

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: 1003354

STAUB | PANS - Frying pan - Ø 160mm - Cast iron - Black | round



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan O 160mm Cast Iron Black Round

1. General Information

The Staub Frying Pan is a high-quality cookware item designed to enhance your cooking experience. Crafted from durable cast iron, this frying pan ensures even heat distribution and excellent heat retention, allowing for superior cooking performance. The black enamel finish not only adds an elegant touch but also makes this frying pan easy to clean.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the hot frying pan to prevent burns.
- Ensure the frying pan is placed on a stable and heat-resistant surface.
- Do not overheat the frying pan; avoid overheating it while empty.
- Use wooden, silicone, or plastic utensils to prevent scratching the enamel coating.
- Be aware of hot splashes when adding oil or ingredients to a heated frying pan.
- Do not immerse the hot frying pan in cold water, as this may cause thermal shock and damage the pan.
- Keep the frying pan out of reach of children during and after cooking.

3. Product Specifications

- Manufacturer: Staub
- Product Type: Frying Pan
- Diameter: 160 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Suitable for: All cooktops, including induction
- Dishwasher safe: No

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging and check for any visible damage.
2. Place the frying pan on a clean, dry surface.
3. Before its first use, wash the frying pan with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. Optional: Season the frying pan by applying a thin layer of vegetable oil and heating it slowly on low heat for about 10 minutes to improve its non-stick properties.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over low to medium heat.
2. Once hot, add oil or butter to the pan.
3. Add food items to the pan, ensuring not to overcrowd it for even cooking.
4. Adjust the heat as necessary during cooking for best results.
5. Monitor the cooking process and stir or flip the food as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
- If food sticks, soak the pan in warm water for a short time before washing.
- Dry the pan thoroughly to prevent rusting.
- Store the frying pan in a dry place. Optionally, apply a thin layer of oil before storage to maintain its finish.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the frying pan, ensure that the pan is properly seasoned and preheated.
- Discoloration may occur due to high heat or improper cleaning. This can be normal and does not affect the performance.
- If the pan develops rust, clean it with a mild abrasive, dry thoroughly, and reapply oil for protection.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, prioritize recycling if possible. Follow local regulations regarding cast iron disposal or contact your local waste management service for guidance.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die GGM Gastro Staub-Pfanne 160mm

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Staub-Pfanne mit einem Durchmesser von 160 mm besteht aus hochwertigem Gusseisen und ist ideal zum Braten und Köcheln von Lebensmitteln. Dieses Produkt wurde für den Einsatz in gewerblichen Küchen entwickelt und bietet hervorragende Wärmeverteilung und -haltung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Üben Sie während des Gebrauchs Vorsicht aus, da die Pfanne sehr heiß wird.
- Erwärmung: Vor der Verwendung die Pfanne gründlich auf Handhabungstemperatur erhitzen.
- Hitzebeständigkeit: Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser auf heißen Oberflächen, um Spritzer und Dampf Wolken zu verhindern.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Vorsicht beim Reinigen; kaltes Wasser auf einer heißen Pfanne kann zu Rissen führen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Staub-Pfanne
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 160 mm
- Farbe: Schwarz
- Eignung für Induktionsherde: Ja
- Hitzebeständigkeit: Bis 240 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung:
 - a. Nehmen Sie die Pfanne aus der Verpackung.
 - b. Reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
 - c. Trocknen Sie die Pfanne vollständig ab.
2. Vor der nächsten Nutzung:
 - a. Bestreichen Sie die Pfanne leicht mit Pflanzenöl.
 - b. Erhitzen Sie die Pfanne schrittweise auf mittlerer Hitze.

5. Betrieb

- Verwenden Sie geeignete Utensilien (z.B. Holz oder Silikon), um Kratzer zu vermeiden.
- Heizen Sie die Pfanne bereits vor, bevor Sie Nahrung hinzufügen.
- Für beste Ergebnisse die Temperatur steuern und regelmäßig rühren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und behandeln Sie sie gegebenenfalls leicht mit Öl, um Rost zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pfanne verbessert nicht die Röstaromen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und das verwendete Fett. Erhöhen Sie die Hitze und verwenden Sie Fett mit hohem Rauchpunkt.
- Problem: Lebensmittelauslauf.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisenabfälle. Dieses Produkt ist vollständig recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Hilfe kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Koekenpan Ø160mm Gietijzer Zwart Rond

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Koekenpan van 160mm. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten en biedt uitstekende warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op de juiste warmtebronnen, zoals gas, elektriciteit of inductie.
- Laat de pan niet zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, aangezien deze kan heet worden.
- Gebruik hittebestendige handschoenen of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.

3. Product specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 160mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, en oven
- Onderhoud: Geschikt voor handwas

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan in goede staat is.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de kookplaat de juiste afmetingen heeft om de pan te ondersteunen.
3. Voor het beste resultaat, wordt aanbevolen de pan voor te verwarmen op een laag vuur voordat je olie of andere ingrediënten toevoegt.

5. Bediening

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe aan de voorverwarmde pan.
- Plaats de ingrediënten in de pan en kook op de gewenste temperatuur.
- Roer of draai het voedsel regelmatig om gelijkmatige verhitting te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen die de pan kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en voldoende olie bevat.
- Roest op de pan: Droog de pan altijd goed af na het schoonmaken en bewaar deze op een droge plek.
- Verkleuring: Dit kan ontstaan door hoge temperaturen; dit heeft echter geen invloed op de functionaliteit.

8. Afvalverwerking

Recycling en afvoer van de pan dienen te gebeuren volgens de lokale wetgeving. Gietijzeren producten kunnen in de meeste gevallen worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Sartén de Hierro Fundido Redonda Staub de 160 mm

1. Información General

La sartén de hierro fundido Staub de 160 mm es una herramienta de cocina de alta calidad, diseñada para satisfacer las necesidades tanto de chefs profesionales como de entusiastas de la cocina. Este producto es ideal para una variedad de métodos de cocción, incluyendo freír, dorar y saltear.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada únicamente para usos culinarios. No la utilice para fines que no sean los previstos.
- Manipulación: Siempre use guantes o agarraderas al tocar la sartén, ya que las manijas pueden calentarse durante el uso.
- Área de trabajo: Mantenga el área de cocción limpia y libre de obstrucciones.
- Superficies: No utilice la sartén sobre superficies inadecuadas, ya que el calor excesivo puede dañarlas.
- Cuidado con el calor: No exponga la sartén a cambios bruscos de temperatura, ya que puede romperse.
- Niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños mientras esté caliente y durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 160 mm
- Color: Negro
- Uso en horno: Sí
- Uso en la estufa: Sí
- Resistencia a altas temperaturas: Alta
- Apta para lavavajillas: No

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén de su embalaje.
- Lávela con agua caliente y jabón suave antes del primer uso.
- Seque completamente la sartén antes de almacenarla o usarla.
- No es necesario un ensamblaje adicional, la sartén está lista para usar inmediatamente después de su limpieza inicial.

5. Funcionamiento

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla según su receta.
- Para asegurar una cocción uniforme, evite sobrecargar la sartén.
- Ajuste la temperatura según sea necesario durante el proceso de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque bien la sartén y aplique una ligera capa de aceite para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- La sartén se deforma: Asegúrese de no someterla a cambios bruscos de temperatura.
- Alimentos se pegan: Verifique que haya suficiente aceite o mantequilla antes de cocinar y pre-caliente adecuadamente.
- Oxidación: Almacene la sartén en un lugar seco y aplique aceite después de cada limpieza.

8. Desecho

Este producto está diseñado para ser duradero y reutilizable; sin embargo, si es necesario desecharlo, hágalo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de metal. No lo tire en la basura normal.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, comuníquese con nosotros a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle en fonte STAUB - Ø 160 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle en fonte STAUB. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale, offrant une excellente répartition de la chaleur et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adaptée : Ne pas utiliser la poêle sur un feu ouvert ou pour des aliments à haute acidité sans un revêtement approprié.
- Chaleur : Évitez de chauffer la poêle à vide.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine ou un linge pour manipuler la poêle chaude.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide.
- Stockage : Évitez d'empiler des objets lourds sur la poêle lorsqu'elle est rangée.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: STAUB
- Type de produit: Poêle en fonte
- Diamètre: Ø 160 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Noir
- Compatible avec: Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Configuration et installation

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Lavez soigneusement la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la avant la première utilisation.
- Assurez-vous que la surface de la cuisinière est propre avant de placer la poêle.
- Placez la poêle directement sur la source de chaleur choisie.

5. Fonctionnement

- Chauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface de la poêle.
- Suivez les temps de cuisson recommandés selon le type d'aliment préparé.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui peuvent endommager l'émail.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile après nettoyage pour maintenir la surface.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des taches de rouille, frottez délicatement avec du bicarbonate de soude et rincez.
- En cas de décoloration, assurez-vous d'utiliser la poêle selon les recommandations d'utilisation, évitant les ustensiles métalliques.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les options de recyclage pour les matériaux en fonte dans votre région.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la Padella in Ghisa Staub da Ø 160mm. Questo prodotto è progettato per essere utilizzato su tutte le superfici di cottura, inclusi i piani cottura a induzione e le fornaci a gas, ed è ideale per cuocere, rosolare e friggere.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso di sicurezza: Utilizzare solo su superfici appropriate. Non utilizzare su fiamme dirette o in forno a microonde.
- Riscaldamento: Non surriscaldare la padella vuota.
- Maniglie: Attenzione, le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Corretto utilizzo: Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Pulizia: Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 160mm
- Colore: Nero
- Tipologia: Padella rotonda
- Codice Prodotto: 1003354

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Posizionare la padella sulla superficie di cottura appropriata.
4. Assicurarsi che la fonte di calore sia corretta per il materiale della padella.
5. Per un miglior risultato di cottura, preriscaldare la padella su fuoco medio.

5. Operazione

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro prima di riscaldare.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e girare gli alimenti.
- Monitorare attentamente il calore per evitare il surriscaldamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente.
- Risciacquare con acqua calda.
- Utilizzare una spazzola o una spugna morbida per rimuovere i residui di cibo.
- Asciugare immediatamente e applicare uno strato sottile di olio per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo che si attacca
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e preriscaldare correttamente la padella.
- Problema: Ruggine sulla superficie
Soluzione: Pulire accuratamente e applicare uno strato di olio dopo la pulizia.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa. Non smaltire nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania