

# 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: 1003311**

**STAUB | GRILL PANS - American Grill - 300x300mm - Cast iron - Graphite gray**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Staub Grill Pan (300x300mm, Cast Iron, Graphite Gray)

## 1. General Information

The Staub Grill Pan is designed for grill enthusiasts who appreciate the unique flavor and texture charcoal-grilling can provide. Constructed from durable cast iron, this pan ensures even heat distribution and excellent heat retention, making it perfect for searing, grilling, and sautéing a variety of foods.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling the grill pan as it becomes extremely hot during operation.
- Heat Resistance: The grill pan is designed for use on all heat sources, including induction, but should not be placed in direct flames.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan. Avoid contact with skin to prevent burns.
- Children: Keep the grill pan out of reach from children and pets during cooking and cooling.
- Cleaning: Allow the pan to cool completely before cleaning to avoid burns or injuries.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub Grill Pan
- Material: Cast iron
- Dimensions: 300x300mm
- Color: Graphite gray
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 260°C

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the grill pan from the packaging. Inspect for any damages.
2. Preparation: Wash the grill pan with warm, soapy water and a soft sponge before the first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Cooking Surface: Preheat your stove or grill to the desired temperature before placing the grill pan on it.
4. Usage: Position the grill pan directly onto your heat source. Ensure it sits flat for even heat distribution.

## 5. Operation

1. Preheating: Preheat the grill pan on medium heat for a few minutes.
2. Cooking: Add a small amount of oil if desired to prevent sticking. Place food in the pan, allowing space between items for proper air circulation.
3. Searing & Grilling: Cook to your preference, turning items as needed for even cooking. Use high heat for a nice sear.
4. Monitoring: Always monitor food while cooking to prevent burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the pan to cool before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water. Avoid using metal scrubbers or abrasive cleaners which may damage the surface.
- Drying: Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Seasoning: Occasionally, apply a light coat of vegetable oil to maintain non-stick properties and protect the surface.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is properly preheated and use a sufficient amount of oil.
- Uneven Cooking: Check the heat distribution of your stove and adjust the flame or heat level as necessary.
- Rust Formation: Ensure the pan is completely dried after washing. Apply oil regularly to preserve its protective layer.

## 8. Disposal

Dispose of the grill pan responsibly. If the product is damaged beyond repair, consider recycling if possible. Check local regulations for recycling and disposal options for cast iron products.

## 9. Contact

For inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne 300x300mm, Gusseisen, Graphitgrau

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Grillpfanne ist ideal zum Grillen und Braten von Fleisch, Gemüse und Fisch. Sie besteht aus hochwertigem Gusseisen, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht und für eine perfekte Bräunung sorgt. Die Pfanne ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet und kann auch im Ofen verwendet werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Grillpfanne nur für den vorgesehenen Zweck.
- Erhitzung: Überwachen Sie die Pfanne beim Erhitzen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, da die Griffe während des Gebrauchs heiß werden können.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Grillpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Gereinigte Pfanne sofort auf Raumtemperatur abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Größe: 300x300mm
- Erhitzungsquelle: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Backofenfest: Ja
- Gewicht: 2,5 kg
- Garantie: 5 Jahre

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie sie auf Beschädigungen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler ab und trocknen Sie sie gut ab.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Innenseite der Pfanne mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl zu bestreichen und sie bei mittlerer Hitze für 10 Minuten zu erhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne langsam bei mittlerer Hitze.
- Fügen Sie das gewünschte Kochöl hinzu und warten Sie, bis es heiß ist.
- Nehmen Sie Lebensmittel sorgfältig auf, um ein Ankleben zu vermeiden.
- Nach dem Kochen die Pfanne von der Wärmequelle nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Grillpfanne vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne nur mit Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach dem Waschen gründlich ab.
- Tragen Sie regelmäßig eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite der Pfanne auf, um die Antihafteigenschaften zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Achten Sie darauf, die Pfanne ausreichend zu erhitzen und verwenden Sie genügend Kochöl.
- Problem: Unebene Garung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist und die Pfanne richtig auf dem Herd steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Produkte. Gusseisen ist wiederverwertbar und kann an Metallrecyclingsysteme übergeben werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING

### 1. Algemene Informatie

Deze Staub Grillpan in Amerikaanse stijl (300x300mm) is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en is ontworpen voor optimale warmtegeleiding en -behoud. De pan is ideaal voor het grillen van vlees, vis en groenten, met een mooi grillpatroon voor de perfecte afwerking.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillpan alleen op geschikte warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de handvatten bij gebruik goed zijn vastgehouden en altijd koel blijven.
- Wees voorzichtig bij het omgaan met hete oppervlakken en gebruik altijd ovenwanten.
- Laat de pan niet zonder toezicht op een warme kookplaat staan.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens en na gebruik.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en gebruik deze niet als er loszittende stukken zijn.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmetingen: 300x300mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven
- Geschikt voor vaatwasser: Nee
- Ovenbestendig: Ja

### 4. Installatie en Setup

- Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, spoelt u deze grondig af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog de pan zorgvuldig af.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenkant van de pan voor een seizoensgebonden effect.
- Plaats de pan op een kookplaat of in de oven op de gewenste temperatuur.

### 5. Bediening

- Verwarm de pan geleidelijk op een laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg indien nodig een beetje olie toe voordat u het voedsel plaatst.
- Plaats het voedsel in de pan en vermijd overbevolking om een gelijkmatige garing te garanderen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te voorkomen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan schoon met warm water. Gebruik een zachte spons en vermijd schuurmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en breng regelmatig een laag olie aan om de kwaliteit te behouden.

### 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg voor een grondige droging en bewaar de pan op een droge plaats.
- Onregelmatige verwarming: Controleer de kookplaatinstellingen en zorg ervoor dat de pan goed op de warmtebron is geplaatst.
- Voedsel plakt: Gebruik voldoende olie en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd voordat u het voedsel toevoegt.

### 8. Afvoer

- De pan kan aan het einde van zijn levensduur gerecycled worden. Controleer plaatselijke voorschriften voor materialen als gietijzer en volg de richtlijnen voor duurzame afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén de Parrilla Staub

## 1. Información General

La sartén de parrilla Staub es ideal para asar y sellar carnes, pescados y verduras, proporcionando un sabor excepcional gracias a su construcción de hierro fundido. Con un diseño elegante y funcional, este producto es adecuado para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la sartén esté siempre en una superficie estable durante su uso.
- No deje la sartén desatendida mientras esté en uso para evitar incendios o quemaduras.
- Evite el contacto de la superficie caliente con el agua para prevenir salpicaduras.
- Use manoplas o agarraderas al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté caliente o al almacenarla.
- No la utilice sobre fuentes de calor no adecuadas.
- Examine la sartén antes de cada uso; no la utilice si presenta daños visibles.
- Evite cambios bruscos de temperatura que puedan causar que el hierro se agriete.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: 300 x 300 mm
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluida inducción
- Revestimiento: Superficie esmaltada que garantiza gran resistencia

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y lave con agua tibia y jabón antes del primer uso.
2. Seque completamente la sartén.
3. Precalienta la sartén en fuego bajo durante 5 minutos antes de usarla por primera vez.
4. Engrasa ligeramente la superficie con aceite adecuado para mejorar su rendimiento.
5. Coloque la sartén en la estufa o la fuente de calor elegida, asegurándose de que esté centrada sobre la superficie de cocción.

## 5. Operación

1. Caliente la sartén a fuego medio.
2. Añada el aceite o la grasa de cocina antes de colocar los alimentos.
3. Coloque los alimentos en la sartén sin sobrecargarla para garantizar un cocinado adecuado.
4. Asegúrese de cocinarlos en el tiempo recomendado para obtener los mejores resultados.
5. Después de cocinar, apague la fuente de calor y deje que la sartén se enfríe antes de su manejo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Limpie con agua caliente y una esponja suave. En caso de residuos difíciles, use sal y una esponja no abrasiva.
- No use detergentes agresivos ni lave en lavavajillas.
- Seque bien después de lavar y aplique una ligera capa de aceite para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Residuo de alimento pegado: Use sal y un estropajo suave para eliminar los residuos pegados sin dañar la superficie.
- Oxidación: Frote las áreas oxidadas con un estropajo de acero suave y vuelva a aplicar una capa de aceite después de la limpieza.
- Inconsistencia en el calentamiento: Asegúrese de que la sartén esté bien colocada en la fuente de calor y use fuego medio para un calentamiento uniforme.

## 8. Eliminación

La sartén de hierro fundido es reciclable. Consulte las regulaciones locales de reciclaje para deshacerse de productos de hierro fundido de manera responsable.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle de grill Staub 300x300mm en fonte grise graphite

## Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle de grill Staub 300x300mm. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson supérieure grâce à ses matériaux de qualité et sa conception réfléchie. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser votre poêle pour assurer une utilisation sûre et efficace.

## Informations de sécurité

- Utilisation conforme : N'utilisez la poêle qu'à des fins culinaires. Évitez de l'utiliser pour d'autres applications qui pourraient endommager le produit ou causer des blessures.
- Chauffage : Ne laissez jamais la poêle sur une source de chaleur sans surveillance.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la poêle après l'avoir chauffée. Les poignées peuvent devenir très chaudes.
- Antiadhésif : Bien que la poêle soit en fonte, évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour ne pas rayer la surface.
- Stockage : Stockez la poêle dans un endroit sec et évitez de la placer dans des endroits où elle pourrait tomber ou être heurtée.

## Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle de grill Staub
- Dimensions : 300x300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Poids : 2,7 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction

## Installation et configuration

1. Déballez la poêle de la boîte.
2. Nettoyez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute poussière ou résidu d'usine.
3. Rincez et séchez soigneusement la poêle.
4. Avant la première utilisation, il est recommandé d'assaisonner la poêle en appliquant une fine couche d'huile de cuisson sur la surface interne et en la chauffant à feu doux pendant environ 10 minutes.

## Fonctionnement

1. Placez la poêle sur la source de chaleur.
2. Ajoutez l'aliment à cuire lorsque la poêle est suffisamment chauffée.
3. Surveillez la cuisson et ajustez la température selon les besoins.
4. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retourner les aliments afin de préserver la surface de la poêle.

## Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez d'utiliser du savon puissant.
- Pour les résidus tenaces, faites bouillir de l'eau dans la poêle pour détacher les aliments.
- Séchez rapidement la poêle après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile sur la surface interne après nettoyage pour maintenir la capacité antiadhésive.

## Dépannage

- Problème : La poêle accroche lors de la cuisson.  
- Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème : La poêle rouille.  
- Solution : Assurez-vous de bien sécher la poêle après le lavage et d'appliquer une huile légère.

## Élimination

Pour éliminer ce produit, respectez les normes locales en matière de recyclage des matériaux métalliques. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.

## Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour vos besoins culinaires. Profitez de votre expérience de cuisson !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra Grill Staub American Grill 300x300mm

## 1. Informazioni Generali

La piastra grill Staub American è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Adatta per l'uso su tutte le fonti di calore, comprese le piastre a induzione e i forni. Ideale per grigliare carne, pesce e verdure, garantisce un risultato professionale a casa.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare la superficie della piastra durante e subito dopo l'uso per evitare scottature.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per maneggiare la piastra calda.
- Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergere la piastra calda in acqua; lasciare raffreddare prima del lavaggio.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300x300 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Utilizzabile su: Piani cottura a gas, elettrici, a induzione e nei forni
- Resistente a temperature elevate
- Trattamento antiaderente naturale

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la piastra dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la piastra con acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente.
- Prima del primo utilizzo, riscaldare leggermente la piastra e applicare un sottile strato di olio vegetale per la conduttività e la protezione.
- Posizionare la piastra sul fornello o nel forno, assicurandosi che sia ben centrata e stabile.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fornello o il forno a temperatura medio-alta.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare di graffiare la superficie.
- Monitorare la cottura per ottenere i risultati desiderati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima della pulizia.
- Pulire con una spugna morbida o un panno umido.
- Per macchie ostinate, utilizzare una spatola di legno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Applicare un sottile strato di olio dopo la pulizia per preservare la ghisa.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: assicurarsi di avere applicato correttamente l'olio prima dell'uso.
- Se la piastra presenta ruggine: pulire delicatamente la ruggine e riapplicare l'olio per ricondizionare.
- Se la piastra è deformata: assicurarsi di non utilizzare temperature troppo elevate per troppo tempo.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici ordinari.
- Contattare i servizi locali di gestione dei rifiuti per le procedure di smaltimento della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania