

# 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: 1003361

**STAUB | PANS - Frying pan - Ø 160mm - Cast iron - Cherry red | round**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Cast Iron Frying Pan - Ø 160mm - Cherry Red

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Cast Iron Frying Pan. This high-quality, durable frying pan is designed for superior cooking performance and is ideal for a variety of cooking methods including frying, sautéing, and searing. With its elegant cherry red finish, it not only enhances your kitchen but also provides exceptional heat retention and distribution.

## 2. Safety Information

- This product is intended for household use only.
- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware.
- Avoid placing a hot frying pan directly on cold surfaces to prevent warping.
- Do not use metal utensils, as they may scratch the surface.
- Ensure that the frying pan is cooled down before cleaning to prevent burns.
- Always supervise cooking when using the frying pan on high heat.
- Do not immerse a hot frying pan in cold water; allow it to cool gradually.

## 3. Product Specifications

- Diameter: Ø 160mm
- Material: Heavy-duty cast iron
- Finish: Cherry Red enamel
- Compatible with all heat sources including induction
- Oven safe up to 250°C
- Dishwasher safe, but hand washing is recommended for longevity

## 4. Setup and Installation

- Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and dry it thoroughly.
- Preheat your stovetop to low or medium heat before placing the frying pan on it.
- If using in the oven, set the cooking temperature appropriate for your recipe.
- Position the frying pan securely on the burner and ensure it is level.
- Do not place empty frying pans over high heat, as this can damage the enamel.

## 5. Operation

- Add a small amount of oil or butter to the cold frying pan before heating.
- For best results, heat the frying pan gradually to avoid thermal shock.
- Monitor the heat level and adjust as necessary during cooking.
- After cooking, allow the frying pan to cool before removing food or cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge; avoid using abrasive cleaners.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Periodically apply a thin layer of oil to maintain the seasoning.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks, ensure that the frying pan is properly heated and oiled before use.
- For discoloration, avoid cooking acidic foods, which can react with the enamel.
- In case of rust spots, clean with a non-abrasive pad and season with oil.

## 8. Disposal

- For disposal, please follow local regulations regarding cookware.
- If you wish to recycle the product, check with your local recycling service for guidelines.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. We hope you enjoy using your new Frying Pan!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Pfanne (Ø 160 mm, Gusseisen, Kirschrot)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Pfanne. Diese hochwertige Gusseisenpfanne wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und Ihre Kochkünste zu verbessern. Ideal geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, sorgt diese Pfanne für köstliche Ergebnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Handhabung: Stellen Sie sicher, die Pfanne vorsichtig zu heben und zu bewegen, um ein Herunterfallen zu verhindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine kratzenden Pads oder scharfen Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem sicheren Ort, außer Reichweite von Kindern.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne ist für Temperaturen bis zu 250 °C geeignet. Vermeiden Sie Überhitzung ohne Inhalt.
- Flüssigkeiten: Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Flüssigkeiten, die Dampf erzeugen können. Nutzen Sie einen Spritzschutz, um Überkochen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 160 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Hitzebeständig: Ja, bis 250 °C
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel, und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Die Pfanne muss vorsichtig auf die gewünschte Wärmequelle (Herd oder Ofen) gestellt werden.
- Verwenden Sie einen Spritzschutz, um ungewollte Spritzer während des Kochens zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Die Pfanne kann auf mittlerer bis hoher Hitze verwendet werden. Beginnen Sie mit mittlerer Hitze und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, etwas Öl oder Butter in die Pfanne zu geben, bevor Sie Ihre Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche der Pfanne zu schonen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und vermeiden Sie Seifen, um den natürlichen Überzug nicht zu gefährden.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Haltbarkeit und den natürlichen Überzug zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen kleben an der Pfanne.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut vorgeheizt ist und verwenden Sie ausreichend Öl.

- Problem: Unregelmäßige Erwärmung.

Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass die Pfanne Ihre Herdart unterstützt.

- Problem: Rost auf der Pfanne.

Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich und tragen Sie eine Schicht Öl auf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass sie vor der Entsorgung vollständig gereinigt und frei von Rückständen ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Pan 160mm Gietijzer Kersenkleurig

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Staub Pan van 160mm in de kleur kers. Dit product is vervaardigd van hoogwaardig gietijzer, dat bekend staat om zijn duurzaamheid en gelijkmatige warmteverdeling. De pan is geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de binnenkant van de pan om beschadiging te voorkomen.
- De pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap bij het hanteren.
- Plaats de pan op een stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze onder koud water plaatst om barsten te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 160 mm
- Gewicht: 1,3 kg
- Kleur: Kers
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Capaciteit: Ongeveer 0,5 liter

## 4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat u de pan op een vlakke en stabiele ondergrond plaatst.
- Spoel de pan voor het eerste gebruik af met warm water en een milde afwasmiddel. Droog grondig af.
- Voor een optimale kookervaring, verwarm de pan geleidelijk om temperatuurschommelingen te voorkomen.

## 5. Bediening

- Verhit de pan langzaam op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik houten of silicone keukengerei om de pan te beschermen.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Spoel de pan af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik geen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Een zachte borstel of een doek is ideaal voor het schoonmaken.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Voor extra bescherming, breng een dunne laag olie aan voor het opslaan.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: Roestvorming  
Oplossing: Droog de pan altijd grondig af en behandel met olie voor opslag.
- Probleem: Ongelijke verhitting  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan op een vlakke ondergrond staat en verwarm deze geleidelijk.

## 8. Afval

- Dit product is gemaakt van gietijzer en kan worden gerecycled. Lever de pan in bij een lokale recyclingfaciliteit of gemeentelijke stortplaats.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido Ø160mm - Rojo Cereza

## 1. Información General

La Sartén de Hierro Fundido de Ø160mm en Rojo Cereza es un utensilio de cocina diseñado para proporcionar una cocción uniforme y conservar el calor de manera eficiente. Ideal para el uso diario, este producto combina estilo y funcionalidad, siendo perfecto para freír, saltar y cocinar a fuego lento.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la sartén en superficies estables y resistentes al calor.
- Manténgala alejada de materiales inflamables.
- No sobrecaliente la sartén vacía.
- Utilice utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.
- Evite cambios bruscos de temperatura, como sumergir la sartén caliente en agua fría.
- Asegúrese de que la sartén esté completamente fría antes de limpiarla.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Siempre use manoplas para evitar quemaduras al manipular la sartén caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Diámetro: 160mm
- Peso: 0.8 kg
- Resistente a altas temperaturas
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén del embalaje y revise que no presente daños.
2. Antes de usarla por primera vez, limpie la sartén con agua caliente y un jabón suave. Enjuague y seque completamente.
3. Para un mejor rendimiento, aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie interior y exterior.
4. Coloque la sartén en la estufa y enciéndala a fuego bajo durante 10-15 minutos para curar el hierro.
5. Su sartén está lista para usar.

## 5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Use aceite o mantequilla para mejorar la antiadherencia.
- Cocine y voltee los alimentos con cuidado utilizando utensilios adecuados.
- Para un mejor resultado, evite sobrecargar la sartén.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave, evitando detergentes agresivos.
- Seque inmediatamente con un paño para evitar la oxidación.
- Aplique una capa ligera de aceite después de cada limpieza para mantener la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté bien curada y use suficiente aceite.
- Para manchas difíciles, use sal gruesa como un abrasivo suave y enjuague bien.
- Si la sartén empieza a oxidarse, lije suavemente con papel de lija fino y vuelva a curar la sartén.

## 8. Eliminación

- Este producto está hecho de hierro fundido y puede reciclarse.
- No deseche en la basura común.
- Consulte las normas locales de gestión de residuos para reciclar metales de manera adecuada.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o comentario, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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 en fonte Staub Ø 160 mm rouge cerise

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle en fonte Staub. Ce produit de haute qualité est conçu pour optimiser vos expériences culinaires. La poêle est fabriquée en fonte durable et est idéale pour les cuissons lentes, les rôtis et les fritures.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette poêle est conçue pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas pour des applications commerciales ou industrielles.
- Chaleur : Ne laissez jamais la poêle sur une source de chaleur sans surveillance. Assurez-vous que la poignée est éloignée des surfaces chaudes.
- Températures élevées : Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Surfaces : Évitez de poser la poêle chaude sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Nettoyage : Ne plongez pas la poêle dans l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude. Cela pourrait provoquer des fissures ou des déformations.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle en fonte Staub Ø 160 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Matière : Fonte
- Dimensions : Ø 160 mm
- Poids : Lourd, pour une distribution uniforme de la chaleur.
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez qu'elle est exempte de dommages.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure pour la saisonner.
4. Placez la poêle sur la cuisinière à feu doux pendant 10 à 15 minutes pour permettre à l'huile de s'imprégner.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la poêle sur feu moyen ou doux pour éviter de brûler les aliments.
- Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
- Pour les cuissons au four, assurez-vous que les poignées supporteront la chaleur.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs pour nettoyer.
- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents agressifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : La poêle colle.  
- Solution : Assurez-vous de bien la saisonner. Utilisez suffisamment d'huile lors de la cuisson.
- Problème : De la rouille apparaît.  
- Solution : Nettoyez la rouille avec de l'acier doux et réappliquez de l'huile pour la saisonner.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. La fonte peut être recyclée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Ghisa Staub O 160mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La padella in ghisa Staub, con diametro di 160 mm, è progettata per offrire prestazioni superiori in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa padella distribuisce il calore in modo uniforme, garantendo una cottura ottimale. Il suo design elegante in rosso ciliegia la rende un elegante complemento per qualsiasi cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella esclusivamente su piani cottura adatti.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Utilizzare sempre presine o guanti da forno durante la manipolazione della padella calda.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni, quindi lasciarla raffreddare naturalmente.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini quando è in uso o si sta raffreddando.
- Non utilizzare la padella in forno a microonde.
- La superficie smaltata può essere sensibile agli urti; trattare con cura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 160 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Fondo: Adatto per tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno
- Superficie: Smaltata

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare la padella su una superficie piana.
- Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto prima di utilizzare la padella.
- Accendere il fornello e regolare la temperatura in base alle esigenze della ricetta.
- La padella è pronta per l'uso quando ha raggiunto la temperatura desiderata.

## 5. Operazione

- Aggiungere un filo d'olio o burro nella padella prima di aggiungere gli alimenti.
- Cuocere gli alimenti su fuoco medio per garantire una cottura uniforme.
- Monitorare attentamente gli alimenti per evitare di bruciarli.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per girare e servirli.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda.
- Per rimuovere residui ostinati, utilizzare una spazzola non metallica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare bene la padella e applicare un leggero strato di olio vegetale per preservare la superficie smaltata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella presenta segni di ruggine, pulire con lana d'acciaio fine e riapplicare un velo d'olio.
- In caso di crepe o scheggiature evidenti, contattare il servizio clienti per la consulenza.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Informarsi presso le autorità locali per una corretta procedura di riciclaggio della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania