

# 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: 1005146**

**DEMEYERE | APOLLO 7 - Wok flat bottom - Ø 320mm - 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 Ø320mm Stainless Steel

### 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Apollo 7 Wok. This high-quality cookware is designed to provide an exceptional cooking experience with optimal heat distribution and durability. Ideal for stir-frying, steaming, and other cooking methods, the Apollo 7 Wok is a versatile addition to any kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use the wok on a stable and flat surface.
- Handle with care when in use; the wok and its handle can become very hot during cooking.
- Always use heat-resistant gloves or pot holders when handling the wok to avoid burns.
- Do not leave the wok unattended while in use to prevent overheating.
- Ensure the wok is properly cleaned and dried before storing to avoid rust or damage.
- Keep out of reach of children. Supervise children when using this product.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Demeyere Apollo 7 Wok
- Dimensions: Ø320mm
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Induction, Gas, Electric, and Ceramic Cooktops
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the wok from the packaging and inspect for any damage. If damaged, do not use.
- For best results, wash the wok with warm soapy water and a soft sponge before first use.
- Ensure that your cooking surface is compatible with the wok (induction, gas, electric).
- Place the wok on the stove burner, ensuring it is centered for even heat distribution.
- Adjust the burner according to your cooking needs.

### 5. Operation

- Preheat the wok on medium heat for 2-3 minutes before adding oil or food.
- Add a small amount of cooking oil and allow it to heat for a short period.
- Add ingredients to the wok, taking care to avoid splattering.
- Stir frequently for even cooking.
- Adjust heat as necessary during cooking to prevent burning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the wok to cool down before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry completely to prevent water spots.
- For tougher stains, soak with warm water before cleaning.
- Store in a dry place to avoid moisture and rust.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Wok is discolored or stained.  
Solution: This is normal with stainless steel. Use a stainless-steel cleaner to restore the shine.
- Problem: Food is sticking.  
Solution: Ensure the wok is properly preheated before adding oil. If necessary, increase the cooking oil used.
- Problem: Wok is warped.  
Solution: Avoid extreme temperature changes. If warping occurs, do not force back into shape, as this may damage the cookware.

### 8. Disposal

- When disposing of the wok, consider recycling options if applicable. Check local regulations for disposal of stainless steel products.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Enjoy cooking with your Demeyere Apollo 7 Wok!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Apollo 7 Wok (Flacher Boden, Ø 320mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Woks. Dieser hochwertige Wok wurde speziell für die Zubereitung verschiedenster Gerichte ausgelegt und bietet Ihnen optimale Kochergebnisse. Der Wok ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und garantiert eine lange Lebensdauer.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Wok darf nur auf geeigneten Kochfeldern verwendet werden (Gas-, Elektro- oder Induktionsherd).
- Hitzebeständigkeit: Extrem heiße Oberflächen vermeiden, insbesondere während des Kochens und unmittelbar danach.
- Haftung: Bei unsachgemäßer Nutzung oder bei Schäden am Produkt übernehmen wir keine Haftung.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie nur hitzebeständige Küchenutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Achten Sie darauf, dass der Wok trocken ist, bevor Sie ihn lagern, um Rostbildung zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, während es in Gebrauch ist oder sich in der Nähe von Wärmequellen befindet.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: Ø 320 mm
- Griff: Ergonomisch und hitzebeständig
- Boden: Flacher Boden für verbesserte Stabilität auf allen Herdarten
- Geeignet für: Gas, Elektro, Induktion
- Besonderheiten: Verbesserte Wärmeverteilung, leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Positionierung: Stellen Sie den Wok auf eine geeignete Kochplatte. Achten Sie darauf, dass der Boden des Woks flach aufliegt und dass genug Platz für Luftzirkulation vorhanden ist.
3. Erhitzen: Lassen Sie den Wok vor dem ersten Gebrauch auf mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erhitzen, um die Oberfläche zu aktivieren.

## 5. Betrieb

- Kochen: Erhitzen Sie den Wok auf mittlerer bis hoher Temperatur, fügen Sie Speiseöl hinzu und lassen Sie es heiß werden, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Wenden: Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonspatel, um die Zutaten sanft zu wenden und zu braten.
- Abschalten: Stellen Sie sicher, dass die Kochstelle immer ordnungsgemäß abgeschaltet wird, nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Wok ist nicht gleichmäßig erhitzt.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok korrekt auf dem Herd sitzt und verwenden Sie die richtige Hitze.
- Problem: Lebensmittel kleben am Wok fest.
  - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und stellen Sie sicher, dass der Wok ausreichend erhitzt ist, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung. Edelstahl kann in der Regel recycelt werden. Bitte bringen Sie das Produkt zu einer zuständigen Recyclingstelle, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen 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 voor Demeyere Apollo 7 Wok - Platbodem Ø 320mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Wok. Dit premium kookgerei is ontworpen voor optimaal gebruiksgemak en uitstekende kookprestaties. Het is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt uitstekende warmtegeleiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van de Wok: Gebruik de wok alleen voor de beoogde doeleinden en op een geschikt fornuis.
- Hete oppervlakken: De wok kan zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken.
- Onderhoud van de wok: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.
- Schoonmaken: Laat de wok niet in water weken terwijl hij nog warm is en gebruik geen schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 320 mm
- Type: Platbodem
- Geschikt voor: Gas, keramisch, elektrisch en inductiekookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de wok op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voor optimaal contact.
- Zorg ervoor dat de wok goed is gepositioneerd zodat hij stabiel staat.
- Voor inductiekookplaten, controleer of uw kookplaat geschikt is voor de grootte van de wok.

## 5. Gebruik

- Verhit een beetje olie in de wok voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Vermijd het overvolmaken van de wok om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op de wok te voorkomen.
- Houd de temperatuur in de gaten om aanbakken te vermijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm zeepwater en een zachte spons.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een niet-schurende reiniger gebruiken.
- Droog de wok grondig af om watervlekken te voorkomen en bewaar deze op een droge plek.

## 7. Probleemoplossing

- Wok plakt aan: Controleer of er voldoende olie is gebruikt. Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voor het toevoegen van voedsel.
- Gelijke verwarming: Controleer of de wok goed op de kookplaat staat die geschikt is voor zijn formaat.
- Rimpels of deuken: Dit kan gebeuren door een val. Maak gebruik van het retourbeleid als de wok nog onder garantie valt.

## 8. Verwijdering

- Dit product is volledig recyclebaar.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwijdering van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Demeyere Apollo 7 Wok!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Fondo Plano Demeyere Apollo 7 Ø 320 mm Acero Inoxidable

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso seguro y efectivo del Wok Demeyere Apollo 7. Este wok está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, ideal para saltear, freír y preparar una variedad de platos. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y prolongado del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso en cocinas. No lo use en exteriores o en condiciones específicas que no sean las recomendadas.
- Evite el contacto directo con superficies caliente; use guantes de cocina para manipular el wok durante y después de cocinar.
- No sumerja un wok caliente en agua fría; esto puede provocar deformaciones o daños.
- Mantenga el wok fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie del wok.
- Verifique que la fuente de calor utilizada sea apropiada (inductiva o de gas) y que esté en buenas condiciones.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 320 mm
- Fondo: Plano
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar
- Distribución uniforme del calor para una cocción eficaz

## 4. Configuración e Instalación

- Desembale todas las piezas del wok y asegúrese de que no haya daños.
- Antes de usar, lave el wok con agua caliente y un detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Encienda la cocina y coloque el wok sobre la fuente de calor adecuada. Asegúrese de que el wok esté centrado en la fuente de calor para una cocción uniforme.

## 5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio-alto antes de comenzar a cocinar.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite y deje calentar durante unos segundos antes de agregar los ingredientes.
- Saltee o fría los ingredientes según la receta deseada, asegurándose de moverlos constantemente para una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que el wok se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua caliente y jabón, utilizando una esponja suave para evitar arañazos.
- Enjuague y seque bien después de limpiar.
- Para mantener el brillo del acero inoxidable, puede usar un limpiador adecuado para acero.

## 7. Solución de Problemas

- Si el wok se deforma: Asegúrese de no utilizar temperaturas excesivas y evite cambios bruscos de temperatura.
- Si los alimentos se pegan: Asegúrese de haber calentado adecuadamente el wok y de usar suficiente aceite.
- Si el utensilio presenta manchas: Limpiar con un producto específico para acero inoxidable.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Evite arrojar el wok en la basura general.
- Considere reciclar el acero inoxidable en un centro especializado.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Wok à Fond Plat Demeyere Apollo (Ø 320mm)

### 1. Informations Générales

Le Wok à Fond Plat Demeyere Apollo est conçu pour une cuisine saine et gourmande. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce wok est idéal pour cuire, rôtir et sauter une variété d'ingrédients.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le wok lorsqu'il est chaud.
- Ne laissez jamais le wok sans surveillance sur une source de chaleur.
- Assurez-vous que le wok est toujours placé sur une surface stable et plate pour éviter les basculements.
- Évitez de plonger le wok chaud dans l'eau froide pour prévenir les déformations.
- Évitez de rayer la surface avec des ustensiles en métal qui pourraient endommager le revêtement.
- Ne pas utiliser le wok au four ou sur des plaques de cuisson à induction sans confirmation de compatibilité.
- Stockez le wok dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Wok à Fond Plat Demeyere Apollo
- Diamètre : 320 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 1.5 kg
- Épaisseur : 2.5 mm
- Compatibilité : Tous types de feux y compris l'induction
- Facilité de nettoyage : Lavable au lave-vaisselle

### 4. Installation et Montée en Service

1. Rincez le wok à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
2. Vérifiez l'absence de débris ou d'irrégularités.
3. Placez le wok sur une plaque de cuisson adaptée.
4. Assurez-vous que la source de chaleur est stable et ajustez-le si nécessaire.
5. Avant d'utiliser le wok pour la première fois, chauffez-le légèrement et appliquez une fine couche d'huile pour le conditionner.

### 5. Fonctionnement

- Pour une cuisson optimale, préchauffez le wok à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile, puis ajoutez les ingrédients.
- Remuez régulièrement pour assurer une cuisson uniforme.
- Ajustez la température en fonction des besoins de votre recette.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le au lave-vaisselle.
- Évitez les éponges abrasives pour préserver la surface de l'acier inoxydable.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter les taches d'eau.

### 7. Dépannage

- Le wok déforme-t-il ? Vérifiez la chaleur utilisée et évitez les changements rapides de température.
- La nourriture colle-t-elle ? Essayez de chauffer le wok avant d'ajouter l'huile et les ingrédients.
- Y a-t-il des taches sur le wok ? Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour restaurer son éclat.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, ne jetez pas le wok avec les déchets ménagers. Apportez-le à un point de collecte désigné pour les métaux ou réutilisez-le si possible.

### 9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, vous pouvez nous contacter à :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok Apollo 7 con Fondo Piatto - Ø 320mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Il Wok Apollo 7 è progettato per i professionisti della cucina e gli appassionati di cucina casalinga. Questo wok in acciaio inossidabile assicura una distribuzione uniforme del calore, rendendo la cottura più efficiente e garantendo risultati ottimali per i tuoi piatti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la cottura degli alimenti.
- Superficie calda: Attenzione, durante l'uso il wok diventa molto caldo. Usare sempre guanti da cucina.
- Maneggiare con cura: Non scottarsi durante il trasferimento del wok o l'aggiunta di ingredienti.
- Cottura con olio: Evitare di sovraccaricare con olio per prevenire schizzi.
- Uso su fonti di calore: Assicurarsi che il wok non venga utilizzato su fiamme aperte o come sorgente di calore diretta a meno che non sia specificato.
- Controllo periodico: Controllare lo stato del wok regolarmente per garantire che non presenti danni visibili.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 320mm
- Altezza: 100mm
- Rivestimento: Senza rivestimento antiaderente.
- Compatibile con: Induzione, gas, e altre fonti di calore.
- Manici: Ergonomici per una presa sicura.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il wok dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Pulire il wok con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Accertarsi di avere una fonte di calore compatibile (induzione o gas) disponibile.
4. Posizionare il wok sulla fonte di calore e accendere il fornello.
5. Verificare che il wok sia ben posizionato e stabile.

## 5. Funzionamento

- Scaldare il wok a temperatura medio-alta prima di aggiungere olio.
- Aggiungere gli ingredienti e mescolare continuamente per ottenere una cottura uniforme.
- Regolare la temperatura se necessario.
- È possibile coprire il wok con un coperchio per un tempo breve per cuocere a vapore gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive che possono graffiare la superficie.
- Asciugare bene dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La superficie non è uniforme al calore: Assicurarsi che il wok sia posizionato correttamente sulla fonte di calore.
- Difficoltà di cottura degli alimenti: Assicurarsi di non sovraccaricare il wok con ingredienti.
- Macchie scure dopo la cottura: Queste potrebbero essere normali macchie di brunitura; lavare con una spugna morbida.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il wok con i rifiuti domestici.
- Se è necessario smaltire il prodotto, portarlo presso un centro di riciclaggio locale.
- L'acciaio inossidabile è riciclabile; si prega di smaltire responsabilmente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania