

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: 1003796

STAUB | PANS - Frying pan - Ø 280mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Cast Iron Frying Pan (O 280mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Cast Iron Frying Pan. This high-quality cookware is designed for durability and exceptional cooking performance. Its timeless design and outstanding heat retention make it an essential tool for both amateur cooks and culinary professionals. This manual provides important information to ensure your safety and enhance your cooking experience.

2. Safety Information

- General Use: Use this frying pan only for its intended purpose. It is primarily designed for stovetop and oven cooking.
- Heat Sources: Suitable for use on all heat sources, including induction. Always monitor heat levels to avoid overheating.
- Handling: Use appropriate oven mitts or potholders when handling the pan, as the handle may become extremely hot during use.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use and allow it to cool down before storage.
- Cleaning Cautions: Do not put hot cookware in cold water to avoid warping. Allow it to cool before washing.
- Non-Stick Layer: Avoid using metal utensils to prevent scratching the surface of the frying pan.
- Storage: Store the frying pan in a dry place, and do not stack items directly on top of it to prevent scratches.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Cast Iron Frying Pan
- Diameter: O 280mm
- Material: Cast iron
- Color: Black
- Weight: 2.4 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from its packaging. Ensure that all components are present and undamaged.
2. Initial Rinse: Rinse the frying pan with warm water to remove any dust or residues from the manufacturing process. Do not use soap at this stage.
3. Drying: Use a soft cloth to dry the pan thoroughly.
4. First Use Seasoning (optional but recommended): Lightly coat the pan with cooking oil. Heat it on low for 5 minutes. Let it cool down completely before wiping off excess oil with a paper towel.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on low to medium heat for optimal cooking results.
2. Add oil or butter as required for cooking.
3. Place your food in the pan, allowing it to sear and develop flavor.
4. Adjust the heat as necessary during the cooking process.
5. Always use wooden, silicone, or high-temperature resistant utensils to protect the surface of the pan.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Hand wash the pan with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scrubbers that could damage the surface.
- For tough residues, soak the pan in warm water to loosen food particles, then clean.
- Dry the frying pan thoroughly with a cloth to prevent rust.
- Lightly oil the interior surface after cleaning for enhanced longevity and to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated before adding oil. Allow food to naturally release before attempting to flip or move it.
- Rust Formation: This can occur if the pan is not properly dried. Always dry thoroughly and apply a light coat of oil after cleaning.
- Discoloration: Normal with use; does not affect cooking performance. Season the pan periodically to maintain its non-stick properties.

8. Disposal

At the end of its life, consider recycling your Staub Cast Iron Frying Pan. Check local regulations for recycling and disposal guidelines for cast iron materials.

9. Contact

For any questions or concerns, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Staub-Pfanne Ø 280mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl der GGM Gastro Staub-Pfanne aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um hervorragende Kochergebnisse zu erzielen und Ihnen viele Jahre lang Freude beim Kochen zu bereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Überwachen Sie die Pfanne während des Betriebs. Berühren Sie die Pfanne niemals mit bloßen Händen, da sie extrem heiß werden kann. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Küchensicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Kochens fern.
- Verwendung von Flüssigkeiten: Achten Sie beim Hinzufügen von Flüssigkeiten auf Spritzer und Dampf. Fügen Sie niemals kalte Flüssigkeiten zu einer heißen Pfanne hinzu.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Fassungsvermögen: Hohe Temperaturbeständigkeit bis zu 260 °C
- Herdkompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Staub-Pfanne vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob sie vollständig und unbeschädigt ist.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne gründlich mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocken Sie die Pfanne gründlich ab und dünsten Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenfläche, um sie zu schützen und die Antihaft-Eigenschaften zu verbessern.
- Stellen Sie die Pfanne auf die gewünschte Hitzequelle (Gas, Elektro, Induktion) und lassen Sie sie vor dem Kochen aufheizen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie passende Utensilien, die die Oberfläche nicht zerkratzen (z.B. Holz- oder Silikonutensilien).
- Alternativ die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochprozess und regulieren Sie die Hitze nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie Spülmaschinen und aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden und ölen Sie die Oberfläche leicht nach jeder Reinigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend erhitzt ist und verwenden Sie ausreichend Öl beim Kochen.
- Problem: Rost auf der Pfanne.
Lösung: Löschen Sie den Rost mit einer Stahlbürste und ölen Sie die Oberfläche regelmäßig ein.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Gusseisen kann recycelt werden und sollte nicht im regulären Müll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Koekenpan

1. Algemene Informatie

Deze Staub koekenpan is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. De diameter van de pan is 280 mm en het product is beschikbaar in een elegante zwarte kleur.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de pan altijd op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Gebruik hittebestendige handgrepen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan niet zonder toezicht op een heet fornuis staan.
- Het gebruik van scherpe voorwerpen in de pan kan de anti-aanbaklaag beschadigen. Gebruik houten of siliconen keukengerei.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren terwijl deze in gebruik is of is afgekoeld.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee

4. Installatie en Opstelling

- Haal de pan voorzichtig uit de verpakking en verwijder eventuele etiketten.
- Controleer of de pan geen zichtbare schade vertoont voordat u deze gebruikt.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is voor luchtcirculatie.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een lage temperatuur voordat u olie of vet toevoegt.
- Gebruik altijd voldoende olie om aanbranden te voorkomen.
- Pas de temperatuur aan op basis van het type gerecht dat u bereidt.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de pan na elk gebruik met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurwipes die de pan kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng af en toe een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan om de anti-aanbaklaag in stand te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie en verwarm de pan goed voor het toevoegen van voedsel.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de pan weken in warm water voor het schoonmaken en gebruik een zachte spons.

8. Afvalverwerking

- Gooi de pan niet in de reguliere afvalverwerking.
- Controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van gietijzer.
- Neem contact op met uw gemeentelijke recyclingcentrum voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido Staub Ø 280 mm

1. Información General

La sartén de hierro fundido Staub es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento culinario excepcional. Ideal para dorar, sellar y cocinar a fuego lento, esta sartén es adecuada para todo tipo de fuentes de calor, incluidas las cocinas de inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la sartén únicamente para la preparación de alimentos.
- Manejo en Calor: Evite el contacto directo con superficies calientes. Siempre use guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida mientras está en uso.
- Limpieza: Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla. No la sumerja en agua fría inmediatamente después de quitarla del fuego.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Uso en Horno: Asegúrese de que la sartén sea adecuada para las temperaturas del horno que está utilizando.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: Ø 280 mm
- Color: Negro
- Uso: Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción
- Resistencia: Alta durabilidad y retención de calor

4. Instalación y Montaje

La sartén Staub no requiere instalación.

- Retire el producto de su embalaje.
- Inspeccione la sartén para confirmar que no haya daños.
- Coloque la sartén sobre la fuente de calor deseada y ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.

5. Operación

- Agregue una pequeña cantidad de aceite o grasa según sea necesario.
- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Cocine los alimentos según lo requerido, utilizando utensilios adecuados para evitar rayar la superficie.
- Puede utilizarse en el horno para terminar la cocción de platos que lo requieran.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y una esponja suave; evite el uso de detergentes fuertes.
- Seque bien después de la limpieza.
- Aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie en buenas condiciones.
- No se recomienda el uso en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén se pega.
Solución: Asegúrese de que haya suficiente aceite y que la sartén esté caliente antes de añadir los alimentos.
- Problema: La comida se quema.
Solución: Ajuste el fuego a una temperatura más baja y controle los tiempos de cocción.

8. Eliminación

Cuando decida desechar la sartén, consulte las directrices locales para la eliminación de metales. El hierro fundido es reciclable y puede ser llevado a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Poêle en Fonte Staub Ø 280 mm

1. Informations Générales

La poêle en fonte Staub Ø 280 mm est conçue pour la cuisson professionnelle à domicile. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle assure une répartition uniforme de la chaleur et permet une cuisson parfaite de vos plats favoris.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est destinée uniquement à la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins autres que culinaires.
- Surveillance : Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- Manipulation : Les poignées et le corps de la poêle peuvent devenir très chauds. Utilisez toujours des gants de protection ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Utilisation sur le feu : Ne placez pas la poêle en fonte dans un four à micro-ondes. Assurez-vous que la plaque de cuisson est adaptée à la taille de la poêle.
- Nettoyage : Ne la plongez pas directement dans l'eau froide après utilisation. Laissez refroidir avant de la nettoyer pour éviter les déformations.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle en fonte Staub Ø 280 mm
- Matériau : Fonte
- Poids : 2,8 kg
- Couleur : Noir
- Diamètre : 280 mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Compatibilité : Tous types de plaques (y compris induction)

4. Configuration et Installation

- Retirez la poêle de son emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et rincez-la soigneusement.
- Sèche la totalement avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen.
- Ajoutez de l'huile ou du beurre (optionnel) avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver le revêtement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la poêle après utilisation.
- Nettoyez-la à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude. Évitez les produits abrasifs.
- Pour éviter la rouille, séchez soigneusement la poêle après nettoyage.
- Appliquez une fine couche d'huile pour l'entretenir.

7. Dépannage

- Problème : La poêle rouille
Solution : Nettoyez-la soigneusement, séchez-la et appliquez de l'huile pour l'entretenir.
- Problème : Les aliments collent
Solution : Préchauffez la poêle correctement et ajoutez suffisamment d'huile.

8. Élimination

La poêle en fonte est recyclable. Lorsque vous décidez de vous débarrasser de la poêle, assurez-vous de la déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter le service client à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Assurez-vous de respecter toutes les instructions fournies pour profiter au mieux de votre poêle Staub.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la padella in ghisa Staub con diametro di 280 mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, grazie alla sua robusta costruzione in ghisa che garantisce una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo su piani di cottura compatibili e sempre con utensili appropriati per evitare graffi.
- Surriscaldamento: Non lasciare la padella vuota su una fonte di calore acceso per lungo tempo.
- Maniglie calde: Le maniglie possono surriscaldarsi durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Pulizia: Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla per evitare il rischio di ustioni.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Materiale: Evitare l'uso di detersivi aggressivi che potrebbero danneggiare lo smalto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 280 mm
- Colore: Nero
- Tipo di prodotto: Padella
- Compatible con: Tutti i tipi di piani di cottura, incluso l'induzione.
- Maneggevolezza: Manici ergonomici per una presa sicura.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
2. Non è necessaria alcuna installazione particolare. La padella è pronta per l'uso.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone, essiccare bene.

5. Funzionamento

1. Posizionare la padella su una fonte di calore appropriata.
2. Aggiungere un filo d'olio se necessario e scaldare a temperatura desiderata.
3. Cuocere gli alimenti girandoli regolarmente per una cottura uniforme.
4. Al termine della cottura, rimuovere gli alimenti e lasciare raffreddare la padella.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida; evitare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente la padella per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie dopo la pulizia per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- La padella si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e non cucinare a temperature troppo elevate.
- Macchie sulla superficie: Le macchie possono essere rimosse con una spugna non abrasiva o un mix di bicarbonato di sodio e acqua.
- Ruggine: Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare la formazione di ruggine.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. La padella in ghisa è riciclabile. Non gettare nel rifiuto comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania