

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: 1005382

DEMEYERE | INDUSTRY 5 - Wok flat bottom - Ø 300mm - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Industry 5 Wok Flat Bottom O 300mm Stainless Steel

1. General Information

The Demeyere Industry 5 Wok is a high-quality kitchen tool designed for professionals and cooking enthusiasts alike. Created from premium stainless steel, this wok features a flat bottom for optimal stability on a variety of heat sources. With a diameter of 300mm, it provides ample cooking surface for stir-frying and preparing diverse dishes.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the wok on a stable and flat surface to prevent accidents. Ensure the cooking area is clean and free from any flammable materials.
- **Heat Resistance:** The wok is designed to withstand high temperatures; however, using it at excessively high heat for extended periods may damage the material.
- **Handling:** Use oven mitts or pot holders when handling the wok, as the handles can become hot during cooking.
- **Child Safety:** Keep the wok and hot surfaces out of reach of children. Use caution to avoid burns or injuries.
- **Cleaning Safety:** Ensure the wok has completely cooled before cleaning to prevent burns.

3. Product Specifications

- **Model:** Demeyere Industry 5 Wok
- **Type:** Flat Bottom Wok
- **Diameter:** 300mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Compatibility:** Suitable for all heat sources, including induction.

4. Setup and Installation

1. Remove the wok from its packaging and inspect for any damage.
2. Wash the wok in warm, soapy water using a soft sponge to remove any manufacturing residues. Rinse and dry thoroughly.
3. Place the wok on a compatible heat source. Ensure that the flat bottom of the wok sits evenly on the burner to ensure maximum heat distribution.
4. For induction cooktops, verify that your cooktop is set to the correct size settings for optimal heating.

5. Operation

1. Preheat the wok on medium-high heat for a minute.
2. Add a small amount of cooking oil to the wok to prevent sticking. Allow the oil to heat before adding food.
3. Use wooden or silicone utensils to stir and toss food to maintain the integrity of the cookware.
4. Monitor food closely to avoid overcooking, adjusting heat as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the wok to cool completely.
- Clean the wok with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using steel wool or abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For stubborn stains or discoloration, a paste made from baking soda and water can be used. Apply, let sit, and rinse clean.
- Dry immediately to prevent water spots and ensure longevity.
- Store the wok in a dry place, avoiding stacking heavy items on top to protect its surface.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure enough oil is used and the wok is adequately preheated.
- **Discoloration or Stains:** Use baking soda paste as recommended in the cleaning section.
- **Uneven Cooking:** Check that the wok sits evenly on the heat source. Adjust the burner settings as needed.

8. Disposal

Dispose of the wok responsibly at the end of its life cycle. Check local guidelines for recycling metal materials. Never dispose of the wok in general waste.

9. Contact

For further inquiries, you may reach us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Demeyere Industry 5 Wok mit flachem Boden Ø 300 mm aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual für den Demeyere Industry 5 Wok. Dieses hochwertige Kochgerät aus Edelstahl ist ideal für professionelle Anwendungen in der Gastronomie und für Kochliebhaber zu Hause. Es bietet hervorragende Wärmeleitung und eine langlebige Konstruktion für eine optimale Kochleistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok nur auf geeigneten Kochflächen (Induktion, Gas oder elektrischen Herd).
- Achten Sie darauf, dass der Wok während des Gebrauchs heiß wird. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Wok außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Woks. Rissigkeiten oder Verfärbungen können die Sicherheit und Funktionalität beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Innenseite des Woks zu vermeiden.
- Lassen Sie den Wok nicht unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: hochgradiger Edelstahl
- Durchmesser: 300 mm
- Typ: flacher Boden
- Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest
- Ergonomischer Griff für einfaches Handling

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche sauber und trocken ist.
- Platziert den Wok auf der gewünschten Kochfläche und wählen Sie die geeignete Hitzeeinstellung.
- Überprüfen Sie, ob der Wok stabil und sicher auf der Kochfläche steht.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir eine gründliche Reinigung des Woks mit warmem Seifenwasser, um Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Wok langsam, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, sobald der Wok heiß ist, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Kochen Sie die Speisen unter ständigem Rühren, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Nach jedem Benutzen kehren Sie den Wok zur empfohlenen Reinigungsmethode zurück.

6. Reinigung und Wartung

- Entfernen Sie alle Speisereste mit einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Spülen Sie den Wok mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach der Reinigung sollte der Wok gründlich getrocknet werden, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Für zusätzliche Pflege kann eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite aufgetragen werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Wok gut erhitzt ist und genug Öl verwendet wird.
- Problem: Der Wok wird nicht gleichmäßig heiß.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Wok korrekt auf der Kochfläche sitzt und ob sie die geeignete Einstellung gewählt haben.
- Problem: Der Wok verfärbt sich.
Lösung: Dies kann normal sein. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung.

8. Entsorgung

- Am Ende der Lebensdauer des Woks entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Der Wok ist 100% recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Demeyere Industry 5 Wok - Plat Bodem - Ø 300mm RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Demeyere Industry 5 Wok. Dit hoogwaardige product is speciaal ontworpen voor professionele keukenumgevingen, met een focus op duurzaamheid en prestaties. De wok is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt optimale warmtegeleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de wok uitsluitend voor het koken. Vermijd andere toepassingen die schade aan het product kunnen veroorzaken.
- Hete Oppervlakken: De handgrepen kunnen warm worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Brandgevaar: Laat de wok nooit onbeheerd op een hittebron. Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand tijdens het koken en zorg ervoor dat zij niet met de toepassing in contact komen.
- Repareer- en onderhoudsnormen: Voer geen eigen reparaties uit. Neem voor alle onderhoudshandelingen contact op met een erkende servicevertegenwoordiger.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 300mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 2-4 personen (afhankelijk van het recept)
- Gewicht: 1,5 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de wok op een geschikte kookplaat of fornuis.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is alvorens de wok te gebruiken.
- Kies een brander die iets kleiner is dan de diameter van de wok om optimale warmteverdeling te garanderen.
- Controleer of de wok stabiel staat om omvallen te voorkomen.

5. Gebruik

- Verwarm de wok op middelhoog vuur voordat u olijfolie of andere vetten toevoegt.
- Voeg ingrediënten toe in volgorde van bereidingsduur; dit zorgt voor een gelijkmatige garing.
- Regelmatig roeren voor een gelijkmatige bereiding en om aanbakken te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en milde afwasmiddel en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog de wok grondig na reiniging en bewaar op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbakken van voedsel
Oplossing: Zorg ervoor dat de wok voldoende verwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Ongelijke garing
Oplossing: Roer regelmatig en controleer de hitte-instellingen van de kookplaat.

8. Afvoeren

- Dit product kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recyclingmogelijkheden.
- Gooi het product nooit in het huisvuil.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Fondo Plano Demeyere Industry 5 - 300 mm

1. Información General

El Wok de Fondo Plano Demeyere Industry 5 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la preparación de una variedad de platos. Fabricado en acero inoxidable, este wok combina durabilidad y funcionalidad, siendo adecuado para diferentes fuentes de calor, incluidos los de inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocina y no debe utilizarse para otros fines.
- Superficie caliente: Evite el contacto con la superficie caliente durante y después de su uso. Utilice manoplas o agarraderas.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y no permita su uso sin supervisión.
- Daño físico: Inspeccione el producto antes de cada uso. No utilice el wok si presenta daños visibles.
- Productos químicos: Evite el uso de productos químicos agresivos o abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.
- Reacciones térmicas: No sobrecaliente el wok en vacío, ya que puede dañarse permanentemente.
- Almacenamiento: Almacene el wok en un lugar seco y fresco, evitando apilar objetos pesados sobre él.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Wok de Fondo Plano Demeyere Industry 5
- Diámetro: 300 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de fondo: Plano
- Compatible con: Todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción
- Resistencia al calor: Soporta altas temperaturas.
- Mantenimiento: Puede lavarse en lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el wok de la caja y elimine cualquier embalaje.
2. Lave el wok con agua caliente y jabón antes del primer uso.
3. Seque bien el wok.
4. Coloque el wok en una superficie plana sobre la estufa, asegurándose de que esté bien equilibrado.
5. Si utiliza una estufa de inducción, asegúrese de que el tamaño de la zona de cocción sea adecuado para el diámetro del wok.

5. Operación

1. Coloque el wok en la fuente de calor seleccionada.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite y caliéntelo a fuego medio-alto.
3. Añada los ingredientes y comience a cocinar, utilizando una espátula de madera o silicona para evitar daños en la superficie.
4. Controle la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.
5. Al finalizar, retire el wok de la fuente de calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el wok con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Puede ser apto para lavavajillas, pero el lavado a mano es recomendado para prolongar su vida útil.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o limpiadores que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Desgaste y daño: Si nota descamación o signos de uso excesivo, considere reemplazar el wok.
- Dificultad para limpiar: Si hay residuos pegados, deje el wok en remojo antes de lavar.
- Inducción: Si el wok no calienta bien en una estufa de inducción, asegúrese de que la base esté limpia y que la zona de cocción sea adecuada.

8. Eliminación

Este producto debe desecharse de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable, así que considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Wok à Fond Plat Demeyere Industry 5, conçu pour une durabilité et une performance optimales en cuisine professionnelle. Ce produit est en acier inoxydable de haute qualité, garantissant une excellente répartition de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation culinaire. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Surveillance des Enfants: Gardez les enfants à l'écart lors de l'utilisation. Ce produit peut chauffer rapidement.
- Évitez les Brennables: Ne pas utiliser près de matériaux inflammables.
- Manipulation: Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures, surtout lors de la manipulation du wok chaud.
- Support Équilibré: Assurez-vous que le wok est sur une surface stable pendant la cuisson.
- Ne Pas Surchauffer: Ne laissez pas le wok vide sur une source de chaleur.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: Demeyere
- Modèle: Industry 5 Wok
- Diamètre: 300 mm
- Matière: Acier inoxydable
- Type de Fond: Plat
- Compatibilité: Tous types de feux, y compris induction
- Résistance à la chaleur: Supporte des températures élevées, pour une cuisson optimale.

4. Installation et Montage

- Déballez soigneusement le wok et retirez tout emballage.
- Avant la première utilisation, lavez le wok à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
- Placez le wok sur la source de chaleur choisie, en vous assurant qu'il est bien centré.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter de l'huile.
- Ajoutez les ingrédients et ne les déplacez pas immédiatement pour permettre un bon brunissage.
- Pour éviter que les aliments ne collent, ne surchargez pas le wok.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez-le à la main avec une éponge douce et un détergent. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: L'aliment colle au wok.
Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et d'attendre que le wok soit bien chaud avant d'ajouter les aliments.
- Problème: Le wok se déforme.
Solution: Évitez les changements de température extrêmes, ne pas plonger le wok chaud dans l'eau froide.

8. Élimination

- Ne jetez pas le wok avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les métaux dans votre région.
- Contactez votre municipalité pour obtenir des informations sur l'élimination des déchets appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI GENERALI

Grazie per aver scelto il Wok con fondo piatto Demeyere Industry 5, con un diametro di 300mm in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura ottimale e una lunga durata, grazie alla sua robusta costruzione e le qualità superiori dei materiali utilizzati.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Utilizzare il wok solo su piani cottura appropriati e compatibili.
- Evitare di utilizzare utensili metallici abrasivi per prevenire graffi sulla superficie.
- Maneggiare con cura il wok caldo per evitare scottature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare il wok incustodito durante l'uso.
- Prima del primo utilizzo, lavare bene il wok con acqua calda e sapone.

PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

- Materiale: Acciaio inox
- Diametro: 300mm
- Fondo: Piatto
- Compatibilità: Adatto per tutti i piani cottura, compresi quelli a induzione
- Manici: Ergonomici e resistenti al calore

INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE

1. Prima di utilizzare il wok, rimuovere eventuali etichette e imballaggi.
2. Lavare il wok con acqua calda e sapone per rimuovere polveri e residui di lavorazione.
3. Asciugare bene il wok con un panno morbido.
4. Posizionare il wok sul piano cottura, accertandosi che sia centrato per una distribuzione uniforme del calore.

FUNZIONAMENTO

- Preriscaldare il wok a fuoco medio prima dell'uso.
- Aggiungere olio quando il wok è caldo, seguito dagli ingredienti.
- Mescolare frequentemente per garantire una cottura uniforme.
- Monitorare attentamente la temperatura e adattarla in base alle esigenze della ricetta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lasciare raffreddare completamente il wok prima di pulirlo.
- Lavare il wok a mano con acqua calda e sapone. Evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare il wok immediatamente per prevenire macchie d'acqua.
- Per mantenere l'aspetto brillante, si consiglia di utilizzare un detersivo per acciaio inox.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se il wok presenta macchie o segni, ecco cosa fare:
- Utilizzare un detersivo specifico per acciaio inox per rimuovere le macchie.
- Per eventuali deformazioni, assicurarsi di non utilizzare temperature eccessivamente elevate per lunghi periodi.

DISPOSIZIONE

Il wok è realizzato in acciaio inox, un materiale riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio.

CONTATTO

Per assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania