

ggmgastro

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

SKU: 201-24

Aluminium wok - Ø 24 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Wok Ø 24 cm (Model 201-24)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Aluminium Wok Ø 24 cm. This high-quality wok is designed to enhance your cooking experience, allowing for even heat distribution and superior cooking performance. Ideal for stir-frying, steaming, and sautéing, it is suitable for all types of stoves, including gas, electric, and induction.

2. Safety Information

- User Awareness: Always read the manual thoroughly before using the product.
- Heat Resistance: The wok's surface can become very hot during cooking; use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Child Safety: Keep out of reach of children during and after cooking.
- Fat and Oil: Be extremely cautious when using hot fats and oils to avoid burns.
- Non-stick Surface: Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick coating. Use silicone or wooden utensils.
- Cleaning Safety: Allow the wok to cool before cleaning to prevent burns.
- Storage: Store in a dry place and ensure it is clean before storing.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 24 cm
- Weight: 0.8 kg
- Non-stick coating: Yes
- Handle: Heat-resistant
- Suitable for all cooking surfaces, including induction

4. Setup and Installation

- Unbox the wok carefully, ensuring all components are present.
- Rinse the wok with warm water and mild detergent before first use to remove any manufacturing residues.
- Dry thoroughly with a soft cloth.
- For storage, place the wok in a dry area, preferably with a cloth in between if stacking with other cookware to avoid scratches.

5. Operation

- Preheat the wok on medium heat for best performance.
- Add a small amount of oil before cooking for better non-stick properties.
- Place ingredients into the wok, stirring continuously for even cooking.
- Adjust the heat as necessary, ensuring not to exceed high temperatures that can damage the non-stick surface.
- When finished, turn off the heat and allow the wok to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a soft sponge; avoid scouring pads.
- Do not place in the dishwasher, as it may damage the non-stick coating.
- Dry the wok thoroughly after washing to prevent moisture-related issues.
- For tough stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- Regularly check for scratches or damage to the non-stick surface; discontinue use if extensive damage occurs.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the wok is preheated and adequately oiled before cooking.
- Uneven Cooking: Check that the heat is evenly distributed; adjust heat settings accordingly.
- Discoloration: Some discoloration is normal; avoid high heat to minimize this.
- Surface Damage: If the non-stick surface is damaged, replace the wok to avoid contamination of food.

8. Disposal

- At the end of the product's life, dispose of the wok in accordance with local waste management regulations. Do not simply discard in general waste. Consider recycling options for aluminium products.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your culinary adventures with your new aluminium wok.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GGM Gastro Aluminium Wok Ø 24 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Aluminium Woks. Dieses Produkt wurde für das professionelle Kochen und für den täglichen Gebrauch in Küchen konzipiert. Der Wok bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ermöglicht das gleichzeitige Braten, Dämpfen und Frittieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Gefahr von Verbrennungen: Der Wok kann während des Betriebs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sicherer Umgang: Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden. Metallutensilien sollten vermieden werden.
- Kinder und Tiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung des Woks fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie den Wok an einem kühlen, trockenen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Reinigen und Pflege: Sorgen Sie dafür, dass der Wok gründlich gereinigt wird, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden, die beim nächsten Kochen zu Rauch oder Flammen führen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 24 cm
- Material: Aluminium
- Gewicht: 1,2 kg
- Beschichtung: Antihafbeschichtung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung des Woks: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Wok vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

2. Stellen Sie die Wärmequelle ein:

- Stellen Sie sicher, dass der Wok für Ihren Herdtyp (Gas, Elektro oder Induktion) geeignet ist.

3. Herd benutzen:

- Platzieren Sie den Wok auf der Herdplatte und stellen Sie die erforderliche Temperatur ein.
- Lassen Sie den Wok wenige Minuten erhitzen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie bei niedriger bis mittlerer Hitze, um das Essen gleichmäßig zu garen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Wok nicht überhitzen, um die Beschichtung zu schützen.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu und warten Sie, bis es heiß ist, bevor Sie die Zutaten hineingeben.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie den Wok mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben am Wok.
 - Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitze und das verwendete Fett. Stellen Sie sicher, dass der Wok gut gefettet ist, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Problem: Beschichtung beschädigt.
 - Lösung: Vermeiden Sie scharfe oder aggressive Utensilien. Bei umfangreichen Beschädigungen wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den lokalen Vorschriften. Aluminium ist recycelbar; bringen Sie den Wok zu einer geeigneten Recyclingstelle, wenn er nicht mehr verwendbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Aluminium Wok Ø 24 cm (Model 201-24)

1. Algemene Informatie

Deze GGM Gastro Aluminium Wok heeft een diameter van 24 cm en is ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Het lichte maar duurzame aluminium zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, perfect voor roerbakken, koken en stoven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikte kookplaat.
- Plaats de wok op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Vul de wok niet meer dan drie vierden om ervoor te zorgen dat voedsel niet overloopt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de wok eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Houd de wok buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 24 cm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch en keramische kookplaten
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en Opstelling

- Verwijder de wok uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de wok op de kookplaat. Zorg ervoor dat deze goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de wok is voor een goede luchtcirculatie.
- Zet de kookplaat op de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Verwarm de wok op middelhoog vuur voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe om te voorkomen dat voedsel aan de bodem blijft plakken.
- Plaats het voedsel in de wok en roer voortdurend voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de wok met warm water en een milde afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol.
- Droog de wok grondig af om oxidatie te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plaats, bij voorkeur in een kast of op een droge plank.

7. Probleemoplossing

- Als het voedsel aan de bodem plakt: Verhoog de temperatuur en voeg meer olie toe.
- Als de wok niet goed verwarmt: Controleer de kookplaatinstellingen en zorg ervoor dat de wok goed is geplaatst.
- Als er ongewone geur of rook ontstaat: Verwijder onmiddellijk de wok van de warmtebron en laat deze afkoelen. Controleer op beschadigingen.

8. Afvoer

- Deze wok kan aan het einde van de levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor recyclingopties.
- Gooi de wok nooit in de gewone vuilnisbak om milieuvervuiling te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Aluminio Ø 24 cm

1. Información General

El Wok de Aluminio de 24 cm es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Fabricado en aluminio de alta calidad, este wok distribuye el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción rápida y eficiente de una variedad de platos, desde salteados hasta guisos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el wok, asegúrese de que esté limpio y seco.
- No sobrecaliente el wok vacío ya que puede dañarse.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar arañazos en la superficie.
- Mantenga el wok fuera del alcance de los niños mientras esté caliente.
- Evite la exposición prolongada al agua y productos químicos agresivos para preservar su acabado.
- Al utilizarlo en la estufa, asegúrese de que las llamas no sobrepasen los bordes del wok.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 24 cm
- Altura: 9 cm
- Peso: 1.2 kg
- Apto para: Cocina de gas, eléctrica e inducción
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

- Desempaque el wok con cuidado y revise que no haya daños o defectos.
- Enjuague el wok con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Seque completamente con un paño suave.
- Coloque el wok en la estufa y ajuste la llama a un nivel medio.
- Deje que el wok se caliente durante unos minutos antes de agregar aceite o alimento.

5. Operación

- Agregue una pequeña cantidad de aceite vegetal o mantequilla al wok caliente.
- Añada los ingredientes deseados, utilizando una espátula para moverlos constantemente.
- Cocina a fuego medio-alto para obtener resultados óptimos de salteado, ajustando la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague el wok con agua tibia y lave con esponja suave, evitando productos abrasivos.
- No sumerja el wok caliente en agua fría, ya que esto puede deformarlo.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.
- Puede aplicar una ligera capa de aceite en la superficie después de la limpieza para mantener su acabado.

7. Resolución de Problemas

- Si el wok se deforma: Asegúrese de no haberlo sobrecalentado o de no haber aplicado un cambio brusco de temperatura.
- Si la comida se pega: Intente añadir más aceite o ajuste la temperatura de cocción.
- Si hay manchas difíciles: Intente usar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente.

8. Desecho

- El wok de aluminio se puede reciclar. Al final de su vida útil, lleve el producto a un centro de reciclaje autorizado.
- Nunca arroje el wok al basurero común; siempre busque opciones de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Wok en aluminium Ø 24 cm

1. Informations générales

Le wok en aluminium Ø 24 cm est conçu pour une cuisine efficace et rapide, idéal pour sauter, cuire à la vapeur et mijoter. Fabriqué en aluminium de haute qualité, il assure une bonne conductivité thermique et une durabilité.

2. Informations de sécurité

- Usage approprié : Ce wok est destiné à la cuisson sur les plaques de cuisson électriques, à gaz ou à induction. Ne pas utiliser au four ou dans un micro-ondes.
- Surveillance : Ne laissez jamais le wok sans surveillance lors de son utilisation pour éviter les accidents.
- Manutention : Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du wok chaud.
- Enfants : Gardez le wok hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud ou en usage.
- Nettoyage : Assurez-vous que le wok est complètement refroidi avant de le nettoyer pour éviter les risques de brûlure.

3. Présentation et spécifications du produit

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 24 cm
- Poids : 1.2 kg
- Compatibilité : Convient pour plaques à induction, vitrocéramiques, et gaz.
- Couleur : Argenté

4. Installation et mise en place

1. Avant la première utilisation, lavez le wok à l'eau chaude savonneuse et sécher complètement.
2. Placez le wok sur la source de chaleur appropriée.
3. Assurez-vous qu'il soit stable et bien positionné pour éviter tout basculement pendant la cuisson.
4. Vérifiez que le feu ou le réglage de la plaque est adéquat avant de commencer à cuisiner.

5. Utilisation

1. Préchauffez le wok à feu moyen pendant quelques minutes.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments n'adhèrent.
3. Ajoutez les ingrédients selon votre recette et faites-les cuire, en les remuant régulièrement pour une cuisson uniforme.
4. Ne surchargez pas le wok pour garantir une cuisson homogène.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le wok refroidir après utilisation.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Pour un entretien optimal, appliquez une fine couche d'huile après nettoyage pour préserver la surface.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent au wok.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et préchauffez le wok avant d'ajouter les aliments.
- Problème : Le wok se déforme.
- Solution : Évitez de surchauffer le wok sans aliments à l'intérieur. Cela peut causer une déformation.

8. Élimination

Ne jetez pas le wok à la poubelle si possible. Recyclez-le en aluminium dans un centre de recyclage local si disponible. S'il est endommagé au point de ne plus pouvoir être utilisé, suivez les règlements locaux sur la disposition des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Wok in Alluminio Ø 24 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Wok in Alluminio Ø 24 cm. Questo prodotto è progettato per una cottura efficace e sana. Prima di utilizzare il wok, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura adatti.
- Non lasciare il wok incustodito mentre è in uso per prevenire ustioni o incendi.
- Non toccare la superficie calda con mani o oggetti non protetti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il wok sia posizionato su una superficie stabile.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie per evitare graffi.
- Seguire le istruzioni di temperatura indicate nelle ricette per evitare il surriscaldamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 24 cm
- Spessore: Non specificato
- Rivestimento: Antiaderente
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
- Posizionare il wok sul piano di cottura scelto.
- Se il wok è dotato di un manico staccabile, seguire le istruzioni fornite per fissarlo correttamente.
- Verificare che non ci siano oggetti infiammabili nelle vicinanze.

5. Funzionamento

- Accendere il piano di cottura a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio sul fondo del wok.
- Riscaldare il wok prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e cuocere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok completamente prima di pulirlo.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Evitare detergenti abrasivi e utensili metallici.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Per mantenere il rivestimento antiaderente, si consiglia di ungere leggermente la superficie prima di ogni utilizzo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il wok non scalda uniformemente, controllare la fonte di calore e il posizionamento del wok sul piano di cottura.
- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e di non surriscaldare.
- Per macchie difficili, immergere in acqua calda e sapone prima di pulire.

8. Smaltimento

- Non gettare il wok tra i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclo dell'alluminio.
- Se il prodotto è danneggiato, portarlo in un centro di smaltimento autorizzato.

9. Contatti

Per domande o informazioni aggiuntive, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania