

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: 1003359

STAUB | PANS - Frying pan - Ø 160mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan (O 160mm Cast Iron, Graphite Gray)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Frying Pan. This high-quality cast iron frying pan is designed for exceptional heat retention and distribution, ensuring perfect cooking results every time. Ideal for frying, searing, and browning, the Staub Frying Pan is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts when handling the frying pan as it may become very hot during cooking.
- Stability: Ensure the frying pan is placed on a stable, heat-resistant surface when in use.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children during and after cooking.
- Avoid Combustibles: Do not place the frying pan near flammable materials.
- Heat Sources: Compatible with all types of heat sources, including induction, but do not exceed the recommended temperature.
- Non-Stick Coating: Avoid using metal utensils that may scratch the surface; use wooden or silicone utensils instead.
- Cleaning Safety: Ensure the frying pan has cooled down before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Diameter: 160mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Suitable for all heat sources including induction
- Dishwasher safe (but handwashing is recommended for longevity)

4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging.
- Inspect the frying pan for any signs of damage. Do not use if damaged.
- Before first use, wash the pan with warm water and mild soap. Rinse and dry thoroughly.
- Season the pan by applying a thin layer of oil and heating it over medium heat for 10-15 minutes.
- Your Staub Frying Pan is now ready for use.

5. Operation

- Preheat the pan on medium heat for optimal cooking.
- Add a small amount of oil or fat before adding food.
- Use caution when adding food to prevent hot oil splatter.
- Adjust the heat as necessary during cooking to achieve desired results.
- After cooking, allow the pan to cool down completely before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool fully before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Dry the pan immediately to prevent rust.
- Apply a light coat of oil to maintain seasoning and prevent sticking.
- Store in a dry place to ensure longevity.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is adequately preheated and well-oiled before cooking.
- Uneven Cooking: Check the heat distribution; adjust burner size if necessary.
- Rust Formation: Ensure the pan is thoroughly dried after washing and stored in a dry environment.

8. Disposal

- When the frying pan reaches the end of its life, please dispose of it in accordance with local regulations regarding metal recycling.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Bratpfanne Ø 160 mm aus Gusseisen in Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Bratpfanne! Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist perfekt geeignet für das Braten, Schmoren und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Der elegante Graphitgrau-Finish sorgt nicht nur für eine ansprechende Optik, sondern unterstützt auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Kochresultate.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, die Pfanne während des Kochens nicht unbeaufsichtigt zu lassen und verwenden Sie geeignete Kochhandschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.
- Verletzungsgefahr: Die Kanten der Pfanne können scharf sein. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen. Halten Sie die Pfanne von Kindern fern.
- Hitzequellen: Verwenden Sie die Pfanne auf einem stabilen Kochfeld. Stellen Sie sicher, dass der Griff nicht über den Rand anderer Töpfe hängt.
- Temperaturschock vermeiden: Setzen Sie die heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser, um Risse zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Bratpfanne
- Durchmesser: 160 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Gewicht: 1,4 kg
- Eignung für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Backofenfest: Ja, bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung.
3. Fetten Sie die Innenseite der Pfanne leicht ein, um die Antihafbeschichtung zu unterstützen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer ebenen und stabilen Kochfläche platziert ist.

5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen, um die Oberflächenbehandlung zu aktivieren.
- Zum Kochen verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf, um die gewünschten Kochresultate zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm. Bei Bedarf können Sie eine milde Seife verwenden.
- Verzichten Sie auf die Spülmaschine, um die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung gründlich ab und fetten Sie sie leicht ein, um Rost zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Trocknen Sie die Pfanne gründlich und fetten Sie sie regelmäßig ein.
- Lebensmittel haften an: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut vorgeheizt ist und verwenden Sie ausreichend Fett beim Kochen.
- Risse oder Absplitterungen: Bei Beschädigungen die Pfanne nicht mehr nutzen und den Kundendienst kontaktieren.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Produkte. Gusseisen ist recycelbar.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Bratpfanne entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Pannen - Koekenpan Ø 160 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Staub Koekenpan Ø 160 mm, vervaardigd uit hoogwaardige gietijzer. Deze pan is ontworpen voor optimale warmteverdeling en behoud van smaken, waardoor koken een plezierige ervaring wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Warmte: Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan. De handgrepen worden heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of afkoelt.
- Vuurgevaar: Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warmtebron.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: Ø 160 mm
- Gewicht: 1.4 kg
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch, elektrisch
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de warmtebron voor een gelijkmatige verhitting.
- Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, spoelt u deze af met warm water om eventuele productie-resten te verwijderen.

5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan geleidelijk voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om krassen te voorkomen.
- Houd de temperatuur in de gaten om aanbranden te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van zeep, dit kan de natuurlijke antiaanbaklaag aantasten.
- Droog de pan goed af en wrijf lichtjes een dunne laag olie aan de binnenkant om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan is roestig.
Oplossing: Reinig de pan grondig, droog deze goed af en breng een dunne laag olie aan.

8. Afvoer

- Gietijzeren pannen zijn recyclebaar. Lever de pan in bij een afvalverzamelpunt dat metalen accepteert.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Fundición Staub Ø 160mm - Grafito

1. Información General

La sartén de fundición Staub de 160 mm es un utensilio de cocina de alta calidad, ideal para salteados y dorados. Su diseño robusto y duradero garantiza una distribución uniforme del calor, permitiendo preparar una variedad de platos con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en la cocina. No utilice la sartén para otros fines.
- Calor: La sartén puede calentarse rápidamente. Maneje con cuidado utilizando guantes de cocina o manoplas.
- Superficie Antiadherente: Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Preferiblemente, use utensilios de madera o silicona.
- Hornos y Fuentes de Calor: Asegúrese de que la sartén sea apta para el tipo de fuente de calor que utilizará (gas, eléctrico, inducción).
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría. Permita que se enfríe antes de limpiarla.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición de hierro
- Diámetro: 160 mm
- Color: Grafito
- Apto para: Todo tipo de cocinas
- Peso: 1.2 kg
- Resistencia de Temperatura: Hasta 260°C
- Uso en Horno: Sí

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén del embalaje y elimine todas las etiquetas.
2. Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seca completamente la sartén con un paño suave.
4. Aplica una capa fina de aceite comestible en toda la superficie de cocción antes de usarla para la primera vez.
5. Coloque la sartén en la estufa a fuego medio para calentar, evitando que se sobrecaliente.

5. Operación

1. Comience pre-calentar la sartén a fuego medio.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de añadir los ingredientes.
3. Cocine los alimentos a fuego medio o bajo para preservar la calidad del recubrimiento antiadherente.
4. No deje la sartén desatendida mientras está en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén.
- Limpie la sartén con agua caliente y una esponja suave.
- Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Secar completamente antes de almacenar.
- Para mantener su calidad, aplique una ligera capa de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y utilice suficiente aceite.
- Desgaste de la superficie: Evite utensilios de metal y productos de limpieza abrasivos.
- Óxido: Limpie la sartén y aplique aceite para evitar la oxidación.

8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, asegúrese de desecharla de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à frire en fonte graphite gris Staub - Ø 160 mm

1. Informations générales

Bienvenue dans l'utilisation de votre poêle à frire Staub. Conçue avec soin, cette poêle en fonte est idéale pour une cuisson uniforme et optimale de vos aliments.

2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser la poêle, assurez-vous qu'elle est en parfait état. Vérifiez qu'il n'y a aucune fissure ou dommage.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer le revêtement.
- Évitez de chauffer la poêle à vide pour prévenir les dommages.
- Ne plongez jamais une poêle chaude dans l'eau froide, cela peut provoquer une déformation.
- Gardez la poêle hors de portée des enfants pour éviter les brûlures.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez la poêle chaude.
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Ne lavez pas la poêle au lave-vaisselle, cela pourrait l'endommager.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : fonte
- Couleur : gris graphite
- Diamètre : Ø 160 mm
- Adaptée aux plaques à induction, en céramique, à gaz et électriques.
- Compatible avec le four jusqu'à 250 °C.

4. Installation et mise en place

- Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la.
- Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
- Séchez avec un chiffon doux.
 - Avant la première utilisation, vous pouvez huiler légèrement la surface de cuisson pour une protection supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter l'huile ou le beurre.
- Pour une cuisson optimale, ne surchargez pas la poêle.
- Suivez les temps de cuisson recommandés pour chaque type d'aliment.
- Éteignez le feu après utilisation et laissez la poêle refroidir avant le nettoyage.

6. Nettoyage et entretien

- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude pour nettoyer la poêle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour éviter la rouille, séchez la poêle immédiatement après le lavage.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface interne après nettoyage pour une protection supplémentaire.

7. Dépannage

- Si vos aliments collent, vérifiez si la poêle est suffisamment chaude avant d'ajouter les ingrédients.
- En cas de décoloration, assurez-vous d'utiliser uniquement des ustensiles appropriés.
- Pour des éraflures, n'hésitez pas à contacter notre service client pour des conseils.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte appropriés pour les équipements en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utensile da cucina: Padella Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni culinarie eccellenti mentre si garantisce la massima sicurezza e facilità d'uso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella su superfici stabili e piane.
- Non toccare la superficie calda senza protezione appropriata, come guanti da cucina.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; questo può causare deformazioni.
- Evitare l'uso di utensili metallici per non graffiare il rivestimento.
- Controllare periodicamente la presenza di crepe o danni. In caso di danni, sospendere l'uso.
- Non utilizzare in forno a microonde.
- Seguire le specifiche di temperatura massima riportate nel manuale per evitare il surriscaldamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Panoramica: La Padella Staub è progettata per la cottura uniforme e la ritenzione del calore.

Specifiche Tecniche:

- Diametro: 160 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Adatta per: Tutti i tipi di cucine, inclusi induzione e forno
- Manico ergonomico per una presa sicura

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Prima dell'uso, lavare la padella con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare bene.
3. Posizionare la padella sul fornello appropriato, assicurandosi che sia centrata sul fiamma.
4. Accendere il fornello a fuoco medio per preriscaldare la padella.

5. Funzionamento

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per un miglior risultato di cottura.
- Utilizzare utensili leggeri (come legno o silicone) per mescolare gli ingredienti, evitando quelli metallici.
- Monitorare la temperatura e i tempi di cottura per ottimizzare i risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Pulire con acqua tiepida e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si riscalda uniformemente, assicurarsi che sia posizionata correttamente sul fornello.
- In caso di cibo che si attacca, controllare se è stata utilizzata la quantità adeguata di olio.
- Se ci sono crepe o deformazioni, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

La padella in ghisa è riciclabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania