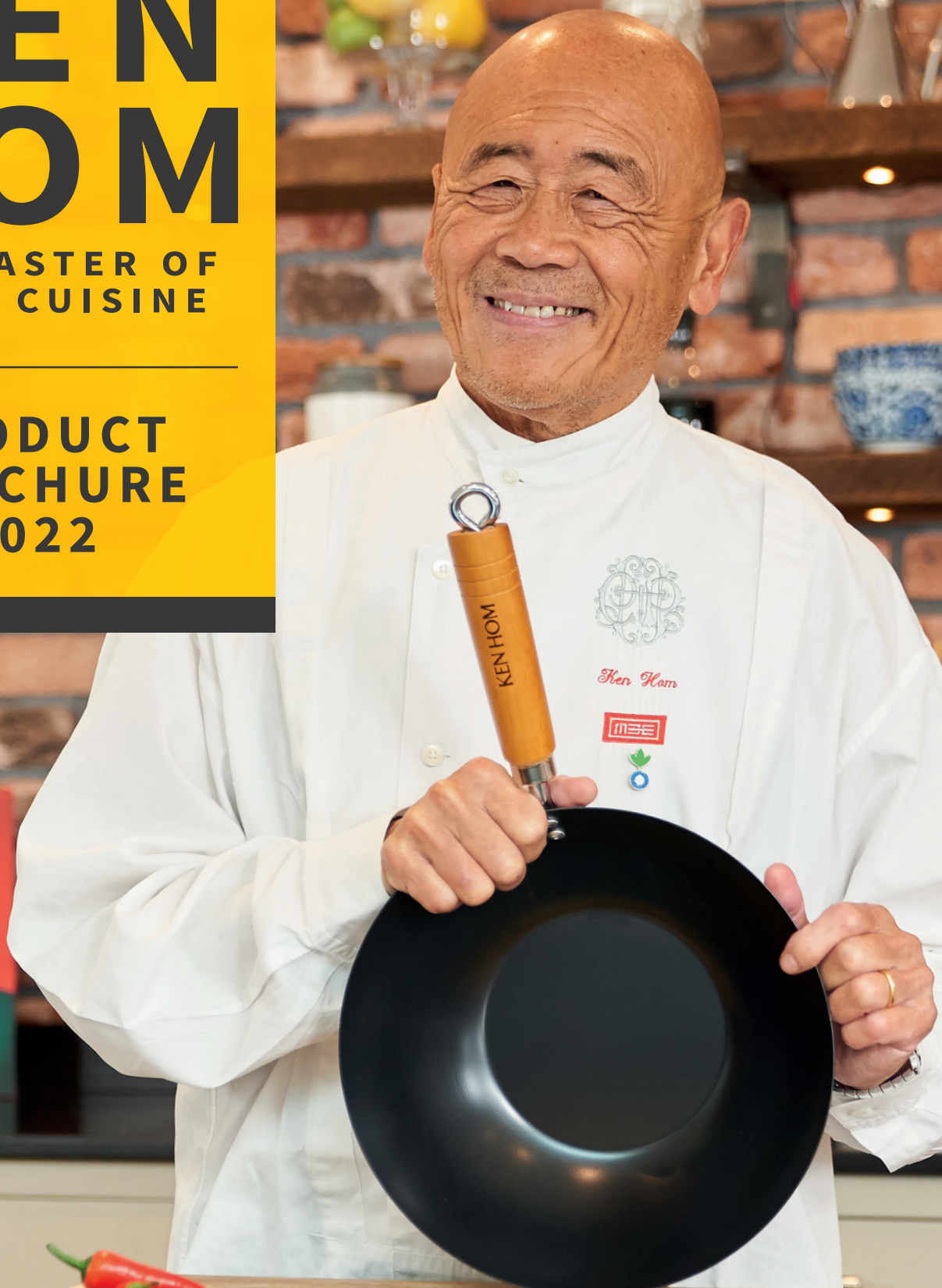


KEN HOM

THE MASTER OF
ASIAN CUISINE

PRODUCT
BROCHURE
2022



CLASSIC & EXCELLENCE RANGES



KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

“Many people ask me what my most used item in the kitchen is. My answer is always the same – the Wok – simply because that’s really all you need.”

KEN HOM

GB

Ken Hom is acknowledged as one of the world’s leading experts on authentic Chinese and Asian cooking.

Not only is he passionate about using high-quality ingredients, but also highly effective cookware and accessories. This commitment to great flavour and quality is why the Ken Hom wok is one of the world’s longest lasting brand names in cookware since 1986.

The iconic portrait of Ken Hom used on all the wok packaging was created by contemporary artist Christian Develter. The full size canvas is over 2 metres long and hangs in Ken’s house in Thailand. Stores can take advantage of a wide range of POS materials, from posters to web banners and recipe cards. Contact your sales representative for more details.

FR

Ken Hom est reconnu dans le monde comme l’un des meilleurs spécialistes de la véritable cuisine chinoise et asiatique.

Il s’attache non seulement à utiliser des ingrédients de haute qualité, mais également des ustensiles et accessoires de cuisine très efficaces. Grâce à cet engagement envers un saveur et une qualité d’exception, la marque d’ustensiles de cuisine Ken Hom, lancée en 1986, est aujourd’hui l’une des plus anciennes du marché.

Le portrait iconique de Ken Hom, qui apparaît sur toutes les boîtes de wok, a été créé par l’artiste contemporain Christian Develter. Exposée dans la maison de Ken en Thaïlande, la toile grandeur nature mesure plus de 2 mètres de long. Les magasins peuvent exploiter une large gamme de ressources marketing destinées aux lieux de vente, de l’affiche à la bannière de site Web, en passant par les cartes de recettes. Contactez votre représentant commercial pour en savoir plus.

DE

Ken Hom gilt als einer der weltweit führenden Experten für authentische chinesische und asiatische Küche.

Er setzt aus Überzeugung nicht nur auf hochqualitative Zutaten, sondern auch auf besonders effektives Kochgeschirr und Zubehör. Seine Leidenschaft für großartigen Geschmack und Qualität ist der Grund dafür, dass der Ken Hom Wok schon seit 1986 zu den weltweit langlebigsten Marken von Kochutensilien zählt.

Das berühmte Portrait von Ken Hom, das alle Wok-Verpackungen ziert, wurde von dem zeitgenössischen Künstler Christian Develter geschaffen. Die Original-Leinwand ist 2 Meter lang und hängt in Kens Haus in Thailand. Läden können eine breite Palette an POS-Materialien nutzen, von Plakaten bis hin zu Web-Bannern und Rezeptkarten. Bitte wenden Sie sich für weitere Einzelheiten an Ihren Handelsvertreter.

NL

Ken Hom staat bekend als een van de meest toonaangevende experts op het gebied van authentiek Chinees en Aziatisch koken ter wereld.

Hij heeft niet alleen een passie voor het gebruik van hoogwaardige ingrediënten, maar ook voor kookgerei en kookaccessoires die buitengewoon effectief zijn. Dankzij deze toewijding aan fantastische smaak en kwaliteit is Ken Hom-wok al sinds 1986 een van de betrouwbaarste merken op het gebied van kookgerei.

Het iconische portret van Ken Hom wordt gebruikt op alle wokverpakkingen en is ontworpen door de hedendaagse kunstenaar Christian Develter. Het canvas is op ware grootte meer dan 2 meter lang en hangt in het huis van Ken in Thailand. Winkels kunnen gebruikmaken van een grote hoeveelheid POS-materialen, van posters tot webbanners en receptenkaarten. Neem voor meer informatie contact op met uw accountmanager.

DK

Ken Hom er kendt som en af verdens førende eksperter inden for ægte kinesisk og asiatisk kogekunst.

Han har ikke kun en passion for råvarer af højeste kvalitet men også for højeffektivt kogegej og tilbehør. Kompromisløshed hvad angår smag og kvalitet er grunden til, at Ken Hom-wokken er et af de varemærker indenfor kogegej, der har været længst på markedet og går tilbage til 1986.

Det legendariske portræt af Ken Hom, der ses på al wok-indpakning, blev skabt af kunstneren Christian Develter. Maleriet er over 2 meter langt og hænger i Kens hus i Thailand. Butikker har adgang til en lange række reklamematerialer lige fra plakater til webbannere og opskriftskort. Kontakt din salgsrepræsentant for nærmere oplysninger.

ES

Ken Hom ha sido reconocido como uno de los principales expertos mundiales en auténtica comida china y asiática.

No solo le encanta utilizar ingredientes de gran calidad, sino también utensilios y accesorios de cocina de gran eficacia. Este compromiso con el gran sabor y la gran calidad es la razón por la que el wok Ken Hom es una de las marcas de utensilios de cocina más duraderas del mundo desde 1986.

El representativo retrato de Ken Hom que se utiliza en todos los embalajes de los woks ha sido creado por el artista contemporáneo Christian Develter. El lienzo a tamaño completo mide más de 2 metros de largo y está colgado en la casa de Ken en Tailandia. Las tiendas pueden sacar partido de la amplia gama de materiales de los puntos de venta, desde pósters hasta anuncios en internet y tarjetas con recetas. Póngase en contacto con su representante de ventas para obtener más información.

FI

Ken Hom tunnetaan eräänä maailman johtavista alkuperäisten kiinalaisen ja aasialaisen keittiön asiantuntijoista.

Hän ei pelkää intohimoisesti käyttää laadukkaita raaka-aineita, vaan myös erittäin tehokkaita ruoanvalmistusvälineitä ja -tarvikkeita. Tämä sitoutuminen upeisiin makuihin ja laatuun on syy sille, miksi Ken Hom wokkipannu on ollut yksi maailman tunnetuimmista ruoanvalmistusvälineiden tuotemerkeistä jo vuodesta 1986 asti.

Kaikissa wokkipakkauksissa käytetyn Ken Homin tunnetun kuvan on luonut taiteilija Christian Develter. Täysikokoinen kangas on yli 2 metriä pitkä, ja se on ripustettu Kenin taloon Thaimaassa. Myymälät voivat hyödyntää laajaa myyntipistemateriaalien valikoimaa julisteista verkkomainoksiin ja reseptikortteihin. Pyydä lisätietoja ottamalla yhteyttä myyntiedustajaan.

IT

Ken Hom è riconosciuto come uno dei maggiori esperti mondiali dell’autentica cucina cinese e asiatica.

Non solo è un sostenitore dell’utilizzo di ingredienti di alta qualità, ma è anche attento nella scelta di pentole e accessori estremamente validi. Questa sua dedizione per un gusto e una qualità eccellenti è il motivo per cui Ken Hom è uno dei marchi di più lunga durata al mondo nel settore del pentolame sin dal 1986.

L’iconico ritratto di Ken Hom utilizzato su tutte le confezioni dei wok è stato realizzato dall’artista contemporaneo Christian Develter. La tela a grandezza naturale è lunga oltre 2 metri e si trova nella casa di Ken in Thailandia. I negozi possono usufruire di una vasta gamma di materiale pubblicitario, dai manifesti, i banner web fino alle schede contenenti ricette. Contatta il tuo rappresentante di vendita per maggiori dettagli.

CONTENTS

Classic Range Introduction	4
Classic Range	6
Excellence Range Introduction	8
Excellence Range	10



CLASSIC

GB

The Ken Hom Classic range of carbon steel woks combine practicality with ease of use. Available in a wide range of sizes and finishes, the Classic range is the perfect way to introduce home cooks to the art, methods and flavours of Asian cooking.

FR

Les woks en acier au carbone de la gamme Ken Hom Classic sont aussi fonctionnels que simples à utiliser. Avec son large choix de tailles et de finitions, la gamme Classic est idéale pour initier les cuisiniers amateurs à l'art, aux méthodes et aux saveurs de la cuisine asiatique.

DE

Die klassische Ken-Hom-Reihe an Karbonstahl-Woks kombiniert Funktionalität mit Benutzerfreundlichkeit. Sie ist in einer Reihe unterschiedlicher Größen und Ausführungen erhältlich und ermöglicht allen Hobbyköchen den idealen Einstieg in die Kunst, Methoden und Aromen der asiatischen Küche.

NL

Woks van koolstofstaal uit de Ken Hom Classic-serie combineren functionaliteit met gebruiksgemak. Met een brede keuze aan beschikbare afmetingen en materiaalopties is de Classic-serie perfect om hobbykoks te introduceren in de kunst, bereidingswijzen en smaken van de Aziatische keuken.



NON-STICK CARBON STEEL WOKS

GB

- Heavy gauge, carbon steel wok with an easy-release, reinforced non-stick coating ideal for stir-fry cooking
- Ken Hom branded wooden handle with hanging loop
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction

FR

- Wok en acier au carbone à forte épaisseur avec revêtement antiadhésif renforcé qui facilite le service, idéal pour faire sauter des ingrédients
- Manche en bois siglé du logo Ken Hom, avec anneau de suspension
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction

DE

- Wok aus gehärtetem Karbonstahl mit verstärkter Antihafbeschichtung aus dem sich das Essen gut löst. Ideal für das Kurzbraten
- Holzgriff mit Ken-Hom-Markenaufschrift, mit Aufhängeöse
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd

NL

- Wok van zwaar koolstofstaal, ideaal voor wokgerechten dankzij de versterkte antiaanbaklaag
- Houten greep met de merknaam Ken Hom en ophanglus
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie

DK

- Tungt kulstofstål med en forstærket non-stick-belægning, som er ideel til stegning
- Ken Hom-mærket træhåndtag med ophængningsløkke
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogeplader, inklusive induktion

ES

- Wok de acero al carbono de gran calibre con una capa antiadherente ideal para cocinar sofritos
- Mango de madera Ken Hom con anilla para colgar
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)

FI

- Paksuseinämäisessä, hiilitärsisessä wokkipannussa on vahvistettu ja tarttumaton pinnoite, joka sopii erityisesti öljyssä kypsentämiseen
- Ken Hom -logolla kuvioitu puinen kahva, jossa on ripustuslenkki
- Litteä pohja soveltuu kaasu-, sähkö- ja keraamisille liesille sekä induktioliesille

IT

- Struttura in acciaio al carbonio a spessore elevato con rivestimento antiaderente rinforzato che non fa attaccare gli alimenti, ideale per le ricette saltate
- Manico in legno marchiato Ken Hom con gancio per appendere la pentola
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione

DK

Ken Homs Classic-serie i kulstofstål kombinerer det praktiske med brugervenlighed. Classic-seriens brede udvalg af størrelser og overflader er den perfekte måde til at introducere hjemmekokke for det asiatiske køkkens kunst, metoder og smagsoplevelser.

ES

La línea Classic de acero al carbono de Ken Hom combina la funcionalidad con la facilidad de uso. Esta línea incluye una amplia gama de tamaños y acabados, y es la forma perfecta de introducir a los cocineros domésticos en el arte, los métodos y los sabores de la cocina asiática.

FI

Hiiliteräksestä valmistetuissa Ken Hom Classic -malliston wokkipannuissa yhdistyvät käytännöllisyys ja helppokäyttöisyys. Classic-mallisto tarjoaa useita eri koko- ja viimeistelyvaihtoehtoja, ja se on täydellinen tapa tutustuttaa kotikokit aasialaisen keittiön ruoanlaittokulttuuriin, menetelmiin ja makuihin.

IT

La gamma Ken Hom Classic di wok in acciaio al carbonio unisce praticità e facilità d'uso. La gamma Classic comprende diverse dimensioni e finiture ed è il modo perfetto per introdurre i cuochi casalinghi all'arte, ai metodi e ai sapori della cucina asiatica.



UNCOATED CARBON STEEL WOKS

GB

- Traditional uncoated, heavy gauge, carbon steel wok
- Remove protective lacquer then season the wok before use. Over time a natural patina will develop on the interior surface. This protects the carbon steel to prevent rusting and provides an easy-release cooking performance
- Ken Hom branded wooden handle with hanging loop
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction

FR

- Wok traditionnel en acier au carbone à forte épaisseur sans revêtement
- Retirez le vernis de protection puis culottez le wok avant utilisation. Avec le temps, une patine naturelle se formera sur la surface intérieure. Cette couche protège l'acier au carbone pour éviter qu'il ne rouille, et permet de faire glisser aisément les aliments hors du wok
- Manche en bois siglé du logo Ken Hom, avec anneau de suspension
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction

DE

- Traditionell unbeschichteter Wok aus gehärtetem Karbonstahl
- Schutzschicht entfernen, dann vor Gebrauch patinieren. Im Laufe der Zeit bildet sich an der Innenseite des Woks eine natürliche Patina. Diese schützt den Karbonstahl vor Rost und ermöglicht das gute Ablösen des Gebratenen aus dem Wok
- Holzgriff mit Ken-Hom-Markenaufschrift, mit Aufhängeöse
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd

NL

- Traditionele wok van zwaar, ongecoat koolstofstaal
- Verwijder de beschermende lak en brand de wok vóór gebruik in. In de loop van de tijd vormt zich op de binnenkant een natuurlijke patinalaag. Deze beschermt het koolstofstaal tegen roesten en
- Houten greep met de merknaam Ken Hom en ophanglus
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie

DK

- Traditionel ubelagt wok i tungt kulstofstål
- Fjern den beskyttende lak, og krydr derefter wokken før brug. Over tid vil der udvikles en naturlig patina på den indvendige overflade. Dette beskytter kulstofstålet for at forhindre rust og giver n em tilberedning på non-stick-belægningen
- Ken Hom-mærket træhåndtag med ophængningsløkke
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogeplader, inklusive induktion

ES

- Wok tradicional sin revestimiento de acero al carbono de gran calibre
- Retira el barniz protector y cura el wok antes de usarlo. Con el tiempo irá apareciendo una patina natural en la superficie interior. Esta patina protege el acero al carbono para evitar que se oxide y hace que los alimentos se despeguen fácilmente al cocinar
- Mango de madera Ken Hom con anilla para colgar
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)

FI

- Perinteinen pinnoittamaton, paksuseinämainen hiiliteräksinen wokkipannu
- Poista suojalakka ja esikäsittele wokkipannu ennen käyttöä. Sisäpinnalle muodostuu ajan myötä luonnollinen patina. Se ehkäisee hiiliteräksen ruostumista ja tekee pinnasta tarttumattoman
- Ken Hom -logolla kuvioitu puinen kahva, jossa on ripustuslenkki
- Litteä pohja soveltuu kaasu-, sähkö- ja keraamisille liesille sekä induktioliesille

IT

- Wok tradizionale in acciaio al carbonio ad alto spessore senza rivestimento
- Rimuovere la laccatura protettiva e trattare prima dell'uso. Con il tempo, sulla superficie interna si formerà una patina naturale. Serve a proteggere l'acciaio al carbonio evitando che si arrugginisca e consente di rimuovere il cibo con facilità
- Manico in legno marchiato Ken Hom con gancio per appendere la pentola
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione

KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

CLASSIC



KH320001

**20cm Non Stick
Carbon Steel Mini Wok**

5011268 846731

KH327001

**27cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846762

KH331001

**31cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846793



KH331051

**31cm Non Stick Carbon Steel
5 Piece Wok Set**

5011268 846885

“Carbon steel woks offer excellent heat conduction absorbing and spreading heat efficiently for even, high-speed cooking - essential elements for stir-frying.”

KEN HOM



KH335001

**35cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846823



KH331003

**31cm Carbon
Steel Wok**

5011268 846854



KH331103

**31cm Carbon Steel
10 Piece Wok Set**

5011268 846946

EXCELLENCE

GB

Ken Hom is passionate about using high quality cookware and accessories to bring out the best in any recipe. The Excellence range has been designed to stand up to the demands of stir-fry cooking including the use of metal utensils. The high-performance non-stick coating is strong, durable and releases food with minimum effort. Easy to clean and care for.

FR

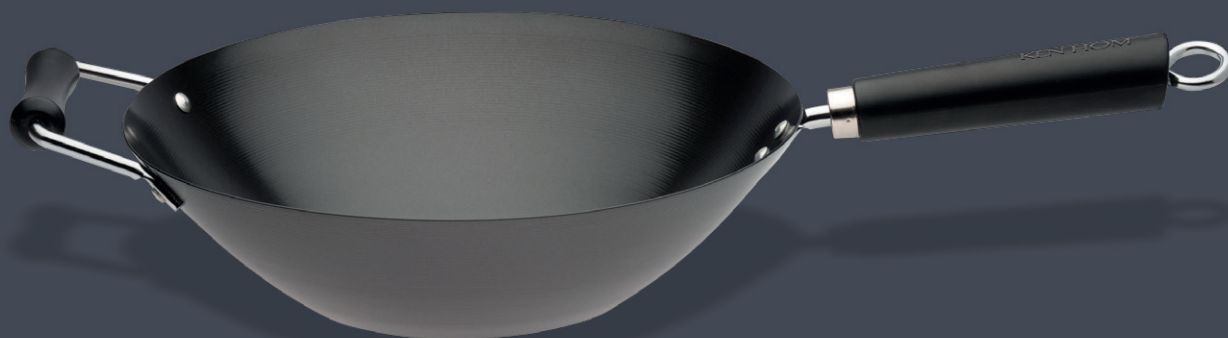
Ken Hom n'aime rien tant que d'utiliser des ustensiles et accessoires de cuisine de grande qualité pour tirer le meilleur de chaque plat. La gamme Excellence est adaptée aux contraintes propres à la cuisine au wok, notamment l'utilisation d'ustensiles en métal. Le revêtement antiadhésif de haute qualité est robuste, durable et permet de faire glisser sans peine les aliments hors du wok. Nettoyage et entretien faciles.

DE

Ken Hom setzt voll und ganz auf die Verwendung von qualitativ hochwertigem Kochgeschirr und Zubehör, damit jedes Rezept optimal umgesetzt werden kann. Die Excellence-Reihe wurde konzipiert, um den Anforderungen des Wokbratens, einschließlich der Verwendung von Metallutensilien, standzuhalten. Die äußerst beständige Antihafbeschichtung ist stark, robust und hilft, das Gebratene mühelos abzulösen. Einfach zu reinigen und zu pflegen.

NL

Ken Hom heeft een passie voor hoogwaardig kookgerei en hoogwaardige kookaccessoires waarmee elk gerecht het best tot zijn recht komt. De Excellence-serie biedt de duurzaamheid waar wokken om vraagt, ook tegen het gebruik van metalen kookgerei. De hoogwaardige antiaanbaklaag is sterk en duurzaam en zorgt dat eten makkelijk loslaat. Eenvoudig schoon te maken en te onderhouden.



EXCELLENCE NON-STICK CARBON STEEL WOKS

GB

- Heavy gauge carbon steel wok with a premium, internally reinforced non-stick coating
- Comfortable, phenolic side handle with hanging loop. Phenolic helper handle on selected products
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction
- Metal utensil and dishwasher safe
- 2 year guarantee

FR

- Wok en acier au carbone à forte épaisseur avec revêtement antiadhésif de qualité renforcé en interne
- Poignée latérale confortable en résine phénolique, avec anneau de suspension. Certains produits sont munis d'une poignée latérale en résine phénolique
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction.
- Compatible avec les ustensiles en métal et lavable au lave-vaisselle
- Garantie 2 ans

DE

- Wok aus gehärtetem Karbonstahl mit qualitativ hochwertiger, innen verstärkter Antihafbeschichtung
- Bequemer Phenol-Seitengriff mit Aufhänger. Phenol-Helfergriff an ausgewählten Produkten
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd.
- Für Metallutensilien geeignet und spülmaschinenfest
- 2 Jahre Garantie

NL

- Wok van zwaar koolstofstaal met een intern versterkte antiaanbaklaag van topkwaliteit
- Comfortabele greep in fenolhars met ophanglus. Met zijgreep in fenolhars op geselecteerde producten
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie
- Vaatwasserbestendig en geschikt voor metalen kookgerei
- 2 jaar garantie

DK

- Tungt kulstofstål med en premium, indvendig forstærket non-stick-belægning
- Komfortabelt fenolsidehåndtag med ophængningsløkke. Ekstra fenolhåndtag på udvalgte produkter
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogeplader, inklusive induktion
- Tåler metalredskaber og opvaskemaskine
- 2 års garanti

ES

- Wok de acero al carbono de gran calibre con una capa premium antiadherente reforzada internamente
- Cómoda asa lateral de resina fenólica con anilla para colgar. Asa auxiliar de resina fenólica en productos seleccionados
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)
- Apto para lavavajillas y uso con utensilios metálicos
- 2 años de garantía

FI

- Paksuseinämainen, hiilitärsäinen wokkipannu, jossa on laadukas, sisäpuolelta vahvistettu tarttumaton pinnoite
- Mukava, fenolimuovinen sivukahva, jossa ripustuslenkki. Osassa tuotteista fenolimuovinen apukahva
- Litteä pohja soveltuu kaasu-, sähkö- ja keraamisille liesille sekä induktioliesille
- Soveltuu metallisille ruoanvalmistusvälineille. Voidaan pestä astianpesukoneessa
- 2 vuoden takuu

IT

- Wok in acciaio al carbonio ad alto spessore con rivestimento interno antiaderente rinforzato di qualità superiore
- Comodo manico laterale in fenolo con gancio per appendere la pentola. Manico aggiuntivo di supporto in fenolo disponibile per alcuni prodotti
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione
- Utilizzabile con utensili in metallo e lavabile in lavastoviglie
- 2 anni di garanzia

DK

Ken Hom går meget op i at bruge kogegrej og andet udstyr af højeste kvalitet, så man kan få det maksimale ud af enhver opskrift. Excellence-serien er designet til at modstå kravene til stegning, herunder brugen af metalredskaber. Den højtydende non-stick-belægning er stærk, holdbar og frigiver mad med minimal indsats. Nem at rengøre og vedligeholde.

ES

A Ken Hom le encanta utilizar utensilios y accesorios de cocina de gran calidad para sacar lo mejor de cada receta. La línea Excellence se ha diseñado para soportar las exigencias al saltar sofritos, incluido el uso de utensilios metálicos. La capa antiadherente de alto rendimiento es resistente, duradera y los alimentos se despegan con el mínimo esfuerzo. Fácil de limpiar y cuidar.

FI

Ken Hom tuo esiin jokaisen reseptin parhaat ominaisuudet käyttämällä laadukkaita ruoanvalmistusvälineitä ja -tarvikkeita. Excellence-mallisto on suunniteltu kestävään öljyssä kypsentämiseen ja metallisten ruoanvalmistusvälineiden käytön asettamat vaatimukset. Laadukas, tarttumaton pinnoite on luja ja kestävä, ja ruoka irtoaa siitä helposti. Helppo puhdistaa ja hoitaa.

IT

Ken Hom sostiene con passione l'utilizzo di pentole e accessori di alta qualità per realizzare al meglio ogni ricetta. La gamma Excellence è stata progettata per rispondere alle esigenze della cottura al salto e resistere all'uso di utensili in metallo. Il rivestimento antiaderente ad alte prestazioni è robusto, durevole e permette di asportare il cibo con minimo sforzo. Facile da pulire e conservare.



EXCELLENCE UNCOATED CARBON STEEL WOKS

GB

- Traditional uncoated, heavy gauge, carbon steel wok
- Remove protective lacquer then season the wok before use. Over time a natural patina will develop on the interior surface. This protects the carbon steel to prevent rusting and provides an easy-release cooking performance
- Ken Hom branded wooden handle with hanging loop
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction
- Metal utensil safe.
- 10 year guarantee

FR

- Wok traditionnel en acier au carbone à forte épaisseur sans revêtement
- Retirez le vernis de protection puis culotez le wok avant utilisation. Avec le temps, une patine naturelle se formera sur la surface intérieure. Cette couche protège l'acier au carbone pour éviter qu'il ne rouille, et permet de faire glisser aisément les aliments hors du wok
- PManche en bois siglé du logo Ken Hom, avec anneau de suspension
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction
- Compatible avec les ustensiles en métal
- Garantie 10 ans

DE

- Traditionell unbeschichteter Wok aus gehärtetem Karbonstahl
- Schutzschicht entfernen, dann vor Gebrauch patinieren. Im Laufe der Zeit bildet sich an der Innenseite des Woks eine natürliche Patina. Diese schützt den Karbonstahl vor Rost und ermöglicht das gute Ablösen des Gebratenen aus dem Wok
- Holzgriff mit Ken-Hom-Markenaufschrift, mit Aufhängeöse
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd
- Für Metallutensilien geeignet
- 10 Jahre Garantie

NL

- Traditionele wok van zwaar, ongecoat koolstofstaal
- Verwijder de beschermende lak en brand de wok vóór gebruik in. In de loop van de tijd vormt zich op de binnenkant een natuurlijke patinalaag. Deze beschermt het koolstofstaal tegen roesten en voorkomt aanbakken voor een makkelijke bereiding
- Houten greep met de merknaam Ken Hom en ophanglus
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie
- Geschikt voor metalen kookgerei
- 10 jaar garantie

DK

- Traditionel ubelagt wok i tungt kulstofstål
- Fjern den beskyttende lak, og krydr derefter wokken før brug. Over tid vil der udvikles en naturlig patina på den indvendige overflade. Dette beskytter kulstofstålet for at forhindre rust og giver nem tilberedning på non-stick-belægningen
- Ken Hom-mærket træhåndtag med ophængningsløkke
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogepåder, inklusive induktion
- Tåler metalredskaber
- 10 års garanti

ES

- Wok tradicional sin revestimiento de acero al carbono de gran calibre
- Retira el barniz protector y cura el wok antes de usarlo. Con el tiempo irá apareciendo una patina natural en la superficie interior. Esta patina protege el acero al carbono para evitar que se oxide y hace que los alimentos se despeguen fácilmente al cocinar
- Mango de madera Ken Hom con anilla para colgar
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)
- Apto para uso con utensilios metálicos
- 10 años de garantía

FI

- Perinteinen pinnoittamaton, paksuseinämainen hiilitteräksinen wokkipannu
- Poista suojalakka ja esikäsittele wokkipannu ennen käyttöä. Sisäpinnalle muodostuu ajan myötä luonnollinen patina. Se ehkäisee hiilitteräksen ruostumista ja tekee pinnasta tarttumattoman
- Ken Hom -logolla kuvioitu puinen kahva, jossa on ripustuslenkki
- Litteä pohja soveltuu kaas-, sähkö- ja keramisille liesille sekä induktioliiesille
- Soveltuu metallisille ruoanvalmistusvälineille
- 10 vuoden takuu

IT

- Wok tradizionale in acciaio al carbonio ad alto spessore senza rivestimento
- Rimuovere la laccatura protettiva e trattare prima dell'uso. Con il tempo, sulla superficie interna si formerà una patina naturale. Serve a proteggere l'acciaio al carbonio evitando che si arrugginisca e consente di rimuovere il cibo con facilità
- Manico in legno marchiato Ken Hom con gancio per appendere la pentola
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione
- Utilizzabile con utensili in metallo
- 10 anni di garanzia

KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

EXCELLENCE



KH420001

**20cm Non Stick
Carbon Steel Mini Wok**

5011268 846083



KH427001

**27cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846113



KH431001

**31cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846144



KH431041

**31cm Non Stick Carbon Steel
4 Piece Wok Set**

5011268 846298



KH435001

**35cm Non Stick
Carbon Steel Wok**

5011268 846175



KH432003

**32cm Carbon
Steel Wok**

5011268 846205



KH436003

**36cm Carbon
Steel Wok**

5011268 846236

“ This Grill Pan represents the very best-in-class within my cookware range. The non-stick coating is superb, it heats up faster and needs less oil. Grilling has never been easier! I love it and I’m sure you will too. ”

KEN HOM

KH425004

**25cm Non Stick
Cast Aluminium
Grill Pan**

5011268 846328



KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

EXCELLENCE

KH432022

32cm Non Stick Stainless Steel 2 Piece Wok Set

5011268 846267



EXCELLENCE STAINLESS STEEL WOKS

GB

- Non-stick stainless steel wok with encapsulated aluminium base for improved heat transfer
- Includes tempered glass lid heat resistant to 120°C
- Stylish, comfortable, phenolic handle with integral hanging loop
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction
- Metal utensil and dishwasher safe
- 5 year guarantee

DK

- Non-stick rustfri stål-wok med indkapslet aluminiumsbund for øget varmeoverførsel
- Inkluderer hærdet glaslag, varmebestandigt op til 120 °C
- Stilfuldt, komfortabelt fenolhåndtag med integreret ophængningsløkke
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogeplader, inklusive induktion
- Tåler metalredskaber og opvaskemaskine
- 5 års garanti

FR

- Wok en inox antiadhésif avec base en aluminium encapsulée pour un transfert de chaleur amélioré
- Couverture en verre trempé qui résiste à la chaleur jusqu'à 120°C
- Manche confortable et élégant en résine phénolique, avec anneau de suspension intégral
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction
- Compatible avec les ustensiles en métal et lavable au lave-vaisselle
- Garantie 5 ans

ES

- Wok de acero inoxidable antiadherente con base encapsulada de aluminio para una mejor transmisión del calor
- Incluye una tapa de cristal templado resistente al calor hasta los 120 °C
- Mango de resina fenólica cómodo y elegante con anilla para colgar integrada
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)
- Apto para uso con utensilios metálicos
- 5 años de garantía

DE

- Edelstahl mit Antihft-Beschichtung und eingekapselter Aluminiumbasis für eine verbesserte Wärmeleitfähigkeit
- Inklusive Deckel aus gehärtetem Glas, hitzebeständig bis 120°C
- Stilvoller, bequemer Phenolgriff mit integriertem Aufhänger
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd
- Für Metallutensilien geeignet und spülmaschinenfest
- 5 Jahre Garantie

FI

- Tarttumaton ruostumattomasta teräksestä valmistettu wokkipannu kapseloidulla lämmönjohtavuutta parantavalla alumiinipohjalla
- Sisältää vahvistetun lasikannen, joka kestää 120 °C:een lämpöä
- Tyylikäs, mukava fenolimuovinen kahva, jossa on ripustuslenkki
- Litteä pohja soveltuu kaas-, sähkö- ja keraamisille liesille sekä induktioliesille
- Soveltuu metallisille ruoanvalmistusvälineille. Voidaan pestä astianpesukoneessa
- 5 vuoden takuu

NL

- Roestvrijstalen wok met antiaanbaklaag en bodem van ingekapseld aluminium voor verbeterde warmteoverdracht
- Inclusief deksel van gehard glas, hittebestendig tot 120 °C
- Stijlvolle, comfortabele greep in fenolhars, met geïntegreerde ophanglus
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie
- Vaatwasserbestendig en geschikt voor metalen kookgerei
- 5 jaar garantie

IT

- Wok in acciaio inossidabile e antiaderente con fondo in alluminio incapsulato per una migliore conducibilità termica
- Incluso coperchio in vetro temprato resistente al calore fino a 120 °C
- Comodo ed elegante manico in fenolo con gancio per appendere integrato
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione
- Utilizzabile con utensili in metallo e lavabile in lavastoviglie
- Garanzia di 5 anni

KH430006

30cm Non Stick Pressed Aluminium Wok

5011268 838347



EXCELLENCE PRESSED ALUMINIUM WOKS

GB

- 30 cm Non-Stick Pressed Aluminium Wok
- Tough, textured non-stick coating - durable and easy to clean
- 5 Year guarantee
- Flat exterior base suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, including induction
- Metal utensil safe
- Comfortable, ergonomic handle
- Dishwasher Safe

FR

- Wok acier aluminium pressé anti-adhésif 30 cm
- Revêtement antiadhésif texturé et solide, durable et facile à nettoyer
- Garantie 5 ans
- Fond externe plat compatible avec les plaques de cuisson au gaz, électriques et céramiques, y compris celles à induction
- Compatible avec les ustensiles en métal
- Manche confortable et ergonomique
- Lavable au lave-vaisselle

DE

- Antihaf-Wok aus gepresstes Aluminium, 30 cm
- Robuste, strukturierte Antihafbeschichtung – beständig und einfach zu reinigen
- 5 Jahre garantie
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektroherd und Ceran-Kochfelder, einschließlich Induktionsherd
- Für Metallutensilien geeignet
- Bequemer, ergonomischer Griff
- Spülmaschinenfest

NL

- 30 cm geperst aluminium Wok met antiaanbaklaag
- Sterke, getextureerde antiaanbaklaag - duurzaam en eenvoudig schoon te houden
- 5 jaar garantie
- De van buiten afgevlakte bodem is geschikt voor gasfornuizen en elektrisch en keramisch koken, inclusief inductie
- Geschikt voor metalen kookgerei
- Stijlvolle, comfortabele greep in fenolhars, met geïntegreerde ophanglus
- Vaatwasserbestendig

DK

- 30 cm presset aluminium Wok med slip-let belægning
- Robust, tekstureret non-stick-belægning - holdbar og nem at rengøre
- 5 års garanti
- Flad udvendig bund velegnet til brug på gas-, el- og keramiske kogeplader, inklusive induktion
- Tåler metalredskaber
- Komfortabelt, ergonomisk håndtag
- Kan gå i opvaskemaskinen

ES

- Wok antiadherente de aluminio prensado de 30 cm
- Capa antiadherente y resistente con textura (duradera y fácil de limpiar)
- Garantía de 5 años
- Base exterior plana apta para placas de gas, eléctricas y vitrocerámica (incluidas las de inducción)
- Apto para uso con utensilios metálicos
- Mango cómodo y ergonómico
- Apto para el lavavajillas

FI

- 30 cm puristettua alumiinia hiiliteräswookkipannu
- Luja, karkeapintainen, tarttumaton pinnoite - kestävä ja helppo puhdistaa
- 5 vuoden takuu
- Litteä pohja soveltuu kaasu-, sähkö- ja keraamisille liesille sekä induktioliesille
- Soveltuu metallisille ruoanvalmistusvälineille
- Mukava, ergonominen kahva
- Voi pestä astianpesukoneessa

IT

- Wok in alluminio stampato antiaderente di 30 cm di diametro
- Robusto rivestimento antiaderente a trama, durevole e facile da pulire
- Garanzia di 5 anni
- Fondo piatto adatto all'uso su piani cottura a gas, elettrici e in ceramica, inclusi i piani a induzione
- Utilizzabile con utensili in metallo
- Comodo manico ergonomico
- Lavabile in lavastoviglie

EXCELLENCE ACCESSORIES

KH506

Bamboo Steamer

5011268 845611



GB

This Ken Hom Bamboo Steamer is perfect for recreating Chinese steamed recipes. The Bamboo Steamer is 20cm/7¾" in diameter and features two tiers. It also comes complete with two recipes.

FR

Ce cuiseur vapeur Ken Hom en bambou est ce qui se fait de mieux pour réaliser les recettes chinoises à la vapeur. Ce cuiseur vapeur en bambou fait 20 cm (7¾ pouces) de diamètre et compte deux niveaux. Il est complet et s'accompagne de deux recettes.

DE

Dieser Ken Hom Bambus-Dampfkorb eignet sich perfekt, um gedämpfte chinesische Gerichte nachzukochen. Der Bambus-Dampfkorb hat einen Durchmesser von 20 cm und besteht aus zwei Dämpfeinsätzen. Im Lieferumfang inbegriffen sind zwei Rezepte.

NL

Deze Ken Hom bamboe-stomer is perfect voor het bereiden van Chinese gestoomde recepten. De bamboe-stomer heeft een diameter van 20 cm en twee niveaus. De stomer wordt geleverd met twee recepten.

DK

Denne bambusdampkoger fra Ken Hom er perfekt til at lave dampede kinesiske retter. Bambusdampkogerens er 20 cm i diameter og har to niveauer. Den leveres med to opskrifter.

ES

Esta vaporera de bambú Ken Hom es perfecta para recrear las recetas chinas al vapor. La vaporera de bambú tiene 20 cm/7¾" de diámetro y tiene dos pisos. También lleva dos recetas completas.

FI

Tämä Ken Hom bambuhöyrystin on täydellinen höyrystetyin kiinalaisen ruoan resepteille. Bambuhöyrystin on läpimitaltaan 20cm ja koostuu kahdesta kerroksesta. Se toimitetaan yhdessä kahden reseptiehdotuksen kanssa.

IT

Questa pentola a vapore in bambù di Ken Hom è perfetta per le ricette cinesi con cottura al vapore. Dispone di due livelli di 20 cm/7¾" di diametro. All'interno della confezione, troverete anche due ricette.

KH511

18 cm Stainless Steel Cleaver

5011268 838613



GB

Ken Hom Excellence 18cm stainless steel cleaver delivers outstanding performance and durability as well as being practical and easy to use. The full length of the blade is great for slicing and dicing veg whilst the large blade surface makes light work of crushing spices and tenderising meat. The ergonomically shaped handle provides comfort and control. The cleaver comes with a 2 year guarantee.

FR

Ken Hom Excellence couperet 18 cm en acier inoxydable incroyablement durable et performant, mais aussi pratique et simple à utiliser. La longueur de la lame est parfaite pour trancher et tailler les légumes et sa largeur idéale pour broyer les épices et attendrir les viandes. Manche ergonomique pour un maximum de confort et de contrôle. Garantie 2 ans.

DE

Ken Hom Excellence Edelstahl-Hack-messer (18 cm) garantiert eine herausragende Leistung und Haltbarkeit und ist sowohl praktisch als auch einfach in der Handhabung. Die volle Länge der Klinge ist hervorragend zum Schneiden und Würfeln von Gemüse, während die große Oberfläche der Klinge das Zerkleinern von Gewürzen und das Zartmachen von Fleisch erleichtert. Der ergonomisch geformte Griff bietet eine bequeme Handhabung und Kontrolle. 2 Jahre Garantie.

NL

Ken Hom Excellence duurzame 18cm lange roestvrijstalen hakmes staat garant voor geweldige prestaties en is praktisch en eenvoudig in gebruik. De volledige lengte van het lemmet is geschikt voor het snijden en hakken van groente en het grote mesoppervlak maakt het verpulveren van kruiden en het vermalsen van vlees zeer eenvoudig. De ergonomische handgreep biedt veel controle en ligt comfortabel in de handen. 2 jaar garanti

DK

Ken Hom Excellence 18cm flækkekniv i rustfrit stål leverer fremragende resultater og holdbarhed, samtidig med at den er praktisk og let at bruge. Bladets fulde længde er fantastisk til at skære grøntsager i skiver og terninger, mens dets store overflade gør det til en let opgave at knuse krydderier og blødgøre kødet. Det ergonomisk formede håndtag giver komfort og kontrol. 2 års garanti.

ES

Ken Hom Excellence cuchillo de carnicero de 18 cm y acero inoxidable ofrece un rendimiento y una durabilidad excepcionales y, además, es práctico y fácil de usar. La longitud del filo es genial para cortar y picar verduras, mientras que la gran superficie de la hoja hace que aplastar especias y ablandar carnes sea pan comido. La forma ergonómica del mango ofrece comodidad y control. Garantía de 2 años.

FI

Ken Hom Excellence ruostumattomasta teräksestä valmistettu 18 cm hakkuuveitsi erittäin tehokas, kestävä, kätevä ja helppo käyttää. Terä on koko pituudeltaan erittäin hyvä kasvien viipaloimiseen ja kuutiointiin ja sen leveällä lavalla mausteiden murskaaminen ja lihan mureuttaminen on lasten leikkiä. Kahvan ergonominen muotoilu tekee siitä miellyttävän ja tarkasti ohjattavan. 2 vuoden takuu.

IT

Ken Hom Excellence mannaia da cucina in acciaio inox da 18 cm: offre prestazioni elevate e lunga durata, senza tralasciare praticità e facilità d'uso. La lunghezza della lama è ottima per tagliare a fette o a cubetti le verdure mentre la sua larghezza serve a tritare le spezie e a rendere più tenera la carne facilmente. Il manico ergonomico offre comfort e controllo. Garanzia di 2 anni.

“To Asian and Chinese cooks the cleaver is an all-purpose cutting instrument that makes all other knives unnecessary. Once you start working with a cleaver, you will see how easy it is to use on all types of food to slice, dice, chop, fillet, shred or crush. It will quickly become your go-to prep tool in the kitchen no matter what dish you're cooking!”

KEN HOM



Bamboo Chopsticks, set of 4

5011268 838224



GB

- Chopsticks, Set of 4
- Pack of 4 reusable bamboo chopsticks
- The traditional way to eat and enjoy Asian cuisine
- Length: 26cm / 10"

FR

- Baguettes, lot de 4
- Lot de 4 baguettes en bambou réutilisables
- La façon traditionnelle de manger et d'apprécier la cuisine asiatique
- Longueur: 26cm / 10"

DE

- Essstäbchen, 4er-Set
- Packung mit 4 Mehrweg-Esstäbchen aus Bambusholz
- Die traditionelle Art, asiatische Gerichte zu essen und zu genießen
- Länge: 26cm / 10 Zoll

NL

- Set van 4 eetstokjes
- Set van 4 herbruikbare bamboe-eetstokjes
- De traditionele manier voor het eten en genieten van Aziatische gerechten.
- Lengte: 26cm

DK

- Spisepinde, sæt med 4
- Pakke med 4 genanvendelige spisepinde af bambus
- Den traditionelle måde til at spise og nyde asiatisk mad
- Længde: 26cm / 10"

ES

- Palillos, juego de 4 unidades
- Paquete de 4 palillos de bambú reutilizables
- La forma tradicional de comer y disfrutar de la cocina asiática
- Longitud: 26cm / 10"

FI

- Syömäpuikot, 4 kpl
- Pakkauksessa 4 monikäyttöistä bambusta valmistettua syömäpuikkoa
- Perinteinen tapa syödä ja nauttia aasialaista ruokaa
- Pituus: 26cm / 10"

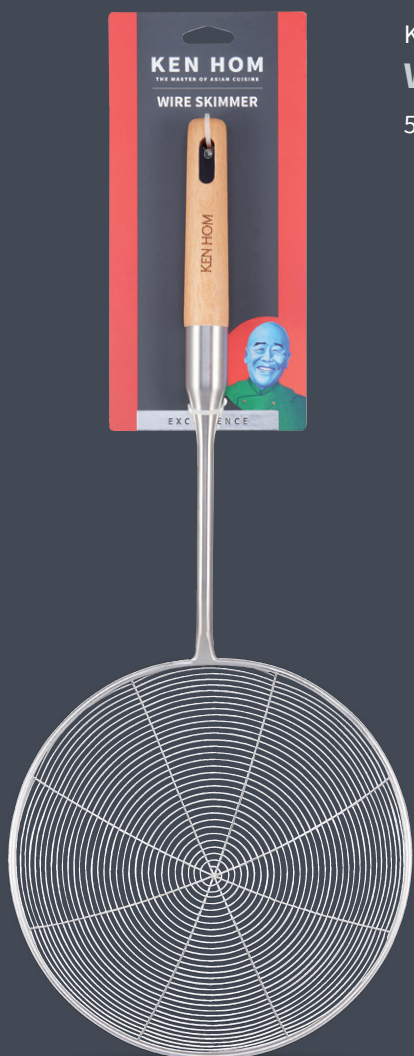
IT

- Bastoncini, set di 4
- Confezione di 4 bastoncini in bambù riutilizzabili
- Il modo tradizionale per mangiare e gustarsi i piatti della cucina asiatica
- Lunghezza: 26cm / 10"



Wire Skimmer

5011268 837227



GB

- Stainless steel and beech.
- Ideal for skimming, straining and frying.
- Suitable for use in woks. (Please check with wok manufacturer for suitability with non-stick coating)
- Handwash with warm soapy water and dry thoroughly.

FR

- Acier inoxydable et hêtre.
- Parfait pour écumer, égoutter et frire.
- Peut être utilisée dans les woks. (Veuillez vérifier auprès du fabricant du wok qu'elle peut être utilisée sur un revêtement antiadhérent)
- Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.

DE

- Edelstahl und Buchenholz.
- Ideal für das Abschöpfen, Abgießen und Braten.
- Für den Gebrauch in Woks geeignet. (Erkundigen Sie sich bitte beim Hersteller hinsichtlich der Eignung bei einer Antihafbeschichtung.)
- Mit warmem Seifenwasser von Hand spülen und gründlich abtrocknen.

NL

- Roestvrij staal en beukenhout
- Ideaal voor afschuimen, afscheppen en het uitnemen van gefrituurde gerechten.
- Geschikt voor gebruik in een wok. (Controleer de instructies van de wokfabrikant voor gebruik met antiaanbaklaag)
- Was met de hand en warm zeepwater, droog daarna zorgvuldig af.

DK

- Rustfrit stål og bøgetræ.
- Ideel til at skimme, si og stege.
- Velegnet til brug med wok. (Undersøg først, om redskaberne kan bruges sammen med en wok med non-stick-belægning)
- Vaskes i hånden med sæbevand og tørres derefter grundigt.

ES

- Acero inoxidable y madera de haya.
- Ideal para escurrir, colar y freír.
- Apto para woks. (Por favor, consulte con el fabricante del wok su idoneidad con revestimientos no antiadherentes)
- Lavar a mano con agua jabonosa caliente y secar bien.

FI

- Ruostumatonta terästä ja pyökkiä.
- Sopii vaahdon poistamiseen, siivilöintiin ja oppopaistamiseen.
- Sopii käytettäväksi wok-pannulla. (Tarkasta wok-pannun ohjeista niiden sopivuus käyttöön pinnoitetuilla pannuilla)
- Pese käsin lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti.

IT

- Acciaio inox e legno di faggio.
- Ideale per schiumare, colare e friggere.
- Indicato per padelle wok. (Verificare con il relativo produttore la compatibilità con il rivestimento antiaderente)
- Lavare a mano con acqua tiepida e sapone, e asciugare accuratamente.

KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

GB

Please visit our website for use and care details, recipes and information on other products in the Ken Hom range.

FR

Rendez-vous sur notre site Web pour découvrir des conseils d'entretien, des recettes et des informations sur les autres produits de la gamme Ken Hom.

DE

Auf unserer Webseite finden Sie Details zu Verwendung und Pflege der Produkte sowie Rezepte und Informationen zu weiteren Produkten der Ken Hom-Reihe.

NL

Bezoek onze website voor informatie over gebruik en onderhoud, recepten en informatie over andere producten uit het Ken Hom-assortiment.

DK

Besøg vores hjemmeside for oplysninger om anvendelse og pleje samt opskrifter og information om andre produkter i Ken Hom-serien.

ES

Visite nuestra página web para conocer más detalles sobre el uso y el cuidado, recetas e información sobre otros productos de la gama Ken Hom.

FI

Katso käyttö- ja hoito-ohjeet, reseptit ja muiden Ken Hom -tuotteiden tiedot verkkosivustollamme.

IT

Per i dettagli d'uso, ricette e istruzioni sulla manutenzione visitare il nostro sito, che contiene informazioni anche su altri prodotti della linea Ken Hom.



DKB Household UK Ltd

Bridge House
Eelmoor Road
Farnborough
GU14 7UE
UK
Tel: +44 (0) 1252 522322
Fax: +44 (0) 1252 522542

DKB Household Distribution AG

Eggbürlistrasse 28
8050 Zurich
Switzerland
Tel: +41 43 266 15 00
Fax: +41 43 266 15 01

DKB Household USA Corp

3467 Apex Peakway
Apex, NC 27502
USA
Tel: 1-88-794-7623
Fax: 949-699-1788

Brandlands GmbH

Bahnhofsplatz 6
56410 Montabaur
Germany
Tel: +49 2602 8396160
Fax: +49 2602 83996170

www.kenhomwoks.co.uk



www.dkbrands.com