

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: 512-24

Wok pan made of copper - Ø 24 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Copper Wok Pan - Ø 24 cm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Copper Wok Pan. This high-quality wok is designed to provide exceptional cooking performance, enhanced heat conductivity, and durability. Ideal for stir-frying, steaming, or deep-frying, this pan is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Always use the wok on a stable, flat surface to prevent tipping or spills.
- Use oven mitts or pot holders to avoid burns when handling hot surfaces.
- Do not put the wok in the dishwasher as it may cause damage.
- Avoid metal utensils that can scratch the surface; instead, use wooden or silicone spatulas.
- Ensure to follow the manufacturer's recommended cooking temperatures to avoid overheating, which could result in warping or damage.
- Always supervise cooking to avoid any fire hazards.
- Do not leave the wok unattended while in use.

3. Product Specifications

- Product Code: 512-24
- Diameter: Ø 24 cm
- Material: Copper
- Weight: 1.2 kg
- Suitable for: Induction, Gas, Electric, and Ceramic cooking surfaces

4. Setup and Installation

1. Remove the wok from the packaging.
2. Clean the wok with warm, soapy water to remove any manufacturing residues.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the wok on your cooking surface after ensuring it is clean and free from any spills.
5. Ensure the heating element matches the size of the wok to achieve optimal cooking results.

5. Operation

- Preheat the wok on low to medium heat before adding oil or other ingredients.
- Use a light coating of oil to ensure food does not stick.
- For best results, stir-fry foods quickly while maintaining constant movement.
- Adjust the heat as necessary to control cooking speed and achieve desired results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the wok to cool completely after use.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Periodically polish the copper surface with a suitable copper cleaner to maintain its shine.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the wok, ensure sufficient oil is used and preheat correctly.
- If the surface appears tarnished, clean it using a copper polish.
- If the wok warps or does not sit flat, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly by recycling materials where possible. Copper is a recyclable material; check local recycling guidelines for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries or support regarding the GGM Gastro Copper Wok Pan, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your culinary experiences with our copper wok pan!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Kupfertopf Ø 24 cm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Kupfertopfes. Dieses Produkt wurde für eine optimale Wärmeleitung und -verteilung konzipiert, um Ihnen das Kochen zu erleichtern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kupfertopf nur auf für Kupfer geeigneten Kochfeldern.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf direkt in die Hitzequelle eingelegt werden kann, um Überhitzung und mögliche Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Topfen Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Entfernen Sie den Topf von der Hitzequelle, wenn er nicht gebraucht wird, um das Risiko von Unfällen zu minimieren.
- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden, die die Funktion beeinträchtigen können.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Durchmesser: 24 cm
- Material: Kupfer
- Fertigung: Hochwertige Verarbeitung für Langzeitnutzung
- Verwendungszweck: Für alle Arten von Kochfeldern geeignet, außer Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie den Topf gut ab.
3. Stellen Sie den Topf auf eine flache, stabile Oberfläche oder direkt auf das Kochfeld.
4. Verwenden Sie die entsprechende Wärmequelle. Bei Gas- oder Elektroherden sollte die Flamme oder die Wärmequelle den Boden des Topfes gleichmäßig abdecken, um Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen den Topf auf mittlerer Hitze vorheizen, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Nach dem Kochen den Topf vorsichtig von der Wärmequelle entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Unter Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm abwaschen und mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Bei hartnäckigen Verfärbungen können spezielle Kupferreiniger verwendet werden.
- Trocknen Sie den Topf sofort nach dem Waschen, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Topf verfärbt sich.
Lösung: Verwenden Sie spezielle Kupferreiniger zur Wiederherstellung der Oberfläche.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle. Stellen Sie sicher, dass der Topf gleichmäßig erhitzt wird und ausreichend Fett/Öl verwendet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kupfertopf entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Recyceln Sie, wenn möglich, um die Umweltauswirkungen zu minimieren.

9. Kontakt

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

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Wokpan van Koper Ø 24 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Wokpan van Koper Ø 24 cm. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor optimale warmtegeleiding en kookprestaties, perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wokpan alleen op een geschikt fornuis.
- Voorkom directe blootstelling aan open vuur.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de pan, omdat de handgrepen heet kunnen worden.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het fornuis.
- Bewaar de pan op een veilige plek, buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de wokpan niet in de vaatwasser.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of deuken en gebruik de pan niet als er schade is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Koper
- Diameter: Ø 24 cm
- Hoogte: 7 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch fornuis

4. Installatie en Setup

1. Plaats de wokpan op het fornuis en zorg ervoor dat de onderkant van de pan goed aansluit op de kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan niet overhangt of in contact komt met andere pannen.
3. Sluit de kookplaat aan op de stroomvoorziening indien nodig.
4. Kies de juiste brander voor de grootte van de wokpan om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam om de kans op delaminatie van het koper te minimaliseren.
- Voeg olie of vet toe voordat u groenten of vlees toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te bewerken en krassen te voorkomen.
- Kook op medium tot hoge temperatuur voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons of doek om de binnenkant schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen.
- Droog de pan onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en gebruik indien mogelijk een proefdoekje tussen de pannen ter voorkoming van krassen.

7. Probleemoplossing

- De pan kleeft: Zorg ervoor dat deze goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- De pan verkleurt: Vermijd hoge temperaturen en gebruik de pan niet in de vaatwasser.
- De handgreep wordt te heet: Gebruik altijd ovenwanten tijdens het koken.

8. Afvoer

Wanneer de wokpan aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat u deze op een milieuvriendelijke manier weggooit. Breng het naar een recyclingcentrum waar metalen materialen worden geaccepteerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Cobre Ø 24 cm

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Wok de Cobre Ø 24 cm de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción excepcional y duradera. Por favor, lea atentamente este manual para maximizar el rendimiento y garantizar un uso seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este wok está destinado exclusivamente para uso en cocinas domésticas. No utilizar en estufas de inducción.
- Cuidado al calentar: Evitar el sobrecalentamiento. No dejar desatendida la sartén mientras esté en uso.
- Manipulación: Utilizar siempre manoplas o agarraderas al manejar la sartén caliente para prevenir quemaduras.
- Supervisión: Mantener alejado de los niños durante su uso y limpieza.
- Materiales peligrosos: No utilizar utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento de la sartén.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco. Evitar la humedad para prevenir la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cobre
- Diámetro: 24 cm
- Mango: De acero inoxidable, diseño ergonómico
- Peso: 1,2 kg
- Uso: No apto para inducción, recomendado para gas y eléctricas

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el wok de la caja y elimine todo el material de embalaje.
2. Revisión: Verifique que no haya daños visibles y que todos los componentes estén presentes.
3. Preparación: Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque completamente antes de usar.
4. Ubicación: Coloque la sartén sobre la estufa en una superficie estable.

5. Operación

1. Calentamiento: Coloque la sartén en la estufa y encienda el fuego a temperatura media.
2. Cocción: Añada aceite o mantequilla antes de agregar alimentos. Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
3. Control de Temperatura: Ajuste el fuego según sea necesario durante la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar después de cada uso: Deje enfriar la sartén antes de limpiarla. Lave a mano con un estropajo suave y detergente.
- No usar en lavavajillas: Esto puede dañar el acabado y la calidad del cobre.
- Secado: Asegúrese de secar completamente la sartén para evitar la formación de manchas.
- Pulido: Para mantener el brillo del cobre, utilice limpiadores específicos para cobre de forma ocasional.

7. Solución de Problemas

- No se calienta uniformemente: Verifique que el fuego esté ajustado correctamente y que la sartén esté en contacto total con la fuente de calor.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y precalentar la sartén antes de agregar alimentos.

8. Eliminación

Deseche la sartén de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Evite arrojarla a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro y disfrutar de su nuevo wok de cobre.

FR FRANÇAIS

Manuel d'instruction du produit : Poêle Wok en Cuivre 24 cm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la poêle wok en cuivre de 24 cm. Cet ustensile de cuisine est conçu pour offrir une chaleur rapide et uniforme, parfait pour la cuisson à haute température et la préparation de vos plats asiatiques préférés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Chaleur : Manipuler avec précaution après utilisation, la poêle devient très chaude.
- Matériaux : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants pendant son utilisation et son refroidissement.
- Produits chimiques : Éviter tout contact avec des produits de nettoyage abrasifs.
- Compatibilité : Assurez-vous que votre source de chaleur est compatible avec les poêles en cuivre.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Diamètre : 24 cm
- Matériau : Cuivre de haute qualité
- Poignée : Ergonomique et isolante pour une prise en main sécurisée
- Utilisation : Compatible avec toutes les sources de chaleur sauf l'induction
- Poids : 1,2 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement et séchez.
2. Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée (gaz, électrique ou vitrocéramique).
3. Si nécessaire, assaisonnez la poêle en chauffant un peu d'huile à feu moyen pendant quelques minutes.

5. Fonctionnement

- Utilisez un feu moyen à élevé pour la cuisson.
- Ajoutez de l'huile au besoin avant d'ajouter les ingrédients.
- Remuez régulièrement pour garantir une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : La poêle chauffe inégalement.
- Solution : Vérifiez que la source de chaleur est correctement réglée et que le fond de la poêle est propre.
- Problème : Aliments collants.
- Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.

8. Élimination

La poêle wok en cuivre peut être recyclée. Veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Padella Wok in Rame Ø 24 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Padella Wok in Rame da 24 cm. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima prestazione di cottura e durevolezza. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza e prestazioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare la padella wok solo per cucinare alimenti.
- Superficie calda: La padella diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti resistenti al calore.
- Ferite da corrosione: Evitare di utilizzare strumenti metallici che potrebbero graffiare la superficie interna. Utilizzare utensili di legno o silicone.
- Sicurezza elettrica: Se utilizzata su piani cottura elettrici, assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi superfici calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e non lasciare mai incustodita la padella sul fuoco.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche durante la pulizia per evitare danni alla superficie.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale: Rame
- Diametro: 24 cm
- Spessore: 2 mm
- Compatibile con: Piani cottura a gas, elettrici e induzione (verificare le specifiche del produttore del piano cottura).

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo e asciugarla.
- Posizionare la padella wok direttamente sul piano cottura ed assicurarsi che sia stabile.
- Accertarsi che la fonte di calore corrisponda alla dimensione della padella.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere un po' di olio prima di aggiungere gli ingredienti. Non sovraccaricare la padella per garantire una cottura uniforme.
- Regolare il fuoco secondo necessità durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare bene per prevenire la formazione di macchie.
- Per mantenere la lucentezza, è possibile utilizzare del prodotto specifico per la pulizia del rame.

7. Risoluzione dei Problemi

- La padella si attacca: Assicurarsi che sia stata preriscaldata correttamente e che ci sia sufficienti grassi durante la cottura.
- Macchie scure dopo la pulizia: Utilizzare un detergente specifico per il rame per rimuovere le macchie.
- Deformazione: Non utilizzare su fonti di calore eccessive o sovraccaricare la padella.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la padella in conformità con le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania