

ggmgastro

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

SKU: 1003309

STAUB | GRILL PANS - American Grill - 260x260mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan. This high-quality cast iron grill pan is designed for exceptional heat retention and distribution, ensuring perfectly cooked meals every time. The American Grill Pan measures 260x260mm and features a beautiful graphite gray finish, making it a stunning addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always supervise the grill pan while in use to prevent burns or fires.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the grill pan, as it can become very hot during cooking.
- Do not leave the grill pan on an unattended stovetop or over an open flame.
- Avoid using metal utensils that could scratch or damage the cooking surface. Instead, use wooden, silicone, or heat-resistant utensils.
- Do not immerse the hot grill pan in cold water, as this may cause it to warp or crack. Allow the pan to cool before cleaning.
- Ensure that the pan is stable on the cooking surface to prevent tipping or spilling while in use.
- Keep out of reach of children when in use and ensure that children do not play with the product.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Model: American Grill Pan
- Material: Cast Iron
- Dimensions: 260 x 260 mm
- Color: Graphite Gray
- Weight: Not specified
- Suitable for: All stovetops, including induction and oven use

4. Setup and Installation

To set up your Staub Grill Pan:

1. Remove the grill pan from its packaging.
2. Wash the grill pan with warm soapy water and a soft sponge to remove any residues from manufacturing. Rinse and dry thoroughly.
3. Place the grill pan on the stovetop. Ensure that it is centered over the heat source for even cooking.
4. If using in the oven, preheat the oven as required and then place the grill pan on the middle rack.

5. Operation

1. Apply a thin layer of oil to the grill pan before heating, if desired, to enhance the non-stick properties.
2. Preheat the grill pan over medium heat for a few minutes before adding food.
3. Place the food item on the grill pan, ensuring enough space between items for even cooking.
4. Monitor the cooking process, adjusting the heat as necessary.
5. Use heat-resistant utensils to flip or turn the food while cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the grill pan to cool completely.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid harsh abrasives or metal scrubbing pads.
- For stubborn residues, soak the grill pan in warm water before cleaning.
- Dry the grill pan immediately after washing to prevent rust.
- To maintain the seasoning, apply a thin coating of vegetable oil to the surface after cleaning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the grill pan: Ensure the pan is properly preheated and oiled before cooking.
- If the pan is warped: Make sure to avoid sudden temperature changes and handle the pan carefully.
- If heavy discoloration occurs: Use a mixture of baking soda and water to gently scrub the discolored areas, then rinse and dry thoroughly.

8. Disposal

When disposing of the grill pan, check local regulations for disposal of cast iron products. If the grill pan is no longer usable, consider recycling options available in your area.

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 culinary adventures with your new grill pan!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub Grillpfanne

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Grillpfanne ist ein hochwertiges Kochgerät aus Gusseisen, ideal für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung und sorgt für hervorragende Grillmarkierungen und ein köstliches Geschmackserlebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillpfanne nur auf stabilen Oberflächen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, da die Pfanne heiß werden kann. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Halten Sie sich von Wasser fern, während die Pfanne heiß ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Grillpfanne nicht im Geschirrspüler. Dies kann die Pfanne beschädigen.
- Vorsicht bei der Verwendung von scharfen Gegenständen. Diese können die Beschichtung der Pfanne beschädigen.
- Lagern Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Staub Grillpfanne
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Maße: 260 x 260 mm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Gewicht: 2,6 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Grillpfanne aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
3. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Pfanne mit etwas Öl einzureiben und bei niedriger Hitze leicht zu erhitzen, um die Oberfläche zu konditionieren.
4. Stellen Sie die Grillpfanne auf eine geeignete Kochplatte und stellen Sie die Temperatur gemäß Ihren Kochbedürfnissen ein.

5. Betrieb

1. Heizen Sie die Grillpfanne auf mittlerer bis hoher Stufe vor.
2. Geben Sie das gewünschte Grillgut in die Pfanne, ohne sie zu überfüllen.
3. Grillen Sie das Essen entsprechend der jeweiligen Garzeit.
4. Verwenden Sie eine Zange oder einen Holzspatel, um das Grillgut zu wenden.
5. Nach dem Grillen lassen Sie die Pfanne auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund abkühlen.

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 keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Nach der Reinigung trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und reiben Sie sie leicht mit Öl ein, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Grillpfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Grillpfanne raucht während des Gebrauchs.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne überhitzt ist. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie sie abkühlen.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
 - Lösung: Verwenden Sie vor dem Grillen genügend Öl, um ein Ankleben zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen kann in den meisten Recyclingzentren angenommen werden.

9. Kontakt

Wenn Sie weitere Informationen benötigen oder Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Staub Grillpan - 260x260mm, Gietijzer, Grafietgrijs

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub Grillpan. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen voor het grillen van vlees, groenten en andere gerechten, voorzien van een aantrekkelijke grafietgrijze afwerking. Deze pan is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Let op de Hoge Temperaturen: De grillpan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Gebruik op Vlammen: Plaats de pan nooit direct op een open vlam, dit kan de handgrepen en het materiaal beschadigen.
- Schade aan de Pan: Controleer de pan regelmatig op barsten of andere beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Kinderveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen. Gebruik de pan altijd onder toezicht als kinderen aanwezig zijn.
- Reiniging: Laat de pan altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmetingen: 260x260mm
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, elektrische en keramische kookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser: Nee
- Garandeert een gelijkmatige warmteverdeling en langdurige voeding van smaken

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de pan op een vlakke, stevige kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan volledig plat op het oppervlak ligt.
3. Controleer of er geen vuil of stoom op het kookoppervlak ligt dat de pan kan beïnvloeden.
4. Zet de warmtebron aan en laat de pan geleidelijk op temperatuur komen voordat je voedsel toevoegt.

5. Bediening

- Verwarm de pan op een lage tot middelhoge temperatuur.
- Voeg een snufje olie of boter toe voor een betere grip en smaak.
- Plaats het voedsel in de pan en vergrendel de smaken door het gebruik van een deksel indien nodig.
- Houd de temperatuur in de gaten om aanbranden te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd gebruik van schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af en wrijf deze in met een beetje olie om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel Plakt aan de Pan: Verhoog de temperatuur tijdens het opwarmen en gebruik voldoende olie/boter.
- Ongelijke Kookresultaten: Controleer de warmtebron op consistentie en gebruik een lagere temperatuur bij het koken van delicate voedingsmiddelen.
- Roestvorming op de Pan: Reinig de pan grondig en breng een dunne laag olie aan na het schoonmaken.

8. Afvoer

Wanneer de pan aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt gerecycled. Neem contact op met lokale recyclefaciliteiten voor richtlijnen over het afvoeren van gietijzeren kookgerei.

9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en voor tips over gebruik en onderhoud van uw Staub Grillpan.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Grill de Hierro Fundido Staub

1. Información General

Este manual proporciona información crucial sobre la sartén grill de hierro fundido Staub de 260x260 mm en color gris grafito. Diseñada para proporcionar resultados de cocción óptimos, esta sartén es ideal para asar carnes, verduras y otros alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar únicamente para cocinar alimentos. No utilizar como recipiente para almacenamiento.
- Calor extremo: La sartén puede calentarse mucho. Manejar con cuidado e usar siempre guantes de cocina al tocarla después de calentarla.
- Superficies sensibles: Evitar el contacto con superficies frías o húmedas después de cocinar, puede causar daño a la sartén.
- Cuidado con los derrames: Limitar el uso de aceites y grasas para minimizar derrames y posibles quemaduras.
- Almacenamiento: No apilar objetos pesados encima de la sartén para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 260 x 260 mm
- Color: Gris grafito
- Uso: Compatible con todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Revestimiento: No antiadherente. Recomendada la curación inicial.
- Rango de temperatura: Hasta 220 °C

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire la sartén de su embalaje y elimine cualquier etiqueta o material adicional.
2. Limpieza inicial: Lave la sartén con agua tibia y un detergente suave. Seque completamente.
3. Curado:
 - Aplique una capa delgada de aceite de cocina por toda la superficie exterior.
 - Coloque la sartén en un horno precalentado a 200 °C durante aproximadamente 1 hora. Esto ayudará a protegerla y mejorar el rendimiento.
4. Ubicación: Coloque la sartén en una superficie estable para su uso.

5. Operación

- Calentamiento: Coloque la sartén en la fuente de calor y permita que se caliente lentamente.
- Cocción: Agregue aceite según sea necesario antes de añadir los alimentos.
- Control de la temperatura: Ajuste la fuente de calor durante la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de lavarla.
- Lave a mano con agua tibia, evitando productos químicos agresivos.
- Seque completamente. Para evitar óxido, aplique una ligera capa de aceite.

7. Solución de Problemas

- Sartén se deforma: Asegúrese de no usar calor extremo durante un período prolongado.
- Alimentos se pegan: Verifique que la sartén esté correctamente curada y utilice suficiente aceite.
- Sabor en los alimentos: Si nota un sabor extraño, realice la limpieza adecuada y cure nuevamente la sartén.

8. Descarte

No arroje la sartén a la basura. Considere reciclarla como metal o devolverla a un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller en fonte Staub, modèle Grill 26x26 cm, couleur gris graphique. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et des résultats savoureux. Utilisez ce manuel pour vous familiariser avec votre poêle et assurer une utilisation optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement la poêle selon les instructions fournies. Ne pas l'utiliser pour des applications non recommandées.
- Surveillance : Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Manutention : Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la poêle chaude pour éviter des brûlures.
- Surface de Cuisson : Évitez de surchauffer la poêle à vide ; cela pourrait endommager le revêtement.
- Stockage : Stockez la poêle dans un endroit sec et sûr. Évitez de l'empiler avec d'autres ustensiles qui pourraient rayer sa surface.
- Choc thermique : Évitez un choc thermique soudain, comme plonger la poêle chaude dans de l'eau froide.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Type de produit : Poêle à griller en fonte
- Dimensions : 26x26 cm
- Matériel : Fonte
- Couleur : Gris graphique
- Compatible avec : Cuisinières à gaz, électriques, induction et four

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage. Vérifiez si elle n'a subi aucun dommage pendant le transport.
2. Préparation avant utilisation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchage : Essuyez la poêle avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
4. Préchauffage : Placez la poêle sur une source de chaleur à feu moyen. Laissez-la chauffer pendant quelques minutes avant d'ajouter des aliments.
5. Utilisation sur la cuisinière ou le four : Assurez-vous que le fond de la poêle est propre et sec avant de la placer sur la cuisinière ou dans le four.

5. Fonctionnement

- Températures élevées : Idéale pour saisir la viande et griller des légumes. Utilisez à feu moyen à élevé.
- Huile ou beurre : Ajoutez de l'huile ou du beurre avant de placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent.
- Temps de cuisson : Respectez les temps de cuisson recommandés pour chaque type d'aliment.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la laver.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs. Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Pour les résidus alimentaires tenaces, faites bouillir de l'eau dans la poêle pour les détacher.
- Séchez immédiatement et appliquez une légère couche d'huile pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La poêle colle.
- Solution : S'assurer d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson et de préchauffer la poêle correctement.
- Problème : Des aliments brûlent.
- Solution : Réduire la température et surveiller la cuisson de plus près.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers. Vérifiez les règles locales concernant l'élimination des matériaux métalliques recyclables ou envisagez de la donner.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Piastra Grill Staub

1. Informazioni Generali

La Piastra Grill Staub è progettata per cucinare a fuoco diretto, favorendo una cottura uniforme e conservando i sapori naturali degli alimenti. Realizzata in ghisa di alta qualità, offre prestazioni eccezionali e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Consapevole: Utilizzare la piastra solo su piani di cottura resistenti al calore.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi.
- Scottature: Le maniglie possono scaldarsi; utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Rischio di Incendio: Non lasciare la piastra incustodita mentre è in uso.
- Pulizia: Lasciare raffreddare la piastra completamente prima della pulizia.
- Bambini: Tenere lontano dall'uso i bambini senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Piastra Grill Staub
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 260x260 mm
- Peso: [specificare il peso se disponibile]
- Adatta per: Piano cottura, forno e grill.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la piastra dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Lavare la piastra con acqua calda e sapone senza usare spugne abrasive.
3. Asciugare completamente.
4. Prima dell'uso, spennellare un leggero strato di olio per migliorare la ritenzione del calore.
5. Posizionare la piastra su una fonte di calore (piano cottura o grill) e preriscaldare per 5-10 minuti a fuoco medio.

5. Operazione

- Mettere gli alimenti sulla piastra preriscaldata.
- Utilizzare una spatola di legno o silicone per evitare graffi.
- Monitorare la cottura degli alimenti, ruotando o girando secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano alla piastra.
Soluzione: Assicurarsi di aver preriscaldato adeguatamente e di aver aggiunto olio.
- Problema: La piastra non si riscalda uniformemente.
Soluzione: Controllare che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in ghisa, un materiale riciclabile. Seguire le normative locali per il riciclaggio della ghisa. Non smaltire nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.