

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: 203-30

Aluminium wok pan - Ø 30 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Aluminium Wok Pan Ø 30 cm

General Information

Congratulations on your purchase of the Aluminium Wok Pan Ø 30 cm. This versatile cookware is designed to enhance your cooking experience with its exceptional quality and functionality. The pan is suitable for a variety of cooking methods, including stir-frying, sautéing, and steaming.

Product Code: 203-30

Material: Aluminium

Size: Ø 30 cm

Safety Information

- **General Safety:** Always use the wok pan on a stable cooking surface and avoid using it near flammable materials.
- **Heat Resistance:** Handle the pan with caution, as it can become very hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves.
- **Non-Stick Surface:** The pan features a non-stick coating that requires specific care to maintain its effectiveness. Avoid metal utensils that could scratch the surface.
- **Child Safety:** Keep the pan out of reach of children during and after cooking.
- **Electrical Safety:** If using an electric stove, ensure the power cord is not dangling from the edge of the counter.
- **Cleaning Safety:** Allow the pan to cool before cleaning to prevent burns.

Product Specifications

- **Material:** Aluminium
- **Diameter:** Ø 30 cm
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Thermal Conductivity:** Excellent heat distribution

Setup and Installation

1. **Unpack the Pan:** Carefully remove the pan from its packaging, ensuring no damage has occurred during transport.
2. **Initial Cleaning:** Wash the pan with warm soapy water and a soft sponge to remove any residues from manufacturing.
3. **Dry Thoroughly:** After washing, dry the pan with a soft cloth to avoid water spots.

Operation

1. **Preheating the Wok:** Place the wok pan on the stove over medium heat. Allow it to preheat for a couple of minutes.
2. **Using Oil:** Add a small amount of oil suitable for high-temperature cooking (such as vegetable or peanut oil). Ensure the oil evenly coats the surface.
3. **Cooking:** Add the food to be prepared, and utilize a wooden or silicone spatula to stir and toss ingredients, ensuring even cooking.

Cleaning and Maintenance

- **Immediate Cleaning:** After cooking, allow the pan to cool before cleaning.
- **Washing:** Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners, as they can damage the non-stick surface.
- **Drying:** Always dry the pan completely before storing to prevent moisture build-up.
- **Storage:** Store in a dry place, and avoid stacking heavy cookware directly on it to prevent scratches.

Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food is sticking, ensure adequate oil is used and the pan is sufficiently preheated before adding ingredients.
- **Discoloration:** Occasional discoloration may occur due to high heat; this is normal and does not affect performance.
- **Warping:** Ensure that the pan is not subjected to extreme temperature changes, such as rinsing with cold water immediately after use.

Disposal

When the pan reaches the end of its life, please dispose of it responsibly. Aluminium is recyclable, so consider taking it to a recycling facility that accepts metals.

Contact

For assistance or inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Aluminium Wok-Pfanne O 30 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Aluminium Wok-Pfanne O 30 cm. Diese Pfanne ist ideal für die Zubereitung von asiatischen Gerichten sowie für das Braten und Schmoren von Lebensmitteln. Sie wurde aus hochwertigem, robustem Aluminium gefertigt und ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, die das Kochen und die Reinigung erleichtert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochflächen.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen, um Verformungen zu verhindern.
- Nutzen Sie nur hitzebeständige Utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie elektronische Geräte und Wasserquellen von der Pfanne fern, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Verwendung im Ofen, prüfen Sie die maximalen Temperaturgrenzen der Pfanne.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Aluminium Wok-Pfanne O 30 cm
- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 30 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Schwarz
- Gebrauch: Für Induktion, Gas, Ceran, Elektro und Halogen geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf der gewünschten Kochfläche.
4. Stellen Sie die Hitzequelle ein und beginnen Sie mit dem Kochen.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Zutaten.
- Verwenden Sie beim Kochen nicht mehr als mittlere Hitze, um die Antihafbeschichtung zu schonen.
- Beim Kochen nicht kratzen oder schaben, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch und milde Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Materialien.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Essen klebt an der Pfanne.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig erhitzt und genug Öl verwendet wird.
- Problem: Beschichtung blättert ab.
Lösung: Verwenden Sie keine Metallutensilien und reinigen Sie die Pfanne vorsichtig.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne umweltgerecht. Aluminium kann recycelt werden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aluminium Wokpan Ø 30 cm

1. Algemeen Informatie

De Aluminium Wokpan Ø 30 cm is een veelzijdig kookgerei dat ideaal is voor roerbakken, sauteren en stoven. Gemaakt van hoogwaardig aluminium, garandeert deze pan een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, wat resulteert in perfect gekookte gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte hittebronnen (gastro-norm kookplaten, inductie, gas, etc.).
- Vermijd direct contact met vlammen of verwarmingselementen.
- Gebruik keukenhandschoenen of een doeken om te vermijden dat u zich verbrandt, vooral bij het hanteren van een hete pan.
- Plaats de pan buiten het bereik van kinderen tijdens het koken en laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat de pan niet op zijn zij staat wanneer hij heet is, om gevaar van vallen of brandwonden te voorkomen.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant voor gebruik en onderhoud.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 30 cm
- Hoogte: 7,5 cm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, Elektrisch, Inductie
- Geschikt voor de vaatwasser: Nee

4. Setup en Installatie

1. Controleer of de pan geen beschadigingen vertoont voordat u gaat koken.
2. Plaats de pan op de kookplaat. Zorg ervoor dat deze goed is uitgelijnd met het verwarmingselement.
3. Kies de geschikte hitte-instelling voor het gerecht dat u wilt bereiden.
4. Verwarm de pan voor voordat u olie of andere ingrediënten toevoegt.

5. Bediening

- Gebruik een houten of siliconen lepel om de pan te roeren en krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Voor het beste resultaat, verwarm de pan op een gematigde temperatuur om aanbranden van voedsel te voorkomen.
- Voeg ingrediënten in volgorde toe: begint met harder groenten en eindigt met meer delicate ingrediënten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende middelen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Pan blijft niet goed warm: Controleer of de kookplaat goed werkt en de juiste instelling heeft.
- Voedsel kleeft aan de pan: Gebruik voldoende olie of vet en let op de juiste temperatuur tijdens het koken.
- Vlekken of verkleuring: Dit kan ontstaan door oververhitting; vermijd hoge temperaturen bij het koken.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de pan op een verantwoorde manier weggooit. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recyclingmogelijkheden voor metaalproducten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Aluminio Ø 30 cm

1. Información General

La sartén wok de aluminio de 30 cm es ideal para saltear, freír y cocinar al vapor. Su diseño ligero y duradero proporciona una excelente conductividad del calor, lo que permite una cocción uniforme de los alimentos. Este producto es apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- Manipulación Segura: Siempre use guantes o agarraderas al tocar la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: No deje la sartén desatendida mientras está en uso.
- Superficie Antiadherente: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan dañar la superficie. Utilice utensilios de madera o silicona.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco, evitando la exposición a la humedad y temperaturas extremas.
- Limpieza: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla. No sumerja una sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 30 cm
- Material: Aluminio
- Características: Antiadherente, apta para inducción, ligera y fácil de manejar.
- Color: Negro
- Tipo de cocina: Apta para todas las fuentes de calor.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén del paquete y verifique que no haya daños visibles.
2. Antes de usar por primera vez, lave la sartén con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien.
3. Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada.
4. Asegúrese de que la base de la sartén esté completamente en contacto con la fuente de calor para una cocción eficiente.

5. Operación

- Utilice un poco de aceite o spray de cocina en la superficie antes de calentar para mejorar las propiedades antiadherentes.
- Ajuste la temperatura según el tipo de alimento que esté cocinando.
- Cuando termine de cocinar, retire la sartén del fuego antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén con una esponja suave y detergente suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Enjuague con agua caliente y seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Para mantener la superficie antiadherente en óptimas condiciones, evite el uso de utensilios metálicos.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la sartén.
Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite y calentar correctamente antes de agregar los alimentos.
- Problema: Daños visibles en la superficie.
Solución: No utilice utensilios metálicos y evite el contacto con superficies ásperas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arroje este producto al basurero común. Consulte con su autoridad local para los métodos de desecho adecuados.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle Wok en Aluminium Ø 30 cm

Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle wok en aluminium Ø 30 cm. Cet appareil est conçu pour une utilisation efficace dans la cuisine, offrant une excellente conductivité thermique et des performances de cuisson supérieures. Avant d'utiliser votre poêle, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la poêle uniquement pour la cuisson sur des plaques de cuisson adaptées. Ne l'utilisez pas sur un feu direct ou une source de chaleur non recommandée.
- Surveillance : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant l'utilisation.
- Chauffage : Lorsque vous chauffez la poêle, gardez-la éloignée des bords de la cuisinière pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle.
- Ustensiles : Utilisez des ustensiles en silicone, en bois ou en plastique pour éviter de rayer la surface antiadhésive.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle dans l'eau froide immédiatement après l'utilisation, car cela pourrait provoquer une déformation.

Aperçu et spécifications du produit

- Matériau : Aluminium
- Diamètre : 30 cm
- Poids : Légère pour une manipulation facile
- Compatibilité : Convient pour toutes les plaques de cuisson, y compris induction
- Revêtement : Surface antiadhésive pour faciliter le nettoyage

Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez une surface de cuisson stable pour votre poêle. Assurez-vous qu'il n'y a rien d'inflammable à proximité.
2. Chauffage : Placez la poêle sur la plaque de cuisson et réglez le feu à un niveau moyen au début pour préchauffer la poêle.
3. Saisonnage : Pour une performance optimale, il est conseillé de saisonner la surface avant la première utilisation. Chauffez un peu d'huile dans la poêle à feu moyen pendant 2-3 minutes, puis essuyez l'excédent avec un chiffon propre.

Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne surchargez pas la poêle pour permettre une cuisson uniforme.
- Remuez régulièrement pour éviter que les aliments n'adhèrent à la surface.

Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux après le nettoyage.

Dépannage

- Problème de collage : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas surchauffer la poêle.
- Rayures : Utilisez uniquement des ustensiles appropriés pour prévenir les dommages à la surface.
- Difficulté à nettoyer : Un trempage dans de l'eau tiède peut aider à desserrer les résidus.

Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des produits en aluminium.

Contact

Pour toute question ou service après-vente, contactez-nous à :

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

Merci d'avoir choisi notre poêle wok. Nous vous souhaitons une expérience de cuisine agréable et réussie.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Wok in Alluminio Ø 30 cm

1. Informazioni Generali

La padella wok in alluminio di GGM Gastro è progettata per un utilizzo professionale e domestico, offrendo eccellenti prestazioni di cottura. Realizzata in alluminio di alta qualità, questa padella è leggera e resistente, rendendola ideale per saltare, friggere e cucinare a fuoco vivo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la padella su piani cottura appropriati, evitando fiamme eccessive.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie del prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso, poiché la padella può diventare molto calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 30 cm
- Spessore: 4 mm
- Tipo di superficie: Antiaderente
- Manico: Ergonomico, resistente al calore

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
- Lavare la padella con acqua calda e detergente delicato prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente la padella.
- Posizionare la padella sul fornello a fuoco medio.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia adatta al diametro della padella.

5. Funzionamento

- Versare una piccola quantità di olio nella padella preriscaldata.
- Aggiungere gli ingredienti e friggere o saltare come desiderato.
- Controllare frequentemente per evitare bruciature e mescolare regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, controllare se si sta utilizzando abbastanza olio o se la temperatura è troppo alta.
- Se la superficie presenta graffi, considerare di utilizzare utensili di legno o silicone in futuro.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in alluminio. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Riciclare quando possibile per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania