

# ggmgastro

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

**SKU: 1004746**

**STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 300mm - Cast iron - Basil green**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Wok with Glass Lid (O 300mm, Cast Iron, Basil Green)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Specialities Wok with Glass Lid. This exceptional kitchen tool is designed for versatility and durability, perfect for stir-frying, steaming, and slow cooking. Made with high-quality cast iron, it ensures even heat distribution and excellent heat retention, making it a must-have for every culinary enthusiast.

## 2. Safety Information

### - Warnings:

- Always use oven mitts or pot holders when handling the wok, as it can become extremely hot.
- Do not leave the wok unattended while in use.
- Ensure the wok is placed on a stable surface to prevent tipping over.
- Avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- Be cautious of steam when removing the lid to prevent burns.

### - Usage Instructions:

- Always preheat the wok before adding food.
- For optimally safe cooking, do not fill the wok to the brim to allow for food expansion and steam release.

### - Child Safety:

- Keep the wok and its contents out of reach of children.
- Instruct all users on the proper handling and operation of the wok.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Wok with Glass Lid
- Size: O 300mm
- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green

## 4. Setup and Installation

### - Unpacking:

- Carefully remove the wok and all its components from the packaging.
- Inspect the product for any visible damage. If you find any issues, please contact customer service.

### - Placement:

- Select a stable, heat-resistant surface for placing the wok.
- Ensure that your stovetop is compatible with cast iron cookware (induction, gas, electric).

## 5. Operation

### - Using the Wok:

- Preheat the wok on medium heat.
- Add a small amount of cooking oil once the wok is heated.
- Place your ingredients into the wok and stir-fry to your preference.
- Cover with the glass lid to retain moisture and flavor when necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water using a soft sponge.
- Avoid using harsh detergents or abrasive cleaning tools.
- Dry thoroughly and apply a thin layer of vegetable oil to maintain the seasoning.

## 7. Troubleshooting

### - Issue: Food is sticking to the wok.

- Solution: Ensure the wok is properly preheated and adequately oiled before cooking.

### - Issue: Uneven cooking.

- Solution: Adjust the heat distribution and consider changing the stovetop burner size.

### - Issue: Cracks or chips in the surface.

- Solution: Discontinue use and contact customer service for advice.

## 8. Disposal

- When disposing of the product, please follow local regulations for cast iron materials. Do not discard in regular household waste.
- Consider donating if the wok is still in usable condition.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub Specialities. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Wok mit Glasdeckel 30 cm - Basilikumgrün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Woks mit Glasdeckel in der Farbe Basilikumgrün. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Gusseisenmaterialien hergestellt und ermöglicht es Ihnen, gesunde und schmackhafte Gerichte zuzubereiten.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den Wok nur auf stabilen, ebene Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok nicht ohne Aufsicht auf einer heißen Herdplatte steht.
- Vermeiden Sie es, den Wok einem direkten Temperaturschock auszusetzen, z. B. durch Kühlen mit Wasser, wenn er heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel beim Kochen nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
- Verwenden Sie entsprechende Kochutensilien, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie den Wok und den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Benutzung von Kochgeschirr mit Gusseisen kann der Griff heiß werden. Nutzen Sie Topflappen oder Griffschützer.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 30 cm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Deckel: Glasdeckel
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktionskochfelder
- Ofenfest bis: 260°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Wok und den Glasdeckel vorsichtig.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden oder Unvollständigkeiten.
3. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Wok mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
4. Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
5. Fetten Sie die Innenseite des Woks leicht mit Speiseöl ein, um das Anhaften zu reduzieren.
6. Stellen Sie den Wok auf eine geeignete Kochplatte ein, die den gesamten Boden des Woks berührt.

## 5. Betrieb

1. Heizen Sie den Wok auf mittlerer Hitze vor.
2. Geben Sie bei Bedarf etwas Öl hinzu, um das Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden.
3. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie diese in den Wok.
4. Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonwender, um die Lebensmittel zu drehen oder zu wenden.
5. Decken Sie den Wok mit dem Glasdeckel ab, um die Garzeit zu reduzieren und Feuchtigkeit zu bewahren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie heißes Wasser und einen weichen Schwamm, um den Wok zu reinigen.
- Vermeiden Sie Spülmaschinen und aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Wok sofort nach der Reinigung ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Wok an einem trockenen Ort auf.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben am Wok.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok richtig eingeölt und vorgeheizt ist.
- Problem: Glasdeckel ist zerbrochen.  
- Lösung: Verwenden Sie den Wok nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den lokalen Vorschriften für Eisenmetallprodukte und stellen Sie sicher, dass er nicht im regulären Hausmüll landet.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Wok entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Wok met Glazen Deksel - Ø 300mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Wok met glazen deksel (modelnummer: 1004746). Deze hoogwaardige gietijzeren wok is perfect voor het bereiden van diverse gerechten en biedt uitstekende warmteverdeling en -opslag.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrische of inductie), en zorg dat de wok volledig op de warmtebron past om ongevallen te voorkomen.
- Laat de wok niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik geschikte keukengerei, zoals houten of silicone spatels, om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een droge doek om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik de wok niet wanneer er zichtbare schade aan de coating of het materiaal is.
- Houd de wok uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Bij breuk van het glas van de deksel, verwijder de scherpe stukken voorzichtig om letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basil green
- Diameter: Ø 300 mm
- Deksel: Glas
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de wok op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de wok op een vlakke, stabiele kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de wok goed aansluit op de warmtebron om een gelijkmatige verhitte te garanderen.
4. Plaats het glazen deksel stevig op de wok om te koken en stomen te vergemakkelijken.

## 5. Bediening

- Voor het koken, voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe aan de wok en verwarm deze op middelhoog vuur.
- Voeg de ingrediënten toe wanneer de olie heet is en roer regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik indien nodig het glazen deksel om stoom te behouden, waardoor de smaken beter behouden blijven.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de wok met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol om schade aan de coating te voorkomen.
- Na het reinigen, droog de wok grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Om de levensduur te verlengen, kunt u een dunne laag olie aanbrengen na het reinigen.

## 7. Probleemoplossing

- Wok plakt: Zorg ervoor dat de wok goed wordt verwarmd voordat u ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende vet.
- Kruiden of aangekoekte resten: Laat de wok een tijdje weken in warm water voordat u gaat schoonmaken.
- Glazen deksel breekt: Controleer regelmatig op scheuren of beschadigingen en gebruik voorzichtig. Vervang het deksel onafhankelijk van de wok.

## 8. Verwijdering

- Dit product kan worden gerecycled; neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste verwijderingsprocedures van gietijzer en glas.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok Staub con Tapa de Vidrio Ø 300mm

## 1. Información General

El Wok Staub con Tapa de Vidrio es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para la preparación de una variedad de platos. Fabricado en hierro fundido, este wok ofrece una distribución uniforme del calor y es ideal para saltear, freír y cocinar al vapor. Su elegante acabado en verde albahaca y la tapa de vidrio permiten una visualización fácil de los alimentos mientras se cocinan.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este wok está diseñado exclusivamente para la cocina doméstica. No use el producto para fines comerciales o industriales.
- Manipulación: Siempre use guantes de cocina al manipular el wok caliente para evitar quemaduras.
- Superficies: Evite el contacto directo con superficies frías o húmedas, ya que puede provocar cambios bruscos de temperatura y dañar el utensilio.
- Materiales: El hierro fundido es durable, pero puede oxidarse si no se cuida adecuadamente. Asegúrese de secar bien el wok después de limpiarlo.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y no los deje solos en la cocina mientras se está utilizando.
- Cuidado con el vidrio: La tapa de vidrio es frágil. Evite golpes o caídas para prevenir roturas.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Verde albahaca
- Incluye tapa de vidrio
- Apto para todas las superficies de cocción, incluyendo inducción
- Apto para horno

## 4. Configuración e Instalación

- Antes de usar por primera vez, lave el wok con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque completamente.
- Para una mejor cocción, precaliente el wok a fuego medio antes de añadir aceite o alimentos.
- Coloque la tapa de vidrio en su lugar antes de comenzar la cocción para un mejor control de temperatura y retención de humedad.

## 5. Operación

- Aplique una capa ligera de aceite para cocinar antes de encender el fuego.
- Coloque los ingredientes en el wok una vez que el aceite esté caliente.
- Saltee o fríe los alimentos a fuego medio-alto para obtener resultados óptimos.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cocinar, deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave con agua tibia y un cepillo suave. Evite utensilios abrasivos que puedan dañarlo.
- Para evitar la oxidación, seque el wok completamente y aplique una fina capa de aceite antes de guardarlo.

## 7. Solución de Problemas

- Si el wok se pega: Ajuste la temperatura y asegúrese de haber utilizado suficiente aceite.
- Si la comida se cocina de manera desigual: Compruebe que el fuego esté distribuido uniformemente y no sobrecargue el wok.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación del producto. El hierro fundido puede ser reciclable, consulte a su centro de reciclaje local.

## 9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Wok en fonte avec couvercle en verre 300 mm - Vert Basilic

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre wok en fonte avec couvercle en verre de 300 mm. Ce produit est conçu pour offrir d'excellentes performances de cuisson tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce wok est parfait pour une variété de plats.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le wok à des températures supérieures à 250°C.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du wok chaud.
- Enfants : Ne laissez jamais les enfants sans surveillance près du wok lorsqu'il est en fonctionnement.
- Emballage : Conservez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le au besoin.
- Surface de cuisson : Utilisez le wok sur des surfaces de cuisson appropriées. Ne pas utiliser sur des postes de cuisson à induction sauf modèle compatible.
- Nettoyage : Ne pas immerger le wok chaud dans l'eau froide. Attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Vert Basilic
- Couvercle : En verre
- Compatibilité : Convient pour cuisson sur plaque à induction, vitrocéramique et gaz.

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez le wok et retirez tous les emballages.
2. Lavez soigneusement le wok et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
3. Placez le wok sur une surface de cuisson appropriée. Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de l'utiliser.
4. Vérifiez que le couvercle s'ajuste correctement sur le wok.

## 5. Fonctionnement

1. Préparez vos ingrédients et placez-les dans le wok.
2. Ajoutez une quantité appropriée d'huile avant de chauffer le wok.
3. Allumez la source de chaleur à feu moyen.
4. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour remuer les aliments pendant la cuisson.
5. Placez le couvercle en verre sur le wok pour une cuisson à la vapeur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le wok refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez une éponge douce ou un chiffon pour nettoyer le wok. Évitez les produits abrasifs.
- Rincez à l'eau chaude et séchez immédiatement.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure du wok pour préserver la finition et prévenir la rouille.

## 7. Dépannage

- Le wok ne chauffe pas uniformément : Assurez-vous que le fond est propre et plat pour un bon contact avec la source de chaleur.
- Aliments collés : Utilisez suffisamment d'huile et préchauffez le wok avant d'ajouter des ingrédients.
- Roudsse des aliments : Évitez de trop remplir le wok pour permettre une circulation d'air adéquate.

## 8. Élimination

Suivez les règles locales pour l'élimination des produits en fonte. En général, les articles en fonte peuvent être recyclés. Pour les autres composants, veuillez consulter les autorités locales.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Wok in Ghisa con Coperchio in Vetro STAUB. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina e facilitarne l'uso quotidiano. Il wok è realizzato in ghisa, materiale noto per la sua capacità di trattenere e distribuire uniformemente il calore.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il wok solo su fonti di calore appropriate.
- Non mettere il wok in un forno a microonde.
- Assicurarsi di evitare scottature mentre maneggi il wok caldo. Utilizzare guanti da forno per la sicurezza.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Tenere il wok fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 300 mm
- Colore: Verde Basilico
- Coperchio: Vetro
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Installazione e Configurazione

- Prima dell'uso, lavare il wok con acqua calda e sapone e sciacquare accuratamente.
- Asciugare il wok completamente con un panno morbido.
- Prima di utilizzare il wok per la prima volta, applicare un sottile strato di olio vegetale e riscaldare a fuoco basso per 10 minuti per creare una leggera patina.
- Posizionare il wok su una fonte di calore stabile (cucinare a gas, elettrica o induttiva).

### 5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura in base alla ricetta.
- Aggiungere olio e scaldare prima di aggiungere gli ingredienti.
- Mescolare o saltare gli ingredienti man mano che cuociono.
- Utilizzare il coperchio in vetro per monitorare i progressi senza sollevare il coperchio.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, assicurarsi di usare abbastanza olio e di preriscaldare adeguatamente il wok.
- Se il wok emette fumi di odore, abbassare la temperatura per prevenire una cottura eccessiva.

### 8. Smaltimento

- Il wok è un prodotto durevole e può durare per anni. Tuttavia, quando non è più utilizzabile, smaltire il prodotto in base alle normative locali relative ai metalli.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania