

# 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: 1007039**

**BALLARINI | SALINA - Wok - Ø 300mm - Aluminium - Anthracite**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Salina Wok Ø 300mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Ballarini Salina Wok. This premium-quality wok is designed for cooking enthusiasts, offering exceptional performance and durable construction. Ideal for various cooking styles, this wok is perfect for stir-frying, steaming, and more.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling the wok, as it can become very hot during use. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Fire Safety: Do not leave the wok unattended while in use. Keep flammable materials away from the cooking area.
- Child Safety: Keep the wok and any hot surfaces out of reach of children. Educate children about kitchen safety.
- Electrical Safety (if applicable): Ensure that electric stoves are properly connected and maintained, and always follow the manufacturer's guidelines.
- Cleaning Safety: Always allow the wok to cool before cleaning. Use non-abrasive cleaning materials to avoid damage.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Ballarini Salina Wok
- Material: Aluminium, Anthracite
- Diameter: Ø 300mm
- Weight: 1.2 kg
- Compatible with: All heat sources, including induction

### 4. Setup and Installation

1. Ensure that the work surface is clean and dry.
2. If using on an induction cooktop, verify that the cooktop is compatible with the wok's material.
3. Place the wok onto the stovetop, ensuring it is centered over the heat source.
4. Before first use, wash the wok with warm, soapy water and dry it thoroughly.
5. Season the wok by heating a small amount of oil in it for a few minutes, then wipe it clean to create a non-stick surface.

### 5. Operation

1. Preheat the wok over medium heat before adding oil. Avoid overheating.
2. Add oil when the wok is warm; wait until the oil shimmers before adding ingredients.
3. Stir-fry ingredients using a spatula to ensure even cooking.
4. For steaming, use a steaming rack or basket and cover the wok with a lid.
5. Always monitor cooking and adjust heat levels as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely after use.
- Clean the wok with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using steel wool or abrasive cleaners.
- Rinse and dry thoroughly to prevent any moisture buildup.
- To maintain the non-stick surface, periodically reapply a light coat of oil after cleaning.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the wok is adequately preheated and use sufficient oil.
- Uneven Cooking: Check if the wok is centered on the heat source. Adjust the heat if necessary.
- Discoloration: This may occur with high heat; reduce the cooking temperature.

### 8. Disposal

Dispose of the wok according to local regulations regarding metal recycling. If the product is damaged beyond repair, contact your local waste management facility for proper disposal guidelines.

### 9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktenutzungshandbuch für den Ballarini Salina Wok Ø 300mm Aluminium Anthrazit (1007039)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Ballarini Salina Wok Ø 300mm ist ideal für die Zubereitung asiatischer Gerichte sowie für das Braten und Dämpfen von verschiedenen Lebensmitteln. Hergestellt aus hochwertigem Aluminium in Anthrazitfarbe, bietet dieser Wok ausgezeichnete Wärmeleitung und ein modernes Design.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wok nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Achten Sie darauf, dass der Wok während des Kochens nicht überhitzt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien, um die Antihafbeschichtung zu schonen.
- Halten Sie den Wok außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verbrennungen oder andere Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Wok nach dem Abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 300mm
- Farbe: Anthrazit
- Antihafbeschichtung: ja
- Für alle Herdarten geeignet: ja (außer Induktion)
- Ofenfest: bis 160 Grad Celsius

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einem stabilen, ebenen Kochfeld platziert wird.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch die Antihafbeschichtung auf Risse oder Abnutzung.
  - Spülen Sie den Wok vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus, um Herstellungsrückstände zu entfernen.
  - Trocknen Sie den Wok gründlich ab und fetten Sie die Antihafbeschichtung leicht mit Pflanzenöl ein, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 5. Betrieb

- Heizen Sie den Wok langsam auf mittlerer Hitze vor.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Ankleben der Lebensmittel zu verhindern.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Kochen Sie Ihre Speisen, indem Sie sie regelmäßig umrühren, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder scheuernden Schwämmen, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Wok gründlich und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob genug Öl verwendet wurde und ob die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Problem: Abnutzung der Antihafbeschichtung.  
Lösung: Achten Sie darauf, keine Metallutensilien zu verwenden und den Wok regelmäßig richtig zu reinigen.
- Problem: Ungewöhnliche Gerüche beim Kochen.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Wok sauber ist und ob er ordnungsgemäß gewartet wird.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Wok gemäß lokalen Vorschriften für Aluminium-Recycling.
- Entfernen Sie alle nicht-metallischen Teile, falls vorhanden, bevor Sie das Produkt recyceln.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Ballarini Salina Wok Ø 300 mm Aluminium Anthraciet

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ballarini Salina Wok. Deze hoogwaardige wok is ontworpen voor gebruik op verschillende kookplaten en is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. De wok is gemaakt van lichtgewicht aluminium, dat zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikte kookplaat. Vermijd contact met open vuur.
- Raak de handgrepen en oppervlakken niet aan wanneer deze heet zijn. Gebruik altijd ovenwanten.
- Laat de wok niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.
- Voorkom dat de wok in contact komt met water direct na het koken om vervorming te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Anthraciet
- Diameter: Ø 300 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, en inductiekookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

## 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de wok op een schone, vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor gebruik met aluminium pannen.
3. Controleer of de handgrepen stevig zijn bevestigd en niet los zitten.
4. Voordat u de wok voor het eerst gebruikt, moet u deze grondig wassen met warm water en afwasmiddel.

## 5. Bediening

- Voeg olie toe aan de wok voordat u begint met koken om te voorkomen dat voedsel aan de bodem blijft plakken.
- Verwarm de wok op een gemiddelde tot hoge temperatuur.
- Voeg uw ingrediënten toe en roer regelmatig om gelijkmatig te koken.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Poets de binnenkant met een zachte spons en warm water. Gebruik indien nodig een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de wok onmiddellijk na het wassen om vlekken en roest te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Als het voedsel aan de onderkant plakt, controleer dan of de wok goed is verwarmd en of er voldoende olie is gebruikt.
- Bij vervorming of schade, stop met het gebruik van de wok en neem contact op met de klantenservice.
- Als er zich vlekken voordoen, gebruik dan een mild schoonmaakmiddel. Bij aanhoudende vlekken, neem contact met ons op.

## 8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recycleerbaar materiaal.
- Gooi de wok weg volgens lokale richtlijnen voor recycling en afvalafvoer.
- Zorg ervoor dat de wok volledig is gerecycled indien mogelijk om de milieubelasting te minimaliseren.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok Ballarini Salina Ø 300 mm

## 1. Información General

Este wok Ballarini Salina de 300 mm de diámetro es una herramienta de cocina esencial para preparar una variedad de platos saludables. Fabricado con aluminio de alta calidad y diseño en color antracita, este wok asegura una distribución uniforme del calor y una cocción eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este wok está diseñado exclusivamente para el uso en fogones. No debe utilizarse en hornos o en superficies de cocción inadecuadas.
- Cuidado al cocinar: Maneje el wok con cuidado para evitar quemaduras. Las asas pueden calentarse durante el uso.
- No sobrecalentar: Evite calentar el wok vacío para prevenir daños en el revestimiento.
- Utensilios: Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- Niños: Mantenga el wok fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 300 mm
- Material: Aluminio
- Color: Antracita
- Tipo de revestimiento: Antiadherente
- Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Limpieza: A mano recomendable
- Peso: 1,2 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el wok del envase. Asegúrese de que no haya ningún material de embalaje restante.
2. Revise el producto para asegurarse de que no haya daños visibles. En caso de encontrar algún defecto, no utilice el wok.
3. Coloque el wok sobre la encimera antes de encender el fuego.
4. Conéctelo a un fogón que coincida con el tamaño del wok para garantizar una cocción eficiente.

## 5. Operación

1. Precaliente el wok a fuego medio durante unos minutos.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite y distribúyalo por el fondo del wok.
3. Introduzca los alimentos en el wok y remueva frecuentemente para evitar que se peguen.
4. Ajuste la temperatura según sea necesario para mantener una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de cada uso: Enfriar el wok antes de limpiarlo. Lavar a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evitar el uso de estropajos abrasivos para conservar el revestimiento antiadherente.
- Secar completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que haya suficiente aceite y que el wok esté bien caliente antes de añadir los ingredientes.
- Sabor metálico en los alimentos: Esto puede suceder si el wok se calienta en exceso o se usa en condiciones inapropiadas. Ajuste la temperatura.
- Ruidos al cocinar: Asegúrese de que el wok esté colocado correctamente sobre el fogón y que no exista movimiento.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse del wok de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje y residuos.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, 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 d'utilisation du Wok en Aluminium Ballarini Salina - Ø 300 mm

## 1. Informations Générales

Le Wok en Aluminium Ballarini Salina est l'ustensile de cuisine idéal pour préparer des plats sains et savoureux. Ce produit de haute qualité est conçu pour une cuisson uniforme et efficace, grâce à sa fabrication en aluminium durable.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le wok à vide.
- Éviter un contact direct avec des flammes nues.
- Utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du wok chaud.
- Ne pas plonger le wok chaud dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Vérifier que le wok est en bon état avant chaque utilisation.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Aluminium
- Couleur : Anthracite
- Diamètre : 300 mm
- Poids : à spécifier selon la fabrication
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et Montage

1. Retirer le wok de son emballage.
2. Vérifier que toutes les pièces sont présentes.
3. Laver le wok à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Le wok est prêt à être utilisé, aucune installation supplémentaire n'est requise.

## 5. Fonctionnement

- Placer le wok sur une source de chaleur appropriée.
- Ajouter une quantité appropriée d'huile de cuisson.
- Ajouter les ingrédients selon les besoins de votre recette.
- Mélanger les ingrédients régulièrement pour une cuisson homogène.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laisser refroidir le wok après usage.
- Laver à la main avec une éponge douce et du savon.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- S'assurer que le wok est complètement sec avant de le ranger.

## 7. Dépannage

- En cas de déformation du wok, ne pas continuer à l'utiliser. Contacter le service après-vente.
- Si des aliments se collent, ajuster la température de cuisson ou ajouter plus d'huile.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter le wok dans les ordures ménagères.
- Recyclez en fonction des normes locales pour le métal.

## 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 Ballarini Salina O 300mm

## 1. Informazioni Generali

Il Wok Ballarini Salina O 300mm è realizzato in alluminio e presenta un rivestimento in antiaderente di alta qualità, progettato per ottimizzare la cottura e garantire un'ottima distribuzione del calore. Ideale per cucinare una varietà di piatti, inclusi quelli asiatici, questo wok è la scelta perfetta per chi ama cucinare in modo salutare e gustoso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non utilizzare il wok a temperature superiori a quelle raccomandate per evitare danni al rivestimento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non mettere il wok in forno o sotto il grill se non specificato.
- Assicurarsi che il wok non entri in contatto con fonti d'acqua mentre è caldo per evitare scottature.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 300 mm
- Colore: Antracite
- Rivestimento: Antiaderente di alta qualità
- Compatibilità con piani cottura: Gas, elettrico, vetroceramica
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

## 4. Montaggio e Installazione

1. Rimuovere il wok dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il wok con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente e posizionarlo sul piano cottura.
4. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata. È consigliato iniziare con un livello medio per evitare surriscaldamenti.

## 5. Funzionamento

- Prima di iniziare a cucinare, scaldare il wok a fuoco medio.
- Aggiungere un po' di olio per favorire l'effetto antiaderente, quindi aggiungere gli ingredienti.
- Mescolare frequentemente per evitare che i cibi si attacchino e cuocere fino a raggiungere la cottura desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il wok.
- Pulire con una spugna non abrasiva e acqua calda. Evitare detergenti aggressivi.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Conservare in un luogo asciutto e riparato dalla luce diretta del sole per prolungarne la durata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicurarsi di utilizzare olio sufficiente e di seguire le istruzioni di calore corrette.
- Rivestimento danneggiato: Non utilizzare utensili metallici; sostituire il wok se il rivestimento risulta compromesso.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in alluminio. Evitare di gettare il prodotto nella spazzatura domestica. Contattare il servizio di gestione dei rifiuti per l'applicazione delle corrette pratiche di smaltimento.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania