

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: 1005247

DEMEYERE | APOLLO 7 - Wok round bottom - Ø 360mm - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Apollo 7 Wok Round Bottom O 360mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Apollo 7 Wok is a high-quality cooking vessel designed for optimum performance in professional kitchens. Made from premium stainless steel, this wok ensures even heat distribution, making it ideal for stir-frying, steaming, and more. Its round bottom promotes the best cooking technique, allowing for easy movement of ingredients.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the wok on a stable and heat-resistant surface. Do not leave the wok unattended while in use.
- Heat Handling: Handle the wok with heat-resistant gloves or oven mitts, as the handle will become hot during cooking.
- Children: Keep the wok out of reach of children when hot and supervise their presence in the kitchen during use.
- Cleaning: Allow the wok to cool down before washing. Never immerse a hot wok in cold water, as this may cause warping.
- Food Safety: Ensure food is cooked to appropriate temperatures and handled according to food safety guidelines.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 360mm
- Height: 140mm
- Weight: 2.0 kg
- Base Thickness: 5.0 mm
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction

4. Setup and Installation

- Remove the wok from its packaging and inspect for any damage.
- Ensure the wok is clean before first use by washing it with warm, soapy water, then rinsing thoroughly.
- Place the wok on a flat, stable cooking surface or hob suitable for the wok's size.
- If using on an induction hob, ensure the hob is compatible with the wok's diameter.
- The wok can be used immediately after installation. No further assembly is required.

5. Operation

- Preheat the wok on medium to high heat for a few minutes to achieve optimal cooking temperature.
- Add a suitable cooking oil to the wok before introducing food.
- Stir-fry ingredients by using a spatula or similar utensil, ensuring even cooking.
- Adjust the heat as necessary during cooking to maintain the desired temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the wok to cool down completely.
- Clean the wok using warm water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive scrubbers that may scratch the surface.
- For stubborn food residues, soak the wok in warm soapy water before scrubbing.
- Dry the wok thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store the wok in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat source is adequate for the size of the wok. Preheat the wok sufficiently.
- Food Sticking: Ensure enough oil is used before cooking. Preheating the wok is essential.
- Discoloration: This may occur due to high temperatures. Regular cleaning and maintenance can minimize this issue.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the wok in accordance with local waste disposal regulations.
- Stainless steel can often be recycled; check with local recycling programs for guidance.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Apollo 7 Wok (Runde Bodenform, Ø 360 mm, Edelstahl)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Apollo 7 Woks. Dieser Wok ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und wurde für optimale Wärmeleitung und -verteilung entwickelt. Mit einem Durchmesser von 360 mm eignet er sich hervorragend zum Wokbraten, Dämpfen und Frittieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass der Wok nicht mit scharfen oder kratzenden Utensilien bearbeitet wird, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

- Verwenden Sie den Wok nur auf geeigneten Kochfeldern.

- Halten Sie den Wok während des Betriebs von Kindern und Haustieren fern.

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Verwenden Sie geeignete Hand-Schuttmittel, da der Wok während und nach der Benutzung heiß wird.

- Vermeiden Sie es, den Wok leer auf der Hitzequelle stehen zu lassen, um Überhitzung und Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl

- Durchmesser: 360 mm

- Funktion: Wokbraten, Dämpfen, Frittieren

- Kompatibilität: Für alle Kochfeldtypen geeignet, einschließlich Induktion

- Pflege: Spülmaschinenfest und leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld sauber und trocken ist.

2. Positionieren Sie den Wok auf dem Kochfeld.

3. Stellen Sie die Hitzeeinstellung gemäß dem gewünschten Kochprozess ein.

4. Überprüfen Sie, ob der Wok fest auf der Kochfläche sitzt, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die benötigte Menge Öl oder Wasser in den Wok hinzu, abhängig von der Zubereitung.

2. Erhitzen Sie den Wok vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln.

3. Verwenden Sie geeignete Kochutensilien (z.B. Holz- oder Silikonutensilien) zum Wenden und Rühren der Lebensmittel.

4. Beachten Sie die Garzeiten und -temperaturen je nach verwendetem Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen.

- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und milder Spülmittel ab.

- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme.

- Der Wok kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Essen brennt an.

- Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitze; verwenden Sie weniger Hitze und mehr Öl.

- Problem: Wok hat Flecken.

- Lösung: Reinigen Sie den Wok mit einem weichen Schwamm oder einem speziellen Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Wok gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Apollo 7 Wok met Ronde Bodem (Ø 360mm)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Demeyere Apollo 7 Wok. Deze hoogwaardige wok is ontworpen voor optimaal koken en voldoet aan de hoogste normen van kwaliteit en veiligheid. Met een ronde bodem van 360mm is deze wok ideaal voor roerbakken, stomen en frituren.

2. Veiligheidsinformatie

- Voorkom brandgevaar door de wok nooit onbeheerd achter te laten op een verwarmingsbron.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukenhandschoenen bij het hanteren van de hete wok.
- Plaats de wok op een stabiele, vlakke ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd contact met koude vloeistoffen, zoals water, wanneer de wok heet is; dit kan spatten veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de wok goed is gereinigd voor en na gebruik om eventuele voedselresten te vermijden die kunnen leiden tot ongewenste geuren of rooks.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 360 mm
- Geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Ovenbestendig: Tot 250°C

4. Installatie en Setup

- Verwijder de wok en alle verpakkingsmaterialen. Controleer op beschadigingen.
- Plaats de wok op een geschikt fornuis of inductieplaat. Zorg ervoor dat de diameter van de vlam of inductiekring overeenkomt met de onderkant van de wok.
- Stel de temperatuur in volgens uw kookbehoeften. Begin met een middelhoog vuur voor optimale resultaten.

5. Bediening

- Gebruik een spatels of houten lepel om voedsel in de wok te roeren. Vermijd metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Houd de wok tijdens het koken in de gaten en roer regelmatig om gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Als u olie of andere vetten gebruikt, voeg deze dan toe voordat het voedsel in de wok gaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm zeepsop en een zachte spons om de wok schoon te maken. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een pasta maken van zuiveringszout en water. Laat dit enkele minuten intrekken voordat u het afspoelt.
- Droog de wok goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de wok.
Oplossing: Zorg ervoor dat u de wok goed heeft verwarmd voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de wok goed is geplaatst op de warmtebron en dat deze compatibel is.
- Probleem: Vlekken of aanslag na gebruik.
Oplossing: Gebruik een mengsel van azijn en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Afhankelijk van de staat van de wok, kan deze gerecycled of weggegooid worden. Controleer de lokale richtlijnen voor recycling van roestvrij staal.
- Gooi de wok niet in het gewone huisvuil.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Usuario para Wok de Fondo Redondo Demeyere Apollo 7

1. Información General

El Wok Demeyere Apollo 7 de 360 mm es una herramienta de cocina versátil y de alta calidad, diseñada para una cocción uniforme y eficiente. Fabricado en acero inoxidable, es ideal para saltear, cocer al vapor y hervir, y se adapta a todo tipo de cocinas.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Siempre coloque el wok sobre una superficie estable y segura al cocinar.
- Manejo: Utilice guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras al manipular el recipiente caliente.
- Chispas y Llamas: Mantenga el wok alejado de fuentes de calor abiertas o llamas.
- Materiales: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del acero inoxidable.
- Supervisión: Nunca deje el wok desatendido mientras está en uso.
- Mantenimiento: Inspeccione el wok regularmente para detectar signos de daño o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 360 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción.
- Características Adicionales: Excelente distribución del calor, fácil manejo y limpieza.

4. Configuración e Instalación

- Colocación: Coloque el wok sobre la fuente de calor adecuada (gas, eléctrica o inducción).
- Preparación: Antes de usar, lave el wok con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación. Enjuague bien y seque.
- Uso en Inducción: Asegúrese de que la base del wok esté en contacto total con la superficie del quemador de inducción para una cocción eficiente.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente el wok a fuego medio-alto hasta que esté caliente.
- Añadir Aceite: Agregue una pequeña cantidad de aceite adecuado para cocinar. Espere unos momentos hasta que el aceite brille.
- Cocción: Añada los ingredientes y cocine según su receta preferida, removiendo constantemente para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del Uso: Deje enfriar el wok antes de limpiarlo.
- Limpieza: Lave a mano con esponja suave utilizando agua caliente y un detergente suave. Enjuague completamente y seque.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y ventilado. Evite apilar otros utensilios en el wok para prevenir rayones.

7. Solución de Problemas

- Dificultad en la Cocción: Asegúrese de que el wok esté sobre la fuente de calor adecuada y a la temperatura correcta.
- Alimentos que se Pegan: Utilice suficiente aceite y asegúrese de que el wok esté lo suficientemente caliente antes de agregar los ingredientes.

8. Eliminación

- Reciclaje: Al final de su vida útil, el wok de acero inoxidable puede ser reciclado. Consulte con las autoridades locales sobre la eliminación adecuada.

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 d'utilisation du Wok Demeyere Apollo 7 - Fond rond Ø 360 mm en acier inoxydable

1. Informations Générales

Le Wok Demeyere Apollo 7 est conçu pour une cuisson efficace et saine. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est idéal pour sauter, frémir et cuire une variété de plats.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à une utilisation en cuisine. Ne pas utiliser sur un feu trop vif.
- Sécurité électrique : Ne pas immerger le wok dans l'eau et ne pas utiliser avec une source de chaleur inappropriée.
- Manipulation : Lorsque le wok est chaud, utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Entretien : Toujours vérifier l'état du wok avant chaque utilisation. Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs qui pourraient endommager la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : Ø 360 mm
- Compatibilité des plaques : Convient à tous les types de plaques, y compris induction
- Poignée : Ergonomique et rivetée pour un meilleur confort
- Poids : 2.2 kg
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le wok de son emballage et vérifiez qu'il ne présente pas de dommages.
2. Placez le wok sur une surface de cuisson appropriée.
3. Assurez-vous que la source de chaleur est compatible avec le wok.
4. Utilisez le wok sur une plaque à feu modéré à élevé pour obtenir de meilleures performances de cuisson.

5. Utilisation

1. Préchauffez le wok à feu moyen.
2. Ajoutez une quantité appropriée d'huile de cuisson.
3. Une fois l'huile chaude, ajoutez les ingrédients selon votre recette.
4. Remuez fréquemment pour une cuisson uniforme.
5. Le wok peut être utilisé avec des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir le wok avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, ou placez-le au lave-vaisselle.
- Pour les résidus tenaces, faites tremper et utilisez une brosse douce.

7. Dépannage

- Problème : L'aliment colle au fond du wok.
- Solution : Assurez-vous de bien préchauffer le wok et d'ajouter suffisamment d'huile.
- Problème : La poignée devient chaude.
- Solution : Utilisez des gants de cuisine pendant la cuisson, la poignée peut devenir chaude en fonction de la source de chaleur.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Vérifiez les règles locales concernant le recyclage des métaux.
- Apportez le wok à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à l'adresse :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok Apollo Demeyere

1. Informazioni Generali

Il Wok Apollo Demeyere è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità con un fondo rotondo da 360 mm, progettato per garantire la massima durata e prestazioni eccellenti nella cottura. È ideale per cucinare una vasta gamma di piatti, inclusi quelli sauté e frittura, mantenendo il sapore e la consistenza degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il wok sia sempre utilizzato su una superficie stabile.
- Non lasciare mai il wok incustodito durante l'uso.
- Usare solo utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare una fiamma eccessivamente alta; regolare la temperatura in base al tipo di alimento e al metodo di cottura.
- Consentire al wok di raffreddarsi completamente prima di pulirlo o metterlo in acqua.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Controllare frequentemente il cavo e la presa se il wok è elettrico, per segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 360 mm
- Fondo: Rotondo
- Destinazione d'uso: Cottura su piani cottura a gas, elettrici e a induzione
- Facile da pulire e resistente alla corrosione

4. Installazione e Setup

- Prima di iniziare, lavare il wok con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
- Posizionare il wok su un piano cottura appropriato, assicurandosi che sia centrato sul fornello.
- Se si utilizza un wok elettrico, collegarlo a una presa correttamente installata.
- Verificare che non ci siano oggetti infiammabili nelle vicinanze prima di accendere la fonte di calore.

5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura a un livello adeguato a seconda delle ricette.
- Aggiungere un po' di olio e attendere che si riscaldi prima di inserire gli ingredienti.
- Mescolare frequentemente gli ingredienti per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva.
- Per rimuovere incrostazioni più resistenti, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare completamente il wok prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano al wok.
Soluzione: Assicurati che il wok sia ben riscaldato e che l'olio sia sufficientemente caldo prima di aggiungere gli alimenti.
- Problema: Fondo del wok deformato.
Soluzione: Non utilizzare temperature eccessivamente alte per lungo tempo e assicurarsi che il wok sia posizionato correttamente sul piano cottura.

8. Smaltimento

- Non gettare il wok nell'indifferenziato.
- Contattare le autorità locali per le procedure di smaltimento corrette per i materiali in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania