

# 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: 1005459**

**DEMEYERE | ALU PRO 5 - Wok - Ø 300mm - Aluminium**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Demeyere Alu Pro 5 Wok Ø 300mm Aluminium

## 1. General Information

Thank you for choosing the Demeyere Alu Pro 5 Wok. This high-quality wok is designed for versatile cooking and optimal heat distribution. Made from premium aluminium, it ensures durability and effective cooking performance.

## 2. Safety Information

- Always use the wok on a stable, flat surface to prevent tipping and accidental spills.
- Handle the wok with caution, as the handle may become hot during cooking.
- Do not leave the wok unattended while in use to avoid overheating and potential fires.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners, which may scratch the surface.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the wok after heating.
- Ensure that the wok is kept out of reach of children during and after use.

## 3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: 300 mm
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Oven safe: Up to 260°C
- Dishwasher safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the wok from the packaging and inspect for any visible damage.
2. Before first use, wash the wok with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the wok completely before placing it onto the stove.
4. Ensure that your heat source is compatible with the wok. It can be used on all types of heat sources.
5. Position the wok centered on the burner for optimal heat distribution.

## 5. Operation

1. Preheat the wok on medium heat for a few minutes before adding oil or food.
2. When using oil, allow it to heat until shimmering but not smoking.
3. Add food to the wok and stir or toss frequently for even cooking.
4. Adjust the heat as needed during cooking to prevent burning or sticking.
5. Monitor food closely to achieve desired results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash the wok with warm water, mild detergent, and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool to protect the surface.
- For stubborn residues, soak the wok in warm, soapy water before cleaning.
- Dry the wok thoroughly and store it in a dry place to prevent moisture accumulation.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the wok, ensure sufficient preheating and oil usage.
- If the wok shows signs of warping, avoid excessive temperature changes.
- For discoloration, regular cleaning and maintenance will help maintain its appearance.

## 8. Disposal

- Dispose of the wok according to local regulations for metal products.
- Consider recycling the wok if it is no longer usable to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase. We hope you enjoy your cooking experience with the Demeyere Alu Pro 5 Wok.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Demeyere Alu Pro 5 Wok Ø 300mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Demeyere Alu Pro 5 Woks. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Aluminium ist ideal für das Braten, Dämpfen und Sautieren. Der Wok ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt verantwortungsvoll: Immer darauf achten, den Wok bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt zu lassen.
- Hitzebeständige Griffe: Der Wok ist mit hitzebeständigen Griffen ausgestattet. Verwenden Sie Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Richtige Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr: Achten Sie darauf, dass der Wok auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie Kinder vom Kochbereich fern, während Sie den Wok verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 300 mm
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Garantie: 30 Jahre auf die Material- und Herstellungsqualität
- Boden: Induktionssicherer Boden, hohe Wärmeleitfähigkeit

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Benutzung: Waschen Sie den Wok gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn danach gut ab.
- Herd vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und trocken ist. Schalten Sie den Herd auf die gewünschte Stufe vor dem Kochen ein.
- Verwendung: Platzieren Sie den Wok zentriert auf der Herdplatte. Wenn Sie Induktionsherde verwenden, stellen Sie sicher, dass der Wok auf dem richtigen Induktionsfeld steht.

## 5. Betrieb

- Erhitzen: Erhitzen Sie den Wok bei mittlerer Hitze. Verwenden Sie zum Kochen Öl oder Wasser, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.
- Kochen: Fügen Sie die Speisen hinzu, sobald der Wok heiß ist. Rühren Sie regelmäßig um, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen: Lassen Sie den Wok abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigung: Spülen Sie den Wok mit warmem Wasser und verwenden Sie ein nicht scheuerndes Tuch oder Schwamm.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort. Verwenden Sie Küchentücher zwischen den Töpfen, um Kratzer zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Anhaften von Lebensmitteln: Reduzieren Sie die Hitze oder fügen Sie mehr Öl hinzu.
- Verfärbungen: Nutzen Sie einen geeigneten Reiniger für Aluminium, um Flecken zu entfernen.
- Unebene Wärmeverteilung: Überprüfen Sie, ob der Wok korrekt auf der Herdplatte sitzt.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Wok gemäß den lokalen Vorschriften für Alu-Recycling. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste im Wok verbleiben, bevor Sie ihn entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Demeyere Alu Pro 5 Wok Ø 300 mm

## 1. Algemene Informatie

De Demeyere Alu Pro 5 wok is ontworpen voor veelzijdig koken. Gemaakt van hoogwaardig aluminium, biedt deze wok uitstekende warmtegeleidbaarheid en is perfect voor roerbakgerechten, sudderen en meer. Het moderne ontwerp maakt het een stijlvolle aanvulling op uw keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikte kookplaat met de juiste maat.
- Zorg ervoor dat de wok volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige keukengerei om krassen op het kookoppervlak te vermijden.
- Plaats de wok nooit op een open vlam zonder toezicht.
- Houd de wok buiten het bereik van kinderen en huisdieren tijdens het gebruik en direct na gebruik.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 300 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en keramisch koken
- Temperatuurbestendigheid: Tot 260°C
- Handgrepen: Rvs handgrepen, koel aanvoelend

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de wok op de gewenste kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u de wok plaatst.
- Verbind geen elektrische of ethanolstroom als u een elektrische kookplaat gebruikt.
- Controleer of de wok in balans ligt en goed steunt op de kookplaat.

## 5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u de wok verwarmt.
- Zet de kookplaat op een matige tot hoge temperatuur.
- Voeg ingrediënten toe zodra de olie begint te glanzen.
- Roer regelmatig om gelijkmatige garing te verzekeren.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de wok met warm water en milde afwasmiddel, gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de wok grondig na het wassen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De wok verwarmt niet gelijkmatig.  
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed functioneert en of de wok correct is geplaatst.
- Probleem: Voedsel plakt aan de wok.  
Oplossing: Gebruik voldoende olie en verwarm de wok goed voordat u het voedsel toevoegt.
- Probleem: De wok is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat aangekoekt voedsel een tijdje weken in warm water voor gemakkelijker reinigen.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de wok, zorg ervoor dat deze niet meer in gebruik is. Aluminium kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoermethode en recyclinginstructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Aluminio Demeyere Alu Pro 5 - 300 mm

## 1. Información General

Este Wok de Aluminio Demeyere Alu Pro 5 es una herramienta esencial para cualquier cocina moderna. Diseñado para una conductividad térmica superior y una distribución uniforme del calor, permite la preparación de una variedad de platillos.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Use manoplas o guantes de cocina al manipular el Wok caliente.
- No coloque el Wok bajo agua fría inmediatamente después de su uso, ya que este cambio brusco de temperatura puede deformarlo.
- Evite el uso de utensilios de metal para no dañar el revestimiento.
- No utilice el Wok en el horno o bajo la parrilla.
- Este producto no es apto para cocinar sobre una llama abierta.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 300 mm
- Material: Aluminio de alta calidad
- Características: Antiadherente, apto para todo tipo de cocinas
- Resistente a rayones y fácil de limpiar
- Ahorra energía gracias a su excelente conductividad térmica

## 4. Configuración e Instalación

1. Limpie el Wok con agua tibia y jabón antes de la primera utilización.
2. Seque completamente con un paño suave.
3. Coloque el Wok en la cocina sobre el quemador correspondiente, asegurándose de que esté centrado.
4. Si se requiere, ajuste el fuego a medio-alto para comenzar a cocinar.
5. No apile utensilios pesados encima.

## 5. Funcionamiento

- Precaliente el Wok antes de agregar aceite o ingredientes.
- Para una mejor cocción, agregue ingredientes en pequeñas cantidades.
- Utilice utensilios de madera o silicona al cocinar para evitar rayones en la superficie.
- Controle la temperatura para evitar que los alimentos se quemen o sticken.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el Wok antes de limpiarlo.
- Lave con agua tibia y jabón suave, evitando limpiadores abrasivos.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave.
- Seque por completo antes de guardar para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Si el Wok se adhiere, asegúrese de que esté suficientemente precalentado y que se esté utilizando suficiente aceite.
- En caso de deformación, evite cambios bruscos de temperatura.
- Para manchas difíciles de quitar, evite el uso de utensilios metálicos que puedan dañar el revestimiento.

## 8. Eliminación

- Este producto debe desecharse conforme a las normativas locales de reciclaje de metales.
- No lo bote en la basura común.
- Consulte con su ayuntamiento o centro de reciclaje local para más detalles.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contacte con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Wok Demeyere Alu Pro Ø 300mm

### 1. Informations générales

Le Wok Demeyere Alu Pro de 300 mm est conçu pour une cuisson polyvalente, faisant de chaque plat une expérience culinaire optimale. Fabriqué en aluminium de haute qualité, ce wok assure une répartition uniforme de la chaleur, idéal pour sauter, frémir et cuire à la vapeur.

### 2. Informations de sécurité

- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Chauffage : Utilisez des ustensiles résistants à la chaleur et évitez de surchauffer le wok à vide.
- Manipulation : Les poignées peuvent devenir chaudes, utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Éloignez le wok des enfants pendant son utilisation et son refroidissement.
- Surface : Ne pas utiliser le wok sur des surfaces instables ou inflammables.
- Matériaux : Évitez les ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Mise hors tension : Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 300 mm
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de plaques de cuisson y compris l'induction
- Revêtement : Antiadhésif
- Durée de vie : Conçu pour un usage prolongé

### 4. Installation et mise en place

- Déballage : Retirez le wok de l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le revêtement.
- Vérification : Inspectez l'ustensile pour tout dommage ou défaut avant utilisation.
- Rinçage : Lavez le wok à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
- Positionnement : Placez le wok sur votre plaque de cuisson, en vous assurant qu'il est bien centré.
- Utilisation sur induction : Assurez-vous que la plaque est adaptée pour la taille de votre wok.

### 5. Fonctionnement

- Chauffage : Préchauffez le wok à feu moyen.
- Ajouts d'ingrédients : Ajoutez de l'huile lorsque le wok est chaud, puis les ingrédients souhaités.
- Cuisson : Remuez régulièrement pour éviter que les aliments n'adhèrent.
- Contrôle de la température : Réduisez la chaleur si les aliments commencent à brûler.

### 6. Nettoyage et entretien

- Refroidissement : Laissez le wok refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavage : Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
- Séchage : Séchez soigneusement le wok après lavage pour prévenir la corrosion.

### 7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments adhèrent, vérifiez que le wok est suffisamment chauffé et que suffisamment d'huile a été utilisée.
- RAYURES : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques, car cela peut rayer le revêtement.
- Difficulté à nettoyer : Si le wok est devenu collant, une pré-soak avec de l'eau chaude savonneuse peut aider à le nettoyer.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans des ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux en aluminium. Il est important de respecter les normes de recyclage pour minimiser l'impact environnemental.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle.

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

Il Wok Demeyere Alu Pro da 300 mm è realizzato in alluminio di alta qualità, progettato per una distribuzione uniforme del calore e un'ottima resa in cucina. Adatto a tutti i tipi di piani cottura, tranne induzione.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura appropriati e mai su fiamme libere.
- Evitare di surriscaldare il wok quando è vuoto per prevenire deformazioni.
- Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulle superfici rivestite.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Rispettare le indicazioni di temperatura per garantire la sicurezza e l'efficacia del prodotto.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 300 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Tipo di piani cottura: Gas, elettrico, ceramico

### 4. Installazione e montaggio

- Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
- Posizionare il wok sul piano cottura in modo che si adatti correttamente alla fonte di calore.
- Accendere il piano di cottura a bassa temperatura per una cottura uniforme.
- Non sovraccaricare il wok per garantire una cottura efficace.

### 5. Operazione

- Aggiungere olio o burro prima di aggiungere ingredienti.
- Mescolare costantemente per garantire una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e servire.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare accuratamente il wok per prevenire l'ossidazione.
- Conservare il wok in un luogo asciutto per preservarne la qualità.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se si verifica una deformazione, controllare che il wok non sia stato surriscaldato.
- In caso di graffi, evitare l'uso di utensili metallici in futuro.
- Se il rivestimento antiaderente si danneggia, valutare la sostituzione del prodotto.

### 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'alluminio.
- Non smaltire questo prodotto nell'indifferenziato. Consultare le linee guida locali per un corretto smaltimento.

### 9. Contatti

In caso di domande o per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania