

# 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: 1003962**

**STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 240x240mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Grill Pan 240x240mm Cast Iron Black

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Grill Pan. This high-quality cast iron grill pan is designed for superior heat retention and distribution, ensuring perfectly grilled food every time. Ideal for indoor and outdoor use, it features a durable enamel coating for easy cleaning and maintenance.

## 2. Safety Information

- **Product Use:** This product is intended for use on stovetops, in ovens, or under broilers. Ensure the grill pan is handled with care to prevent burns or injuries.
- **Heat Resistance:** The grill pan is heat-resistant up to 250°C (480°F). Do not exceed this temperature to avoid damaging the product.
- **Avoiding Burns:** Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan, as the handle can become extremely hot.
- **Food Safety:** Ensure all food is cooked to the appropriate internal temperatures to prevent foodborne illnesses.
- **Stability:** Use this grill pan on flat, stable surfaces. Avoid using on unstable or uneven surfaces to prevent spills or accidents.
- **Child Safety:** Keep the grill pan out of reach of children and individuals who are unfamiliar with its use.

## 3. Product Specifications

- **Dimensions:** 240 x 240 mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Black
- **Weight:** 1.5 kg
- **Heat Source Compatibility:** All stovetops, including induction
- **Oven Safe:** Yes, up to 250°C (480°F)

## 4. Setup and Installation

1. **Unpack the Grill Pan:** Remove the grill pan from the packaging and check for any visible damages.
2. **Pre-Seasoning (if needed):** Although the grill pan comes pre-seasoned, for optimal non-stick performance, you may choose to season it by applying a thin layer of vegetable oil and heating it on your stovetop or in the oven for about 30 minutes at a low temperature.
3. **Find Suitable Heat Source:** Place the grill pan on a compatible burner or in the oven. Ensure the size of the burner/element matches the base of the pan for even heating.
4. **Using the Grill Pan:** Preheat the grill pan to the desired cooking temperature before adding food.

## 5. Operation

- **Preheating:** Before use, preheat the grill pan for best results. Use medium to medium-high heat for optimal grilling.
- **Cooking:** Place food onto the grill and ensure it does not overcrowd the pan to allow for even cooking.
- **Using Oils/Fats:** Lightly coat the surface with oil or fats to prevent sticking, especially when cooking delicate foods.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Allow the pan to cool before cleaning. Use warm water and a soft sponge for cleaning. Avoid using abrasive cleaners or pads to preserve the enamel finish.
- **Drying:** Dry thoroughly to prevent rust.
- **Storing:** Store in a dry place. If stacking with other cookware, use a soft cloth to avoid scratches on the surface.

## 7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food is sticking, ensure the pan is adequately preheated, and consider re-seasoning if necessary.
- **Rust Spots:** If rust appears, use fine steel wool to gently scrub the affected areas, then re-season the grill pan.
- **Uneven Heating:** Ensure the base of the pan is fully in contact with the heating source.

## 8. Disposal

When the grill pan reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Cast iron is recyclable; consider taking it to a metal recycling facility.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service.

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktbeschreibung für die Staub Grillpfanne 240x240mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Grillpfanne entschieden haben. Diese hochwertige Gusseisenpfanne wurde entwickelt, um gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Grillresultate zu gewährleisten. Ideal für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillpfanne niemals ohne Schutz. Die Griffe und die Pfanne können sehr heiß werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen auf Verbrennungsgefahr.
- Halten Sie die Grillpfanne von Kindern fern.
- Benutzen Sie keine scharfen Messer oder Gegenstände, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Reinigen Sie die Pfanne niemals in der Geschirrspülmaschine, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Maße: 240 x 240 mm
- Antihafbeschichtung: Ja
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest: Ja bis 260°C
- Gewicht: 1,8 kg

## 4. Einrichtung und Installation

Um die Staub Grillpfanne richtig zu benutzen, folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie die Pfanne leicht mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich.
4. Fetten Sie die Innenseite leicht mit Öl ein, um die Leistung zu verbessern.
5. Stellen Sie die Pfanne auf den Herd oder den Grill, um mit dem Kochen zu beginnen.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Stellen Sie die Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze und lassen Sie sie einige Minuten vorheizen.
- Öl hinzufügen: Geben Sie ein wenig Öl in die Pfanne, um das Ankleben der Lebensmittel zu verhindern.
- Grillen: Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und grillen Sie sie nach Bedarf. Wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Pfanne auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Bei Bedarf mit einer dünnen Schicht Öl einpinseln, um Rost zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Die Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig vorgeheizt und ausreichend geölt wurde.
- Ungleichmäßiges Garen: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist und die Pfanne die richtige Temperatur hat.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften. Gusseisen kann recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Pfanne vollständig gereinigt sind, bevor Sie sie entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 Grillpan 240x240mm Gietijzer Zwart

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub Grillpan 240x240mm. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen om perfecte grillresultaten te leveren, zowel op het fornuis als in de oven. De pan zijn geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan niet zonder voedsel of vloeistof erin om oververhitting te voorkomen.
- Plaats de pan altijd op een stabiele en verwarmde kookplaat.
- Houd kinderen uit de buurt van de hete pan tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten of een handdoek bij het hanteren van de pan, omdat deze onder hoge temperaturen zeer heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan afkoelt voordat je deze schoonmaakt.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 240 x 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Gewicht: 2.5 kg
- Ovenbestendig: Ja
- Eenvoudig te reinigen: Ja
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke en stabiele kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat de pan stevig staat en niet kan omvallen.
- Sluit de pan niet aan op een elektrische bron; het is een kookgerecht, geen elektrisch apparaat.

## 5. Bediening

- Voor het grillen verwarm je de pan op middelhoog vuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voor een betere bakervaring.
- Plaats het voedsel in de pan zodra deze heet is en bak tot de gewenste gaarheid is bereikt.
- Gebruik tangen of een spatel om het voedsel te draaien zonder de pan te beschadigen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen vóór het schoonmaken.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons of borstel om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schuurmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af en wrijf met een dunne laag olie om roestvorming te voorkomen.

## 7. Problemen Oplossen

- Als er voedsel aan de pan blijft plakken: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voordat je voedsel toevoegt en gebruik voldoende olie.
- Bij roest: Volg de schoonmaak- en onderhoudsinstructies en zorg ervoor dat de pan altijd goed gedroogd is.
- Ongelijke verhitting kan te maken hebben met een onjuiste warmtebron; zorg ervoor dat je een geschikte kookplaat gebruikt.

## 8. Afvalverwerking

- De pan kan worden gerecycled als gietijzer. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor informatie over recyclingmogelijkheden.

## 9. Contact

Voor aanvullende vragen of ondersteuning, neem contact op 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 Parrilla de Hierro Fundido Staub 240x240mm

## 1. Información General

Gracias por adquirir la sartén de parrilla de hierro fundido Staub. Este producto es ideal para asar carnes, verduras y otros alimentos, proporcionando resultados de cocción excepcionales y un sabor mejorado gracias a su material de alta calidad. Este manual contiene información importante sobre seguridad, uso y mantenimiento del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para asar alimentos. No debe utilizarse para calentar líquidos o freír.
- Temperaturas extremas: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie de la sartén. Se recomienda utilizar utensilios de madera o silicona.
- Superficie caliente: La sartén puede calentarse a altas temperaturas. Use guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Manejo adecuado: No deje la sartén desatendida cuando esté en uso. Mantenga alejado a los niños y mascotas.
- Compatibilidad del fuego: La sartén es apta para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción, gas y horno.
- Limpieza: No lave en lavavajillas. Siga las instrucciones de limpieza en la sección de Mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 240 mm x 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Uso en horno: Sí, apto para uso en horno
- Recubrimiento: No requiere recubrimiento adicional
- Compatibilidad: Inducción, gas, vitrocerámica, horno

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y lave con agua caliente y jabón suave antes del primer uso.
2. Seque completamente la sartén con un paño limpio para evitar la oxidación.
3. Si se recomienda, condimente la sartén aplicando una fina capa de aceite vegetal antes de cada uso.
4. Coloque la sartén sobre la unidad de calefacción cuando esté fría y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio-alto antes de agregar los alimentos.
- Para obtener una mejor marca de parrilla, no mueva los alimentos inmediatamente; deje que se cocinen bien antes de girarlos.
- Ajuste la temperatura según el tipo de alimento y el resultado deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie con agua caliente y un cepillo suave. No use detergentes agresivos o esponjas abrasivas.
- Seca bien la sartén después de limpiarla y aplica una fina capa de aceite para prevenir el óxido.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la sartén.  
Solución: Revise si la sartén estaba bien pre-calefacionada y considere condimentarla adecuadamente con aceite.
- Problema: La sartén se oxida.  
Solución: Asegúrese de secar completamente la sartén después de cada limpieza y aplique aceite para protegerla.

## 8. Eliminación

Este producto está fabricado de hierro fundido, que es reciclable. Al final de su vida útil, procese el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de metales.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub en fonte. Ce produit innovant est conçu pour vous aider à préparer des repas délicieux tout en offrant une excellente performance de cuisson.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants isolants lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne jamais plonger une poêle chaude dans de l'eau froide pour éviter tout risque de fissures.
- Assurez-vous que la poêle est stable sur la surface de cuisson pour éviter tout basculement.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques qui pourraient rayer la surface de la poêle.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la poêle sous le gril ou en micro-ondes, car cela pourrait endommager la poêle.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 240 x 240 mm
- Poids : 2.2 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Va au four jusqu'à 260°C

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous d'abord que votre surface de cuisson est propre et sèche.
- Placez la poêle à griller Staub au centre de la surface de cuisson.
- Pour l'utilisation sur une cuisinière à induction, vérifiez que la poêle est compatible.
- Réglez votre température de cuisson souhaitée, en général, un réglage moyen à haut fonctionne le mieux.
- Avant la première utilisation, il est conseillé de laver la poêle à la main avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher soigneusement.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à griller pendant quelques minutes avant d'ajouter des aliments.
- Utilisez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments ne collent.
- Disposez les aliments uniformément pour une cuisson homogène.
- N'oubliez pas de retourner les aliments en cours de cuisson et de surveiller la température.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Après nettoyage, séchez soigneusement la poêle pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile minérale après nettoyage pour entretenir la surface.

### 7. Dépannage

- Si les aliments collent, cela peut être un signe que la poêle n'est pas suffisamment préchauffée ou que trop peu de matière grasse a été utilisée.
- Pour les taches tenaces, laissez la poêle tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures avant de nettoyer.

### 8. Élimination

- La poêle à griller en fonte est recyclable. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de collecte de métal recyclables près de chez vous.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Grill Staub

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto della Padella Grill Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina. La padella è ideale per grigliare carne, pesce e verdure, garantendo un risultato succulento e saporito.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su piani cottura stabili e pianificati.
- Assicurarsi che la padella sia completamente asciutta prima di riporla.
- Non utilizzare utensili di metallo che possano graffiare la superficie.
- NON lasciate la padella incustodita sul fuoco acceso.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando maneggiate la padella calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; questo potrebbe provocare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante il funzionamento e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 240 x 240 mm
- Colore: Nero
- Tipo: Padella Grill
- Adatta per tutti i tipi di fuochi, inclusi quelli a induzione

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Asciugare completamente la padella con un panno morbido.
4. La padella è ora pronta per essere utilizzata. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva.

## 5. Funzionamento

1. Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere il cibo.
2. Per una migliore prestazione, ungere leggermente la superficie della padella.
3. Grigliare gli alimenti fino a ottenere il grado di cottura desiderato. Non dimenticate di controllare la cottura frequentemente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire la padella con acqua e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Per preservare la ghisa, applicare un sottile strato di olio vegetale dopo la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti Non Si Cucina Uniformemente: Verificare che la fiamma sia uniforme e che la padella sia sufficientemente riscaldata prima di aggiungere il cibo.
- Cibo Che Si Attacca: Assicurarsi di ungere adeguatamente la padella prima dell'uso e di non sovraccaricarla con cibo.
- Macchie di Ruggine: Rimuovere la ruggine con una spugna abrasiva fine e trattare la padella con olio per ghisa.

## 8. Smaltimento

La padella in ghisa è durevole e può essere riciclata. Prima di smaltirla, attenzione a rimuovere eventuali residui di cibo. Consultare le linee guida locali per il corretto riciclaggio della ghisa.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, è possibile contattarci all'indirizzo e-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com), oppure telefonicamente al numero: 0800 7000 220. Inoltre, la nostra sede si trova in: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.