

# 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: 1003954**

**STAUB | PANS - Plancha - 380x220mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Pans Plancha 380x220mm Cast Iron Black

### 1. General Information

The Staub Pans Plancha 380x220mm Cast Iron in black is designed for versatile cooking. With its exceptional heat retention and distribution, this cooking tool is perfect for grilling, searing, and browning a variety of foods. The robust cast iron construction ensures durability and longevity, making it an essential addition to any kitchen.

### 2. Safety Information

- Usage: Only use the plancha on stovetops, grills, or ovens. Avoid using on an open flame.
- Temperature: Do not exceed recommended cooking temperatures to prevent warping or damage.
- Hot Surfaces: The plancha will become extremely hot during use. Always handle with heat-resistant gloves and use appropriate cookware handles.
- Non-Stick Care: Avoid using metal utensils which may scratch the surface; use silicone or wooden utensils instead.
- Cleaning Hazard: Allow the plancha to cool completely before cleaning to avoid burns.
- Children: Keep out of reach of children when in use as the surfaces can remain hot for some time.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 380 x 220 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Surface: Enamel coated
- Weight: 2.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the plancha from its packaging. Inspect for any damages.
2. Placement: Ensure the cooking surface is flat and stable. Place the plancha on the desired heat source (stovetop or grill).
3. Preheating: Preheat the plancha on medium heat for several minutes before adding any ingredients. This helps achieve the desired cooking results.
4. Conditioning: Season with a small amount of oil before initial use to enhance flavor and prevent sticking.

### 5. Operation

- Preheat the plancha to the desired cooking temperature.
- Lightly oil the surface (if required) before adding food.
- Cook food, checking occasionally to avoid burning, and adjust temperature as needed.
- Use appropriate utensils to flip or move food for even cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the plancha to cool completely. Clean with warm, soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Drying: Ensure the plancha is thoroughly dried to prevent rusting.
- Seasoning: Occasionally season the plancha with a thin layer of oil to maintain the non-stick properties and protect the surface.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and oiling of the surface before cooking.
- Uneven Cooking: Check the heat settings and ensure the plancha is placed on a stable and flat surface.
- Rust: If rust appears, clean it off gently and re-season the plancha as per maintenance instructions.

### 8. Disposal

When disposing of the plancha, ensure it is decommissioned and clean to avoid environmental hazards. Consider recycling the cast iron material if possible, or consult local waste management guidelines for proper disposal.

### 9. Contact

For any questions or assistance, please reach out to us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Pfanne Plancha 380x220mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Pfanne Plancha 380x220mm aus Gusseisen! Dieses hochwertige Kochgerät ist ideal für das Grillen, Braten und Kochen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihres Produkts sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung des Produkts: Verwenden Sie die Pfanne nur auf hitzebeständigen Kochfeldern und nicht über direktem Feuer.

- Hitzebeständigkeit: Beachten Sie, dass die Pfanne sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder Topfhandschuhe.

- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Vermeidung von Verbrühungen: Lassen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht in die Pfanne gelangen, während sie erhitzt wird.

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen

- Farbe: Schwarz

- Größe: 380 x 220 mm

- Gewicht: [Technische Daten, die auf der Webseite angegeben sind]

- Hitzebeständigkeit: Bis zu 240°C

- Kompatibel mit: Allen Herdarten, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

- Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer milden Seife ab. gründlich abtrocknen.

- Platzierung: Stellen Sie die Pfanne auf eine gerade, stabile Kochfläche.

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Pfanne auf niedriger bis mittlerer Stufe vorheizen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie einen geeigneten Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

- Zum Kochen einen Esslöffel Öl oder Butter hinzufügen, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.

- Achten Sie darauf, die Temperatur während des Kochens zu regulieren, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.

- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer weichen Bürste, ohne Seife.

- Trocknen Sie die Pfanne gründlich. Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um Rost zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Speisen bleiben an der Pfanne haften.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt und geölt ist.

- Problem: Unregelmäßige Garergebnisse.

Lösung: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und das Kochgeschirr.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Denken Sie daran, Recyclingmöglichkeiten in Betracht zu ziehen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Pannen Plancha (380x220mm, Gietijzer, Zwart)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Pannen Plancha. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor een optimale warmteverdeling en langdurige prestaties. Of u nu vlees, groenten of zeevruchten bereidt, deze plancha biedt een uitzonderlijke kookervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Het gebruik van deze plancha vereist altijd voorzichtigheid. Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven tijdens het koken.
- Warmtebestendigheid: De plancha wordt zeer heet en kan brandwonden veroorzaken. Gebruik altijd ovenwanten of hete handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Kookoppervlak: Plaats de plancha nooit op een onstabiele of brandbare ondergrond.
- Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat u de plancha grondig reinigt na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Geen vocht in de pan: Vermijd het gebruik van de plancha met vochtige ingrediënten om spetteren en ongelukken te voorkomen.
- Geen magnetron: Deze plancha is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: 380x220mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de plancha op het fornuis of de kookplaat. Zorg ervoor dat het volledig op het kookoppervlak rust en stabiel is.
- Als u een inductiekookplaat gebruikt, controleer dan de compatibiliteit met de grootte van de pan.
- Verwarm de pan geleidelijk op een laag vuur voordat u begint met koken. Hierdoor voorkomt u dat het gietijzer barst.

## 5. Bediening

- Zet uw kookplaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
- Voeg een beetje olie of vet toe als dat nodig is, afhankelijk van het soort voedsel dat u bereidt.
- Plaats het voedsel op de plancha zodra deze volledig is verwarmd.
- Volg de kookinstructies voor het specifieke voedsel dat u bereidt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de plancha afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om voedselresten te verwijderen. Vermijd schuurmiddelen die de beschermlaag kunnen beschadigen.
- Droog de plancha grondig af om roest te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan om het gietijzer te onderhouden.

## 7. Probleemoplossing

- Niet gelijkmatig verwarmd: Controleer of de pan goed geplaatst is op de kookplaat en of de temperatuur correct is ingesteld.
- Voedsel plakt: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en dat er voldoende olie is toegevoegd.
- Roestvorming: Dit kan voorkomen bij onvoldoende onderhoud. Voorkom roest door regelmatig olie aan te brengen en de pan droog op te bergen.

## 8. Afvoer

- Dit product moet volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalbeheer worden afgevoerd. Als het product aan het einde van zijn levensduur is, breng het dan naar een recyclingcentrum voor metaal of vraag uw gemeente naar de juiste afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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 Plancha de Hierro Fundido 380x220mm - STaub

## 1. Información General

La sartén plancha de hierro fundido STAUB de 380x220mm es un utensilio de cocina versátil, ideal para asar, dorar y preparar una variedad de alimentos. Su diseño robusto garantiza una distribución uniforme del calor. Este producto es apto para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice solamente para fines de cocina.
- Temperaturas extremas: No exponga la sartén a cambios bruscos de temperatura.
- Manipulación: Utilice manoplas resistentes al calor al manejar la sartén caliente.
- Superficies: Coloque la sartén sobre superficies estables para evitar que se vuelque.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría ni utilice productos abrasivos para limpiarla.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 380x220 mm
- Peso: 2.8 kg
- Color: Negro
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Capacidad: 1.5 litros

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque bien la sartén con una toalla.
4. Aplique una capa delgada de aceite vegetal para condicionar el hierro fundido.
5. Coloque la sartén sobre la fuente de calor adecuada y ajuste la temperatura según la receta.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Practique la cocción a temperaturas moderadas para evitar que los alimentos se peguen.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Mantenga la sartén bajo observación mientras cocina para evitar sobrecalentamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave, evitando el uso de jabón en exceso.
- Séquela completamente después de limpiar para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite después de cada uso para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se oxide: Aplique aceite y caliéntela suavemente para restaurar el acabado.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y engrasada adecuadamente.
- Dificultad con la limpieza: Aumente la temperatura y use una espátula para soltar los residuos pegados.

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar la sartén, asegúrese de reciclar el hierro fundido en un centro de reciclaje adecuado. No deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Plancha en fonte Staub 380 x 220 mm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la plancha en fonte Staub. Cet appareil est conçu pour vous offrir une cuisson de qualité supérieure grâce à sa construction en fonte qui garantit une répartition uniforme de la chaleur. La plancha mesure 380 mm x 220 mm, idéale pour griller, saisir et cuire vos aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la plancha pour des fins autres que la cuisson des aliments.
- Éviter la surchauffe : Toujours préchauffer la plancha à des températures appropriées pour éviter d'endommager la surface.
- Manipulation prudente : Utiliser des gants de protection pour éviter les brûlures lors du déplacement de l'appareil chaud.
- Environnement de cuisson : Ne pas utiliser dans des zones humides ou près de substances inflammables.
- Surveillance constante : Ne jamais laisser la plancha sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Utilisation d'ustensiles appropriés : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Stockage : Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Plancha en fonte
- Dimensions : 380 mm x 220 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 2,5 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction, vitrocéramique, et gaz.
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250 °C.

## 4. Configuration et installation

- Déballez soigneusement la plancha et retirez tout emballage.
- Lavez la plancha à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la et séchez-la soigneusement.
- Placez la plancha sur la source de chaleur (cuisinière ou grill).
- Assurez-vous que la plancha est stable et plate sur la surface de cuisson avant de l'allumer.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la plancha pendant quelques minutes avant d'ajouter les aliments.
- Sélectionnez la température appropriée en fonction des aliments à cuire.
- Ajoutez un peu d'huile si nécessaire pour éviter que les aliments n'attachent.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson et retournez-les au besoin.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après le lavage et appliquez une fine couche d'huile pour prévenir l'oxydation.

## 7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la surface.
  - Solution : Vérifiez si la plancha a été correctement préchauffée et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : Chaleur inégale.
  - Solution : Assurez-vous que la plancha est bien posée sur la source de chaleur et que celle-ci fonctionne correctement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la plancha à la poubelle. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les métaux.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte.

## 9. Contact

Pour toute assistance ou question, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Plancha in Ghisa - 380x220mm - Nera

## 1. Informazioni Generali

La padella Plancha in ghisa di Staub è un prodotto di alta qualità progettato per la cottura terapeutica e sana. La sua costruzione in ghisa garantisce una distribuzione uniforme del calore, rendendola ideale per arrostitire, grigliare e cuocere a fuoco lento. Questa padella è adatta per diverse fonti di calore, compresi i piani cottura a induzione e le griglie.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Non toccare le superfici calde senza l'uso di guanti da cucina.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare di graffiare la superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Verificare sempre che i cavi delle griglie o dei piani cottura siano in buone condizioni prima dell'uso.
- Seguire le istruzioni di utilizzo e manutenzione per garantire la sicurezza e la longevità del prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 380 x 220 mm
- Colore: Nero
- Compatibilità: Adatta per piani cottura a induzione, a gas, elettrici, ceramici e griglie
- Caratteristiche: Superficie smaltata, manici ergonomici, ideale per cucinare carne, pesce e verdure

## 4. Installazione e Montaggio

La padella Plancha non richiede un'installazione complessa. Seguire queste istruzioni:

1. Rimuovere la padella dalla confezione e verificare la presenza di eventuali danni.
2. Posizionare la padella su un piano di cottura o griglia compatibile.
3. Assicurarsi che sia stabilmente appoggiata e che ci sia spazio sufficiente per il calore intorno.
4. Non utilizzare la padella su una fiamma troppo alta per evitare surriscaldamenti.
5. Prima del primo utilizzo, risciacquare la padella con acqua calda e asciugarla bene.

## 5. Operazione

1. Riscaldare la padella a fuoco medio.
2. Aggiungere un filo d'olio o burro per migliorare l'aderenza degli alimenti.
3. Disporre gli alimenti sulla padella riscaldata e cuocere fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato.
4. Utilizzare utensili appropriati durante la cottura per mantenere l'integrità della superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o sabbia abrasive.
- Dopo il lavaggio, asciugare bene e applicare un leggero strato d'olio per preservare la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Alimenti che si attaccano  
Soluzione: Aggiungere più olio o burro prima della cottura. Assicurarsi che la padella sia sufficientemente riscaldata.
- Problema: Crepe sulla padella  
Soluzione: Evitare shock termici e temperature eccessive. Se la padella è già crepata, non usarla più.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. La ghisa è riciclabile. Verificare presso le strutture di riciclaggio locali per informazioni su come smaltire correttamente il prodotto.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania