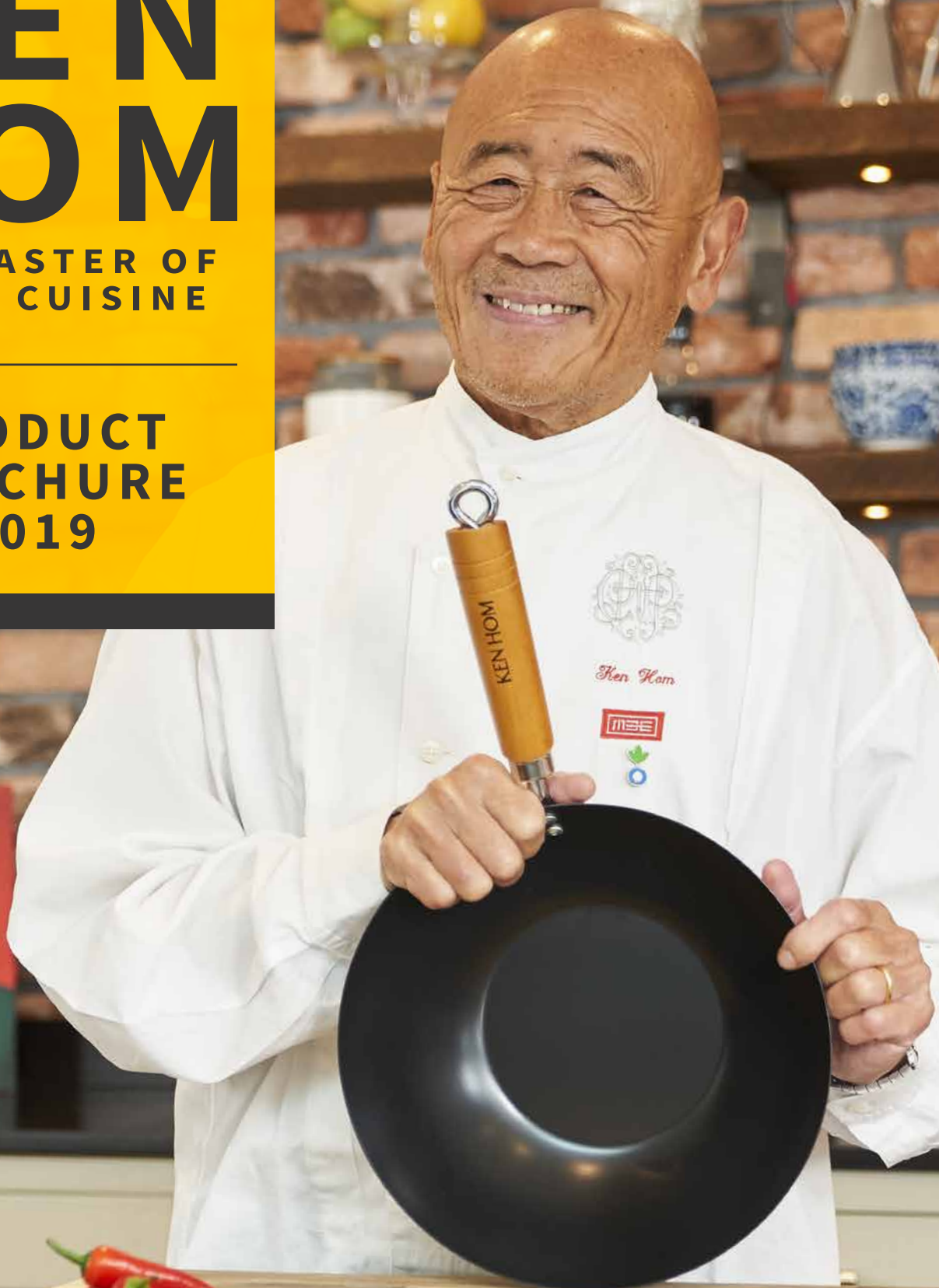


# KEN HOM

THE MASTER OF  
ASIAN CUISINE

PRODUCT  
BROCHURE  
2019



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 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 meters 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 detail.

## 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 une 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.

## 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 kogegrej og tilbehør. Kompromisløshed hvad angår smag og kvalitet er grunden til, at Ken Hom-wokken er et af de varemærker indenfor kogegrej, 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 webbaner 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 pósteres hasta anuncios en internet y tarjetas con recetas. Póngase en contacto con su representante de ventas para obtener más información.

## 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.

## 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. With a wide range of size and material options, the Classic range is the perfect way to introduce home cooks to the art, methods and flavours of Asian cooking.

## FR

La gamme Ken Hom Classic de woks en acier au carbone marie la fonctionnalité à la facilité d'utilisation. Proposant un large choix de tailles et de matériaux, la gamme Classic est parfaite pour initier les cuisiniers amateurs à l'art, aux méthodes et aux saveurs de la cuisine asiatique.

## DE

Die Ken Hom-Klassikreihe aus Karbonstahl woks kombiniert Funktionalität mit einer einfachen Anwendung. Mit ihrem breiten Sortiment an unterschiedlichen Größen und Materialien ist die Klassikreihe der ideale Einstieg für alle Hobbyköche in die Kunst, Methoden und Geschmäcker der asiatischen Küche.

## NL

De Ken Hom Classic-serie met koolstofstaal woks combineert functionaliteit met gebruiksgemak. Dankzij het brede scala van afmetingen en materiaalopties van de Classicserie, is dit assortiment perfect om hobbykoks te introduceren in de kunst, bereidingswijzen en smaken van de Aziatische keuken.

## DK

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

## ES

La línea Classic de acero al carbono woks de Ken Hom combina la funcionalidad con la facilidad de uso. Esta línea incluye una amplia gama de tamaños y materiales, 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 valmistettu wokkipannu Ken Hom Classic -mallisto yhdistää käytännöllisyyden helppokäyttöisyyteen. Classicmallisto tarjoaa useita eri koko- ja materiaalivaihtoehtoja ja on täydellinen tapa tutustuttaa kotikokit aasialaisen keittiön taiteeseen, menetelmiin ja makuihin.

## IT

La gamma Ken Hom Classic woks in acciaio al carbonio unisce praticità e facilità d'uso. Con una vasta scelta di dimensioni e materiali, la gamma Classic è il modo perfetto per introdurre i cuochi casalinghi all'arte, ai metodi e ai sapori della cucina asiatica.



## NON-STICK CARBON STEEL WOKS

### GB

- Carbon steel wok with a dual non-stick coating designed for stir-fry cooking at high temperatures
- Ken Hom branded wooden handle
- Hanging loop
- Flat base to sit on gas, electric and ceramic hobs unaided
- 1.4mm gauge carbon steel

### FR

- Wok en acier au carbone avec double revêtement antiadhésif pour les sautés à hautes températures
- Poignée en bois avec marque Ken Hom
- Boucle de suspension
- Fond plat à poser directement sur les plaques de cuisson à gaz, électriques et céramique
- Acier au carbone 1,4 mm

### DE

- Wok aus Karbonstahl mit doppelter Antihaf-Beschichtung zum Braten bei hohen Temperaturen
- Holzgriff der Marke Ken Hom
- Öse zum Aufhängen
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektro- und Keramikherde
- 1,4mm-Karbonstahl

### NL

- Koolstofstalen wok met dubbele antiaanbaklaag, ontworpen om te wokken op hoge temperaturen
- Houten handvat met Ken Hom-logo
- Ophangoogje
- Vlakke bodem voor koken op gas- elektrische en keramische kookplaten
- Koolstofstaal van 1,4 mm

### DK

- Traditional Chinese seasoning wok
- Natural, effective non-stick surface called a patina will develop through use
- Ken Hom branded wooden handle
- Hanging loop
- Flat base to sit on gas, electric and ceramic hobs unaided
- 1.4mm gauge carbon steel

### FR

- Wok chinois traditionnel conçu pour rehausser les saveurs
- Une patine (surface antiadhésive) naturelle et efficace se développe au fil de l'utilisation
- Poignée en bois avec marque Ken Hom
- Boucle de suspension
- Fond plat à poser directement sur les plaques de cuisson à gaz, électriques et céramique
- Acier au carbone 1,4 mm

### DE

- Traditioneller chinesischer Wok zum Einbrennen
- Natürliche, effektive Antihaf-Beschichtung (Patina) bildet sich im Lauf der Verwendung
- Holzgriff der Marke Ken Hom
- Öse zum Aufhängen
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektro- und Keramikherde
- 1,4mm-Karbonstahl

### NL

- Traditioneel Chinese, geoliede wok
- De natuurlijke, effectieve patina-antiaanbaklaag wordt sterker naarmate de wok vaker wordt gebruikt
- Ophangoogje
- Vlakke bodem voor koken op gas- elektrische en keramische kookplaten
- Koolstofstaal van 1,4 mm

### DK

- Wok af kulstofstål med en dobbelt non-stick-belægning beregnet til lynstegning ved høje temperaturer
- Træhåndtag med Ken Hom-mærket
- Ophængningsløkke
- Med flad bund så den kan stå ubesværet på gaskogeplader samt på elektriske og keramiske kogeplader
- 1,4 mm kulstofstål

### ES

- Wok de acero al carbono con doble capa antiadherente diseñado para cocinar sofritos a altas temperaturas
- Mango de madera Ken Hom
- Anilla para colgar
- Base plana para colocar en placas de gas, eléctricas y vitrocerámica sin necesidad de otro soporte
- Acero al carbono de calibre 1,4 mm

### FI

- Korkeissa lämpötiloissa paistamiseen tarkoitettu hiiliteräksestä valmistettu wokkipannu
- Puisessa kahvassa on Ken Hom -tuotemerkki
- Ripustuslenkki
- Tasainen pohja, joka sopii kaasuja sähköliedelle sekä keraamiselle liedelle ilman tukea
- 1,4 mm:n hiiliterästä

### IT

- Wok in acciaio al carbonio con doppio rivestimento antiaderente progettato per saltare i cibi ad alte temperature
- Manico in legno marchiato Ken Hom
- Gancio in metallo
- Fondo piatto per poggiarlo su piani cottura autonomi a gas, elettrici e in ceramica
- Acciaio al carbonio con calibro 1,4 mm

## CARBON STEEL SEASONING WOKS

### GB

- Traditional Chinese seasoning wok
- Natural, effective non-stick surface called a patina will develop through use
- Ken Hom branded wooden handle
- Hanging loop
- Flat base to sit on gas, electric and ceramic hobs unaided
- 1.4mm gauge carbon steel

### FR

- Wok chinois traditionnel conçu pour rehausser les saveurs
- Une patine (surface antiadhésive) naturelle et efficace se développe au fil de l'utilisation
- Poignée en bois avec marque Ken Hom
- Boucle de suspension
- Fond plat à poser directement sur les plaques de cuisson à gaz, électriques et céramique
- Acier au carbone 1,4 mm

### DE

- Traditioneller chinesischer Wok zum Einbrennen
- Natürliche, effektive Antihaf-Beschichtung (Patina) bildet sich im Lauf der Verwendung
- Holzgriff der Marke Ken Hom
- Öse zum Aufhängen
- Flacher Boden, geeignet für Gas-, Elektro- und Keramikherde
- 1,4mm-Karbonstahl

### NL

- Traditioneel Chinese, geoliede wok
- De natuurlijke, effectieve patina-antiaanbaklaag wordt sterker naarmate de wok vaker wordt gebruikt
- Ophangoogje
- Vlakke bodem voor koken op gas- elektrische en keramische kookplaten
- Koolstofstaal van 1,4 mm

### DK

- Traditionel kinesisk wok
- En naturlig, effektiv, non-stick-overflade, der kaldes patina, vil blive dannet under brug
- Træhåndtag med Ken Hom-mærket
- Ophængningsløkke
- Med flad bund så den kan stå ubesværet
- 1,4 mm kulstofstål

### ES

- Wok tradicional chino para sazonar
- Superficie antiadherente natural y eficaz llamada patina que se formará con el uso
- Mango de madera Ken Hom
- Anilla para colgar
- Base plana para colocar en placas de gas, eléctricas y vitrocerámica sin necesidad de otro soporte
- Acero al carbono de calibre 1,4 mm

### FI

- Perinteinen kiinalainen wokkipannu
- Luonnollinen ja tehokas tarttumista estävä pinta, joka patinoituu käytössä
- Puisessa kahvassa on Ken Hom -tuotemerkki
- Ripustuslenkki
- Tasainen pohja, joka sopii kaasuja sähköliedelle sekä keraamiselle liedelle ilman tukea
- 1,4 mm:n hiiliterästä

### IT

- Wok cinese tradizionale da stagionare
- Il naturale ed efficace rivestimento antiaderente denominato "patina" si crea con la stagionatura e utilizzando il wok nel tempo
- Manico in legno marchiato Ken Hom
- Gancio in metallo
- Fondo piatto per poggiarlo su piani cottura autonomi a gas, elettrici e in ceramica
- Acciaio al carbonio con calibro 1,4 mm

# KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

CLASSIC

“Carbon steel woks offer excellent heat conduction and are therefore great for high heat, high speed cooking - essential elements for stir-frying.”

KEN HOM



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



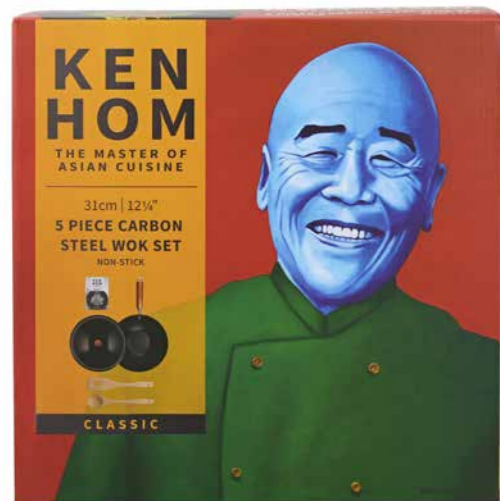
KH335001  
**35cm Non Stick Carbon Steel Wok**

5011268 846823



KH331003  
**31cm Carbon Steel Wok**

5011268 846854



KH331051  
**31cm Non Stick Carbon Steel 5 Piece Wok Set**

5011268 846885



KH331103  
**31cm Carbon Steel 10 Piece Wok Set**

5011268 846946

## GB

Ken Hom is passionate about using high quality cookware and accessories to help maximise the potential of any dish. The Excellence range has been developed to not only withstand the intense heat required for stir fry cooking, but through the use of high performance technology, enhances the cooking experience with superior non stick surfaces.

## FR

Ken Hom adore utiliser des ustensiles et accessoires de cuisine de haute qualité pour optimiser le potentiel d'un plat, quel qu'il soit. La gamme Excellence a été développée pour supporter la chaleur intense que nécessite la cuisson du sauté mais également, grâce à une technologie haute performance, pour améliorer l'expérience du cuisinier avec des surfaces antiadhésives d'exception.

## DE

Ken Hom setzt voll und ganz auf die Verwendung von hochwertigem Kochgeschirr und Zubehör, um das Maximum aus jedem Gericht herauszuholen. Die Excellence-Reihe wurde nicht nur dafür entwickelt, den für das Braten erforderlichen hohen Temperaturen standzuhalten, sondern nutzt auch die Möglichkeiten modernster Hochleistungstechnologie und sorgt mit ihren hochwertigen Antihft-Beschichtungen für ein verbessertes Kocherlebnis.

## NL

Ken Hom heeft een passie voor hoogwaardig kookgerei en hoogwaardige kookaccessoires waarmee het maximale uit elk gerecht kan worden gehaald. De Excellence-serie is ontwikkeld om niet alleen de intense hitte van het wokken te weerstaan, maar ook de kookervaring te verbeteren dankzij de hoogwaardige technologie met superieure antiaanbaklagen.

## DK

Ken Hom går meget op i at bruge kogegej og andet udstyr af højeste kvalitet, så man kan få det maksimale ud af enhver ret. Excellence-serien er udviklet til at kunne modstå den kraftige varme, der kræves til lynstegning, og brugen af højydelsesteknologi gør madlavningen sjovere med de fremragende non stick-overflader.

## ES

A Ken Hom le encanta utilizar utensilios y accesorios de cocina de gran calidad para optimizar el potencial de cada plato. La línea Excellence se ha desarrollado no solo para resistir el calor intenso necesario para cocinar sofritos, sino que, mediante el uso de una tecnología de alto rendimiento, mejora la experiencia culinaria con superficies antiadherentes de gran calidad.

## FI

Ken Hom haluaa käyttää laadukkaita ruoanvalmistusvälineitä ja -tarvikkeita jokaisen annoksen potentiaalin maksimoimiseksi. Excellence-mallisto on kehitetty kestämään stir-fry paistamiseen tarvittava voimakas kuumuus korkealuokkaisen teknologian avulla, joka tehostaa ruoanvalmistuskokemusta erinomaisilla tarttumattomilla pinnoilla.

## IT

Ken Hom è un sostenitore dell'utilizzo di pentole e accessori di alta qualità per massimizzare il potenziale in ogni piatto. La gamma Excellence è stata sviluppata non solo per sopportare il calore intenso richiesto per saltare i cibi in padella ma, grazie all'utilizzo di tecnologie ad alte prestazioni, migliora anche l'esperienza di cottura con superfici antiaderenti di qualità superiore.



## EXCELLENCE NON-STICK CARBON STEEL WOKS

### GB

- Carbon steel wok with superior non-stick coating
- 1.5mm gauge carbon steel
- Phenolic handle reduces heat conductivity
- Hanging loop
- Suitable for all hob types including induction
- Metal tool suitable and dishwasher safe
- 2 year guarantee

### FR

- Wok en acier au carbone avec revêtement antiadhésif supérieur
- Acier au carbone 1,5 mm
- La poignée phénolique réduit la conductivité de la chaleur
- Boucle de suspension
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris induction
- Compatible ustensiles en métal et lave-vaisselle
- Garantie 2 ans

### DE

- Wok aus Karbonstahl mit hochwertiger Antihft-Beschichtung
- 1,5mm-Karbonstahl
- Phenolharz-Griff für eine reduzierte Wärmeleitung
- Öse zum Aufhängen
- Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Geeignet für Kochbesteck aus Metall und spülmaschinengeeignet
- 2 Jahre Garantie

### NL

- Koolstofstalen wok met superieure antiaanbaklaag
- Koolstofstaal van 1,5
- Handvat van fenolhars om de warmtegeleiding te verminderen
- Ophangoogje
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductiekookplaten
- Geschikt voor gebruik met metalen keukengerei en vaatwasmachinebestendig
- 2 jaar garantie

### DK

- Traditional Chinese carbon-steel seasoning wok
- Natural, effective non-stick surface called a patina will develop through use
- 1.8mm gauge carbon steel
- Beech handle with hanging loop and helper handle
- Flat base to sit on any hob type including induction unaided
- Metal tool suitable
- 10 year guarantee

### FR

- Wok chinois traditionnel en acier au carbone conçu pour rehausser les saveurs
- Une patine (surface antiadhésive) naturelle et efficace se développe au fil de l'utilisation
- Acier au carbone 1,8 mm
- Poignée en hêtre avec boucle de suspension et poignée auxiliaire
- Fond plat à poser directement sur tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Convient aux ustensiles en métal
- Garantie 10 ans

### DE

- Traditioneller chinesischer Wok aus Karbonstahl zum Einbrennen
- Natürliche, effektive Antihft-Beschichtung (Patina) bildet sich im Lauf der Verwendung
- 1,8mm-Karbonstahl
- Griff aus Buchenholz mit Öse zum Aufhängen und Hilfsgriff
- Flacher Boden, geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Geeignet für Kochbesteck aus Metall
- 10 Jahre Garantie

### NL

- Traditioneel Chinese, geoliede wok
- De natuurlijke, effectieve patina-antiaanbaklaag wordt sterker naarmate de wok vaker wordt gebruikt
- Koolstofstaal van 1,8 mm
- Handvat van beukenhout met ophangoogje en handgreep
- Vlakke bodem zodat de wok probleemloos op elke soort kookplaat kan worden gebruikt
- Geschikt voor gebruik met metalen keukengerei
- 10 jaar garantie

### DK

- Wok af kulstofstål med fremragende non-stick-belægning
- 1,5 mm kulstofstål
- Fenolhåndtaget nedsætter varmeledningen
- Ophængningsløkke
- Egnet til alle kogeplader herunder induktion
- Kan bruges med metalredskaber og taller opvaskemaskine
- 2 års garanti

### ES

- Wok de acero al carbono con capa antiadherente de gran calidad
- Acero al carbono de calibre 1,5 mm
- El mango de resina fenólica reduce la conductividad térmica
- Anilla para colgar
- Apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción
- Compatible con utensilios metálicos y apto para lavavajillas
- 2 años de garantía

### FI

- Hiilitteräksestä valmistettu wokkipannu erinomaisella tarttumista estävällä pinnoitteella
- 1,5 mm:n hiilitterästä
- Lämmönjohtavuutta vähentävä kahva
- Ripustuslenkki
- Soveltuu kaiken tyyppisille liesille, mukaan lukien induktioliiesi
- Soveltuu käytettäväksi metallisten välineiden kanssa, ja pannu voidaan pestä tiskikoneessa
- 2 vuoden takuu

### IT

- Wok in acciaio al carbonio con rivestimento antiaderente di qualità superiore
- Acciaio al carbonio con calibro 1,5 mm
- Manico in fenolo per ridurre la conduttività termica
- Gancio in metallo
- Adatto a tutti i tipi di piani cottura compreso quello a induzione
- Adatto per utensili in metallo e lavabile in lavastoviglie
- 2 anni di garanzia

## EXCELLENCE CARBON STEEL SEASONING WOKS

### GB

- Traditional Chinese carbon-steel seasoning wok
- Natural, effective non-stick surface called a patina will develop through use
- 1.8mm gauge carbon steel
- Beech handle with hanging loop and helper handle
- Flat base to sit on any hob type including induction unaided
- Metal tool suitable
- 10 year guarantee

### FR

- Wok chinois traditionnel en acier au carbone conçu pour rehausser les saveurs
- Une patine (surface antiadhésive) naturelle et efficace se développe au fil de l'utilisation
- Acier au carbone 1,8 mm
- Poignée en hêtre avec boucle de suspension et poignée auxiliaire
- Fond plat à poser directement sur tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Convient aux ustensiles en métal
- Garantie 10 ans

### DE

- Traditioneller chinesischer Wok aus Karbonstahl zum Einbrennen
- Natürliche, effektive Antihft-Beschichtung (Patina) bildet sich im Lauf der Verwendung
- 1,8mm-Karbonstahl
- Griff aus Buchenholz mit Öse zum Aufhängen und Hilfsgriff
- Flacher Boden, geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Geeignet für Kochbesteck aus Metall
- 10 Jahre Garantie

### NL

- Traditioneel Chinese, geoliede wok
- De natuurlijke, effectieve patina-antiaanbaklaag wordt sterker naarmate de wok vaker wordt gebruikt
- Koolstofstaal van 1,8 mm
- Handvat van beukenhout met ophangoogje en handgreep
- Vlakke bodem zodat de wok probleemloos op elke soort kookplaat kan worden gebruikt
- Geschikt voor gebruik met metalen keukengerei
- 10 jaar garantie

### DK

- Traditionel kinesisk wok af kulstofstål
- En naturlig, effektiv, non-stick-overflade, der kaldes patina, vil blive dannet under brug
- 1,8 mm kulstofstål
- Bøgetræshåndtag med ophængningsløkke og hjælpehåndtag
- Med flad bund så den kan stå ubesværet på enhver type kogeplade herunder induktion
- Kan bruges med metalredskaber
- 10 års garanti

### ES

- Wok tradicional chino para sazonar de acero al carbono
- Superficie antiadherente natural y eficaz llamada patina que se formará con el uso
- Acero al carbono de calibre 1,8 mm
- Mango de madera de haya con anilla para colgar y mango auxiliar
- Base plana para colocar en placas de gas, eléctricas y vitrocerámica sin necesidad de otro soporte
- Compatible con utensilios metálicos
- 10 años de garantía

### FI

- Perinteinen kiinalainen hiilitteräksestä valmistettu wokkipannu
- Luonnollinen ja tehokas tarttumaton pinta, joka patinoituu käytössä
- 1,8 mm:n hiilitterästä
- Pyökkikahva ripustuslenkillä ja apukahvalla
- Tasainen pohja, joka sopii kaikille liesille ilman tukea – induktioliiesi mukaan lukien
- Soveltuu käytettäväksi metallisten välineiden kanssa
- 10 vuoden takuu

### IT

- Wok tradizionale cinese in acciaio al carbonio da stagionare
- Il naturale ed efficace rivestimento antiaderente denominato "patina" si crea con la stagionatura e utilizzando il wok nel tempo
- Acciaio al carbonio con calibro 1,8 mm
- Manico in faggio con gancio in metallo e manico di supporto
- Fondo piatto per poggiarlo su qualsiasi tipo di piano cottura autonomo compreso quello a induzione
- Adatto per utensili in metallo
- 10 anni di garanzia

# KEN HOM

THE MASTER OF ASIAN CUISINE

## EXCELLENCE

“These woks represent the very best-in-class within my cookware range. The non-stick coating is superb, it heats up faster and needs less oil. Stir-fry cooking has never been easier! I love them and I’m sure you will too.”

KEN HOM



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



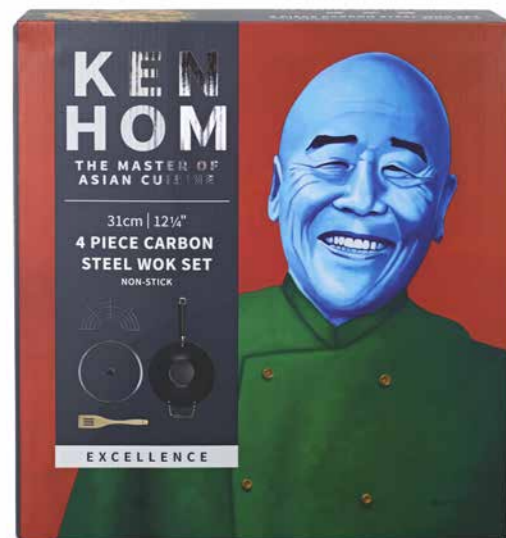
KH435001  
35cm Non Stick  
Carbon Steel Wok  
5011268 846175



KH432003  
32cm Carbon  
Steel Wok  
5011268 846205



KH436003  
36cm Carbon  
Steel Wok  
5011268 846236



KH431041  
31cm Non Stick Carbon Steel  
4 Piece Wok Set  
5011268 846298

KH425004  
25cm Non Stick  
Cast Aluminium  
Grill Pan  
5011268 846328

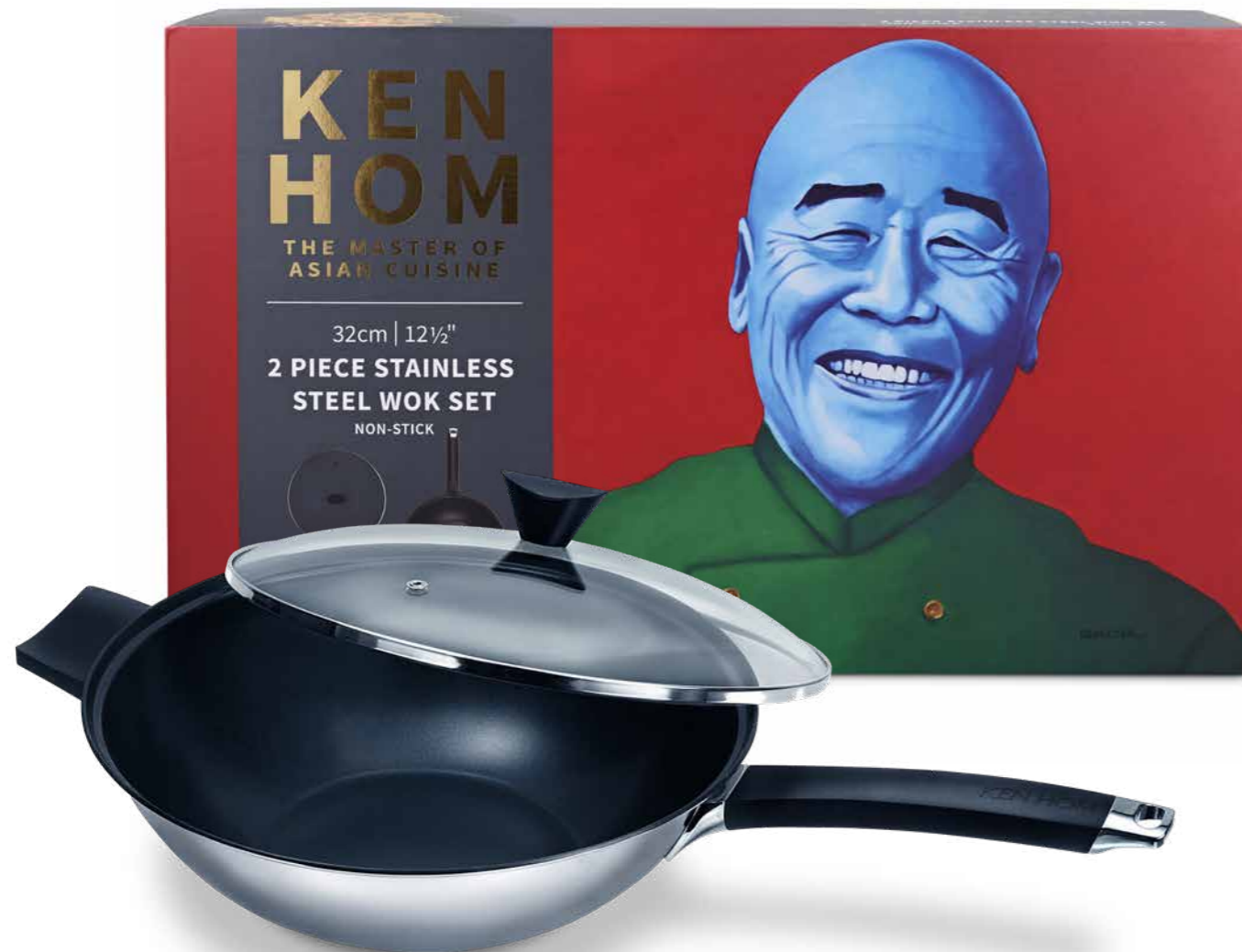


KH506  
Bamboo Steamer  
5011268 845611

# 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
- Non-stick PFOA-free HALO coating designed to distribute heat 62% faster than standard non-stick coatings
- Phenolic handle reduces heat conductivity
- Suitable for all hob types including induction
- Metal tool suitable and dishwasher safe
- 5 year guarantee

### FR

- Wok en inox antiadhésif avec base en aluminium encapsulée pour un transfert de chaleur amélioré
- Couvercle en verre trempé qui résiste à la chaleur jusqu'à 120°C
- Revêtement HALO antiadhésif sans PFOA pour répartir la chaleur 62 % plus vite que les revêtements antiadhésifs conventionnels
- La poignée phénolique réduit la conductivité de la chaleur
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris induction
- Compatible ustensiles en métal et lave-vaisselle
- Garantie 5 ans

### DE

- Edelstahl mit Antihalt-Beschichtung und eingekapselter Aluminiumbasis für eine verbesserte Wärmeleitfähigkeit
- Inklusive Deckel aus gehärtetem Glas, hitzebeständig bis 120°C
- PFOA-freie HALO-Antihalt-Beschichtung sorgt für eine um 62 % schnellere Wärmeverteilung als bei herkömmlichen Antihalt-Beschichtungen
- Phenolharz-Griff für eine reduzierte Wärmeleitung
- Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Geeignet für Kochbesteck aus Metall und spülmaschinengeeignet
- 5 Jahre Garantie

### NL

- Roestvrijstalen wok met antiaanbaklaag en bodem van ingekapseld aluminium voor verbeterde warmteoverdracht
- Inclusief deksel van gehard glas, hittebestendig tot 120 °C
- HALO-antiaanbaklaag (PFOA-vrij), ontworpen om warmer te worden dan gewone antiaanbaklagen
- Handvat van fenolhars om de warmtegeleiding te verminderen
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductiekookplaten
- Geschikt voor gebruik met metalen keukengerei en vaatwasmachinebestendig
- 5 jaar garantie

### DK

- Non-stick rustfri stål-wok med indkapslet aluminiumsbund for øget varmeoverførsel
- Inkluderer hærdet glaslag, varmebestandigt op til 120 °C
- Non-stick PFOA-fri HALO-belægning udviklet til at lede varmen 62 % hurtigere end traditionelle non-stick-belægninger
- Fenolhåndtaget nedsætter varmeledningen
- Egnede til alle kogeplader herunder induktion
- Kan bruges med metalredskaber og tåler opvaskemaskine
- 5 års garanti

### ES

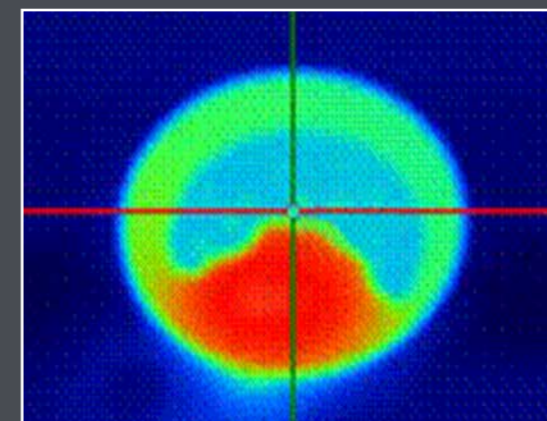
- Wok de acero inoxidable antiadherente con base encapsulada de aluminio para una mejor transmisión del calor
- Incluye una tapa de cristal templado resistente al calor hasta los 120 °C
- Capa de halotano sin ácido perfluorooctanoico (PFOA) antiadherente diseñada para distribuir el calor un 62 % más rápido que las capas antiadherentes convencionales
- El mango de resina fenólica reduce la conductividad térmica
- Apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción
- Compatible con utensilios metálicos y apto para lavavajillas
- 5 años de garantía

### FI

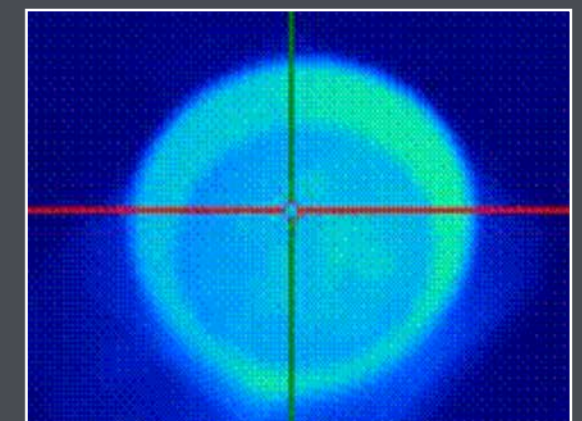
- Tarttumaton ruostumattomasta teräksestä valmistettu wokkipannu kapseloidulla lämmönjohtavuutta parantavalla alumiinipohjalla
- Sisältää vahvistetun lasikannen, joka kestää 120 °C:een lämpöä
- Tarttumaton HALO-pinnoite ei sisällä perfluorioktaanihappoa, ja pinnoite on suunniteltu jakamaan lämpöä 62 % nopeammin kuin standardi tarttumaton pinnoite
- Lämmönjohtavuutta vähentävä kahva
- Soveltuu kaiken tyyppisille liesille, mukaan lukien induktioliesi
- Soveltuu käytettäväksi metallisten välineiden kanssa, ja pannu voidaan pestä tiskikoneessa
- 5 vuoden takuu

### 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
- Rivestimento antiaderente HALO privo di PFOA, progettato per diffondere il calore il 62% più velocemente rispetto ai rivestimenti antiaderenti standard
- Manico in fenolo che riduce la conduttività termica
- Adatto a tutti i tipi di piani cottura compreso quello a induzione
- Adatto per utensili in metallo e lavabile in lavastoviglie
- Garanzia di 5 anni

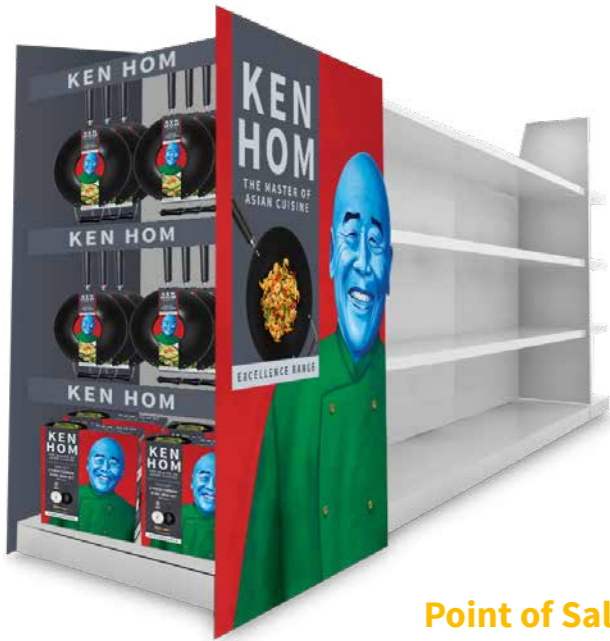


Conventional Heat Distribution



Halo Heat Distribution

# POINT OF SALE



Point of Sale



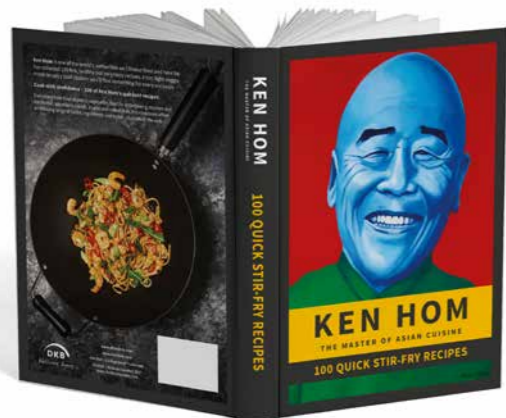
Tote Bag



Aprons



T-shirt



Cook Book



Wok Tree



# 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**

Farnborough

GU14 7UE

UK

Tel: +44 (0) 1252 828055



[www.kenhomwoks.co.uk](http://www.kenhomwoks.co.uk)

[www.dkbrands.com](http://www.dkbrands.com)