

# 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: 1004744**

**STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 300mm - Cast iron - Graphite grey**



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, Graphite Grey)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Wok with Glass Lid. This high-quality cast iron wok has been designed to provide optimal heat retention and distribution. The glass lid allows you to monitor your cooking without lifting the lid, ensuring perfect results every time.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Surface Safety: The wok surfaces can become extremely hot. Ensure that placed on a stable, heat-resistant surface to avoid fires.
- Not for Induction: Confirm compatibility with your stovetop before use. The wok is not suitable for induction cooking unless specified.
- Children: Keep out of reach of children during and after cooking. The unit remains hot for some time after use.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool completely before cleaning.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 300mm
- Color: Graphite Grey
- Glass Lid: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove the wok from the packaging and check for any damage.
- Wash the wok and lid in warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
- Place the wok on a compatible stovetop, ensuring it is stable and centered.
- Ensure that the glass lid fits securely on the wok.

## 5. Operation

- Preheat the wok on medium heat for optimal cooking performance.
- Add a small amount of oil before adding food to prevent sticking.
- Use wooden or silicone utensils to avoid damaging the wok's surface.
- Monitor cooking through the glass lid for best results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely after use before cleaning.
- Hand wash with warm water and a mild detergent. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Dry the wok thoroughly after washing. To maintain the seasoning, apply a thin layer of oil before storing.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and sufficient oil is used.
- Uneven Cooking: Check stovetop compatibility and heat distribution.
- Rust Formation: Regularly season the wok and dry thoroughly to prevent rust.

## 8. Disposal

For disposal, consider the environment. Check local regulations for disposal methods appropriate for cast iron products. When no longer usable, it may be recycled as metal.

## 9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Wok mit Glasdeckel Ø 300 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Woks mit Glasdeckel! Dieser Wok wurde speziell entwickelt, um Ihnen beim Kochen köstlicher und gesunder Gerichte zu helfen. Hergestellt aus hochwertigem Gusseisen liefert der Wok überlegene Wärmespeicherung und -verteilung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass der Wok nicht über dem Empfindlichkeitsgrenzwert für Temperaturen erhitzt wird.
- Verwenden Sie beim Umgang mit dem heißen Wok immer hitzebeständige Handschuhe.
- Halten Sie den Wok außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen durch Verbrennungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Wok beschädigt ist. Verwenden Sie den Wok nicht, wenn er Risse oder Abplatzer aufweist.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, die den Wok beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 300 mm
- Gewicht: 2,28 kg
- Herdkompatibilität: Gas, Elektro, Induktion, Ofen
- Anleitung zur Pflege des Gusseisens: Einfache Reinigung und Pflege.

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Wok auf eine stabile und flache Kochfläche.
- Überprüfen Sie, ob Ihre Herdplatte sauber und trocken ist, bevor Sie den Wok platzieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok die komplette Kochfläche berührt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Bringen Sie den Glasdeckel auf dem Wok an, um den Garprozess zu beobachten und Spritzschutz zu bieten.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze für die meisten Anwendungen, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.
- Vor dem Kochen sollten Sie den Wok leicht einölen, um ein Ankleben zu verhindern.
- Für eine bessere Zubereitung von Wokgerichten empfiehlt es sich, den Wok regelmäßig zu schwenken.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder ein Tuch, um Essenreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerpads.
- Trocknen Sie den Wok vollständig ab, um Rostbildung zu verhindern, und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche auf, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Nahrungsmittel kleben am Wok.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl beim Kochen und vermeiden Sie übermäßige Hitze.

- Problem: Wok gibt beim Erhitzen ein Knacken von sich.  
Lösung: Dies ist normal bei Gusseisen, solange der Wok nicht beschädigt ist.

## 8. Entsorgung

- Wenn der Wok am Ende seiner Lebensdauer angekommen ist, entsorgen Sie ihn entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recycelbar.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

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 Specialiteiten Wok met Glazen Deksel - Ø 300 mm - Gietijzer - Grafietgrijs

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub Specialiteiten Wok met Glazen Deksel. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Het biedt uitstekende warmteverdeling en -retentie, wat leidt tot heerlijke resultaten. De glazen deksel maakt het gemakkelijk om het kookproces in de gaten te houden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok uitsluitend voor het koken, bak en braden van voedsel.
- Plaats de wok niet op een open vlam zonder de juiste ondersteuning.
- Houd de handgrepen uit de buurt van de hittebron om verbranding te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete wok om brandwonden te voorkomen.
- Laat de wok afkoelen voordat je deze in de vaatwasser plaatst of onder koud water afspoelt.
- Controleer de wok regelmatig op beschadigingen. Gebruik deze niet als er scheuren of barsten zichtbaar zijn.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 300 mm
- Kleur: Grafietgrijs
- Deksel: Glazen deksel
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Ovenbestendig tot: 250°C

## 4. Installatie en Montagerichtlijnen

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de inhoud op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Voor gebruik, was de wok met warm water en een milde zeep. Droog deze goed af.
3. Het is niet nodig om de wok in te "seasonen" voordat je deze voor de eerste keer gebruikt, maar je kunt een dunne laag olie aanbrengen om plakken te voorkomen.
4. Plaats de wok op een geschikte kookplaat. Kies het juiste formaat vlam of verwarmingselement dat gelijkmatig de bodem van de wok bedekt.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de wok goed is voorverwarmd voor het beste resultaat.
- Voeg olie toe en laat deze opwarmen voordat je ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of silicone keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Volg specifieke recepten voor kooktijden en temperaturen voor optimale resultaten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat je deze begint schoon te maken.
- Was de wok met de hand in warm water en een milde afwasmiddel. Vermijd agressieve schuurmiddelen.
- Droog de wok onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Sla de wok op een droge plaats op en vermijd het gebruik van plastic beschermhoezen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie is gebruikt en dat de wok goed is voorverwarmd.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.  
Oplossing: Controleer of de wok goed op de kookplaat zit en dat het gebruikte vlam-/verwarmingsniveau passend is.
- Probleem: Roest.  
Oplossing: Verwijder roest met een zachte schuurpad, was en droog de wok grondig daarna en breng een dunne laag olie aan.

## 8. Afvoer

- Aangezien de wok gemaakt is van gietijzer, kan deze gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke richtlijnen voor het afvoeren van gietijzeren producten.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok Staub con Tapa de Cristal - Ø 300mm, Hierro Fundido, Gris Grafito

## 1. Información General

Gracias por elegir el Wok Staub. Este producto está diseñado para una cocción eficiente y saludable. Hecho de hierro fundido de alta calidad, este wok ofrece retención y distribución del calor excepcionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este wok es solo para uso en cocinas domésticas y profesionales. No usar en fuegos abiertos.
- Superficies Calientes: Las superficies pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes térmicos para evitar quemaduras.
- Mantenimiento de Alimentos: No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie. Use utensilios de madera o silicona.
- Limpieza: Evite sumergir el wok caliente en agua fría. Deje enfriar antes de limpiar.
- Almacenamiento: Mantenga el wok en un lugar seco para evitar la oxidación. Asegúrese de que esté completamente seco antes de guardarlo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Gris grafito
- Compatible con superficies de cocción: Gas, eléctrica, inducción y horno
- Peso: 3.2 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el wok de su embalaje.
- Paso 2: Antes de usar por primera vez, lave el wok con agua tibia y un detergente suave.
- Paso 3: Seque completamente el wok con un paño limpio.
- Paso 4: Aplique una ligera capa de aceite en la superficie interior del wok para protegerlo durante el almacenamiento.
- Paso 5: Coloque el wok en la fuente de calor deseada y ajústelo según las instrucciones del fabricante de su cocina.

## 5. Operación

Utilice el wok sobre una fuente de calor media a alta. Agregue aceite y espere a que esté caliente antes de añadir los ingredientes. Remueva constantemente para evitar que los alimentos se peguen. La tapa de cristal puede ser utilizada para mantener el calor y la humedad, permitiendo una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Lave el wok con agua tibia y un cepillo suave. Evite detergentes abrasivos.
- Secado: Seque completamente después de la limpieza.
- Re-aplicación de aceite: Para mantener la superficie, aplique una ligera capa de aceite al finalizar la limpieza.
- Prevención de óxido: Almacene en un lugar seco y asegúrese de que esté limpio y seco antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- El wok se oxida: Limpie y seque adecuadamente después de cada uso. Aplique una capa de aceite.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que el wok esté suficientemente caliente y use aceite adecuado antes de cocinar.
- Se nota un olor extraño: Asegúrese de que el wok esté completamente limpio y libre de restos de comida.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales para residuos de hierro fundido. Nunca arroje productos en el fuego. Recicle siempre cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

- 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 avec couvercle en verre - 300mm

## 1. Informations Générales

Le Wok avec couvercle en verre de Staub est conçu pour les amateurs de cuisine qui recherchent un ustensile de qualité supérieure, offrant une répartition optimale de la chaleur et des résultats de cuisson exceptionnels. Fabriqué en fonte émaillée, ce wok garantit durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez de chauffer le wok à vide pour prévenir les dommages.
- Ne plongez pas un wok chaud dans l'eau froide, cela peut causer des fissures.
- Ne laissez pas le wok sans surveillance pendant la cuisson.
- Gardez hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour éviter de rayer l'email.
- Inspectez régulièrement votre produit pour détecter tout dommage.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Gris graphite
- Couvercle : Verre
- Compatible avec : Cuisinières à induction, gaz, électriques et vitrocéramiques.

## 4. Installation et mise en place

- Déballer le wok et inspectez-le pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez le wok sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la zone de cuisson est propre et sèche avant de le mettre sur la source de chaleur.
- Placez le couvercle en verre sur le wok lors de la cuisson pour conserver la chaleur et l'humidité.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez le wok à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments n'adhèrent.
- Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les ingrédients.
- Remuez fréquemment pour une cuisson uniforme.
- Utilisez le couvercle en verre pour contrôler la cuisson sans soulever le couvercle.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Appliquez une fine couche d'huile sur l'email pour maintenir la finition.

## 7. Dépannage

- Si des aliments adhèrent : assurez-vous d'avoir utilisé suffisamment d'huile et que le wok était suffisamment préchauffé.
- Si le wok dégage une odeur ou de la fumée : vérifiez la température de chauffe, puis réduisez-la.
- En cas de dommages visibles, cessez son utilisation et contactez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le wok dans les ordures ménagères.
- Consultez les centres de recyclage locaux pour savoir comment jeter la fonte émaillée correctement.
- Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des produits en métal.

## 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la wok Staub con coperchio in vetro. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità ed è progettato per durare nel tempo. Perfetto per cucinare una varietà di piatti, la vostra wok Staub è un'aggiunta fondamentale alla vostra cucina.

### Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare la wok solo su piani cottura compatibili con la ghisa.
2. Non lasciare mai la wok incustodita durante l'uso.
3. Maneggiare con cura dopo l'uso; la superficie rimane calda per un periodo prolungato.
4. Evitare l'uso di utensili in metallo per prevenire graffi. Utilizzare utensili in legno o silicone.
5. Non utilizzare la wok sotto il grill senza supervisionare.
6. Non immergere la wok calda in acqua fredda; ciò può causare deformazioni.
7. Lavare la wok solo dopo che si è raffreddata completamente.
8. Tenere la wok lontano dalla portata dei bambini.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Materiale: Ghisa

Colore: Grigio grafite

Diametro: 300 mm

Coperchio: Vetro

Compatibilità piano cottura: Induzione, gas, ceramica, elettrico

Quantità: 1 pezzo

### Setup e Installazione

1. Prima di usare la wok, lavarla con acqua calda e sapone; asciugarla completamente.
2. Posizionare la wok su una superficie stabile e piana.
3. Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con la ghisa.
4. Se utilizzate un piano cottura a induzione, verificare che sia selezionato il giusto diametro.
5. Se si utilizza il coperchio, assicurarsi che si adatti correttamente alla wok.

### Operazione

1. Accendere la fonte di calore e preriscaldare la wok prima di aggiungere oli o ingredienti.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio e aspettare che si scaldi.
3. Aggiungere gli ingredienti e mescolare regolarmente per evitare che si attacchino.
4. Coprire con il coperchio in vetro per trattenere l'umidità e il calore, se necessario.
5. Monitorare la cottura attraverso il coperchio trasparente.

### Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare la wok completamente dopo l'uso.
2. Lavare con acqua calda e una spugna non abrasiva.
3. Evitare l'uso di detergenti aggressivi o in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
5. Applicare un leggero strato di olio vegetale all'interno della wok per mantenerne la superficie.

### Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi di aver preriscaldato adeguatamente la wok e di aver utilizzato sufficiente olio.
- Se la wok appare arrugginita, pulire delicatamente e applicare olio per ripristinare la superficie.
- In caso di scheggiature o rotture del coperchio, cessare immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

### Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non gettare la wok nei rifiuti indifferenziati. Considerare opportunità di riciclo.

### Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania