guanti protettivi.
- Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non utilizzare il wok su fonti di calore non adatte (es. piastre di induzione, se non specificato).

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 300 mm
- Colore: Rosso ciliegia
- Coperchio: Vetro temperato
- Adatto per lavastoviglie: No
- Adatto per l'uso su fornelli a gas, elettrici e in forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il wok dalla confezione e ispezionare l'assenza di danni.
2. Posizionare il wok su una superficie piana e stabile.
3. Se necessario, collegare il coperchio in vetro. Il coperchio deve adattarsi saldamente al wok.
4. Assicurarsi che il fornello o la fonte di calore sia impostata sulla dimensione corretta per il diametro del wok.

5. Funzionamento

- Riscaldare il wok a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio per evitare che i cibi si attacchino.
- Cuocere i cibi aggiungendo ingredienti secondo necessità, mescolando frequentemente per una cottura uniforme.
- Utilizzare il coperchio in vetro per monitorare la cottura senza alzarlo continuamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il wok prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare detersivi aggressivi e l'uso in lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per preservare la superficie in ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: assicurarsi di utilizzare abbastanza olio durante la cottura.
- Superficie arrugginita: pulire con una spugna abrasiva morbida e riapplicare olio.
- Coperchio che non si adatta: verificare che non ci siano detriti sui bordi del wok o del coperchio.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali per i materiali metallici. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania