

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: 201-28

Aluminium wok - Ø 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Aluminium Wok Ø 28 cm

1. General Information

The GGM Gastro Aluminium Wok Ø 28 cm is a high-quality cooking utensil designed for efficient and even heat distribution, making it perfect for stir-frying, steaming, and more. With its durable construction and ergonomic design, it is ideal for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- Always supervise the cooking process when using the wok.
- Ensure the wok is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware.
- Do not immerse the hot wok in cold water to prevent warping.
- Allow the wok to cool down before cleaning or storing.
- Keep the wok out of reach of children when in use.
- Use utensils made of wood, silicone, or heat-resistant plastic to avoid scratching the surface.
- Avoid using the wok on high heat for prolonged periods to ensure longevity.

3. Product Specifications

- Product Code: 201-28
- Material: Aluminium
- Diameter: 28 cm
- Weight: 1 kg
- Color: Silver
- Non-stick coating: Yes
- Suitable for: All types of cooktops (including induction)

4. Setup and Installation

1. Unboxing:

- Remove the wok from its packaging and inspect for any damage.

2. Initial Cleaning:

- Wash the wok with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly before first use.

3. Setup:

- Place the wok on a flat and stable cooktop surface, ensuring it is centered over the heating element.

5. Operation

1. Preheat the wok on medium heat for best results.
2. Add a small amount of oil to the preheated wok and allow it to heat slightly.
3. Add ingredients to the wok, stirring continuously to ensure even cooking.
4. Adjust the heat as necessary during cooking to avoid burning food.
5. When finished, remove the wok from the heat and serve immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Dry the wok immediately with a soft cloth after washing.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation and maintain its quality.

7. Troubleshooting

- Food is sticking: Ensure the wok is properly preheated and enough oil is used.
- Uneven cooking: Adjust the heat and ensure the wok is centered over the cooktop.
- Discoloration or stains: Regular cleaning and proper maintenance will help. If stains persist, use a gentle scrub.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Aluminium Wok, ensure to follow local regulations for the disposal of metal products. Recycle if possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Aluminium Wok Ø 28 cm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Verwendung des Aluminium Wok Ø 28 cm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen eine hervorragende Leistung zu bieten. Es eignet sich ideal für das Braten, Dämpfen und Kochen von verschiedenen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Schadensfälle zu vermeiden:

- Verwenden Sie den Wok nur auf hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie den Wok von Kindern fern, während er in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie beim Kochen stets ofenfeste Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Überlassen Sie niemals den Wok unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd erhitzt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände im Inneren des Woks, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Aluminium Wok Ø 28 cm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Farbe: Silber
- Durchmesser: 28 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Wärmequelle: Induktions- und Gasherde geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Wok aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok sauber und trocken ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen.
- Platzieren Sie den Wok auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
- Schließen Sie den Wok an die entsprechende Wärmequelle an (Induktions- oder Gasherde).
- Erhitzen Sie den Wok langsam, um Schäden durch Temperaturschocks zu vermeiden.

5. Betrieb

- Geben Sie etwas Öl oder Butter in den Wok und erhitzen Sie ihn, bis das Fett heiß ist.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu und rühren Sie regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Überwachen Sie die Temperatur und passen Sie diese bei Bedarf an.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Antihafbeschichtung zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und einer milden Spülmittellösung ab.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Wok gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Wok an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel kleben am Wok.

Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie genug Öl verwendet haben, und vermeiden Sie Überhitzung.

Problem: Der Wok hat Verfärbungen.

Lösung: Dies ist normal und kann durch regelmäßige Reinigung mit geeigneten Produkten minimiert werden.

Problem: Der Wok hat einen unangenehmen Geruch abgegeben.

Lösung: Reinigen Sie den Wok gründlich und verwenden Sie frisches Öl beim nächsten Gebrauch.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Wok gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Aluminium kann recycelt werden. Überprüfen Sie die örtlichen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Aluminium Wok Ø 28 cm

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Aluminium Wok Ø 28 cm is een veelzijdige pan, ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Deze wok is vervaardigd uit hoogwaardig aluminium, wat zorgt voor een optimale warmtegeleiding en een gelijkmatige kookresultaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrische of inductie).
- Zorg ervoor dat de wok niet leeg op een hete kookplaat wordt geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Draag altijd ovenwanten bij het hanteren van de wok, omdat de handgrepen warm kunnen worden.
- Houd de wok uit de buurt van kinderen tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of vervormingen, en gebruik de wok niet als deze defect is.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmetingen: Ø 28 cm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, Elektrisch, Inductie
- Gewicht: 1,2 kg

4. Setup en Installatie

- Haal de wok uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de wok op de kookplaat en zorg ervoor dat deze goed aansluit.
- Gebruik geen schurende materialen voor het reinigen voor de eerste keer gebruik.
- Voordat u de wok voor het eerst gebruikt, kunt u deze het beste een paar minuten opwarmen op een lage temperatuur zonder olie om eventuele fabrieksresten te verwijderen.

5. Gebruik

- Verwarm de wok voor op een gematigde temperatuur.
- Voeg olie toe voordat u begint met koken en kies een olie met een hoog rookpunt.
- Voeg de ingrediënten toe en blijf regelmatig roeren voor een gelijkmatige bereiding.
- Vermijd overbevolking van de wok om een goede luchtcirculatie te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok na gebruik afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de wok met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om schade te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Wok kleeft: controleer of voldoende olie is gebruikt en of de wok goed is verwarmd.
- Ongelijkmatige verwarming: controleer of de kookplaat goed werkt en of de wok geschikt is voor het type kookplaat.
- Rookvorming: gebruik de wok niet op maximale temperatuur zonder olie.

8. Afvoer

- Gooi de wok niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recycling van aluminium producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Wok de Aluminio Ø28 cm

1. Información General

El Wok de Aluminio Ø28 cm es una herramienta esencial para cualquier cocina moderna. Diseñado para una cocción rápida y eficiente, este wok es ideal para saltear, freír y cocinar al vapor. Su construcción de aluminio asegura una distribución uniforme del calor, garantizando resultados consistentes en sus preparaciones.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este wok está destinado únicamente para cocinar alimentos. No lo utilice para fines no alimentarios.
- Calor: Evite tocar las superficies calientes durante y después de su uso. Utilice siempre manoplas o guantes de cocina al manipular el wok caliente.
- Manejo: No utilice utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento. Es recomendable usar utensilios de madera o silicona.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el wok esté completamente frío antes de guardarlo para evitar daños.
- Cuidado con líquidos: Evite el contacto de agua fría con superficies calientes, ya que esto podría causar deformaciones.
- Supervisión: No deje el wok desatendido mientras está en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 28 cm
- Tipo: Wok
- Peso: 1.2 kg
- Revestimiento: Anti-adherente
- Compatible con: Cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción

4. Instalación y Montaje

1. Retire el wok de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Limpie la superficie del wok con agua tibia y un detergente suave.
3. Seque completamente antes de usar.
4. Coloque el wok en la estufa, asegurándose de que esté centrado sobre la fuente de calor.

5. Operación

1. Encienda la estufa y ajuste la temperatura según el tipo de cocción que realice.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite y deje calentar antes de añadir los alimentos.
3. Use movimientos de salteado para asegurar una cocción uniforme de los ingredientes.
4. Después de la cocción, apague la estufa y retire el wok con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el wok completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas o productos químicos fuertes que puedan dañar el revestimiento.
- Se recomienda secar el wok inmediatamente después de lavarlo para evitar la corrosión.
- Para mantener el revestimiento antiadherente, aplique una ligera capa de aceite en su superficie después de limpiarlo.

7. Solución de Problemas

- El alimento se pega al wok: Asegúrese de que el wok esté suficientemente caliente y use suficiente aceite.
- Desgaste del revestimiento: Evite el uso de utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.
- Deformación: No someta el wok a cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No lo arroje a residuos domésticos. Si es posible, recíclelo siguiendo las pautas de su localidad.

9. Contacto

Si tiene dudas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Wok en Aluminium 28 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Wok en Aluminium de 28 cm de GGM Gastro. Conçu pour une cuisson rapide et uniforme, ce wok est parfait pour faire sauter, cuire à la vapeur et préparer des plats authentiques asiatiques.

2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais le wok sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Ne placez pas le wok sur une source de chaleur extrême sans un contenu approprié.
- Ne plongez pas un wok chaud dans l'eau froide pour éviter de le déformer.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures.
- Ne pas utiliser dans un four traditionnel ou utiliser des ustensiles métalliques.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 28 cm
- Épaisseur : 3 mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatibilité : Tous types de plaques, y compris induction.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le wok et retirez tout emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
- Pour la première utilisation, lavez le wok à l'eau chaude savonneuse et rincez complètement.
- Le wok peut être installé sur toutes les cuisines : gaz, électrique, vitrocéramique ou induction. Assurez-vous que la taille de la plaque de cuisson est adaptée au diamètre du wok.
- Positionnez le wok au centre de la source de chaleur pour une cuisson homogène.

5. Utilisation

- Préchauffez le wok sur feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant d'introduire les ingrédients.
- Remuez fréquemment pour éviter que les aliments ne collent.
- Pour cuire à la vapeur, ajoutez un peu d'eau à la base et couvrez avec un couvercle adapté.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le wok refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez soigneusement et rangez dans un endroit sec.
- Pour maintenir la surface antiadhésive, appliquez une fine couche d'huile après nettoyage.

7. Dépannage

- Si le wok adhère aux aliments, vérifiez si la température de cuisson est adéquate.
- Si des déformations apparaissent, assurez-vous qu'il n'a pas été soumis à des chocs thermiques.
- En cas de rayures, évitez les ustensiles métalliques à l'avenir.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les points de collecte des déchets ménagers ou des matériaux recyclables dans votre région.
- Veuillez respecter les réglementations de recyclage locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Wok in Alluminio Ø 28 cm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Wok in Alluminio Ø 28 cm. Questo wok è ideale per una cucina sana e gustosa, offrendo una distribuzione uniforme del calore e una leggera superficie antiaderente. Progettato per soddisfare le esigenze di cucina professionale e domestica.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo wok è progettato esclusivamente per la cottura su fornelli a gas, elettrici o a induzione.
- Attenzione al calore: Maneggiare con cautela poiché il manico può scaldarsi durante l'uso.
- Utilizzo di utensili: Si raccomanda di utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non per il forno: Il wok non è adatto per l'uso in forno.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è caldo.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi. Evitare il lavaggio in lavastoviglie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: Ø 28 cm
- Pesantezza: 1,2 kg
- Spessore: 2,5 mm
- Compatibile con: Fornelli a gas, elettrici e a induzione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il wok su un piano di lavoro pulito e asciutto.
3. Assicurarsi che il fornello utilizzato sia pulito e funzionante.
4. Utilizzare il wok direttamente sulla fiamma o sulla piastra di cottura, senza aggiungere grasso.
5. Riscaldare il wok a fuoco medio prima dell'uso per ottenere risultati ottimali.

5. Funzionamento

- Riscaldare il wok a fuoco medio.
- Aggiungere una piccola quantità di olio per la cottura.
- Aggiungere ingredienti e cuocere mescolando frequentemente.
- Sperimentare con temperature diverse per vari tipi di cottura (saltare, friggere, stufare).

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e un panno morbido o una spugna non abrasiva.
- Evitare detergenti chimici o scrub abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca.
Soluzione: Assicurarsi che il wok sia preriscaldato e che sufficiente olio sia utilizzato.
- Problema: Il wok emette fumi.
Soluzione: Ridurre la temperatura e assicurarsi che non ci siano residui di cibo bruciato.

8. Smaltimento

Quando il wok ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali sulla gestione dei rifiuti. L'alluminio è riciclabile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.