

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: 1003794**

**STAUB | PANS - Frying pan - Ø 240mm - Cast iron - Black | round**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Cast Iron Frying Pan Ø 240mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Cast Iron Frying Pan. This premium kitchen essential is designed to provide excellent heat retention and distribution, making it suitable for a wide range of cooking methods. The black round frying pan has been crafted with quality materials, ensuring durability and stylish design for your kitchen.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This frying pan is intended for cooking on gas, electric, induction, and oven heat sources.
- Heat Safety: Handle with care as the pan and its handle can become very hot during cooking. Always use oven mitts or pot holders.
- Avoid Thermal Shock: Do not expose the hot pan to cold water. Let it cool down gradually to prevent damage.
- Non-Stick Surface: Although the pan has a naturally non-stick coating, avoid using metal utensils to prevent scratches.
- Children Safety: Keep the frying pan out of reach of children. Supervise children when they are near hot cookware.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Cast Iron Frying Pan
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: Ø 240 mm
- Weight: 1.5 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Suitable for Induction: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from its packaging. Ensure that all protective materials are discarded.
2. Initial Wash: Wash the pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Seasoning (optional): For enhanced non-stick properties, it's recommended to season the pan.
  - Apply a thin layer of vegetable oil to the interior.
  - Place the pan upside down in an oven preheated to 200°C for one hour.
  - Allow the pan to cool in the oven.
4. Storage: Store the pan in a dry place. Avoid stacking other cookware inside to prevent scratches.

### 5. Operation

- Preheat the pan on medium heat for best cooking results.
- Add a small amount of oil to the pan before cooking.
- Use it for various cooking methods such as frying, sautéing, or searing.
- Monitor food to prevent burning, adjusting the heat as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool before cleaning.
- Wipe the pan with a paper towel to remove excess oil or food.
- Hand wash using warm water and a soft sponge. Avoid soap if possible to preserve the seasoning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- For stubborn residue, soak the pan with warm water, then scrub gently.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the frying pan is properly preheated and coated with enough oil.
- Rust Spots: Reseason the pan if rust occurs. Avoid soaking the pan in water for long periods.
- Uneven Cooking: Ensure the heat is uniformly distributed and the pan is not overloaded.

### 8. Disposal

When disposing of the frying pan, consider recycling options where applicable. Local regulations may apply. Cast iron is recyclable and can be taken to a metal recycling facility.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Bratpfanne Ø 240mm Gusseisen Schwarz Rund

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Bratpfanne. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen bietet hervorragende Fähigkeiten zum Braten und Kochen und ist ideal für den Einsatz auf allen Herdarten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Gusseisen kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Töpfe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Hantieren mit der Pfanne. Das Gewicht kann zu Sturzverletzungen führen.
- Benutzungshinweise: Die Pfanne nur auf stabilen Oberflächen verwenden. Achten Sie darauf, dass keine Kinder in der Nähe sind, wenn die Pfanne heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, da diese die Oberfläche beschädigen können.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktion
- Festigkeit: Hohe Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Erhitzen Sie die Pfanne langsam über mittlerer Hitze, um thermische Schockschäden zu vermeiden.
- Die Pfanne kann auf direktes Feuer, im Ofen oder auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.

## 5. Betrieb

- Geben Sie etwas Öl oder Fett in die Pfanne, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einer weichen Bürste.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Speisen bleiben in der Pfanne haften.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl verwendet wird und die Pfanne gut gewürzt ist.
- Problem: Ungleichmäßige Erhitzung.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne gleichmäßig auf dem Herd liegt.

## 8. Entsorgung

Bitten Sie Ihre örtlichen Behörden um Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Gusseisenprodukten. Gusseisen kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 - Staub Koekenpan Ø 240 mm

## 1. Algemene Informatie

De Staub Koekenpan is ontworpen om de kookervaring te verbeteren met een uitstekende warmtegeleiding en langdurige prestaties. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, is deze pan perfect voor zowel koken als braden. De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie, en is ook ovenbestendig.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor de voedselbereiding en houd het buiten bereik van kinderen.
- Hittebestendigheid: De pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Antiaanbaklaag: Vermijd metaal en scherpe voorwerpen om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Gebruik van olie: Gebruik een klein beetje olie om de kans op aanbranden te verminderen.
- Onderhoud: Reinig de pan zorgvuldig na elk gebruik om corrosie te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor verschillende porties (afhankelijk van het voedsel)

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Controleer of de pan vrij is van eventuele verpakkingsmaterialen.
- Geen installatie vereist; de pan is klaar voor gebruik.

## 5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan voorafgaand aan het toevoegen van ingrediënten voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Voeg olie of vet toe en wacht tot dit heet is voordat je voedsel toevoegt.
- Roer en draai het voedsel regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schoonmaakmiddelen die schurende deeltjes bevatten.
- Droog de pan grondig na het wassen en wrijf met een beetje olie om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Aanbranden van voedsel: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt en controleer de temperatuur.
- Vlekken of roest: Poets de pan met een drogerdoek en herbehandel met een beetje olie.
- Kras op de pan: Vermijd gebruik van metaal gereedschap en gebruik alleen houten of siliconen spatels.

## 8. Afval

- Deze gietijzeren pan is recyclebaar. Breng afgedankte pannen naar een recyclingcentrum voor metalen producten.
- Gooi niet in de normale afvalbak.

## 9. Contactinformatie

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

La sartén Staub de hierro fundido con un diámetro de 240 mm es ideal para cocinar a fuego lento y dorar sus alimentos. Diseñada para una distribución uniforme del calor, esta sartén proporciona resultados óptimos en todas las fuentes de cocción, incluyendo inducción.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la sartén, retire todas las etiquetas y empaques.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento.
- Evite el cambio brusco de temperatura para prevenir deformaciones.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No deje la sartén desatendida mientras esté en uso.
- Lave la sartén a mano con agua tibia y un detergente suave; no use lavavajillas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Negro
- Peso: 2.5 kg
- Apto para: Inducción, cerámica, vitrocerámica, gas y horno

### 4. Configuración e Instalación

- Antes de su primer uso, lave la sartén con agua tibia y jabón suave y séquela bien.
- Caliente la sartén vacía a fuego medio durante unos minutos.
- Para un mejor rendimiento, aplique una fina capa de aceite vegetal en el interior.
- Deje enfriar y limpie con papel absorbente.

### 5. Operación

- Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada y precaliente a fuego bajo.
- Añada una pequeña cantidad de grasa o aceite antes de agregar los alimentos.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar daños al revestimiento.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Seque la sartén completamente después de lavarla para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite antes de guardarla.

### 7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega, asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y que haya suficiente grasa en la superficie.
- Si hay manchas en la sartén, frote suavemente con una esponja no abrasiva y vuelva a sazonar.

### 8. Desecho

- No deseche la sartén en la basura común. Consulte la normativa local de reciclaje para desechar el hierro fundido de manera adecuada.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia relacionada con el producto, puede contactar con nosotros en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Frère Staub - Ø 240mm, Fonte Noir

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frère Staub de 240 mm. Ce produit est fabriqué à partir de fonte de haute qualité, assurant une chaleur uniforme et une durabilité exceptionnelle. Conçu pour un usage domestique, il est parfait pour la cuisson de viandes, légumes et autres plats.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur Source de Chaleur : Ce produit est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Chauffage : Ne jamais chauffer à vide. Toujours ajouter un peu d'huile ou de matières grasses lors de la cuisson.
- Manipulation : Utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez la poêle du feu, car les poignées peuvent devenir très chaudes.
- Entretien : Ne pas placer la poêle dans un lave-vaisselle. La température élevée peut endommager la finition.
- Rangement : Stocker la poêle dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le stockage.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson
- Poids : 2,5 kg
- Entretien : Ne pas utiliser de détergents agressifs.
- Fabricant : Staub

## 4. Configuration et Installation

1. Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Appliquez une fine couche d'huile sur l'intérieur de la poêle pour créer une surface antiadhésive.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur. Assurez-vous qu'elle est centrée sur le feu.

## 5. Opération

- Chauffer la poêle à feu moyen.
- Ajoutez l'huile ou le beurre selon les besoins.
- Introduire les aliments et cuire selon vos préférences. Pour les meilleures performances, évitez de surcharger la poêle.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Séchez bien pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile après nettoyage pour conserver le revêtement.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent : Vérifiez si la poêle a été suffisamment chauffée ou si elle nécessite plus d'huile.
- Rouille : Nettoyez la zone rouillée avec un tampon de laine d'acier doux, puis assaisonnez à nouveau.
- Fissures : N'utilisez pas la poêle. Contactez le service client.

## 8. Élimination

Ce produit est fabriqué en fonte qui peut être recyclée. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'uso della padella Staub in ghisa. Questa padella è progettata per offrire prestazioni culinarie superiori, garantendo risultati eccezionali in cucina. Utilizzabile su tutti i tipi di fornelli, inclusi quelli a induzione, è ideale per diverse tecniche di cottura.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non utilizzare la padella su fiamme vive o sotto un grill senza supervisione.
- Assicurarsi che la padella sia sempre su una superficie stabile e pianeggiante durante l'uso.
- La maniglia può diventare molto calda durante l'uso; utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 240 mm
- Colore: Nero
- Tipo di cottura: Adatto per induzione, elettrico, gas e forno
- Manico: Rivestito in silicone per una presa sicura

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione.
2. Controllare il prodotto per eventuali danni. Se riscontrati, non utilizzare e contattare il servizio clienti.
3. Lavare la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Asciugare bene.
4. Se utilizzata su induzione, assicurarsi che la superficie del piano cottura sia pulita e asciutta per una conduzione termica ottimale.

### 5. Funzionamento

- Posizionare la padella su una fonte di calore.
- Aggiungere un piccolo quantitativo di olio o burro.
- Riscaldare a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Per una cottura ottimale, non sovraccaricare la padella. Seguire le indicazioni di cottura delle ricette.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e spugna morbida. Evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si arrugginisce, pulirla con pagliette non abrasive e riapplicare olio.
- Se la padella non si riscalda uniformemente, assicurarsi che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore.
- Se ci sono residui di cibo difficili da rimuovere, immergere la padella in acqua calda prima di pulirla.

### 8. Smaltimento

- In caso di smaltimento della padella, seguire le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania