

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: 1004748

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



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Wok with Glass Lid (Ø 300mm, Cast Iron, Grenadine Red)

1. General Information

The Staub Specialities Wok with Glass Lid is designed to provide exceptional cooking performance. Made from high-quality cast iron, this versatile wok is ideal for a range of cooking methods, including stir-frying, steaming, and more. The beautiful grenadine red finish not only adds style to your kitchen but also enhances heat retention for better cooking results.

2. Safety Information

- Always handle the wok with care, as it may become very hot during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling to avoid burns.
- Place the wok on a stable, flat surface to prevent tipping and spills.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel coating.
- Ensure the wok is empty and cool before cleaning to prevent injury.
- Keep this product out of the reach of children.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Diameter: 300mm
- Weight: [insert weight from technical specifications]
- Glass Lid: Yes

4. Setup and Installation

- Unpack the wok and ensure all parts are included.
- Rinse the wok with warm water and mild detergent.
- Dry the wok thoroughly with a soft cloth to prevent rusting.
- If needed, lightly oil the interior surface of the wok before its first use to enhance non-stick properties.
- Your wok is now ready for use on the stovetop or in the oven.

5. Operation

- Preheat the wok on low to medium heat for best results.
- Add oil once the wok is heated, allowing it to coat the surface evenly.
- Introduce food items and stir continuously to achieve even cooking.
- Adjust heat as necessary, but avoid extreme temperature changes to protect the enamel.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand-wash with warm water and a soft sponge; avoid abrasive cleaners.
- Dry immediately with a soft cloth to prevent moisture retention.
- Store in a cool, dry place to prevent rust and preserve the enamel.

7. Troubleshooting

- If food sticks, ensure sufficient oil is used and avoid high heat.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- If the enamel shows signs of wear, avoid using metal utensils in the future.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding cast iron and kitchenware.
- Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Staub Spezialitäten Wok mit Glasdeckel Ø 300 mm, Gusseisen, Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Spezialitäten Wok entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgerät aus robustem Gusseisen wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und Ihre Kochkünste zu unterstützen. Der Spielraum für Kreativität in der Küche wird durch die Vielseitigkeit dieses Woks erweitert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Induktion, Elektro).
- Halten Sie den Wok von brennbaren Materialien fern.
- Lassen Sie den Wok nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Behandeln Sie heiße Oberflächen mit Vorsicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen mit dem Wok keine scharfen Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Für die Gesundheit ist es wichtig, auf die richtige Handhabung von Lebensmitteln zu achten und den Wok regelmäßig zu reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 300 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Deckel: Glasdeckel
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Hitzebeständig und langlebig

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Wok mittig auf die Kochfläche.
- Schalten Sie die Kochstelle ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Verwenden Sie den Glasdeckel, um die Kochzeit zu verkürzen und das Aroma einzuschließen.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Wok vor, bevor Sie Öl oder andere Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonlöffel, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Kochen Sie bei mittlerer bis hoher Hitze und rühren Sie regelmäßig um, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
Lösung: Erhöhen Sie die Menge an Öl und stellen Sie sicher, dass der Wok vollständig vorgeheizt ist.
- Problem: Wok funktioniert nicht auf Induktionsherd.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok für Ihren Herd geeignet ist und der Herd richtig eingestellt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Gusseisen ist recyclebar, und durch die richtige Entsorgung können Sie zur Umweltfreundlichkeit beitragen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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 Ø 300mm - Grenadine Rood

1. Algemene Informatie

De Staub Wok met glazen deksel is een veelzijdige kookpan gemaakt van hoogwaardige gietijzer. Het ontwerp zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, waardoor uw gerechten perfect worden bereid. Met een elegante kleur en afwerking is deze wok een aanwinst voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen voor het bereiden van voedsel.
- Houd de wok uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken; gebruik ovenwant of keukengereedschap om brandwonden te voorkomen.
- Stel de wok niet bloot aan extreme temperatuurwisselingen om barsten te voorkomen.
- Reinig de wok zorgvuldig voordat deze voor het eerst wordt gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Diameter: 300 mm
- Gewicht: Ongeveer 3,5 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Capaciteit: 3,4 liter
- Max. temperatuur: Tot 250°C

4. Opzetten en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Voor het eerste gebruik, was de wok met warm water en milde zeep en droog deze goed af.
3. Plaats de wok op een geschikte warmtebron.
4. Zorg ervoor dat de wok goed is geïnstalleerd op een vlakke ondergrond om stabiliteit te waarborgen.

5. Bediening

- Voeg tijdens het koken olie of vet toe voordat u voedsel plaatst om plakken te voorkomen.
- Pas de warmte aan naargelang uw kookbehoeften; gietijzeren pannen behouden lange tijd de hitte.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op de coating te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en zachte zeep, vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de wok volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plek, bij voorkeur met een lichte werking om de levensduur te verlengen.

7. Problemen Oplossen

- Als eten aan de pan plakt, kan dit te wijten zijn aan onvoldoende verhitting of oliegebruik.
- Bij verkleuring door hoge temperaturen, kan een lichte schuurmiddel toegepast worden, maar vermijd intensieve reinigen.
- Voor andere problemen, raadpleeg de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi de wok niet in de reguliere huishoudelijke afval.
- Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van keukengerei en gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op met de klantenservice:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok con Tapa de Cristal Staub - Ø 300 mm - Hierro Fundido - Rojo Grenadín

1. Información General

Gracias por adquirir el Wok Staub con tapa de cristal. Este elegante y funcional utensilio de cocina está diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo al cocinar una variedad de platos. Puede utilizarse en diversas fuentes de calor, incluyendo gas, eléctricas y de inducción.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el wok sobre una superficie plana y estable para evitar volcaduras.
- Mantenga el wok fuera del alcance de niños y mascotas mientras esté en uso.
- Nunca toque las partes calientes del wok ni la tapa sin protección adecuada.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento del producto.
- Si el wok se calienta excesivamente y comienza a emitir humo, retire del fuego y permita que se enfríe.
- Al limpiar, asegúrese de que el wok esté completamente frío para evitar quemaduras.
- No sumerja el wok caliente en agua fría, ya que esto puede causar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Rojo Grenadín
- Tapa: Cristal
- Apta para: Cocina de gas, eléctrica, cerámica y de inducción
- Capacidad: Varía según la cantidad de ingredientes
- Resistente a altas temperaturas

4. Montaje e Instalación

1. Retire el wok de su embalaje y retire todos los adhesivos y etiquetas.
2. Lave el wok con agua tibia y un detergente suave antes de la primera utilización.
3. Seque completamente el wok y aplique una fina capa de aceite vegetal para mantener el acabado.
4. Coloque el wok en la fuente de calor que se utilizará según sus preferencias de cocción. Asegúrese de que el tamaño del fuego se ajuste al tamaño del fondo del wok.
5. Coloque la tapa de cristal en la parte superior durante la cocción para mantener la humedad y los sabores.

5. Operación

- Precaliente el wok a fuego medio antes de añadir aceite.
- Agregue ingredientes y cocine según la receta deseada.
- Use utensilios de silicona o madera para evitar dañar el revestimiento del wok.
- Para una cocción óptima, mueva los ingredientes regularmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use esponjas abrasivas.
- Seque completamente después de lavarlo.
- Aplique una ligera capa de aceite después de la limpieza para proteger el hierro fundido.
- Guarde en un lugar seco para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Problema: El wok se pega.
Solución: Asegúrese de que la superficie esté adecuadamente engrasada y que el wok esté suficientemente caliente antes de añadir los ingredientes.
- Problema: El revestimiento se desgasta.
Solución: Evite utensilios de metal y siga las instrucciones de limpieza.
- Problema: El wok huele a quemado.
Solución: Reduce la temperatura y asegúrate de que el wok no esté vacío al calentar.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de que el producto sea reciclado de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de metal. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Wok en Fonte Staub avec Couvercle en Verre

1. Informations Générales

Le Wok en Fonte Staub avec Couvercle en Verre est conçu pour offrir une expérience culinaire de qualité supérieure. Fabriqué en fonte, il garantit une répartition uniforme de la chaleur et une excellente rétention de chaleur, idéal pour rôtir, cuire à la vapeur ou frémir.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation au Cuisinière : Ne jamais utiliser le wok à température maximale sans liquide ou aliment à l'intérieur.
- Précautions de Température : Évitez les chocs thermiques (passer directement du congélateur au feu).
- Maniement : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsqu'il est chaud. Ne pas laisser à portée des enfants.
- Lavage : Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Stockage : Assurez-vous que le wok est complètement sec avant de le stocker pour prévenir la rouille.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Wok avec Couvercle en Verre
- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Grenadine
- Poids : 4,65 kg
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris l'induction.
- Facilité de nettoyage : Émaillé pour un entretien aisé.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez délicatement le wok et le couvercle de l'emballage.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible. Contactez le service client si des pièces sont manquantes ou endommagées.
3. Placement : Placez le wok sur une plaque de cuisson stable.
4. Ajustement des ustensiles : Veillez à utiliser des ustensiles appropriés pour éviter de rayer la surface émaillée.

5. Fonctionnement

1. Chauffage : Ajoutez un peu d'huile dans le wok et préchauffez à feu moyen.
2. Cuisson : Ajoutez les ingrédients une fois que l'huile est chaude. Utilisez des mouvements circulaires pour bien répartir la chaleur.
3. Utilisation du couvercle : Couvrez pour maintenir l'humidité et accélérer la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez refroidir le wok, puis rincez sous l'eau chaude. Utilisez une éponge douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Séchage : Sèche complètement au chauffage doux pour éliminer l'humidité.
- Réapplication de l'huile : Appliquez une légère couche d'huile après chaque nettoyage pour protéger la fonte.

7. Dépannage

- Problème de rouille : Si la rouille apparaît, frottez délicatement avec une éponge abrasive fine et réappliquez de l'huile.
- Ne chauffe pas uniformément : Assurez-vous que le fond du wok est propre et qu'il est bien positionné sur la plaque de cuisson.
- Problème de déformation : Ne pas exposer à des changements brusques de température.

8. Élimination

Pour éliminer ce produit, vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des métaux. La fonte est recyclable ; apportez-la à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Wok Staub Specialities con coperchio in vetro - Ø 300 mm, ghisa, rosso grenadine

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del Wok Staub Specialities. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per una cottura efficiente e uniforme. Il coperchio in vetro consente di monitorare i cibi mentre si cucinano, mantenendo il calore e l'umidità.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Avvertenze generali: Il prodotto è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare il wok su piani di cottura a induzione se non è specificamente progettato per questo scopo.
- Utilizzo di materiali: Assicurati che il wok non venga esposto a temperature estreme senza cibo all'interno, in quanto potrebbe causare crepe.
- Manipolazione: Utilizza sempre guanti o presa per pentole poiché il wok diventa molto caldo durante l'uso.
- Pulizia: Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive. Dopo la pulizia, asciuga sempre il wok per prevenire la ruggine.
- Usare fuoco basso o medio: Evita temperature elevate non necessarie per prolungare la vita del tuo wok e prevenire fumi indesiderati.
- Bambini: Tenere il wok e il suo coperchio lontano dalla portata dei bambini quando è caldo.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 300 mm
- Colore: Rosso grenadine
- Coperchio: Vetro
- Compatibile con: Piani di cottura a gas, elettrici, vetroceramici.
- Non compatibile con: Piani di cottura a induzione (senza supporto adeguato).

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere il wok e il coperchio dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Pulire il wok con acqua calda e sapone. Risciacquare bene e asciugare.
3. Posizionare il wok su una superficie stabile e piana, assicurandosi che il manico sia puntato lontano da aree di passaggio per evitare incidenti.
4. Non richiede ulteriori assemblaggi, il wok è pronto per l'uso immediato.

5. Funzionamento

1. Riscalda il wok a fuoco medio.
2. Aggiungi un po' di olio e lasciarlo riscaldare prima di aggiungere gli ingredienti.
3. Cuoci gli ingredienti mescolando frequentemente per una cottura uniforme.
4. Copri con il coperchio in vetro quando necessario per trattenere l'umidità e il calore.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lascia raffreddare il wok.
- Lava a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Asciuga completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie protetta.

7. Risoluzione dei problemi

- Cibo attaccato: Assicurati di riscaldare correttamente il wok e di utilizzare sufficiente olio.
- Ruggine: Pulire e asciugare sempre il wok dopo l'uso. Applicare olio dopo la pulizia.
- Coperchio che non si adatta correttamente: Controllare che il wok sia posizionato su una superficie piana.

8. Smaltimento

- Il prodotto è riciclabile. Non gettare il wok nella spazzatura comune.
- Contattare le autorità locali per informazioni sul riciclo della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Wok Staub Specialities. Buona cottura!