

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: 512-28

Wok pan made of copper - Ø 28 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Copper Wok Pan - Ø 28 cm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Copper Wok Pan - Ø 28 cm. This high-quality cookware is designed for professional and home chefs alike, offering superior heat conductivity and cooking performance. Ideal for stir-frying, searing, and sautéing, this wok pan is perfect for creating authentic Asian dishes as well as a variety of other culinary delights.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the wok pan on compatible heat sources. Avoid exposure to open flames unless specified.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Children: Keep the product out of the reach of children and supervise their use of kitchen appliances.
- Maintenance: Regularly check for wear and damage. Discontinue use if the pan shows signs of significant wear.
- Cleaning: Do not immerse the hot wok in cold water; allow it to cool down before cleaning to prevent warping.
- Storage: Store the wok pan in a dry place. Avoid stacking with other cookware unless protected to prevent scratches.

3. Product Specifications

- Material: Copper
- Diameter: 28 cm
- Weight: 1.2 kg
- Compatible Heat Sources: Gas, electric, induction
- Handle Type: Ergonomic stainless-steel handle

4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure that the cooking surface and surrounding area are clean and dry.
2. Heat Source Compatibility: Confirm compatibility with your stovetop:
 - For gas stoves, position the wok pan directly over the flame.
 - For electric and induction stoves, ensure the element is compatible with the wok's diameter.
3. Initial Heating: When using for the first time, wash the pan thoroughly with warm soapy water, rinse well, and dry. Preheat the wok pan on low heat for a few minutes to season.

5. Operation

1. Preheat the Wok: Heat the pan on medium heat for best results.
2. Cooking: Add oil suitable for high-temperature cooking. Once the oil shimmers, add ingredients. Stir frequently to ensure even cooking.
3. Temperature Control: Adjust heat as necessary to avoid burning food. Use the ergonomic handle for comfortable maneuvers.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool before cleaning.
- Use a soft sponge for cleaning, and avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- For stubborn residues, soak the pan in warm water before cleaning.
- Dry the pan completely before storage to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Discoloration: It is normal for copper to develop a patina over time. Regular polishing can restore its shine.
- Food Sticking: Ensure sufficient preheating and oil in the pan. If sticking occurs, reduce heat.
- Warping: Avoid exposing the pan to sudden temperature changes. Always let it cool gradually.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product responsibly. Copper cookware is recyclable. Check local recycling guidelines for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

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

Thank you for your purchase and happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Wok-Pfanne aus Kupfer - Ø 28 cm

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Wok-Pfanne aus Kupfer ist speziell für die Zubereitung asiatischer Gerichte entwickelt worden. Sie kombiniert traditionelle Kochmethoden mit modernem Design und hoher Funktionalität. Diese Pfanne eignet sich hervorragend für das schnelle Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Nur auf den für die Wok-Pfanne geeigneten Herdtypen verwenden (Gas, Elektro, Induktion).
- Die Pfanne darf nicht überhitzt werden, da dies zu Verfärbungen oder Beschädigungen führen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne während des Gebrauchs stabil auf der Kochplatte steht.
 - Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen beim Umgang mit der heißen Pfanne zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 28 cm
- Material: Kupfer
- Innenbeschichtung: Antihafbeschichtung
- Griffe: Ergonomisch geformt, hitzebeständig
- Geeignet für: Gas-, Elektro- und Induktionsherde
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Pfanne.
- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Pfanne gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Stellen Sie die Pfanne auf die Kochplatte und überprüfen Sie, ob sie stabil sitzt.
- Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe entsprechend den Kochanforderungen der Speisen.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Temperatur für einige Minuten, bevor Sie Öl oder andere Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie Öle mit hohem Rauchpunkt, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Rühren Sie die Speisen regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn die Speisen zu schnell bräunen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Es wird empfohlen, die Pfanne gelegentlich mit ein wenig Speiseöl einzureiben, um die Antihafbeschichtung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Speisen kleben an der Pfanne fest.
Lösung: Achten Sie darauf, die Pfanne richtig vorzuheizen und genügend Öl zu verwenden.
- Problem: Die Pfanne hat einen unangenehmen Geruch.
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich und überprüfen Sie, ob Reste erhitzter Speisen zurückgeblieben sind.
- Problem: Verfärbungen auf der Oberfläche.
Lösung: Diese können durch Überhitzung entstehen, verwenden Sie die Pfanne bei der richtigen Temperatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass sie keine schädlichen Stoffe enthält, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Wokpan van Koper Ø 28 cm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Wokpan van Koper met een diameter van 28 cm. Deze hoogwaardige wokpan is ontworpen voor veelzijdig koken en biedt uitstekende warmtegeleiding, waardoor uw gerechten gelijkmatig worden bereid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de wokpan alleen op de juiste warmtebronnen. Vermijd gebruik op een open vuur of onder een grill.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete pan. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Plaats de pan nooit op een koude of natte ondergrond om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het fornuis terwijl deze in gebruik is.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de koperen afwerking kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Koper
- Diameter: Ø 28 cm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch en inductiekookplaten (controleren op compatibiliteit)

4. Setup en Installatie

- Verwijder de wokpan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de wokpan op een vlak en stabiel kookoppervlak.
- Zorg ervoor dat de kookplaat compatibel is met de pan (inductiekookplaten dienen een ferromagnetische bodem te hebben).
- Stel de hitte in op een laag tot middelmatig niveau tijdens het opwarmen om verkokking te voorkomen.

5. Bediening

- Verwarm de wokpan op een laag vuur voordat u olie of andere ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Voeg ingrediënten toe in een volgorde waarbij de kooktijden in acht worden genomen (bijv. harder groenten eerst, daarna zachtere).

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons; vermijd schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een mengsel van azijn en zout.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Problemen Oplossen

- Vlekken of verkleuring: Dit kan gebeuren door overmatige hitte of het gebruik van agressieve middelen. Voorkom dit door de pan op de juiste temperaturen te gebruiken en alleen milde reinigingsmiddelen te gebruiken.
- Olie of vet plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie om plakken te voorkomen.

8. Afvoer

- De wokpan kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled als metaal. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over recycling van koper.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Cobre Ø 28 cm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra sartén wok de cobre de 28 cm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, permitiendo una distribución uniforme del calor y una cocción eficiente. Siguiendo las instrucciones de este manual, podrá asegurarse de maximizar la vida útil de su sartén y disfrutar de una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este wok está destinado exclusivamente para cocinar alimentos en la estufa. No se debe utilizar en un horno o en una fuente de calor directa.
- **Superficies Calientes:** Tenga cuidado al tocar la sartén durante y después de su uso. Las manijas pueden calentarse. Utilice siempre guantes de cocina.
- **Métodos de Cocción:** Evite utilizar utensilios metálicos, ya que pueden rayar la superficie de la sartén. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.
- **Combustibles/Materiales Inflamables:** Mantenga el wok alejado de materiales inflamables durante el uso.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que la sartén esté completamente fría antes de almacenarla para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Cobre
- **Diámetro:** 28 cm
- **Peso:** 1.75 kg
- **Compatibilidad de la Cocina:** Todas las fuentes de calor (gas, eléctrico, inducción)
- **Revestimiento:** No aplica
- **Manejo de Temperaturas:** Apto para altas temperaturas

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire la sartén de su embalaje y limpie la superficie con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo.
- **Paso 2:** Coloque la sartén en la estufa sobre un quemador de tamaño adecuado.
- **Paso 3:** Asegúrese de que la fuente de calor esté correctamente encendida y ajustada a la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

- **Pre calentamiento:** Antes de agregar aceite o alimentos, es recomendable precalentar la sartén a fuego medio.
- **Añadir Ingredientes:** Agregue una pequeña cantidad de aceite y espere a que se caliente antes de añadir los ingredientes. Evite sobrecargar la sartén para asegurar una cocción uniforme.
- **Temperatura de Cocina:** Ajuste la temperatura según sea necesario para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Inmediata:** Después de usar, deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- **Lavado a Mano:** Limpie la sartén con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- **Secado:** Seque la sartén completamente después de lavarla para evitar la oxidación.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y limpio. Si no se utiliza durante un tiempo prolongado, considere aplicar una ligera capa de aceite para protegerla.

7. Resolución de Problemas

- **Tiempos de Cocción Largos:** Si los alimentos tardan demasiado en cocinarse, ajuste la temperatura a un nivel más alto.
- **Alimentos Que Se Pegan:** Asegúrese de que la sartén esté debidamente precalentada y que se utilice suficiente aceite.
- **Deslustre en Cobre:** El deslustre en la superficie de cobre es normal. Para restaurar el brillo, limpie con un paño suave y un limpiador de cobre.

8. Eliminación

- **Desecho:** Cuando haya llegado al final de su vida útil, asegúrese de desecharlo adecuadamente. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de metal.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle Wok en Cuivre Ø 28 cm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle wok en cuivre Ø 28 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une performance optimale en cuisine, offrant une conduction calorifique exceptionnelle et une durabilité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une expérience de cuisson sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cette poêle est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson.
- Précautions d'utilisation : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lors de la cuisson. Ne laissez pas le feu être trop fort pour éviter la décoloration ou la déformation.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants ou des maniques pour éviter les brûlures, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation.
- Nettoyage : Ne plongez jamais la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour prévenir les rayures. Utilisez plutôt des ustensiles en bois ou en silicone.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Cuivre
- Diamètre : 28 cm
- Poids : 1,5 kg
- Compatible avec : Toutes les plaques de cuisson, y compris à induction.
- Recommandé pour : Sautés, fritures, et cuissons à feu vif.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'emballage de la poêle avec précaution.
- Vérifiez que la poêle ne présente aucun dommage avant utilisation.
- Placez la poêle sur une plaque de cuisson compatible.
- Assurez-vous que la taille de la plaque correspond au diamètre de la poêle pour un chauffage uniforme.

5. Utilisation

- Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
- Chauffez la poêle à feu doux pendant quelques minutes avant de commencer à cuire.
- Ajoutez de l'huile ou une autre matière grasse pour éviter que les aliments n'adhèrent.
- Ajustez la chaleur selon les besoins de la recette et ne surchargez pas la poêle.

6. Entretien et Nettoyage

- Nettoyez la poêle après chaque utilisation avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement la poêle avec un chiffon doux pour éviter l'oxydation.
- Rangez la poêle dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des décolorations, cela peut être dû à une exposition prolongée à des températures élevées. Cela est normal et n'affecte pas la performance.
- Si des aliments adhèrent à la surface, assurez-vous d'avoir suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- Pour tout problème persistant, veuillez contacter notre service client.

8. Élimination

- En fin de vie, la poêle doit être éliminée conformément aux réglementations locales en matière de recyclage. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Le cuivre peut être recyclé. Consultez les points de collecte de métaux près de chez vous.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre poêle wok en cuivre, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons de merveilleuses expériences culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok in Rame Ø 28 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Wok in rame. Questo prodotto offre un'eccellente conduzione del calore, rendendolo ideale per preparazioni culinarie che richiedono temperature elevate. Prima dell'uso, vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il wok solo per scopi alimentari e seguire le istruzioni di cottura.
- Maneggio: Il manico può diventare caldo; utilizzare sempre guanti da cucina.
- Superfici di cottura: Non utilizzare su superfici abrasive o per fuochi non compatibili.
- Controllo: Non lasciare il wok incustodito mentre è in uso.
- Pulizia: Assicurarvi che il wok sia spento e raffreddato prima di pulirlo.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Rame
- Diametro: Ø 28 cm
- Compatibilità: Adatto per tutte le fonti di calore, escluse le induzioni.
- Peso: 1,5 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il wok dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il wok con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare bene il wok.
4. Posizionare il wok su una fonte di calore appropriata, assicurandosi che sia ben centrato.

5. Funzionamento

1. Riscaldare il wok a fuoco medio-alto.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio per cucina e distribuire uniformemente.
3. Aggiungere gli ingredienti da cuocere, mescolando frequentemente per garantire una cottura uniforme.
4. Ridurre il calore se necessario e continuare a cuocere fino al raggiungimento della cottura desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il wok.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare pagliette abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto per mantenere la qualità del rame.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca.
Soluzione: Assicurarvi di utilizzare olio adeguato e di riscaldare il wok correttamente prima dell'uso.
- Problema: Il wok ha macchie di ossidazione.
Soluzione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per ripristinare la finitura.

8. Smaltimento

Quando il wok ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania