

# 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: 1005144**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Wok flat bottom - Ø 260mm - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Apollo 7 Wok Flat Bottom Ø 260mm Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Wok is designed for versatile cooking, featuring a flat bottom for optimal stability and heat distribution. This stainless steel wok is suitable for a variety of cooking methods including stir-frying and steaming, making it an essential tool for both professional chefs and home cooking enthusiasts.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the wok on a suitable cooking surface. Avoid using it on an open flame to prevent damage.
- **Temperature Management:** Use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- **Child Safety:** Keep the wok out of reach of children when in use or cooling down.
- **Cleaning Safety:** Allow the wok to cool before cleaning. Do not immerse a hot wok in cold water as this may warp the material.
- **Material Safety:** Ensure the wok is regularly inspected for signs of wear and tear. Do not use if you notice any damage.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Diameter:** 260 mm
- **Design:** Flat Bottom
- **Compatibility:** Suitable for all types of cookers including induction

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the wok from packaging. Inspect it for any damages.
2. **Initial Cleaning:** Wash the wok with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. **Placement on Cooktop:** Place the wok on the center of the cooking surface. Ensure it is stable and doesn't wobble.
4. **Induction Compatibility:** If using on an induction cooktop, ensure the pot has a magnetic bottom for efficient heating.

### 5. Operation

- Preheat the wok on low to medium heat before adding oil to prevent sticking.
- Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the surface.
- For stir-frying, add ingredients gradually to maintain the heat. Keep ingredients moving for even cooking.
- Monitor the heat supply to avoid overheating and potential warping.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Wash with mild detergent and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners to preserve the finish.
- For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to scrub gently.
- Dry the wok immediately after washing to prevent water spots and maintain its shine.

### 7. Troubleshooting

- **Problem:** Food sticks to the surface.
  - **Solution:** Ensure proper preheating and use enough oil for cooking.
- **Problem:** Discoloration after cleaning.
  - **Solution:** This is common with stainless steel. Use a stainless-steel cleaner if necessary.
- **Problem:** Warp after high heat use.
  - **Solution:** Avoid extreme temperature changes and consult with a professional if the warp is significant.

### 8. Disposal

When disposing of the product, consider local regulations for metal recycling. Ensure the wok is clean and free of food residue. Check with local waste management for guidance on disposal of stainless steel products.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 Demeyere Apollo 7 Wok (Flacher Boden, Ø 260 mm, Edelstahl)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Demeyere Apollo 7 Wok entschieden haben. Dieser hochwertige Wok aus Edelstahl ist speziell für die Zubereitung von asiatischen Gerichten und anderen Köstlichkeiten konzipiert. Er vereint modernes Design mit hervorragender Funktionalität und optimaler Wärmeleitung.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Halten Sie den Wok von Kindern fern, während er verwendet wird oder sich noch erhitzt.
- Verwenden Sie beim Kochen geeignete Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Wok nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer im Inneren des Woks zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, keine Überhitzung zu verursachen, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Verwenden Sie den Wok nicht im Ofen oder unter dem Grill, es sei denn, dies ist im spezifischen Kochverfahren vorgesehen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Demeyere Apollo 7 Wok
- Durchmesser: 260 mm
- Material: Edelstahl
- Funktionalität: Flacher Boden für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Besondere Merkmale: Hervorragende Wärmeleitung, langlebig, pflegeleicht

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der erstmaligen Verwendung: Spülen Sie den Wok gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab und trocknen Sie ihn.
- Platzieren Sie den Wok auf einer sauberen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Verwenden Sie den Wok auf der entsprechenden Herdplatte (Gas, Elektro oder Induktion) und stellen Sie sicher, dass der Boden des Woks gut mit der Kochfläche in Kontakt steht.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturwechsel, um Verformungen des Materials zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Wok bei mittlerer bis hoher Temperatur, bevor Sie Öl oder Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (z.B. Holz-, Silikon- oder Nylonutensilien), um die Oberfläche des Woks nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder raue Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Wok nach dem Reinigen gründlich, um Wasserflecken zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Wok bei Verwendung nicht gleichmäßig erhitzt, überprüfen Sie die Herdplatte, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert.
- Bei Anhaftungen auf dem Wok verwenden Sie warmes Wasser und Einweichmittel, um den Schmutz zu lockern.
- Bei Verfärbungen können Sie spezielle Edelstahlreiniger verwenden, um ein optimales Aussehen zu gewährleisten.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallen. Achten Sie darauf, dass der Wok als wiederverwertbarer Edelstahl behandelt wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding Demeyere Apollo 7 Wok Flat Bottom O 260mm RVS

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Wok Flat Bottom O 260mm van roestvrij staal. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorneemt om optimaal gebruik te maken van uw wok.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen voor de bedoelde toepassingen.
- Houd de wok buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of recentelijk is gebruikt.
- Gebruik hittespectacles zoals ovenhandschoenen bij het hanteren van de wok na gebruik, omdat deze heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen op het oppervlak kan veroorzaken.
- Controleer de wok regelmatig op beschadigingen. Gebruik de wok niet als deze beschadigd is.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie
- Geschikt voor de oven: Ja
- Handgrepen: RVS handvatten voor een veilige grip
- Capaciteit: Geschikt voor ongeveer 3-4 porties

## 4. Opzetten en Installatie

1. Verpak de wok voorzichtig uit en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de wok op een stabiele en vlakke kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat goed is ingesteld op de juiste warmte-instelling voor de bereiding.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voor het beste resultaat, verwarm de wok voor op een laag tot gemiddeld vuur voordat u olie toevoegt.
- Gebruik voldoende olie om het koken te bevorderen en verkleining van de kans op aanbakken.
- Roer het voedsel regelmatig om een gelijkmatige garing te waarborgen.
- Pas de temperatuur aan op basis van de ingrediënten en de kooktechniek.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om de wok schoon te maken.
- Vermijd schurende pads en agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de wok onmiddellijk na het wassen om watervlekken te voorkomen.
- Voor onderhoud, kunt u af en toe een dunne laag olie aanbrengen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel plakt aan de wok.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de wok voldoende is voorverwarmd voordat u olie toevoegt.
- Probleem: De wok is vervormd.
  - Oplossing: Vermijd extreme temperatuurwisselingen, zoals het direct plaatsen van een hete wok onder koud water.

## 8. Afvoer

- Afvoeren van de wok moet plaatsvinden volgens de lokale wetgeving voor metalen materialen.
- Als het product defect is, neem dan contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7 (Ø 260mm)

## 1. Información General

El Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7 es perfecto para una variedad de técnicas culinarias, desde saltear hasta hervir. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este wok se destaca por su durabilidad y resistencia a la corrosión, garantizando un rendimiento excepcional en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este utensilio de cocina está diseñado exclusivamente para su uso en estufas de gas, eléctricas e inducción.
- Manejo cuidado: Evite el contacto del utensilio con superficies calientes sin protección.
- Cuidado con el calor: Use guantes o manoplas al manipular el wok caliente para prevenir quemaduras.
- No utilizar productos químicos agresivos: Al limpiar el wok, evite limpiadores abrasivos que podrían dañar la superficie.
- Almacenamiento seguro: Guarde el wok en un lugar seguro y seco para prevenir daños innecesarios.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: Ø 260mm
- Fondo plano: Ideal para una distribución uniforme del calor
- Compatibilidad: Se puede utilizar en cocinas de gas, eléctricas e inducción
- Limpieza: Apto para lavavajillas

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque el wok sobre la fuente de calor correspondiente (cocina a gas, eléctrica o de inducción).
- Asegúrese de que el fuego o la resistencia se ajusten correctamente al diámetro del wok para una cocción eficiente.
- No sobrecaliente el wok vacío para evitar daños.

## 5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio antes de agregar aceite u otros ingredientes.
- Para mejores resultados, utilice utensilios de cocina que no rayen, como siliconas o madera.
- Revuelva los ingredientes frecuentemente para asegurar una cocción uniforme.
- Siempre esté atento durante la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Lávelo con agua tibia y detergente suave o use el lavavajillas.
- Para eliminar manchas difíciles, use una esponja suave y evite estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar para prevenir la formación de óxido.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El wok se deforma en la cocción.  
Solución: Verifique que esté utilizando una fuente de calor adecuada y no sobrecaliente el wok vacío.
- Problema: Alimentos se pegan al wok.  
Solución: Asegúrese de que el wok esté bien caliente y use suficiente aceite antes de agregar los ingredientes.

## 8. Eliminación

El Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7 es reciclable. Para desechar, colóquelo en un centro de reciclaje especializado en metales. Verifique las regulaciones locales para la eliminación adecuada de productos de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7. Disfrute de sus creaciones culinarias.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation - Wok à Fond Plat Demeyere Apollo

### 1. Informations Générales

Le Wok à Fond Plat Demeyere Apollo de 260 mm est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, conçu pour des performances optimales en cuisine. Il permet une cuisson uniforme et rapide, idéal pour préparer divers plats.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser le wok sans surveillance pendant la cuisson.
- Éviter de surchauffer le wok, cela peut endommager le revêtement.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas plonger un wok chaud dans l'eau froide pour éviter une déformation.
- Se protéger contre les éclaboussures d'huile chaude pendant la cuisson.
- Garder hors de portée des enfants.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 260 mm
- Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris les plaques à induction.
- Conception ergonomique pour une manipulation facile.

### 4. Installation et Mise en Place

- Retirer le wok de son emballage.
- Inspecter le produit pour tout dommage éventuel.
- Avant utilisation, laver le wok à l'eau chaude savonneuse et le rincer soigneusement.
- Placer le wok sur la plaque de cuisson propre et sèche. Assurez-vous qu'il est bien centré sur la source de chaleur.

### 5. Fonctionnement

- Pour commencer la cuisson, chauffer le wok à feu moyen.
- Ajouter de l'huile une fois que le wok est chaud pour éviter que les aliments ne collent.
- Incorporer les ingrédients et remuer fréquemment pour une cuisson homogène.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laisser le wok refroidir avant le nettoyage.
- Utiliser une éponge douce et un détergent doux pour le nettoyage.
- Éviter l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Sécher soigneusement le wok pour éviter la formation de taches d'eau.

### 7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent au wok.  
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et que le wok est bien chauffé avant d'ajouter les ingrédients.
- Problème : Wok déformé.  
Solution : Évitez le choc thermique en ne plongeant pas le wok chaud dans l'eau froide.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter le wok avec les déchets ménagers.
- Suivez les consignes de recyclage locaux pour l'acier inoxydable.
- Vérifiez auprès des autorités locales pour les options d'élimination appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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 al manuale di utilizzo della Wok Demeyere Apollo, fondo piatto, Ø 260 mm, in acciaio inossidabile (Codice Prodotto: 1005144). Questo prodotto è progettato per un utilizzo efficiente e sicuro in cucina. Seguire attentamente tutte le istruzioni e le informazioni contenute in questo manuale per garantire un corretto utilizzo e una lunga durata del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre i manici isolati termicamente per evitare scottature.
- Non lasciare la wok incustodita durante l'uso su fuoco acceso.
- Evitare il contatto con superfici calde e utilizzare guanti da cucina quando necessario.
- Il prodotto è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo in un ambiente commerciale o industriale.
- Assicurarsi di posizionare la wok su una superficie stabile durante la cottura.
- Non utilizzare utensili in metallo che possono graffiare la superficie.
- Non immergere la wok calda in acqua fredda; attendere che si raffreddi prima di pulirla.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 260 mm
- Fondo: Piatto
- Compatibile con piani cottura a induzione, gas, e ceramici
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la wok dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto.
3. Posizionare la wok sulla fonte di calore desiderata; assicurarsi che sia ben centrata.
4. Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura secondo le esigenze di cottura.
5. Verificare che i manici siano ben fissati e in buone condizioni prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e preriscaldare la wok per qualche minuto.
- Aggiungere olio o burro e attendere che si sciolga.
- Aggiungere gli ingredienti e mescolare frequentemente per una cottura uniforme.
- Monitorare sempre la temperatura per evitare che il cibo si bruci.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la wok dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente la wok prima di riporla.
- Conservare in un luogo asciutto e riparato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La wok non si riscalda uniformemente  
Soluzione: Verificare che la fonte di calore sia appropriata e che la wok sia ben centrata.
- Problema: Il cibo si attacca  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e preriscaldare la wok adeguatamente prima di aggiungere il cibo.
- Problema: Danni visibili sulla superficie  
Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la wok in conformità con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia di portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

### 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania