

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: 201-30

Aluminium wok - Ø 30 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Wok Ø 30 cm

1. General Information

Thank you for choosing the Aluminium Wok Ø 30 cm by GGM Gastro. This product is designed to provide you with superior cooking performance, making it an essential addition to your kitchen. Please read this manual carefully before use to ensure safety and optimal performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the wok with care, especially when hot. Use appropriate mitts or handles to prevent burns.
- Electrical Safety: If using on an electric stovetop, ensure that the wok is compatible with your appliance. Do not place the wok on an open flame if it is not intended for such surfaces.
- Child Safety: Keep the wok out of reach of children. Do not allow children to use the wok unsupervised.
- Surface Safety: Do not place the wok on unstable or flammable surfaces.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that can scratch or damage the surface of the wok. Avoid contact with harsh chemicals and abrasive cleaners.
- Heat Safety: Use of the wok requires monitoring on the stovetop. Avoid leaving the wok unattended while cooking.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Diameter: Ø 30 cm
- Weight: Not specified
- Color: Not specified
- Suitable for all heat sources: Yes
- Maintenance: Hand wash recommended for longevity

4. Setup and Installation

Your Aluminium Wok does not require any assembly. To use:

1. Place the wok on a clean, flat stovetop surface.
2. Ensure that the stovetop is turned off before placing the wok on it.
3. Select the heat source that is appropriate for the wok (gas, electric, or induction).
4. Ensure that the wok is compatible with your cooking surface type.

5. Operation

1. Preheat the wok on medium heat for 1-2 minutes.
2. Add a small amount of oil to the wok. Let it heat up until it is shimmering.
3. Add your ingredients and stir-fry as needed.
4. Maintain medium to high heat for best results. Adjust heat as necessary during cooking.
5. Follow recipes closely for cooking times and ingredient additions.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the wok to cool completely before cleaning.
- Hand wash the wok in warm soapy water with a non-abrasive sponge.
- Do not place the wok in a dishwasher.
- Dry the wok thoroughly after washing to prevent moisture build-up.
- For stubborn stains, soak the wok in warm soapy water before scrubbing gently.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the surface of the wok
 - Solution: Ensure that enough oil is used during cooking and that the wok is preheated adequately before adding food.
- Issue: Uneven cooking
 - Solution: Make sure the wok is placed on a flat, stable surface. Adjust the heat to ensure even distribution.
- Issue: Discoloration
 - Solution: Discoloration may occur over time but does not affect performance. Clean regularly to minimize staining.

8. Disposal

Dispose of the Aluminium Wok in accordance with local waste disposal regulations. Aluminium is recyclable; please consider recycling it if possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you great success in your cooking endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Aluminium-Wok Ø 30 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Aluminium-Woks Ø 30 cm. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und schnelle Garzeiten. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Lassen Sie den Wok niemals unbeaufsichtigt, während er auf der Hitzequelle steht. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Hitzebeständigkeit: Der Wok kann während des Kochvorgangs extrem heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Kochhandschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Wok außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Reinigung: Lassen Sie den Wok vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwendung mit Geräten: Verwenden Sie den Wok nur auf der empfohlenen Hitzequelle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Durchmesser: 30 cm
- Gewicht: 1 kg
- Farbe: Schwarz
- Beschichtung: Antihafbeschichtung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wok aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
2. Spülen Sie den Wok vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Trocknen Sie den Wok gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Stellen Sie den Wok auf eine stabile, flache Kochfläche oder einen Herd.
5. Schließen Sie den Wok, wenn er mit einem Deckel geliefert wird, entsprechend an.

5. Bedienung

1. Erhitzen Sie den Wok bei mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie etwas Öl hinzu, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
3. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Wok und rühren Sie regelmäßig um.
4. Überwachen Sie die Temperatur, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie ein weiches Schwamm oder Tuch, um den Wok mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften am Wok.
- Lösung: Erhöhen Sie die Hitze und verwenden Sie mehr Öl.
- Problem: Der Wok ist schwer zu reinigen.
- Lösung: Weichen Sie den Wok eine Zeit lang in warmem Wasser und Reinigungsmittel ein, bevor Sie ihn reinigen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wok gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Aluminiumprodukte können in bestimmten Recyclingprogrammen recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Aluminium Wok Ø 30 cm

1. Algemene Informatie

De Aluminium Wok Ø 30 cm is een hoogwaardig kookgereedschap dat ideaal is voor het bereiden van diverse gerechten. Met zijn lichtgewicht ontwerp en uitstekende warmtegeleidende eigenschappen, is deze wok perfect voor roerbakken, stoven en meer.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wok alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Houd de wok buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei in de wok om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de wok niet leeg op het vuur blijft staan om oververhitting te voorkomen.
- Laat de wok afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Controleer de wok voor beschadigingen voordat je deze gebruikt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes.

3. Productspecificaties

- Diameter: 30 cm
- Materiaal: Hoogwaardig aluminium
- Gewicht: 1,2 kg
- Kleur: Zilver
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie
- Maximale temperatuur: 250°C
- Gebruik: Voor het koken, roerbakken en stoven

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de wok op een stabiele en vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de wok is voor een goede luchtcirculatie.
- Controleer of de kookplaat goed werkt voordat je de wok gaat gebruiken.
- Gebruik een geschikte brandstofbron, afhankelijk van het type kookplaat dat je hebt.

5. Bediening

- Voorverwarm de wok op een middelhoge temperatuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe en laat deze opwarmen voordat je ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen spatels om te roeren.
- Beheer de temperatuur tijdens het koken om oververhitting te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok volledig afkoelen voordat je gaat reinigen.
- Gebruik warm water en een zachte spons om vuil te verwijderen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en stevige sponzen.
- Droog de wok goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de wok op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Wok kleeft aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de wok goed is voorverwarmd en voldoende olie is toegevoegd.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Controleer of de kookplaat correct werkt en dat de wok goed is geplaatst.
- Probleem: Schade aan de wok.
Oplossing: Inspecteer de wok regelmatig en gebruik geen metalen voorwerpen om beschadigingen te voorkomen.

8. Afvalverwerking

- Deze wok is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van aluminiumproducten.
- Zorg ervoor dat de wok schoon is voordat je deze weggooit of recycleert.

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 del Producto: Wok de Aluminio Ø 30 cm

1. Información General

El wok de aluminio de 30 cm es un utensilio de cocina versátil, ideal para saltear, freír y cocinar al vapor. Diseñado para ofrecer un calentamiento rápido y uniforme, proporcionará resultados deliciosos en sus platos favoritos.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice utensilios de cocina de manejo seguro y evite el contacto directo con superficies calientes.
- No dejar el wok desatendido mientras está en uso para evitar incendios.
- Mantenga el wok fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el wok esté completamente enfriado antes de limpiarlo.
- No utilizar utensilios de metal que puedan rayar la superficie del wok.
- Use guantes de cocina al manipular el wok caliente para protegerse de quemaduras.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Aluminio
- Diámetro: 30 cm
- Peso: 1.2 kg
- Color: Plata
- Apto para: Cocina a gas, eléctrica y de inducción
- Revestimiento antiadherente

4. Configuración e Instalación

- Limpie el wok antes del primer uso con agua tibia y un detergente suave.
- Secar completamente.
- Coloque el wok en la fuente de calor adecuada y asegúrese de que esté nivelado.
- Si usa un fuego a gas, ajuste la llama de modo que no sobresalga más allá del fondo del wok.

5. Operación

- Caliente el wok a fuego medio.
- Añada aceite adecuado para cocinar y espere a que esté caliente.
- Agregue los ingredientes deseados y cocine, moviéndolos constantemente para asegurar una cocción uniforme.
- Siga siempre las instrucciones de recetas específicas para mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que el wok se enfríe completamente.
- Lave a mano con esponja suave y jabón. Evite estropajos ásperos.
- Séquelo completamente para prevenir la corrosión.
- Almacenar en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se adhieren, revise la temperatura y la cantidad de aceite utilizada.
- En caso de que el wok tenga manchas persistentes, intente hervir una mezcla de agua y vinagre durante 10 minutos y luego limpie.
- Si hay deformaciones, evite el exceso de calor y manipule el wok con cuidado.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite el wok, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Traiga el producto a un centro de reciclaje adecuado que acepte aluminio.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Wok en aluminium Ø 30 cm - Référence 201-30

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre nouveau Wok en aluminium de 30 cm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale, en vous permettant de préparer des plats savoureux facilement et rapidement.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le wok uniquement sur des plaques de cuisson appropriées (gaz, électrique, vitrocéramique).
- Ne laissez pas le wok sans surveillance pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection adéquate. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Évitez de mettre le wok sous l'eau froide immédiatement après l'utilisation, cela pourrait le déformer.
- Gardez le produit hors de la portée des enfants.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface du wok.
- N'utilisez pas le wok à température élevée sans huile, cela pourrait endommager le revêtement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Aluminium
- Diamètre: 30 cm
- Poids: 1,2 kg
- Revêtement: Antiadhésif
- Compatibilité: Convient pour tous les types de plaques de cuisson (sauf induction)

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le wok.
- Lavez le wok avec de l'eau savonneuse et une éponge douce avant la première utilisation.
- Séchez-le complètement.
- Placez le wok sur la source de chaleur appropriée. Assurez-vous qu'il est stable.

5. Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile dans le wok.
- Préchauffez à feu moyen.
- Ajoutez vos ingrédients et remuez régulièrement pour éviter de coller.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver le revêtement antiadhésif.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir le wok après utilisation.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement le wok avant de le ranger pour éviter l'oxydation.

7. Dépannage

- Si le wok colle, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et d'avoir préchauffé le wok correctement.
- Si des rayures apparaissent, évitez l'utilisation d'ustensiles en métal à l'avenir.
- Pour des taches tenaces, faites tremper le wok dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en aluminium.
- Ne jetez pas le wok dans la poubelle ordinaire. Renseignez-vous sur les centres de recyclage de métaux.

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: Wok in Alluminio Ø 30 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Wok in Alluminio di alta qualità dal design elegante. Questo strumento da cucina è perfetto per preparare una vasta gamma di piatti, dalla cucina asiatica a specialità locali. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantirne un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il wok esclusivamente su fonti di calore compatibili (gas, elettrico, induzione).
- Evitare di utilizzare utensili metalliche che possono graffiare la superficie.
- Tenere il wok lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non lasciare il wok incustodito durante il riscaldamento o la cottura.
- Utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano utensili caldi.
- Non immergere in acqua calda il wok immediatamente dopo la cottura per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 30 cm
- Altezza: 10 cm
- Peso: 1.2 kg
- Rivestimento: Antiaderente
- Capacità: 2.5 litri
- Colore: Nero

4. Installazione e Setup

- Posizionare il wok su un piano di cottura pulito e stabile.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia adatta (verificare il consumo energetico).
- Prima del primo utilizzo, sciacquare il wok con acqua calda e una piccola quantità di detersivo, quindi asciugarlo.
- Non utilizzare il wok a temperature elevate senza cibo all'interno, per evitarne il surriscaldamento.

5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e impostare a una temperatura medio-alta.
- Aggiungere una piccola quantità di olio nell'area centrale del wok.
- Dopo un momento, aggiungere gli ingredienti e iniziare a mescolare.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente il wok prima di pulirlo.
- Pulire con acqua calda e un panno non abrasivo o una spugna morbida.
- Evitare detersivi aggressivi o spugne abrasive.
- Conservare il wok in un luogo asciutto per prevenire l'ossidazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca al wok, controllare che la superficie sia pulita e utilizzare una quantità adeguata di olio.
- Se il wok perde la sua forma, non lasciare mai raffreddare velocemente o immergerlo in acqua fredda subito dopo l'uso.

8. Smaltimento

- Non gettare il wok nei rifiuti indifferenziati.
- Verificare le normative locali per la raccolta dei rifiuti di metallo e seguire le linee guida per lo smaltimento dell'alluminio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania