

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1003305

STAUB | GRILL PANS - American Grill - 260x260mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub American Grill Pan (260x260mm) Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for choosing the Staub American Grill Pan. This cast iron grill pan is designed for both indoor and outdoor cooking, providing excellent heat retention and distribution. Ideal for grilling meats, vegetables, and other delicious items, this pan is a staple for any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the grill pan with care. Use heat-resistant gloves when handling the pan to avoid burns.
- Stability: Ensure the grill pan is placed on a stable cooking surface to prevent tipping or spilling.
- Hot Surfaces: The pan retains heat extremely well; always be cautious and allow for cooling before cleaning.
- Use of Utensils: Avoid using metal utensils which could scratch the surface. Opt for wooden or silicone utensils instead.
- Oven Safety: The grill pan is oven-safe; however, ensure that all components are rated for the oven temperatures you will be using.
- Child Safety: Keep the grill pan out of reach of children and ensure that children are supervised during use.
- Fire Risk: Be vigilant about open flames if using on gas stoves and avoid the risk of grease fires by monitoring cooking at all times.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 260 x 260 mm
- Color: Black
- Suitable for: All hobs, including induction and oven use
- Care: Hand wash recommended, not dishwasher safe

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the grill pan from its packaging.
- Initial Care: Rinse with warm water and dry thoroughly before first use.
- Pre-Conditioning: Preheat your grill pan on medium heat for about 5 minutes before using it. Apply a thin layer of vegetable oil to enhance the non-stick properties.
- Stove Use: Place the pan on a compatible stove burner ensuring the size of the burner matches the size of the pan. Keep the heat consistent and avoid overheating.

5. Operation

- Preheat the grill pan for optimal cooking results.
- Place the food in a single layer to ensure even cooking.
- For best results, let the food sear without moving it for a few minutes.
- Use moderate heat to prevent burning and ensure even cooking times.
- Season the pan regularly to maintain its surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash only with warm water and soft sponge. Avoid soap or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Apply a thin layer of oil after each cleaning to maintain seasoning and protect the surface.

7. Troubleshooting

- Food Sticks to Pan: Ensure the pan is preheated properly and a sufficient amount of oil is used. Regular seasoning may be required.
- Rust Formation: Prevent rust by drying the pan immediately after washing and applying oil. Avoid prolonged exposure to moisture.
- Uneven Cooking: Verify that your burner size corresponds to the grill pan size and ensure an even heat source.

8. Disposal

When disposing of the Staub American Grill Pan, please follow your local regulations for cast iron disposal. Recycle where possible. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne 260x260mm, Gusseisen Schwarz (Artikelnummer: 1003305)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Grillpfanne! Diese Grillpfanne aus hochwertigem Gusseisen wurde entwickelt, um Ihnen das Beste aus Kochkunst zu bieten. Sie eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Steak, Gemüse und anderen Grillgerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungshinweise: Verwenden Sie die Grillpfanne ausschließlich auf dem Herd, im Ofen oder auf dem Grill. Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Kochfeld Kompatibilität: Diese Pfanne eignet sich für alle Kochfeldarten, einschließlich Gas und Induktion. Bitte beachten Sie, dass einige Oberflächen empfindlich sein können.
- Kratzen und Beschädigungen: Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, um die Antihaft-Oberfläche zu erhalten.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Größe: 260x260mm
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C
- Gewicht: 2,1 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
3. Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab.
4. Ölen Sie die Pfanne leicht ein, um die Oberfläche zu schützen.
5. Stellen Sie die Pfanne auf das Kochfeld oder in den Ofen zur Verwendung.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Temperatur.
- Fügen Sie etwas Öl hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne.
- Achten Sie darauf, nicht zu überfüllen, um gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie Seife, um die natürliche Patina zu bewahren.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Pfanne wird nicht heiß: Überprüfen Sie, ob das Kochfeld eingeschaltet und auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Lebensmittel haften an: Verwenden Sie ausreichend Öl und stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Kochen gut vorgeheizt ist.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung vollständig trocken ist. Tragen Sie regelmäßig etwas Öl auf, um die Verbrennung zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Wiederverwertung ist empfohlen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Grillpan

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub Grillpan. Deze hoogwaardige gietijzeren grillpan is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. De pan heeft een duurzame afwerking en is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en omgang: Gebruik de grillpan alleen voor het koken van voedsel. Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de coating kunnen beschadigen.
- Hete oppervlakken: De pan wordt zeer heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Afdichting: Zorg ervoor dat de pan correct is afgedicht om lekkage van voedsel te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd de pan uit de buurt van kinderen tijdens gebruik.
- Milieuveiligheid: Gebruik de pan op een vlakke ondergrond en in een goed geventileerde ruimte om oververhitting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 260 x 260 mm
- Gewicht: 2.5 kg
- Compatibel met alle kookplaten, inclusief inductie

4. Installatie en Setup

1. Controleer de inhoud: Voordat u begint, controleer of de grillpan en de accessoires compleet zijn.
2. Reiniging voor gebruik: Was de pan met warm water en mild afwasmiddel. Droog deze goed af.
3. Voorbereiding: Voor een optimale werking is het aan te raden de pan licht in te vetten met plantaardige olie voordat u deze gebruikt.
4. Plaatsing: Zet de grillpan op een geschikt vuur of op een inductiekookplaat en zorg ervoor dat deze stabiel staat.

5. Gebruik

- Verwarming: Verwarm de grillpan langzaam op middelhoog vuur. Test de temperatuur door een paar druppels water in de pan te laten vallen; ze moeten sissen en verdampen.
- Koken: Plaats het voedsel in de pan. Zorg ervoor dat u niet te veel voedsel tegelijk plaatst om een gelijkmatige garing te waarborgen.
- Uitnemen: Gebruik altijd hittestendende handschoenen bij het aanbrengen of verwijderen van de pan van de hittebron.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik: Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik een zachte spons of doek en warm water om de pan schoon te maken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Opslag: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen. Wrijf een dunne laag plantaardige olie over de binnenkant van de pan om deze beschermende laag te behouden.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Dit kan komen door onvoldoende verhitting. Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.
- Olie verbrandt: Dit kan betekenen dat de temperatuur te hoog is. Verlaag de temperatuur en controleer regelmatig.
- Roest: Roest kan ontstaan door blootstelling aan vocht. Zorg ervoor dat de pan altijd goed gedroogd wordt na het reinigen.

8. Afvoer

De Staub Grillpan is gemaakt van gietijzer en kan aan het einde van de levensduur worden afgevoerd via de metalen recycling. Controleer lokale regelgeving voor specifieke afvoereisen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Grill Americana de Hierro Fundido

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Grill Americana de Hierro Fundido de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una experiencia de cocción excepcional, garantizando una distribución uniforme del calor y una excelente retención. Ideal para asar carnes, verduras y más.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado únicamente para uso culinario. No lo utilice para ningún otro fin.
- **Superficies Calientes:** La sartén se calienta rápidamente y puede alcanzar temperaturas muy altas. Use guantes de cocina o manoplas al manejar.
- **Antiinflamable:** Mantenga la sartén alejada de materiales inflamables y evite el contacto con agua fría cuando esté caliente para prevenir el riesgo de deformaciones y quemaduras.
- **Supervisar a los Niños:** Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños. Nunca deje a los niños desatendidos cerca de la estufa.
- **Mantenimiento:** Inspeccione la sartén regularmente para detectar cualquier daño. No utilice si presenta cualquier anomalía.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Dimensiones:** 260 x 260 mm
- **Color:** Negro
- **Peso:** 1,8 kg
- **Uso en horno:** Sí
- **Compatible con todas las fuentes de calor (incluyendo inducción)**

4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire la sartén de su empaque, asegurándose de quitar todos los materiales de embalaje.
2. **Revisión:** Verifique que no haya daños visibles en la sartén.
3. **Curado Inicial:** Antes de usarla por primera vez, lave la sartén con agua caliente y jabón. Sécala completamente y aplica una capa delgada de aceite vegetal para curar.
4. **Calentamiento:** Coloque la sartén en la estufa a fuego medio y deje calentar durante unos minutos antes de añadir alimentos.

5. Operación

- **Precálido:** Siempre precaliente la sartén antes de cocinar para obtener mejores resultados.
- **Cocción:** Use utensilios de madera o silicona para evitar rayones en la superficie. No sobrecargue la sartén y ajuste la temperatura según sea necesario.
- **Control de Temperatura:** Mantenga un nivel de calor constante para evitar que los alimentos se peguen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la sartén a mano con agua caliente y una esponja suave. No utilice jabón agresivo ni detergentes.
- **Secado:** Seca la sartén inmediatamente después de lavarla con un paño suave.
- **Aceitado:** Aplica una ligera capa de aceite después de cada uso para mantener la superficie antiadherente y prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- **Los alimentos se pegan:** Asegúrese de haber precalentado la sartén adecuadamente y de haber usado suficiente aceite.
- **Puntos de óxido:** Limpie suavemente con una lija de grano fino, luego vuelva a curar la sartén con aceite.
- **Descoloramiento:** Esto es normal con el uso. Una limpieza y mantenimiento regulares ayudarán a preservarla.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, la sartén de hierro fundido se puede reciclar. Puede llevarla a un centro de reciclaje local que acepte metales.

9. Contacto

Para más información, por favor contacte a GGM Gastro:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Poêle à Griller Staub 260x260mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette poêle est conçue pour offrir une performance optimale lors de la cuisson de vos viandes, légumes et autres mets. Elle est adaptée à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, et garantit des résultats de cuisson excellents grâce à sa capacité à conserver la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la poêle à griller à des températures excessivement élevées. Ne pas l'utiliser sous le gril, ni au micro-ondes.
- Précautions de chaleur: La poêle devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation: Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Enfants: Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Nettoyage: Ne pas utiliser d'outils en métal qui peuvent rayer le revêtement. Toujours laisser refroidir avant de nettoyer.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte
- Dimensions: 260 x 260 mm
- Couleur: Noir
- Compatibilité: Toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Fabricant: Staub
- Style de cuisson: Grillage

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez la poêle du carton et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Contrôle: Inspectez la poêle pour tout dommage visible, comme des fissures ou des éclats.
3. Placement: Placez la poêle sur la surface de cuisson souhaitée, en vous assurant qu'elle est bien centrée sur le foyer.
4. Préchauffage: Préchauffez la poêle à feu doux à moyen avant d'ajouter des aliments pour de meilleurs résultats de cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préparation: Appliquez un peu d'huile ou de graisse si nécessaire.
2. Chauffage: Augmentez progressivement la chaleur sur la source de chaleur choisie.
3. Cuisson: Ajoutez les aliments et surveillez la cuisson pour éviter le brûlage. Tournez les aliments si nécessaire pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation: Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyage: Rincez à l'eau chaude et utilisez une brosse douce ou une éponge non abrasive. Évitez le savon si possible.
- Stockage: Essuyez la poêle avec un peu d'huile pour éviter la rouille avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent
- Solution: Vérifiez que la poêle est correctement préchauffée et que suffisamment d'huile est utilisée.

- Problème: Inégalité de cuisson

- Solution: Assurez-vous que la chaleur est répartie uniformément et que les aliments ne sont pas trop serrés dans la poêle.

8. Élimination

La poêle à griller Staub peut être recyclée comme du métal. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le produit Staub. Nous vous souhaitons d'agréables moments de cuisson!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Padella Grill Staub 260x260mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Padella Grill Staub in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura superiori, migliorando il sapore e la consistenza dei tuoi piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: La padella è destinata esclusivamente per uso domestico e per cucinare su piani cottura, incluso il forno.
- Rischi di scottature: La superficie della padella può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine durante la manipolazione.
- Stabilità e superficie: Posizionare la padella su una superficie piana e resistente al calore per evitare ribaltamenti accidentali.
- Non utilizzare in microonde: Evitare di utilizzare la padella nel microonde o su piani cottura a induzione non compatibili.
- Manutenzione: Non lavare in lavastoviglie, poiché può danneggiare la finitura. Lavare a mano con acqua calda.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 260x260 mm
- Colore: Nero
- Tipo di superficie: Grill
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Adatta per: Gas, elettrico, vetro ceramico, forno

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugare.
3. Posizionare la padella su un fornello di dimensioni appropriate per garantire un riscaldamento uniforme.
4. Riscaldare lentamente la padella prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere un filo d'olio o burro per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Posizionare gli alimenti sulla superficie grill e cuocere secondo le indicazioni della ricetta.
- Controllare frequentemente per evitare una cottura eccessiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, attendere che la padella si raffreddi completamente.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida. Non usare detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine. È consigliabile applicare uno strato leggero di olio per una migliore protezione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti che si attaccano: Assicurarsi di usare abbastanza olio e preriscaldare correttamente la padella.
- Ruggine sulla superficie: Posizionare la padella in un luogo asciutto e applicare un olio protettivo se non viene utilizzata per un lungo periodo.

8. Smaltimento

Smaltire la padella in ghisa in conformità con le normative locali per i rifiuti e il riciclo. Non smaltire nella raccolta differenziata se non specificato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Padella Grill Staub. Buona cucina!