

# 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: 1003313**

**STAUB | GRILL PANS - American Grill - 260x260mm - Cast iron - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub American Grill Pan 260x260mm Cast Iron Cherry Red

### 1. General Information

The Staub American Grill Pan is designed for grilling enthusiasts who seek high-quality performance combined with timeless craftsmanship. Made from durable cast iron, this grill pan ensures even heat distribution and retains heat for exceptional cooking results. Ideal for both indoor and outdoor use, the cherry red finish enhances any kitchen decor while also providing excellent durability.

### 2. Safety Information

- Use the grill pan on stovetops, grills, or in the oven; do not use it under the broiler.
- Handle the pan with care; it can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders.
- Do not place a hot grill pan into cold water as it may warp or crack.
- Ensure that the grill pan is placed on a stable surface to avoid accidents.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel coating; instead, use silicone, wood, or plastic utensils.
- Always supervise children around hot cooking appliances to prevent burns or injuries.

### 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast Iron
- Dimensions: 260 x 260 mm
- Color: Cherry Red
- Weight: [Please refer to product details for weight information]
- Compatible with all heat sources, including induction
- Oven safe up to 260°C

### 4. Setup and Installation

1. Remove the grill pan from its packaging and inspect for any damage.
2. Before first use, wash the grill pan with warm, soapy water and dry thoroughly.
3. Preheat your stovetop or oven to the desired temperature. Ensure your heat source is suitable for cast iron.
4. Season the pan with a small amount of oil (optional, but recommended) to enhance non-stick properties.
5. Place the grill pan on the heat source, allowing it to heat up.

### 5. Operation

1. Preheat the grill pan on medium heat for 5-10 minutes.
2. Lightly oil the cooking surface or brush oil on the food to prevent sticking.
3. Place the food on the grill pan, ensuring adequate spacing for even grilling.
4. Grill until desired cooking level is reached, flipping halfway through for even grilling.
5. Be cautious of the hot handles when moving or serving the grill pan.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
2. Rinse with warm water and use a soft brush or sponge to remove food particles. Avoid using abrasive cleaning agents.
3. For stuck-on food, soak the pan in warm water for a short time before cleaning.
4. Dry the grill pan thoroughly to prevent rusting; apply a light coat of cooking oil to the surface to maintain its finish.
5. Store in a dry place, stacked with other cookware if necessary, but consider placing a towel between them to avoid scratching.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, ensure you are preheating it adequately and using sufficient oil.
- For discoloration, this can be a normal result of using cast iron. Regular seasoning can help maintain its appearance.
- If the pan develops rust, scrub it with a steel wool pad, wash, dry completely, and reseason.

### 8. Disposal

Dispose of the grill pan in accordance with local regulations. As it is a durable product, consider donating or recycling if it is still usable.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub American Grill Pan. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfanne, Amerikanisch, 260x260mm, Gusseisen, Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Grillpfanne entschieden haben. Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist ideal zum Grillen und Braten. Hergestellt in Frankreich, kombiniert sie traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design, um köstliche Gerichte zuzubereiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Grillpfanne nur auf geeigneten Kochflächen und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche stabil ist.
- Der Griff kann während des Gebrauchs heiß werden; verwenden Sie immer einen Handschuh oder einen Topflappen.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn die Pfanne noch heiß ist, um Dampfbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Abmessungen: 260x260mm
- Wärmequelle: Alle Arten (Gas, Elektro, Induktion, Ofen)
- Anwendung: Grillen, Braten, Servieren
- Spülmaschinenfest: Nein (Handwäsche empfohlen)
- Verträglichkeit mit Metallbackutern: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber von der Pfanne.
2. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Vor der ersten Benutzung können Sie die Innenfläche mit einem dünnen Film Pflanzenöl einreiben, um die Antihafteigenschaften zu verbessern.
4. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne auf einer stabilen und geeigneten Kochfläche steht.

## 5. Bedienung

1. Heizen Sie die Pfanne vor: Stellen Sie die Hitze auf mittelhoch ein und lassen Sie die Pfanne einige Minuten erhitzen.
2. Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu (falls gewünscht) und legen Sie die Lebensmittel in die heiße Pfanne.
3. Grillen Sie Ihre Lebensmittel bis zur gewünschten Garstufe. Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonspatel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich einen dünnen Ölfilm auf, um die Oberflächenbeschichtung zu schützen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne ist schwer zu reinigen. Lösung: Verwenden Sie warmes Wasser und lassen Sie die Pfanne einweichen.
- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne. Lösung: Vorheizen der Pfanne und ausreichendes Einölen vor dem Kochen kann helfen.
- Problem: Rostbildung. Lösung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort und ölen Sie die Oberfläche leicht.

## 8. Entsorgung

Dieser Artikel besteht aus Gusseisen. Entsorgen Sie die Pfanne entsprechend den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Es ist darum gebeten, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu bevorzugen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Grillpan 260x260mm Gietijzer Kersenrood

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Staub Grillpan. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en biedt uitstekende geleiding van warmte, waardoor uw gerechten optimaal worden bereid. De kersenrode kleur voegt een vleugje stijl toe aan uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten.
- Laat de pan altijd op een verwarmde kookplaat staan; een koude pan kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of een keukendoek bij het hanteren van de warme pan.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen. Gebruik houten of siliconen spatels.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat zij zich verbranden.
- Plaats de pan niet op een open vuur of in de magnetron.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Afmetingen: 260 x 260 mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Staub Grillpan op een vlakke kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed in het midden van de brander staat.
- Verwijder eventuele beschermfolie en stickers voordat u de pan gebruikt.
- Voor het eerste gebruik, was de pan met warm water en een milde afwasmiddel. Droog de pan grondig af.

### 5. Werking

- Verwarm de pan voor op een matige temperatuur voordat u olie of vet toevoegt.
- Voeg ingrediënten toe volgens uw recept. Vermijd overbevolking van de pan om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen alvorens deze schoon te maken.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Maak de pan schoon met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd schurende reinigingsmiddelen om krassen te voorkomen.
- Gebruik een beetje plantaardige olie om de pan na het schoonmaken te conditioneren. Dit houdt de pan in goede staat.
- Bewaar de pan op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Er ontstaat roest: Dit kan optreden als de pan niet goed is gedroogd. Behandel de roest met een mengsel van zout en citroensap, en breng daarna opnieuw olie aan.
- Eten plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en er voldoende vet is toegevoegd.
- Kleur vervaagt: Dit kan gebeuren door intensief gebruik. Regelmatig oliën helpt om de kleur te behouden.

### 8. Afvoer

- Gietijzeren pannen kunnen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recyclingprocedures.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met koken!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Grill Americana 260x260mm de Hierro Fundido - Rojo Cereza

## 1. Información General

La sartén grill americana de hierro fundido de 260x260mm en color rojo cereza está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, ideal para asar, sellar y cocinar a la parrilla. Este producto combina funcionalidad y un atractivo estético para realzar cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Utilice solo para el propósito previsto, que es cocinar. No utilice la sartén sobre calor excesivo.
- Manipulación en caliente: La sartén puede calentarse considerablemente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficie antiadherente: Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento.
- Almacenaje: Asegúrese de que la sartén esté completamente fría antes de guardarla. Evite apilar otros utensilios directamente sobre ella.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 260 x 260 mm
- Color: Rojo cereza
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Fácil de limpiar
- Distribución uniforme del calor

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén de su embalaje y lave con agua caliente y jabón utilizando una esponja suave.
- Seca completamente con un paño limpio para evitar la formación de óxido.
- Antes del primer uso, aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie para curar la sartén.
- Coloque la sartén en la estufa a fuego medio y caliente durante unos minutos, lo que ayudará a sellar el aceite en la superficie.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio-alto antes de añadir cualquier alimento.
- Una vez caliente, agregue un poco de aceite si es necesario.
- Coloque los alimentos directamente sobre la sartén. No sobrecargue la sartén para permitir una cocción uniforme.
- Controle la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Nunca sumergir en agua fría caliente.
- Evite el uso de detergentes fuertes o lavavajillas.
- Para secar, utilice un paño seco o colóquela en la estufa a fuego muy bajo para evaporar la humedad.
- Aplique una ligera capa de aceite después de la limpieza para proteger el revestimiento.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega.
  - Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien curada y use suficiente aceite al cocinar.
- Problema: Manchas de óxido.
  - Solución: Limpie con una mezcla de bicarbonato y agua, luego seque y vuelva a aplicar una capa de aceite.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, considere reciclar el hierro fundido. Verifique con su centro de reciclaje local las regulaciones para la eliminación de metales.

## 9. Contacto

Para más información, contacto y asistencia, utilice los siguientes datos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Ce produit est une poêle grill américaine de 260 x 260 mm, fabriquée en fonte de haute qualité. Conçue pour une utilisation quotidienne, elle offre une excellente répartition de la chaleur, excellente pour des grillades intenses et une cuisson uniforme.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la poêle sur un feu nu ou une chaleur directe excessive.
- Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide ; cela pourrait provoquer des fissures.
- Utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne pas laisser la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Tenir la poêle hors de portée des enfants.
- Éviter l'utilisation avec des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- S'assurer que la poêle est entièrement sèche avant de la ranger.

### 3. Aperçu du Produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 260 mm x 260 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Convient pour : tous types de cuisinières, y compris induction
- Poids : 2,5 kg
- Origin: Made in France

### 4. Installation et Configuration

- Retirer la poêle de l'emballage et inspecter pour déceler d'éventuels dommages.
- Laver la poêle à l'eau chaude avec un détergent doux avant la première utilisation.
- Rincer soigneusement et sécher immédiatement.
- Assaisonner la poêle en appliquant une couche mince d'huile de cuisson sur toute sa surface et en la chauffant à feu moyen pendant environ 10 minutes.
- Placez la poêle sur la cuisinière ou dans le four pour la préchauffage avant l'utilisation.

### 5. Utilisation

- Préchauffer la poêle à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
- Utiliser une petite quantité d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
- Pour maximiser la durabilité, utiliser des ustensiles en bois ou en silicone.
- Surveiller les aliments pendant la cuisson pour éviter les brûlures.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laisser la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Éviter d'utiliser des tampons à récurer ou des produits chimiques agressifs.
- Nettoyer à l'eau chaude avec une éponge douce, sans savon.
- Sécher immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquer une légère couche d'huile de cuisson après chaque nettoyage pour maintenir la finition.

### 7. Dépannage

- Si des aliments collent : assurez-vous que la poêle est correctement assaisonnée et utilisez une matière grasse suffisante.
- S'il y a des taches : nettoyer avec du bicarbonate de soude et de l'eau, puis assaisonner à nouveau.

### 8. Élimination

- La fonte est recyclable. Veuillez jeter ce produit selon les réglementations locales sur les déchets.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères ; veuillez consulter votre centre de recyclage local.

### 9. Contact

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

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra Grill Staub in Ghisa

## 1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale per l'uso della Piastra Grill Staub in Ghisa. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccezionali in cucina, perfetto per grigliare carne, pesce e verdure. La piastra è realizzata in ghisa di alta qualità e presenta un colore rosso ciliegia elegante.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la piastra su superfici piane e stabili.
- Non lasciare la piastra incustodita mentre è in uso.
- Utilizzare solo utensili non metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Maneggiare con attenzione poiché la piastra può diventare molto calda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la piastra in acqua calda quando è ancora calda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che la piastra sia scollegata da qualsiasi fonte di calore quando non in uso.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 260 x 260 mm
- Materiale: ghisa
- Colore: rosso ciliegia
- Ideale per uso su piano cottura, grill e forno
- Facile da pulire e mantenere

## 4. Installazione e montaggio

- Posizionare la piastra su un fornello o una superficie di cottura appropriata.
- Assicurarsi che la piastra sia centrata sulla fonte di calore.
- Lasciare riscaldare la piastra per alcuni minuti prima dell'uso per risultati ottimali.
- Non sovraccaricare la piastra per garantire una cottura uniforme.

## 5. Funzionamento

- Una volta che la piastra è calda, ungere leggermente con olio per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra e cuocere secondo le ricette desiderate.
- Utilizzare pinze o spatole per rigirare gli alimenti durante la cottura.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra dopo l'uso.
- Pulire con una spugna umida; evitare detersivi aggressivi.
- Asciugare bene e ungere leggermente la superficie per preservare la ghisa.
- Conservare in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se gli alimenti si attaccano alla piastra, assicurarsi di ungere adeguatamente prima dell'uso.
- In caso di ruggine, pulire delicatamente con una spugna abrasiva e riapplicare un leggero strato di olio.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- La ghisa è riciclabile; considerare il riciclo presso un centro specializzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattarci ai seguenti riferimenti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania