



WOK GOURMET ø 32cm

**MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS**

FRANÇAIS .....	2
ENGLISH.....	4
DEUTSCH .....	6
ESPAÑOL.....	8
ITALIANO .....	10
Nederlands .....	12

## FRANÇAIS

### MODE D'EMPLOI

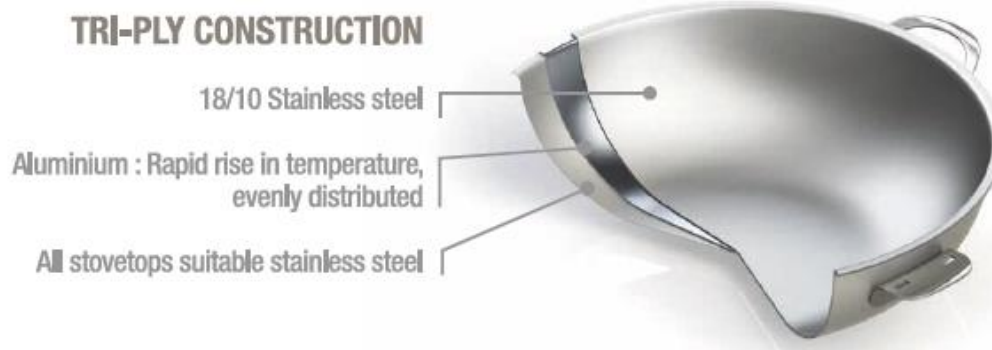
#### CONSEILS D'UTILISATION

Compatible tous feux (gaz, plaques électriques, vitrocéramiques ou à induction), utilisable au four (max 220°/ 425°f/ gaz thermostat 7).

#### Nettoyer le produit à l'eau savonneuse avant la 1ère utilisation

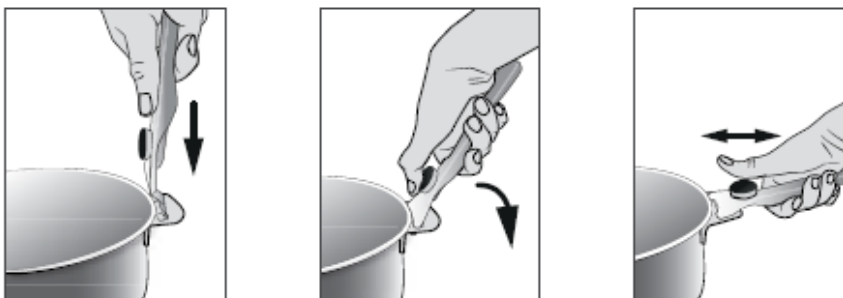
Le fond thermo diffuseur de O'WOK possède 3 épaisseurs de matériaux distincts. Ils assurent ainsi une répartition optimale de la chaleur. Une fois la température souhaitée, RÉDUISEZ la source de chaleur pour éviter une surchauffe de vos aliments. Si vous cuisinez au GAZ, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond thermo diffuseur.

La lame d'aluminium est encapsulée dans l'acier inoxydable ce qui facilite le nettoyage (aucun contact direct avec l'aluminium).



Tous feux  
All stovetops

#### La poignée



Un « clic » signale que la poignée est bien en place.

#### Grille

En acier inoxydable, la grille O'WOK peut passer au four à une température maximum de 220°C.

### QUALITE DES MATERIAUX

Mastrad a conçu O' WOK avec des matériaux de haute qualité, conformes aux normes alimentaires en vigueur. Ils garantissent la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments.

Les propriétés de résistance de l'acier inoxydable associé à l'aluminium permettent une répartition uniforme de la chaleur.

O' WOK a été conçu pour un usage quotidien intensif.

### ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, à l'aide de papier de cuisine imbibé d'huile végétale, enduisez toute la surface de cuisson. Rincez ensuite à l'eau chaude et essuyez soigneusement. Cette même opération répétée de temps en temps aidera à protéger la surface et lui garantira une plus longue durée de vie.
- Pour protéger et éviter d'endommager votre O'WOK, cuisinez toujours à FEU MOYEN ou à feu doux. Ne JAMAIS EXCEDER 2/3 DE LA PUISSANCE et ne JAMAIS UTILISER LA FONCTION « BOOSTER » d'une plaque à induction.
- ATTENTION, un passage prolongé à forte température jaunira inexorablement O'WOK et ses accessoires.
- Laissez refroidir votre WOK plusieurs minutes avant de la nettoyer. Pour un entretien facile, votre O'WOK passe au lave-vaisselle. Laissez tremper votre WOK dans l'eau tiède au cas où des aliments attacheraient. Pour mieux conserver l'aspect et les performances de votre wok, nous vous recommandons de laver votre ustensile à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour un meilleur résultat des surfaces non revêtu UNIQUEMENT, utilisez la crème d'entretien Mastrad pour l'acier inoxydable (F62600).
- La grille passe au lave-vaisselle.
- Ne pas mettre la poignée au lave-vaisselle.
- ATTENTION : Ne jamais utiliser d'eau de javel, cela peut rendre le produit inutilisable.

***Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation et de la conserver.***

## ENGLISH

### INSTRUCTIONS OF USE

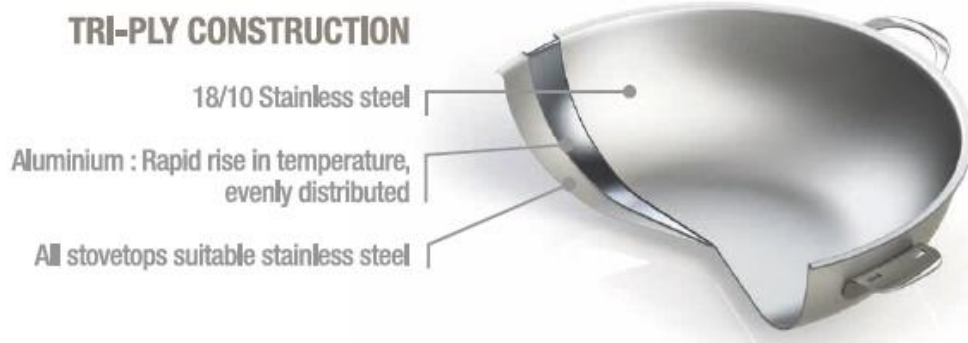
Compatible with all stovetops (gas, electric, vitroceramic, or induction cooking hobs), O'WOK is also ovenproof (max 425°F/220°C/gas mark 7)

#### **Wash with soapy water before use.**

O'WOK thermal-diffuser base contains 3 layers of different materials, thereby insuring optimal heat distribution.

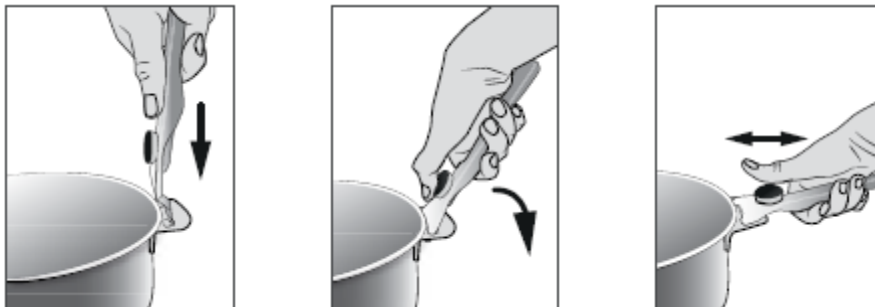
Once the desired temperature has been reached, LOWER the heat source to avoid overcooking your food. When cooking over a GAS burner, make sure that the flame never goes past the thermal-diffuser base.

The aluminum core is encapsulated in stainless steel, which makes cleaning easier (no direct contact with the aluminum).



Tous feux  
All stovetops

#### **Handle**



A “click” signals that the handle is correctly in place.

## Smoker Racks

Made from stainless steel, the O'WOK smoker rack is ovenproof up to a maximum temperature of 428°F (220°C).

### QUALITY OF THE MATERIALS

Mastrad designed O'WOK with high-quality materials which comply with today's food standards. They do not interact with food and preserve ingredients' nutritional and taste-related qualities.

The resistance properties of stainless steel combined with aluminum core result in even distribution of heat.

O'WOK has been designed for heavy daily use.

### CARE INSTRUCTIONS

- Before using, use a paper towel soaked in vegetable oil to apply a coat of oil to the entire surface of the wok. Rinse the wok with hot water and dry. Repeating this seasoning sequence from time to time will help protect your wok and make it last longer.
- To protect your wok and prevent it from becoming damaged, always cook over MEDIUM HEAT or low heat. NEVER EXCEED 2/3 OF THE POWER CAPACITY and NEVER USE THE "BOOSTER" FEATURE on an induction cooktop.
- WARNING: prolonged exposure of O'wok and its accessories to high temperatures will cause discoloration.
- Let your wok cool for several minutes before cleaning it. For easy cleaning, your O'WOK is dishwasher-safe. Should any food stick to its surface, soak your wok in warm water. To better preserve the appearance and performance of your wok, we recommend hand-washing your wok in hot soapy water. For best results, ONLY use Mastrad's stainless-steel cleaner & polish (F62600) to deep-clean uncoated surfaces.
- The smoker rack is dishwasher safe.
- The handle is not dishwasher safe.
- WARNING: Do not use bleach; this could render the product unusable.

***Please read the user's manual carefully and retain it for future reference.***

## DEUTSCH

### BENUTZERHANDBUCH

#### ANWENDUNGSTIPPS

Für alle Herdarten geeignet (Gas, Elektroherde, Glaskeramik und Induktion), kann im Ofen verwendet werden (max. 220 °C / Gasmarke 7).

#### **Das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser reinigen.**

Der Thermodiffusorboden von O'WOK besteht aus drei verschiedenen Materialien unterschiedlicher Dicke. Damit wird die Wärme optimal verteilt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, VERRINGERN Sie die Wärmezufuhr, um ein Überhitzen der Lebensmittel zu vermeiden. Wenn Sie einen GASHERD benutzen, sollte die Flamme nicht über den Thermodiffusorboden gehen. Die Aluminiumschicht ist von der Edelstahlschicht umgeben, was die Reinigung erleichtert (kein Direktkontakt mit Aluminium).

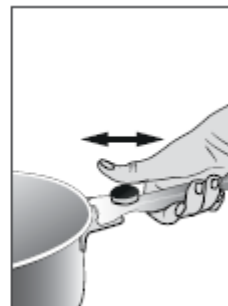
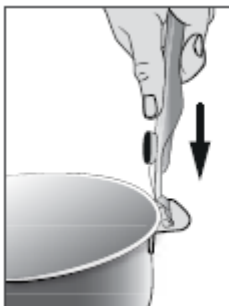
#### DREILAGIGE PFANNE

18/10 Edelstahl  
Aluminium: Schnellerhitzend,  
gleichmäßige Wärmeverteilung  
Edelstahl ist für alle



Alle  
Herdarten

#### Griff



Ein Klicken zeigt an, wenn der Griff korrekt angebracht wurde.

## Rost

Der O'WOK Rost aus Edelstahl kann im Ofen bis zu einer Temperatur von 220 °C verwendet werden.

## MATERIALQUALITÄT

Mastrad hat O' WOK aus qualitativ hochstehenden Materialien entwickelt, die den geltenden Lebensmittelvorschriften entsprechen. Sie garantieren die Lebensmittelneutralität und die Erhaltung des Geschmacks sowie der Nährwerte von Lebensmitteln.

Die Festigkeitseigenschaften von Edelstahl in Kombination mit Aluminium ermöglichen eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

O' WOK wurde für einen intensiven, täglichen Einsatz designt.

## PFLEGE

- Schmieren Sie mit Küchenpapier und Pflanzenöl die Kochfläche vor der ersten Nutzung ein. Spülen Sie die Pfanne anschließend mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig. Dieser Vorgang sollte regelmäßig wiederholt werden, um die Oberfläche zu schützen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Damit Ihr O'WOK nicht beschädigt wird, sollten Sie immer bei MITTLERER HITZE oder niedriger Hitze kochen. ÜBERSCHREITEN SIE 2/3 DER HEIZKRAFT NICHT und verwenden Sie NIE DIE BOOST-FUNKTION von Induktionsherden.
- ACHTUNG, eine längere Nutzung bei hoher Hitze verfärbt O'WOK und die Accessoires dauerhaft.
- Lassen Sie O'WOK einige Minuten auskühlen, bevor Sie ihn reinigen. Für eine einfache Reinigung können Sie O'WOK im Geschirrspüler reinigen. Wenn Lebensmittel daran kleben, weichen Sie den O'WOK in lauwarmem Wasser ein. Um die Ästhetik und Leistungsfähigkeit Ihres Woks länger zu bewahren, empfehlen wir Ihnen, ihn mit Seifenwasser von Hand zu spülen. NUR FÜR NICHT BESCHICHTETE OBERFLÄCHEN: Nutzen Sie die Mastrad-Reinigungscreme für Edelstahl (F62600).
- Der Rost kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Griff nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ACHTUNG: Keine Chlorbleiche verwenden, da diese das Produkt unbrauchbar macht.  
***Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen und aufzubewahren.***

## ESPAÑOL

### MODO DE EMPLEO

#### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Compatible con todos los fuegos (gas, placas eléctricas, vitrocerámicas e inducción), apto para el horno (a una temperatura máx. de 220° C/termostato de gas 7).

#### Limpia el producto con agua jabonosa antes de su primer uso

El fondo del difusor térmico de O'WOK tiene 3 espesores diferentes de materiales distintos. Esto asegura una distribución óptima del calor. Una vez se alcance la temperatura deseada, DISMINUYE la temperatura para evitar un sobrecalentamiento de los alimentos. Si cocinas con GAS, asegúrate de que la llama nunca supere el fondo del difusor térmico.

La hoja de aluminio se encuentra entre otras dos capas de acero inoxidable, lo que facilita su limpieza (no tienen contacto directo con el aluminio).

#### JUEGO TRY-PLY

Acero inoxidable 18/10

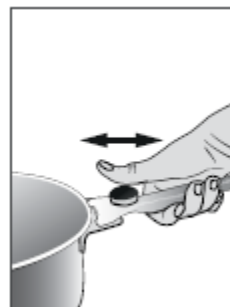
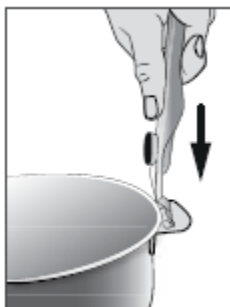
Aluminio: aumento rápido de la temperatura que se distribuye uniformemente

Acero inoxidable, apto para todo



Todos los  
fuegos

#### El mango



Un «clic» indica que el mango está en su lugar.



## **La parrilla**

Fabricada en acero inoxidable, la parrilla O'WOK puede asar a una temperatura máxima de 220 °C.

### CALIDAD DE LOS MATERIALES

Mastrad ha diseñado O' WOK con materiales de alta calidad que cumplen con las normas alimentarias actuales. Garantizan la neutralidad alimentaria y la conservación del sabor y de las propiedades nutricionales de los alimentos.

Las propiedades de resistencia del acero inoxidable en combinación con el aluminio permiten una distribución uniforme del calor.

O' WOK se ha diseñado para un uso diario intensivo.

### MANTENIMIENTO

- Antes del primer uso, utiliza un papel de cocina empapado en aceite vegetal para cubrir toda la superficie de cocinado. A continuación, enjuágalo con agua caliente y límpialo a fondo. Este mismo proceso, repetido de vez en cuando, ayudará a proteger la superficie y garantizará una mayor duración.
- Para proteger y evitar daños en tu O'WOK, cocina siempre a FUEGO MEDIO o a fuego bajo. **NUNCA SOBREPASES 2/3 DE LA POTENCIA Y NO UTILICES NUNCA LA FUNCIÓN POTENCIADORA** de una placa de inducción.
- **ATENCIÓN:** Si durante un tiempo prolongado se sobrepasa la temperatura indicada, la parrilla O'WOK y sus accesorios se amarillearán.
- Deja que el WOK se enfríe durante varios minutos antes de limpiarlo. Para un mantenimiento sencillo, usa el lavavajillas para limpiar el O'WOK. Deja el WOK en remojo con agua tibia en caso de que hayan quedado alimentos incrustados. Para conservar mejor el aspecto y rendimiento del wok, te recomendamos lavarlo a mano con agua caliente jabonosa. Para obtener mejores resultados con superficies no recubiertas, utilice **SOLAMENTE** el producto de mantenimiento Mastrad para acero inoxidable (F62600).
- La parrilla se mete en el lavavajillas.
- El mango no es apto para el lavavajillas.
- **ATENCIÓN:** Nunca utilices lejía, ya que puedes estropear el producto y que no pueda volver a usarse.

***Te recomendamos que leas atentamente el manual de instrucciones y lo conserves.***

## ITALIANO

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### CONSIGLI PER L'USO

Compatibile con tutti i piani di cottura (a gas, elettrici, in vetroceramica o a induzione), utilizzabile in forno (max 220°/425°f/gas termostato 7)

#### **Pulire il prodotto con acqua e sapone prima del primo utilizzo**

Il fondo termodiffusore di O'WOK presenta 3 spessori di materiali diversi. In tal modo si garantisce una distribuzione ottimale del calore. Raggiunta la temperatura desiderata, RIDURRE la fonte del calore per evitare il surriscaldamento degli alimenti. Se si cucina a GAS, accertarsi che la fiamma non esca mai oltre il fondo del termodiffusore.

La lama in alluminio è incapsulata in acciaio inox, per facilitare la pulizia (senza alcun contatto diretto con l'alluminio).

#### STRUTTURA TRY-PLY

Acciaio inox 18/10

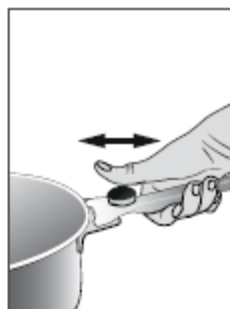
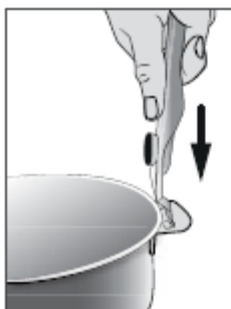
Alluminio: Rapido aumento della temperatura, distribuzione uniforme

Acciaio inox adatto a tutti i piani di cottura



Tutti i tipi di  
fuochi

#### Manico



Un "clic" segnala che il manico è nella posizione corretta.

## **Griglia**

In acciaio inox, la griglia O'WOK può essere messa in forno a una temperatura massima di 220°C.

### QUALITÀ DEI MATERIALI

Mastrad ha progettato O' WOK con materiali di alta qualità, conformi alle norme alimentari in vigore. Essi assicurano la neutralità alimentare e preservano le caratteristiche gustative e nutrizionali degli alimenti.

La proprietà di resistenza dell'acciaio inossidabile combinato con l'alluminio consente una distribuzione uniforme del calore.

O' WOK è stato progettato per un uso quotidiano e intensivo.

### MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, con carta da cucina imbevuta di olio vegetale, passare sull'intera superficie di cottura. Quindi, risciacquare con acqua calda e strofinare con cura. Questa stessa operazione, ripetuta occasionalmente, aiuta a proteggere la superficie e a prolungarne la durata di vita.
- Per proteggere ed evitare di danneggiare O'WOK, cucinare sempre a FUOCO MEDIO o a fuoco basso. NON SUPERARE MAI 2/3 della potenza e NON UTILIZZARE MAI LA FUNZIONE "BOOSTER" nei piani di cottura a induzione.
- ATTENZIONE: in caso di passaggio prolungato ad alte temperature O'WOK e i suoi accessori si ingialliranno senza possibilità di rimedio.
- Prima di pulirlo, lasciare raffreddare il WOK per diversi minuti. Per una facile manutenzione, O'WOK è lavabile in lavastoviglie. Lasciarlo immerso in acqua tiepida se restano residui di cibo attaccati alle superfici. Per preservare meglio l'aspetto e le prestazioni di O'wok, si raccomanda di lavare l'utensile a mano con acqua calda e sapone. Per un migliore risultato SOLO delle superfici non rivestite, utilizzare la crema di manutenzione Mastrad per acciaio inossidabile (F62600).
- La griglia è lavabile in lavastoviglie.
- Non lavare il manico in lavastoviglie.
- ATTENZIONE: Non utilizzare mai candeggina, poiché potrebbe rendere il prodotto inutilizzabile.

***Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e di conservarle per uso futuro.***

## NEDERLANDS

### GEBRUIKSAANWIJZING

#### GEBRUIKSRICHTLIJNEN

Geschikt voor alle fornuizen (gasfornuizen, elektrische fornuizen, fornuizen met keramische of inductiekookplaten), geschikt voor gebruik in de oven (max. 220°C/425F/gasstand 7).

#### **Product voor het eerste gebruik reinigen in een sopje**

De bodem van de O'Wok bestaat uit drie lagen van verschillende materialen. Hierdoor wordt een optimale warmteverdeling gegarandeerd. Zet de warmtebron LAGER wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, om oververhitting van uw gerechten te voorkomen. Indien u op GAS kookt, zorg er dan voor dat de vlammen niet langs de zijkant van de bodem omhoog kunnen komen. De aluminium laag is omhuld met roestvrij staal, wat reiniging vergemakkelijkt (geen direct contact met aluminium).

#### TRI-PLYCONSTRUCTIE

18/10 roestvrij staal

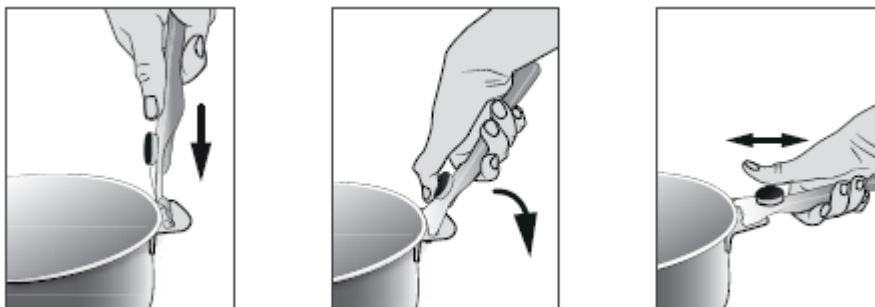
Aluminium: snelle temperatuurstijging,  
evenredige warmteverdeling

Roestvrij staal, geschikt voor alle



Alle  
fornuizen

#### Het handvat



Als u een 'klik' hoort, is het handvat op de juiste manier bevestigd.

## Rooster

Het roestvrijstalen rooster van de O'Wok kan worden gebruikt tot een temperatuur van 220°C.

### KWALITEIT VAN DE MATERIALEN

De O'Wok van Mastrad is gemaakt van hoogwaardige materialen, conform alle vereisten inzake voedselveiligheid. Dit garandeert een voedselneutraal product en zorgt ervoor dat de smaak en de voedingsstoffen behouden blijven.

De eigenschappen van het roestvrije staal in combinatie met het aluminium zorgen ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

O'Wokis ontworpen voor intensief dagelijks gebruik.

### ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik: doe plantaardige olie op een keukenpapier en wrijf de bodem daar helemaal mee in. Spoel de wok vervolgens af met warm water en droog hem goed af. Door dit van tijd tot tijd te doen, beschermt u het product en verlengt u de levensduur ervan.
- Kook altijd op MIDDELHOOG of laag vuur, om schade aan uw O'Wok te voorkomen. Kook NOOIT OP MEER DAN 2/3 VAN HET VERMOGEN en maak NOOIT GEBRUIK VAN DE BOOSTERFUNCTIE van een inductiekookplaat.
- WAARSCHUWING: te lang op een te hoog vermogen koken, kan een onherstelbare schade aan de O'Wok en de accessoires veroorzaken.
- Laat uw O'Wok voor het reinigen een aantal minuten afkoelen. Voor een eenvoudige reiniging, kan uw O'Wok in de vaatwasser. Om aangekoekte etensresten te verwijderen kunt u de O'Wok in lauwwarm water laten weken. Om uw wok zo lang mogelijk mooi te houden en voor de beste prestaties van de wok, raden we u aan om de wok met de hand, met warm water en afwasmiddel, af te wassen. Voor het beste resultaat, behandelt u oppervlakken ZONDER coating met de onderhoudscrème van Mastrad voor roestvrij staal (F62600).
- Het rooster is vaatwasserbestendig.
- Het handvat is niet vaatwasserbestendig.
- WAARSCHUWING: reinig het product nooit met een bleekmiddel, dit kan het product onbruikbaar maken.

***Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.***

**mastrad®**

Brevet /  
Patented  
Conçu par /  
Created by Mastrad  
Distribué par /  
Distributed by  
Mastrad SA  
75012 Paris  
FRANCE  
Mastrad Inc.  
900 Merchants Concourse  
- Suite 211  
USA - Westbury, NY 11590  
client@mastrad.fr

**mastrad-paris.fr**

**mastrad**  
PARIS

F63800 – O'WOK GOURMET