

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: 1003307

STAUB | GRILL PANS - American Grill - 300x300mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pans - American Grill 300x300mm Cast Iron (1003307)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub American Grill Pan. This product is designed for both professional and home use, crafted from high-quality cast iron to provide exceptional heat retention and distribution. The pan is ideal for grilling meats, vegetables, and more, giving you delicious results every time.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the grill pan on a stable, heat-resistant surface. Keep the pan away from flammable materials.
- Handling: The grill pan can become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan.
- Food Safety: Ensure that food is cooked thoroughly to prevent foodborne illnesses. Use a food thermometer to check internal temperatures.
- Correct Usage: Do not use metal utensils that may scratch the surface. Avoid sudden temperature changes to prevent warping.
- Child Safety: Keep the grill pan out of reach of children when in use or after cooking as it retains heat.
- Cleaning Safety: Allow the pan to cool completely before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Model: American Grill 300x300mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Surface: Smooth enamel coating
- Weight: [insert weight here, if available]
- Heat Source Compatibility: Induction, Gas, Electric, and Oven
- Care Instructions: Hand wash only

4. Setup and Installation

- Remove the grill pan from its packaging and inspect for any visible damage.
- Place the grill pan on a stable, flat cooking surface.
- Ensure your cooking appliance (stove or oven) is compatible with the grill pan.
- Preheat the appliance according to your recipe's requirements before placing the grill pan on it.

5. Operation

- Pour a small amount of oil into the pan before cooking to enhance non-stick properties.
- Preheat the pan over medium heat for optimal grilling results.
- Place food onto the grill pan, ensuring sufficient space for even cooking.
- After cooking, allow the food to rest for 5 minutes for better flavor and texture.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the grill pan cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water and scrub gently with a non-abrasive sponge.
- Avoid soaking the pan for long periods, as this may damage the cast iron.
- Dry thoroughly and apply a thin layer of cooking oil to prevent rusting and maintain the enamel.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the pan.
Solution: Ensure the pan is adequately preheated and use enough cooking oil.
- Issue: Uneven cooking.
Solution: Make sure the grill pan sits flat on the heating surface, adjusting the heat as necessary.
- Issue: Rust formation.
Solution: Dry the pan completely after washing and apply a light coat of oil after every clean to prevent rust.

8. Disposal

The Staub Grill Pan is designed for longevity. In the event of disposal, please adhere to local regulations regarding cast iron disposal. Consider recycling where possible.

9. Contact

For further questions, customer support, or warranty claims, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub products. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfanne – Amerikanische Grill 300x300mm, Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Grillpfanne! Diese Pfanne aus Gusseisen wurde für optimale Wärmeverteilung und -speicherung entwickelt und eignet sich ideal für Grillen und Braten. Die robuste Bauweise garantiert eine lange Lebensdauer und hervorragende Kochergebnisse.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Grillpfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht zu überhitzen, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Hantieren mit der heißen Pfanne.
- Halten Sie die Grillpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Abmessungen: 300x300mm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 3,5 kg
- Ofenfest: Ja, bis 260°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Die Grillpfanne kann direkt auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden.
3. Vor dem Kochen die Pfanne leicht einfetten, um ein Anhaften zu verhindern.
4. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil auf dem Kochfeld sitzt.

5. Bedienung

- Heizen Sie die Pfanne vor dem Kochen für beste Ergebnisse.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien wie Holz oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach Gebrauch lassen Sie die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel, um die gewachste Oberfläche zu erhalten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
Lösung: Achten Sie darauf, die Pfanne vor dem Kochen ausreichend zu erhitzen und leicht einzufetten.
- Problem: Rissbildung in der Pfanne.
Lösung: Vermeiden Sie rasche Temperaturänderungen und extreme Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen ist recyclebar und kann umweltfreundlich entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Grillpan

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Grillpan. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ideaal voor het grillen van vlees, groenten en vis. De pan biedt uitstekende warmtegeleiding en behoudt de warmte lang, wat resulteert in perfecte grillresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie) die past bij gietijzer.
- Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen om schade aan de pan te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de hete pan.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warmtebron.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met water wanneer deze warm is om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 300 x 300 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, oven
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de Staub Grillpan op een geschikte warmtebron.
2. Zorg ervoor dat het kookoppervlak schoon en droog is voordat u de pan plaatst.
3. Stel de warmtebron in op een laag tot gemiddeld vermogen om het risico op oververhitting te minimaliseren.
4. Laat de pan enkele minuten voorverwarmen voordat u voedsel toevoegt.

5. Bedieningsinstructies

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe aan de pan voor het verwarmen om aanbranden te voorkomen.
- Plaats het voedsel gelijkmatig in de pan om een goede warmteverdeling te waarborgen.
- Controleer de gaarheid van het voedsel regelmatig.
- Bij het grillen van vlees, draai het voedsel halverwege om mooie grillstrepen te verkrijgen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Laat de pan afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik alleen een zachte spons of doek om de pan schoon te maken, vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes.
- Spoel de pan af met warm water en droog deze goed af.
- Smeer de binnenkant van de pan af en toe in met een lichte laag olie om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: De pan roest.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan altijd droog is na reiniging en breng een dunne laag olie aan.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de pan goed op de warmtebron staat en gebruik een geschikte temperatuur.

8. Afvalverwerking

- Verwijder de pan op een milieuvriendelijke manier.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor specifieke richtlijnen en aanbevelingen voor het afvoeren van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

La sartén de parrilla Staub de 300x300 mm está fabricada en hierro fundido y es ideal para asar carnes, verduras y mucho más. Su diseño robusto y la superficie antiadherente garantizan una distribución uniforme del calor, permitiendo una cocción perfecta en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para fines no relacionados con la cocina.
- Prevención de quemaduras: Al cocinar, las manijas y la superficie de la sartén pueden calentarse. Use guantes de cocina o utensilios de calidez para evitar quemaduras.
- Manejo: Maneje la sartén con cuidado, especialmente al sacarla del fuego. Evite movimientos bruscos que puedan provocar derrames o accidentes.
- Superficie de cocción: Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de usar la sartén.
- Niños: Manténgase lejos de la vista y el alcance de los niños mientras use el producto. No los deje solos en la cocina.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 300 x 300 mm
- Color: Negro
- Apta para todo tipo de fuegos: Incluyendo inducción

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la sartén de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Inspección: Revise la sartén en busca de cualquier daño. No utilice si hay roturas o imperfecciones.
3. Condicionamiento: Antes del primer uso, lave la sartén con agua tibia y un poco de jabón, enjuague y seque completamente. Aplique una capa ligera de aceite para sellar el hierro.
4. Colocación: Coloque la sartén en la estufa sobre el quemador correspondiente, asegurando que quede centrada para evitar puntos de calor desequilibrados.

5. Funcionamiento

1. Calentamiento: Caliente la sartén a fuego medio durante unos minutos antes de añadir los ingredientes.
2. Cocción: Agregue aceite si es necesario y luego los alimentos. No sobrecargue la sartén para mantener una temperatura adecuada.
3. Control del calor: Ajuste el fuego según sea necesario. Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite el uso de detergentes fuertes o estropajos abrasivos.
- Seque bien la sartén y aplique una capa ligera de aceite para mantener el hierro protegido y evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien pre-calentada y use suficiente aceite.
- Oxidación: Si observa óxido, limpie con papel de lija de grano fino y vuelva a sazonar la sartén.

8. Desecho

Dado que esta sartén está fabricada principalmente de hierro fundido, puede reciclarse. Siga las normativas locales sobre reciclaje de metal.

9. Contacto

Para consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller américaine Staub de 300x300mm en fonte noire. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson de haute qualité tout en étant durable et esthétique. Veuillez lire ce manuel attentivement pour garantir une utilisation optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est conçue uniquement pour la cuisson. Évitez les usages inappropriés qui pourraient entraîner des accidents ou des dommages.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surface de cuisson : Ne laissez pas la poêle sur la chaleur sans surveillance. Éteignez le feu après utilisation.
- Risque d'incendie : Gardez les matériaux combustibles à distance de la source de chaleur.
- Légumes et aliments gras : Lorsque vous utilisez des aliments à haute teneur en gras, surveillez-les de près pour éviter tout débordement de graisse.
- Utilisation du support à tige : N'utilisez pas la poêle directement sur une flamme ouverte à moins qu'elle ne soit spécifiquement conçue à cet effet.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer un choc thermique et endommager le produit.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : 1003307
- Dimensions : 300 x 300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Utilisation : Compatible avec toutes les sources de chaleur y compris induction, four et barbecue.
- Poids : 2,5 kg

4. Configuration et installation

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez la poêle sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la source de chaleur est adaptée à sa taille.
3. Si vous l'utilisez pour la première fois, lavez-la à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
4. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson pour préparer la surface.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle sur une chaleur modérée avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une brosse douce. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile après nettoyage pour maintenir la surface.

7. Dépannage

- Problème : La poêle colle
Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème : Décoloration
Solution : Cela peut être normal. Un nettoyage approprié et l'application d'huile aideront à réduire la décoloration.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. En cas de mise hors service, recyclez-la selon les réglementations locales concernant les matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Padella Grill Staub 300x300mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

La Padella Grill Staub in ghisa è progettata per una cottura uniforme e una distribuzione del calore ottimale. Ideale per grigliare carne, pesce e verdure, questa padella è un'aggiunta essenziale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (gas, elettrico, induzione).
- Non sovraccaricare la padella con alimenti per evitare la deformazione.
- Usare guanti da cucina o presine durante la manipolazione della padella calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di utensili di metallo per prevenire graffi sulla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 300x300mm
- Colore: Nero
- Finitura: Smaltata

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano difetti visibili.
3. Posizionare la padella sul piano cottura su una fonte di calore stabile.
4. Accendere il fornello a bassa temperatura per riscaldare gradualmente la padella.

5. Operazione

- Aggiungere un po' d'olio o burro all'interno della padella prima di riscaldarla.
- Riscaldare la padella a fuoco medio-alto per alcuni minuti.
- Aggiungere gli alimenti da grigliare e cuocere secondo le indicazioni della ricetta.
- Ruotare gli alimenti per ottenere segni di griglia perfetti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Pulire a mano con acqua calda e una spazzola non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, assicurarsi di averla preriscaldata adeguatamente e di utilizzare una quantità sufficiente di olio.
- Se si notano crepe, contattare il servizio clienti e non utilizzare la padella.

8. Smaltimento

Non smaltire la padella grill con i rifiuti domestici. Contattare i servizi locali per informazioni sullo smaltimento sicuro dei materiali in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania