

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: WPS45

Wok Pan made of stainless steel - Ø 450mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Wok Pan Made of Stainless Steel Ø 450mm (WPS45)

1. General Information

Thank you for purchasing the Wok Pan Made of Stainless Steel Ø 450mm (WPS45). This product is designed for professional and home use, providing excellent heat distribution and retention, ensuring optimal cooking results.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the wok on a stable and heat-resistant surface.
- Heat Awareness: The wok can become extremely hot during use. Use appropriate protective gear (oven mitts) when handling.
- User Responsibility: Ensure that children and pets are kept away from the cooking area to avoid accidental burns or injuries.
- Electrical Safety: If using with an electric stove, ensure the power supply is compatible with the wok's material and design.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that can scratch or damage the non-stick surface.
- Maintenance and Inspection: Regularly check for signs of wear and tear. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: 450 mm
- Weight: 2.5 kg
- Suitable for: All heat sources including induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Up to 250°C

4. Setup and Installation

- Placement: Position the wok on a compatible cooking surface (gas, electric, or induction). Ensure it is centered on the burner or heating element.
- Initial Cleaning: Before first use, wash the wok with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
- Heating: Preheat the wok on a low setting before adding oil or ingredients. Gradually increase the heat according to the cooking requirements.

5. Operation

- Add a small amount of oil before heating to prevent sticking.
- Preheat the wok for a few minutes before adding ingredients.
- Stir-fry food quickly to ensure even cooking, adjusting heat as necessary.
- Use appropriate utensils, preferably wooden or silicone, to avoid scratches.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, let the wok cool down before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn residue, soak in warm water for easier cleaning.
- Dry the wok thoroughly to prevent water spots and rust development.
- Store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat source is properly adjusted. Stir frequently for even heat distribution.
- Sticking Food: Ensure the wok was preheated adequately and use enough oil.
- Discoloration: This is normal for stainless steel; it does not affect the performance. Clean with a stainless steel cleaner if desired.

8. Disposal

- Dispose of the wok in accordance with local regulations for metal materials. Ensure it is clean and free from food particles prior to disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Wok Pan. We wish you a wonderful cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wok-Pfanne aus Edelstahl Ø 450mm (WPS45)

1. Allgemeine Informationen

Die Wok-Pfanne aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 450mm (Modell WPS45) ist ideal für vielseitige Kochmethoden, einschließlich Braten, Dämpfen und Frittieren. Entwickelt für den professionellen Einsatz, bietet diese Pfanne eine hervorragende Wärmeleitung und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Benutzung auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Verwenden Sie beim Kochen geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Kochens von der Kochstelle fern.
- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer und Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 450mm
- Größe: Standard (für große Kochflächen geeignet)
- Die Pfanne ist für verschiedene Kochstellen geeignet, einschließlich Gas- und Induktionsherde.

4. Aufbau und Installation

1. Entpacken Sie die Wok-Pfanne vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf etwaige Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
3. Platzieren Sie die Wok-Pfanne auf der Kochfläche, sicherstellen, dass sie stabil steht.
4. Stellen Sie sicher, dass der Gas- oder Induktionsherd korrekt eingestellt ist, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze, um optimale Kochbedingungen zu schaffen.
2. Fügen Sie Öl hinzu und lassen Sie es erhitzen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
3. Rühren oder schwenken Sie die Zutaten regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um die Pfanne zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Pfanne bleibt nicht heiß: Überprüfen Sie die Kochstelle und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß funktioniert.
- Essen klebt an der Pfanne: Verwenden Sie ausreichend Öl und erhitzen Sie die Pfanne gut, bevor Ihnen Zutaten hinzugefügt werden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie diese Wok-Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Wokpan van RVS Ø 450mm WPS45

1. Algemene Informatie

De RVS wokpan Ø 450mm WPS45 is ontworpen voor professioneel gebruik in horecagelegenheden. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, is deze wokpan ideaal voor het bereiden van diverse gerechten met een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de wokpan alleen voor haar bedoelde doeleinden. Neem altijd de nodige voorzorgsmaatregelen bij het gebruik.
- Verbranding: De handgrepen kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen te allen tijde op veilige afstand van de kookomgeving.
- Vlampunt van Olie: Gebruik geen olie met een laag vlampunt om het risico op brand te minimaliseren.
- Reinigen: Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: Ø 450 mm
- Hoogte: 150 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor 4-6 personen
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de wokpan op een geschikte kookplaat of gasfornuis.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond is gereinigd en vrij van vocht.
3. Voor een optimale werking, gebruik een inductiepan-adapter indien nodig.

5. Bediening

1. Verwarm de wokpan op middelhoog vuur.
2. Voeg olie toe zodra de pan warm is.
3. Voeg ingrediënten toe en roer constant voor een gelijkmatige garing.
4. Houd de pan in beweging om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de wokpan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -sponzen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ingrediënten plakken aan de pan.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Controleer of de pan recht op de kookplaat staat en de warmte gelijkmatig verdeeld wordt.

8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van recyclebaar materiaal. Verwerk de pan volgens de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of service, neem contact met ons op:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Wok de Acero Inoxidable - Ø 450mm (WPS45)

1. Información General

Gracias por elegir la sartén wok de acero inoxidable WPS45. Este producto ha sido diseñado para ofrecerte una experiencia de cocina excepcional, combinando durabilidad con un alto rendimiento.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para cocinas de gas, eléctricas e inductivas.
- No sobrecalientes la sartén cuando esté vacía, ya que esto puede dañar el revestimiento.
- Maneja la sartén con cuidado, utilizando guantes de cocina o manijas adecuadas para evitar quemaduras.
- Mantén la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o caliente.
- Utiliza utensilios de cocina compatibles para evitar rayones en la superficie de cocción.
- Limpia la sartén adecuadamente después de cada uso para evitar acumulación de residuos que puedan causar problemas de salud.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 450 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de fondo: Fondo plano
- Compatible con: Gas, eléctrico e inducción

4. Configuración e Instalación

- Coloca la sartén wok sobre la fuente de calor elegida.
- Asegúrate de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de colocar la sartén.
- Si utilizas una cocina de inducción, verifica que la sartén sea adecuada para este tipo de cocción.
- Precalienta la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes, para asegurar una cocción uniforme.

5. Operación

- Añade una pequeña cantidad de aceite y calienta a fuego medio.
- Incorpora los ingredientes y revuélvelos constantemente para evitar que se peguen.
- Ajusta la temperatura según sea necesario durante la cocción.
- Siempre utiliza utensilios de madera o silicona para preservar la superficie de la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deja que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lava a mano con agua tibia y un detergente suave. Evita limpiadores abrasivos.
- Seca completamente la sartén después de lavarla para prevenir manchas de agua.
- Almacena en un lugar seco y libre de humedad.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega: Asegúrate de que la sartén esté bien precalentada y de utilizar suficiente aceite.
- Si se observan manchas: Limpia la sartén con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, y enjuaga bien.
- Si la sartén se deforma: No la sometas a cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrate de desechar la sartén de manera responsable. Considera reciclar el acero inoxidable en un centro de reciclaje para metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA POÊLE À WOK EN ACIER INOXYDABLE - Ø 450 mm (WPS45)

1. Informations Générales

La poêle à wok WPS45 est conçue pour offrir une cuisson uniforme et rapide des aliments. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle est durable et résistante à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser la poêle à wok sur des surfaces inappropriées comme des foyers non adaptés.
- Chaleur : La poêle peut devenir très chaude. Toujours utiliser des gants de protection ou des maniques lors de la manipulation.
- Enfants : Garder la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation et après utilisation jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.
- Nettoyage : Ne pas plonger une poêle chaude dans l'eau froide afin d'éviter les chocs thermiques.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Type de produit : Poêle à wok
- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 450 mm
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris à induction.
- Poids : Détails sur la spécification à consulter sur le site du fabricant.

4. Installation et Mise en Place

- Placer la poêle sur une surface plane et stable.
- Vérifier que la cuisinière est propre et sèche avant de placer la poêle.
- Pour les modèles à induction, s'assurer que la poêle est compatible avec celle-ci.
- Allumer le feu ou la plaque à induction à la puissance désirée.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter l'huile ou les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour éviter les rayures.
- Pour un meilleur résultat, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir totalement avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour le nettoyage.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

- Si des aliments collent : Assurez-vous que la poêle est bien préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Si la poêle déforme : Ne pas surchauffer et éviter les chocs thermiques.
- Pour toute préoccupation liée à la qualité, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter la poêle à wok dans les ordures ménagères.
- Recyclez-la selon les règlements locaux pour les matériaux métalliques.

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 Acciaio Inox Ø 450mm

1. Informazioni Generali

Il wok in acciaio inox da 450 mm è progettato per una cottura versatile e duratura. Adatto per l'uso domestico e professionale, garantisce prestazioni elevate e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il wok solo su fonti di calore compatibili.
- Evitare il contatto diretto con fiamme e fonti di calore elevate senza adeguate protezioni.
- Non utilizzare utensili in metallo che possono graffiare la superficie.
- Tenere il wok lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere il wok caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il wok sia completamente asciutto prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: 450 mm
- Peso: 2,5 kg
- Spessore: 2 mm
- Compatibilità: Adatto per piani cottura a gas, elettrici e a induzione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il wok dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Pulire il wok con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare completamente.
3. Posizionare il wok su una superficie piana del piano cottura, assicurandosi che sia stabile.
4. Accendere la fonte di calore e impostare la temperatura desiderata per l'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare un olio da cucina adeguato e riscaldare prima di aggiungere ingredienti.
- Mescolare frequentemente per ottenere una cottura uniforme.
- Non sovraccaricare il wok per garantire una corretta circolazione del calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il wok dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e sapone, utilizzando una spazzola morbida o una spugna.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette abrasivi.
- Per mantenere il fornitore, applicare un sottile strato di olio dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il wok si deforma: Assicurarsi di non esporre il wok a temperature estreme.
- Se si verifica ruggine: Assicurarsi che il wok sia completamente asciutto prima di riporlo e applicare olio se necessario.
- Se il cibo si attacca: Provare a riscaldare il wok prima di aggiungere l'olio e gli ingredienti.

8. Smaltimento

Smaltire il wok in acciaio inox secondo le normative locali. Non gettare il wok negli strumenti normali; riciclarlo presso un centro di raccolta per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania