

# ggmgastro

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

**SKU: 1005257**

**DEMEYERE | RESTO 3 - Wok round base - Ø 360mm - Stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Demeyere Resto 3 Wok Round Base Ø 360mm Stainless Steel

### 1. General Information

The Demeyere Resto 3 Wok Round Base is a high-quality stainless steel cookware designed for professional kitchens and home chefs alike. Engineered for durability and optimal heat distribution, this wok is ideal for stir-frying, sautéing, and more. Its elegant design complements any kitchen while its robust construction ensures lasting performance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the wok on a stable, heat-resistant surface. Ensure that the handle is securely attached before using the wok.
- Heat Safety: Handle the wok with care, as it will become hot during use. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns.
- Child Safety: Keep the wok and its utensils out of reach of children when in use, as they may cause injury from hot surfaces or sharp utensils.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool down completely before cleaning to prevent burns or injuries. Always follow the manufacturer's instructions for cleaning to avoid damaging the surface.
- Electrical Safety: If using on an electric cooktop, ensure compatibility and follow electrical guidelines for cookware.

### 3. Product Specifications

- Diameter: Ø 360mm
- Material: Stainless Steel
- Base Type: Round Base
- Suitable for Induction Cooking: Yes
- Handle: Ergonomic stainless steel handle
- Oven Safe: Yes, up to 250°C

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the wok from its packaging. Check for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
2. Preparation: Before first use, wash the wok with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Cooking Surface: Place the wok on the chosen cooking surface (gas, electric, or induction). Ensure that it is centered over the heat source for even cooking.
4. Installation of Handles: Ensure handles are securely fitted if detachable. Tighten using the provided tools if needed.

### 5. Operation

1. Preheating: Preheat the wok on medium heat before adding any oil or food. This will help prevent sticking.
2. Cooking with Oil: Once preheated, add a small amount of oil to the wok and let it heat up before adding food.
3. Stir-Frying: Add food in small portions to maintain high heat. Stir continuously to ensure even cooking and prevent burning.
4. Finishing: Once cooking is complete, turn off the heat and allow the wok to cool before moving it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: After each use, wash the wok with warm soapy water. Avoid using abrasive materials to maintain the surface.
- Stubborn Stains: For tough stains, soak in a solution of baking soda and water before cleaning.
- Drying: Always dry the wok thoroughly after washing to prevent water spots.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking heavy items on top of the wok to prevent scratches.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the wok is adequately preheated and enough cooking oil is used. Avoid overcrowding the pan.
- Uneven Cooking: Ensure that the heat source is adequate and that the wok is properly centered over it.
- Discoloration: Using stainless steel cookware may lead to discoloration over time. This is normal and does not affect performance.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable, and it is recommended to take it to a recycling center instead of throwing it in the regular waste bin.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Resto 3 Wok 360mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Demeyere Resto 3 Wok mit rundem Boden. Dieser hochwertige Wok aus Edelstahl wurde für höchste Ansprüche und eine lange Lebensdauer entwickelt. Ideal geeignet für professionelle Küchen und ambitionierte Hobbyköche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieser Wok ist nur für den vorgesehenen Gebrauch gedacht.
- Vor der Benutzung sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.
- Bei der Verwendung auf einer Herdplatte nicht überhitzen, um Verformungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Wok beim Erhitzen sehr heiß wird; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Halten Sie den Wok von Kleinkindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei der Reinigung des Woks niemals scharfe Reinigungsmittel oder -werkzeuge verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Sollte der Wok beschädigt sein, ersetzen Sie ihn umgehend, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Durchmesser: 360 mm
- Material: 18/10 Edelstahl
- Eigenschaften:
  - Induktionsfähig
  - Gleichmäßige Wärmeverteilung
  - Robuste Verarbeitung
  - Hitzebeständig bis 260 °C
- Gewicht: [Bitte Gewicht hier einfügen]
- Pflege: Spülmaschinenfest.

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Wok vor der ersten Benutzung gründlich gewaschen und getrocknet wird.
- Der Wok kann auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, verwendet werden.
- Platzieren Sie den Wok zentriert auf der Kochplatte, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie eine geeignete Kochplatte, um die beste Leistung zu erzielen.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Wok bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Fügen Sie Öl hinzu, und warten Sie, bis es heiß ist, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Kochen Sie die Lebensmittel unter Rühren, um gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Nach Gebrauch den Wok vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um den Wok zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu verhindern.
- Der Wok kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Wok nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften am Wok.

Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.

- Problem: Der Wok ist verfärbt.

Lösung: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger und befolgen Sie die Reinigungsanweisungen.

- Problem: Der Wok war deformiert.

Lösung: Dies kann durch Überhitzung verursacht werden. Verwenden Sie den Wok nur in den empfohlenen Temperaturbereichen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Der Wok ist wiederverwertbar und sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Demeyere Resto 3 Wok met Ronde Bodem Ø 360mm

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Resto 3 wok. Deze hoogwaardige wok is vervaardigd uit roestvrij staal en biedt u een uitstekende warmtegeleiding voor optimale kookresultaten. Deze wok is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen voor het koken van voedsel.
- Houd de wok uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete wok.
- Plaats de wok op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Geen metalen spatels of scherpe voorwerpen gebruiken om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de wok niet onbeheerd achter tijdens het koken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 360 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen (inclusief inductie)
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de wok uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de wok op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor de maat van de wok.
3. Kies de juiste warmtebron. Voor inductiekookplaten, zorg ervoor dat deze is ingeschakeld en op de juiste temperatuur is ingesteld.
4. Begin met koken zodra de wok is opgewarmd.

## 5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u begint met koken.
- Verhit de wok op middelhoog vuur voor het beste resultaat.
- Roer voedsel regelmatig om gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Gebruik een houten of siliconen spatula om voedsel te mengen zonder krassen aan te brengen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de wok met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- De wok is vaatwasmachinebestendig, maar handreiniging wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de wok: Zorg ervoor dat de wok goed is voorverwarmd en voeg voldoende olie toe.
- Grootte is niet geschikt voor uw kookplaat: Controleer of de wok correct is geïnstalleerd en of de kookplaat de juiste diameter heeft.
- Verkleuring: Dit kan ontstaan door hoge temperaturen; dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi de verpakking weg volgens lokale recyclingrichtlijnen.
- Houd rekening met lokale voorschriften voor de afvoer van metalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok Redonda Base 360mm de Demeyere Resto 3

## 1. Información General

El Wok Redondo de Demeyere Resto 3 es un utensilio de cocina de alta calidad, fabricado en acero inoxidable para garantizar durabilidad y rendimiento excepcional. Su diseño permite una distribución uniforme del calor, ideal para saltear, cocinar al vapor y preparar una amplia variedad de platos.

## 2. Información de Seguridad

- Peligro de quemaduras: El wok puede calentarse rápidamente. Utilice siempre guantes de cocina o manoplas al manejar.
- Superficies calientes: No toque el wok con las manos desnudas durante o inmediatamente después de su uso.
- Almacenamiento seguro: Mantenga el wok fuera del alcance de los niños.
- Uso adecuado: No use utensilios metálicos para evitar arañazos en la superficie.
- Limpieza: Asegúrese de que el wok esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Manipulación: Tenga cuidado al utilizar en superficies resbaladizas para evitar caídas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 360 mm
- Base: Redonda
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, incluido inducción.
- Manejo: Ligeramente curvado para mayor facilidad al saltear.
- Resistencia a la corrosión: Alta.
- Capacidad: Ideal para porciones grandes.

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el wok sobre la cocina, asegurándose de que la base esté centrada sobre la fuente de calor.
2. Si es una cocina de inducción, asegúrese de que el símbolo del wok coincida con el de la placa.
3. Ajuste el fuego a una temperatura adecuada: medio para calentar y alto para saltear.
4. Antes del primer uso, enjuague el wok con agua caliente y séquelo bien.

## 5. Funcionamiento

1. Precaliente el wok antes de añadir aceite.
2. Añada el aceite cuando el wok esté caliente.
3. Incorpore los ingredientes y comience a saltear. Mantenga el movimiento continuo para evitar que se peguen.
4. Para cocinar al vapor, coloque una rejilla en el wok y añada agua al fondo, cubriendo con una tapa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar el wok.
- Lave con agua tibia y jabón suave.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Para manchas difíciles, use una esponja no abrasiva.
- Seque completamente después de limpiar para evitar manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que el wok esté suficientemente caliente antes de añadir los ingredientes. Utilice suficiente aceite.
- Desigualdad en la cocción: Verifique el alojamiento sobre la fuente de calor, asegurándose de que esté bien centrado.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que no haya objetos extraños en el fondo del wok.

## 8. Eliminación

- No deseche el wok en la basura común.
- Recicle el acero inoxidable llevándolo a un centro de reciclaje adecuado.
- Consulte las normativas locales para la eliminación de utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Wok Ronde Demeyere Resto 3, Ø 360 mm en Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat du Wok Ronde Demeyere Resto 3. Ce produit est conçu pour les chefs professionnels et amateurs cherchant à préparer des plats savoureux avec une excellente répartition de la chaleur. Assurez-vous de lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez le wok uniquement sur des surfaces de cuisson adaptées. Évitez d'utiliser des flammes directes, car elle pourrait endommager le métal.
- Surveillance : Ne laissez jamais le wok sans surveillance lorsqu'il est en utilisation, surtout en présence d'huiles ou de graisses.
- Chaleur : Manipulez le wok avec des gants de cuisine pour éviter les brûlures. La surface de cuisson deviendra très chaude.
- Enfants : Gardez le wok hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou après utilisation.
- Matériaux : Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface. Préférez des ustensiles en silicone ou en bois.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Wok Ronde Demeyere Resto 3
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Diamètre : 360 mm
- Poids : 3.5 kg
- Compatibilité de la cuisinière : Convient pour toutes les sources de chaleur y compris l'induction
- Garantie : 30 ans de garantie sur les défauts de fabrication

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le wok de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.
2. Placez le wok sur une surface de cuisson adaptée. Assurez-vous qu'il est stable.
3. Établissez une source de chaleur adéquate selon vos besoins de cuisson.
4. Préparez vos ingrédients qui nécessiteront préchauffage.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez le wok à feu moyen pendant quelques minutes.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile pour éviter que les aliments n'adhèrent.
3. Ajoutez vos ingrédients et remuez fréquemment pour une cuisson homogène.
4. Ajustez la chaleur selon le type d'ingrédients et la technique de cuisson choisie (sauter, frémir, etc.).

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le wok à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Évitez le lave-vaisselle.
- Utilisez une éponge douce pour enlever les résidus alimentaires.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de brosses métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Casse de l'ustensile : Vérifiez les conditions d'utilisation, il devrait toujours être utilisé selon les instructions.
- Aliments qui collent : Assurez-vous que le wok est correctement préchauffé et une quantité suffisante d'huile est utilisée.
- Rayures sur la surface : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, utilisez des matériaux compatibles comme le bois ou le silicone.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le wok à la poubelle. Recyclez-le en métal si possible.
- Consultez les lois locales concernant le recyclage des métaux.

## 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 - Wok Demeyere Resto 3 con Base Rotonda Ø 360mm in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Il Wok Demeyere Resto 3 è progettato per cuocere una varietà di piatti, offrendo prestazioni eccellenti e una distribuzione uniforme del calore. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo wok è ideale per la cucina professionale e domestica.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili.
- Non lasciare mai il wok incustodito durante il riscaldamento.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è caldo.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi.
- Lavare il wok con acqua e sapone dopo ogni utilizzo e asciugare bene per evitare la corrosione.
- Non utilizzare in forno se non specificato.
- Non usare un'acqua fredda per raffreddare rapidamente il wok caldo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 360mm
- Design: Base rotonda
- Adatto a tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e gas
- Manici ergonomici per una facile presa

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il wok dalla confezione e pulirlo con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
2. Asciugare completamente il wok con un panno morbido.
3. Posizionare il wok sul piano cottura, assicurandosi che sia centrato sulla fonte di calore.
4. Accendere il piano di cottura a fuoco medio e riscaldare il wok prima di aggiungere ingredienti.

## 5. Operazione

- Aggiungere un po' di olio nel wok caldo prima della cottura degli alimenti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e girare i cibi.
- Regolare la temperatura secondo la ricetta e il tipo di cottura desiderato.
- Monitorare la cottura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il wok.
- Lavare a mano con acqua calda, sapone e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il wok non riscalda uniformemente, controllare il piano cottura e assicurarsi che sia pulito e privo di residui.
- Se ci sono macchie dure, provare a farle ammorbidire con acqua calda e aceto prima di pulire.
- In caso di deformazioni visibili, contattare il supporto.

## 8. Smaltimento

In caso di smaltimento del prodotto, seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per domande e supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania