

ggmgastro

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

SKU: 1004750

STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 300mm - Cast iron - Dark blue



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, Dark Blue)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialties Wok with Glass Lid. This high-quality cast iron wok is designed for optimal heat retention and distribution, allowing you to create delicious meals with ease. With an elegant dark blue finish, it not only performs exceptionally but also looks great in any kitchen.

2. Safety Information

- Heat Safety: The wok is made of cast iron and can become extremely hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Child Safety: Keep the wok and hot surfaces out of reach of children to prevent burns or accidents.
- Stability: Ensure that the wok is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or spillage.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool completely before cleaning to avoid burns.
- Food Safety: Always use food-safe materials when cooking and storing food in the wok.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialties Wok with Glass Lid
- Diameter: 300 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue
- Lid Material: Glass
- Oven Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Weight: Approximately 3.2 kg
- Model Number: 1004750

4. Setup and Installation

1. Remove the wok from the packaging and check for any visible damage. If damaged, do not use and contact customer service.
2. Wash the wok with warm, soapy water and dry it thoroughly with a soft cloth.
3. To season the cast iron, apply a thin layer of cooking oil to the surface and heat it on low for 10-15 minutes. This will help to create a non-stick surface.
4. Place the wok on your stove or induction cooktop. Ensure it is stable and centered on the heating element.

5. Operation

1. Preheat the wok over medium or medium-high heat.
2. Add oil once the wok is hot, followed by your ingredients. Stir-fry and cook as desired.
3. Cover with the glass lid to retain moisture and enhance cooking.
4. Monitor cooking progress and adjust heat as needed to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the wok to cool completely.
- Rinse with warm water and use a soft sponge for cleaning. Avoid using harsh detergents or abrasive materials.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Store in a dry place, preferably with a light layer of oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the wok is properly seasoned; consider re-seasoning if necessary.
- Uneven Cooking: Check that the wok is placed evenly on the heat source.
- Rust: This can occur if the wok is not dried thoroughly or stored incorrectly. Clean rust with a metal scrubber and reseason the wok.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for cast iron materials. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten Wok mit Glasdeckel Ø 300mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Spezialitäten Wok mit Glasdeckel entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für das Braten, Dünsten und Garen von zahlreichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Wok vor der Benutzung auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Wok nicht unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, um Kratzer auf der Innenseite zu verhindern.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Wok und der Glasdeckel in einwandfreiem Zustand sind.
- Lassen Sie den Wok nach der Benutzung stets vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 300 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Glasdeckel inklusive
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde
- Gewicht: 3,7 kg
- Markenausrüster: Staub

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Wok und den Glasdeckel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Wok auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie den Wok auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd für die Nutzung von Gusseisen geeignet ist.
5. Platzieren Sie den Wok auf dem Herd und wählen Sie die geeignete Hitzequelle.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Wok bei mittlerer bis niedriger Hitze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Geben Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie andere Zutaten hineinlegen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um den Wok zu bedienen.
- Decken Sie den Wok mit dem Glasdeckel ab, um die Hitze und Feuchtigkeit beim Garen zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um die Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Fetten Sie die Innenseite leicht ein, um die Schutzschicht zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften am Wok.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Öl verwenden und den Wok richtig vorheizen.

- Problem: Der Wok hat Rostflecken.

Lösung: Reinigen Sie den Wok mit Wasser und einer Bürste und tragen Sie etwas Speiseöl auf, um weiterem Rost vorzubeugen.

- Problem: Der Glasdeckel ist zerbrochen.

Lösung: Verwenden Sie den Wok nicht mehr, bis der Deckel durch ein neues Teil ersetzt wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass alle Teile umweltgerecht beseitigt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialiteiten Wok met Glasdeksel - Ø 300mm Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Wok met Glasdeksel. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is speciaal ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten, van roerbakken tot sudderen. Het gebruik van gietijzer zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is ontworpen voor gebruik op een fornuis. Plaats de wok niet op een heet vuur zonder inhoud om oververhitting te voorkomen.
- Vermijd direct contact met open vuur of warmtebronnen die de buitenzijde kunnen beschadigen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de wok.
- Laat de wok niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de wok volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Diameter: 300 mm
- Hoogte: 120 mm
- Gewicht: 3,2 kg
- Capaciteit: 2,5 liter
- Geschikt voor: Gas, inductie, keramische en elektrische kookplaten
- Ovenbestendig tot: 260°C

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de wok op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat overeenkomt met de diameter van de wok.
- Voor optimale resultaten, verwarm de wok geleidelijk op een medium vlam.
- Indien требуется, bereid de wok voor op gebruik door deze met olie te bedekken en een tijdje op een laag vuur te verwarmen.

5. Bediening

- Gebruik geschikte keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Voeg olie toe en laat het opwarmen voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Roer het voedsel regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Sluit de wok af met de glazen deksel om de warmte en smaak vast te houden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de wok goed af om roestvorming te voorkomen.
- Breng na reiniging een dunne laag olie aan om het gietijzer te verzorgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Wok plakt aan.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de wok goed verwarmd is voordat u olie en ingrediënten toevoegt.
- Probleem: Ongelijke garing.
 - Oplossing: Roer vaker en pas de hitte aan indien nodig.
- Probleem: Roest op de wok.
 - Oplossing: Reinig de wok grondig en breng een olie laag aan om bescherming te bieden.

8. Afvoer

- Gooi dit product nooit weg bij reguliere huishoudelijke afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen inzake het recyclen van gietijzer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van Staub. Geniet van de culinaire ervaringen met uw nieuwe wok!

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

Este Wok con tapa de vidrio Staub, diseñado en hierro fundido de alta calidad, es ideal para una cocción versátil y rápida. Perfecto para saltear, hervir y preparar todo tipo de alimentos, este producto de 300 mm de diámetro es una excelente añadidura a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: El wok está diseñado para ser utilizado en cocinas de gas, eléctricas y de inducción.
- Manejo de la temperatura: No use temperaturas extremadamente altas para evitar daños en el esmalte.
- Protección contra quemaduras: Use guantes de cocina al manejar el wok caliente.
- Supervisión: Nunca deje el wok desatendido mientras está en uso.
- Almacenamiento: Almacene el producto en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- Uso de utensilios: Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar el esmalte.
- Cuidado con líquidos calientes: Evite el contacto directo con agua fría cuando el wok esté caliente para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Azul oscuro
- Tapadera: Vidrio
- Apto para: Inducción, gas, electricidad

4. Instalación y Configuración

1. Retire el wok de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Coloque el wok en una superficie plana y estable.
3. Si va a usar en una cocina de inducción, asegúrese de que la superficie del fogón sea de dimensiones adecuadas.
4. Limpie el wok con una esponja suave y agua tibia antes de usar por primera vez.
5. Siga las instrucciones del fabricante de su cocina para seleccionar la configuración de calor adecuada.

5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Agregue aceite una vez que el wok esté caliente, y espere a que el aceite esté caliente antes de añadir los alimentos.
- Cocine los ingredientes, moviéndolos frecuentemente para asegurar una cocción uniforme.
- Siempre utilice la tapa de vidrio para controlar el proceso de cocción sin perder calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lave el wok con agua tibia y una esponja suave para evitar rayaduras.
- No use detergentes corrosivos.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.
- Para mantener el acabado, aplique una capa delgada de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- No se calienta adecuadamente: Asegúrese de que la base del wok esté en contacto con la fuente de calor.
- Alimentos se pegan: Aumente la cantidad de aceite y asegúrese de que el wok esté bien caliente antes de añadir los ingredientes.
- Manchas difíciles de quitar: Remoje el wok en agua caliente durante unos minutos y vuelva a intentar limpiarlo.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No lo tire a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Wok avec Couvercle en Verre O 300mm en Fonte - 1004750

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Wok avec Couvercle en Verre. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir d'excellentes performances de cuisson avec son matériau en fonte durable. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le wok sur des plaques de cuisson à induction, sauf s'il est spécifiquement conçu pour cela.
- Chaleur excessive : Ne laissez jamais le wok sans surveillance sur une source de chaleur.
- Maniement : Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation du wok chaud pour éviter les brûlures.
- Couvercle en verre : Manipulez le couvercle en verre avec précaution. Évitez les chocs thermiques qui pourraient le fissurer.
- Ustensiles : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.

3. Aperçu du Produits et Spécifications

- Modèle : Wok avec Couvercle en Verre
- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Bleu foncé
- Poids : 3.5 kg
- Adapté pour : Tous les types de cuisinières (y compris induction)
- Accessoires : Couvercle en verre

4. Configuration et Installation

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que le wok et le couvercle ne sont pas endommagés.
2. Lavez le wok avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
3. Asséchez le wok complètement avant de le ranger ou de l'utiliser.
4. Placez le wok sur une surface plane sur la cuisinière. Ajustez la température selon les instructions de cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter de l'huile.
2. Ajoutez vos ingrédients et faites-les sauter en remuant régulièrement.
3. Utilisez le couvercle en verre pour maintenir l'humidité et surveiller la cuisson.
4. Éteignez la chaleur et laissez le wok refroidir avant de manipuler.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le wok à la main uniquement, n'utilisez pas de lave-vaisselle.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer la surface.
- Ne laissez pas le wok tremper dans l'eau pour éviter la rouille.
- Après le lavage, essuyez bien le wok et appliquez une légère couche d'huile pour le protéger.

7. Dépannage

- Problème de cuisson inégale : Vérifiez la source de chaleur et assurez-vous que le wok est bien centré.
- Rouille visible : Nettoyez la rouille avec une éponge abrasive fine et réappliquez de l'huile.
- Couvercle fissuré : Ne plus utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

Respectez les normes locales pour l'élimination des produits en fonte. Ne jetez pas à la décharge. Pensez au 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

Merci de votre achat et bonne cuisine avec votre vanclé Wok avec Couvercle en Verre !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok con Coperchio in Vetro Ø 300 mm in Ghisa - Blu Scuro

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok con Coperchio in Vetro di Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per durare nel tempo e offrire risultati di cottura ottimali. Il design elegante e il colore blu scuro lo rendono un'aggiunta perfetta a ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il wok solo su piani cottura compatibili.
- Maneggiare con cura, poiché le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Evitare il contatto diretto con acqua fredda e superfici fredde per prevenire shock termico.
- Non utilizzare utensili metallici, in quanto possono graffiare la superficie.
- Tenere il wok fuori dalla portata dei bambini quando è in uso o appena rimosso dal fuoco.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: Ø 300 mm
- Colore: Blu Scuro
- Coperchio: Vetro temperato
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrico

4. Installazione e Setup

- Rimuovere tutti gli imballaggi e controllare la presenza di eventuali danni.
- Prima dell'uso iniziale, sciacquare il wok con acqua calda e sapone neutro e asciugare completamente.
- Posizionare il wok sul fornello appropriato, assicurandosi che il diametro del fornello sia simile a quello del wok per una distribuzione uniforme del calore.
- Utilizzare il coperchio in vetro per monitorare il processo di cottura senza sollevare il coperchio e disperdere il calore.

5. Operazione

- Riscaldare il wok a fuoco medio per alcuni minuti.
- Aggiungere una piccola quantità di olio adatto per la cottura.
- Aggiungere gli ingredienti e mescolare frequentemente per garantire una cottura uniforme.
- Utilizzare l'apposito coperchio in vetro per mantenere l'umidità e il sapore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente prima di pulirlo.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda. Evitare detersivi aggressivi o pagliette abrasive.
- Asciugare bene dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.
- Non immergere mai il wok in acqua fredda quando è ancora caldo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica ruggine, utilizzare una spugna abrasiva fine per rimuoverla e applicare un sottile strato di olio per proteggerlo.
- Se il cibo si attacca, controllare che il wok sia sufficientemente caldo e che ci sia una quantità adeguata di olio.

8. Smaltimento

- In caso di dismissione del wok, verificare le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa.
- Non gettare il prodotto nel normale differenziato; portarlo in un centro di raccolta appropriato.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania