

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: 1004036

**STAUB | GRILL PANS - Grill pan with pouring spout - Ø 280mm - Cast iron
- Black**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Grill Pan with Pouring Spout (O 280mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Grill Pan with Pouring Spout. This premium cast iron grill pan is designed to provide superior cooking performance while delivering an authentic grill experience. The innovative pouring spout allows for easy draining of excess liquids, making it an essential tool for any kitchen enthusiast.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the grill pan with care. Use oven mitts or pot holders when the pan is hot to avoid burns.
- Use on Suitable Heat Sources: Ensure only to use the grill pan on compatible heat sources such as gas, electric, induction, and ceramic hobs. Check manufacturer guidelines for compatibility.
- Avoid Thermal Shock: Do not expose the grill pan to sudden temperature changes (e.g., placing a hot pan in cold water) to prevent cracking.
- Do Not Use in Microwave: This grill pan is not suitable for microwave use.
- Keep Out of Reach of Children: This product should be kept out of the reach of children when in use or still hot.
- Regular Inspection: Routinely inspect the grill pan for any signs of damage, including cracks or chipping, and discontinue use if defective.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: O 280mm

4. Setup and Installation

- Before first use, wash the grill pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
- Season the pan by applying a thin layer of cooking oil; this helps develop a natural non-stick surface. Preheat your oven to 200°C (392°F), then place the pan upside down for 30 minutes to allow the oil to absorb.
- Allow the pan to cool before removing. Your grill pan is now ready for use.

5. Operation

- Preheat the grill pan over medium heat for best results. Avoid using high heat as it can damage the enamel coating.
- Use appropriate utensils, such as wooden or silicone spatulas, to prevent scratching the surface.
- The pouring spout can be utilized to drain excess grease or liquids during cooking without mess.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool before cleaning. Soak in warm water and use a non-abrasive sponge for cleaning.
- Avoid using harsh detergents or steel wool, as these can damage the enamel surface.
- For stubborn residues, simmer water in the pan for a few minutes, then wipe clean.
- After cleaning, dry the pan thoroughly to prevent rusting and store it in a dry place.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, ensure you properly preheat the grill pan and use adequate oil.
- For any discoloration over time, use a gentle scrubbing pad to clean and re-season the pan as needed.

8. Disposal

When disposing of your grill pan, check local regulations regarding cookware disposal. If the pan is damaged beyond repair, consider recycling the cast iron material where applicable.

9. Contact

For any questions, concerns, or customer service inquiries, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Grill Pan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne mit Ausguss - Ø 280 mm - Gusseisen - Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Grillpfanne mit Ausguss. Diese Premium-Gusseisenpfanne eignet sich perfekt für die Zubereitung von Grillgerichten und sorgt für eine optimale Hitzeverteilung und -speicherung. Mit ihrem eleganten Design ist sie nicht nur funktional, sondern auch ein echter Blickfang in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillpfanne nur auf geeigneten Kochflächen (Induktionsherd, Gas, Elektro, Ofen).
- Halten Sie die Pfanne von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um Verbrennungen und Wassertropfen auf heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit der heißen Pfanne stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie die Grillpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 2,4 kg
- Backofentauglich: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Nein
- Handarbeit: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Zunächst die Verpackung der Grillpfanne vorsichtig öffnen. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen, um Produktionsreste zu entfernen.
3. Trocknen Sie die Pfanne mit einem Tuch ab.
4. Für eine bessere Antihafwirkung können Sie die Innenfläche der Pfanne leicht mit Pflanzenöl einreiben.
5. Stellen Sie die Pfanne auf Ihre Kochfläche (Herdplatte oder Grill) und stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen.
- Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne verteilen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schonen.
- Nach dem Kochen die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine Spülmaschine.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie kochendes Wasser in die Pfanne geben und einige Minuten einweichen lassen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und eine geeignete Menge Öl verwendet wird.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeverteilung auf Ihrer Kochfläche. Verwenden Sie bei Bedarf einen Kochfeldadapter.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Grillpfanne ordnungsgemäß. Das Gusseisen kann recycelt werden. Entsorgen Sie die Pfanne nicht im normalen Hausmüll. Informieren Sie sich über örtliche Recyclingprogramme.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Grillpan met Gietijzeren Pouring Spout - Ø 280 mm

1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan met een diameter van 280 mm is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer, wat zorgt voor optimale warmtebehoud en gelijkmatige warmteverdeling. De pan is geschikt voor het bereiden van grillgerechten, het is ideaal voor het grillen van vlees, groenten en vis. Met een handig schenkuitloop voor het makkelijk afvoeren van vet of jus.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillpan alleen op de juiste warmtebronnen zoals gas, elektrisch, inductie of in de oven.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik op de warmtebron.
- Handhaaf een veilige afstand tussen de pan en brandbare materialen.
- Gebruik ovenwanten of resolute grip-handschoenen bij het hanteren van de hete pan.
- Controleer voor gebruik of de pan niet beschadigd is. Vermijd krassen of deuken die de werking kunnen beïnvloeden.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om brandwonden of ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmeting: Ø 280 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en oven
- Gewicht: 2,5 kg
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de werkplek vlak en stabiel is.
2. Plaats de grillpan op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
3. Voordat u de pan gebruikt, spoelt u deze af met warm water en zeep, en droogt u deze met een zachte doek.
4. Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan voor de eerste keer gebruik, dit helpt om de antiaanbaklaag te verbeteren.

5. Bediening

1. Voor het koken, verwarm de grillpan langzaam op een lage temperatuur voordat u het voedsel toevoegt.
2. Zodra de pan goed heet is, kunt u het voedsel toevoegen.
3. Gebruik een houten of siliconen spatel om krassen te voorkomen.
4. Pas de warmte aan indien nodig voor een gelijkmatige bereiding.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grillpan volledig afkoelen voordat u deze aanraakt of schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte schrobber om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en voldoende olie is gebruikt.
- Probleem: Ongelijke verhitting
Oplossing: Controleer de warmtebron en zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst.
- Probleem: Roestvorming
Oplossing: Reinig de pan grondig en breng een dunne laag olie aan voor opslag.

8. Afvalverwerking

Verwijder de grillpan niet via het reguliere huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor instructies over de verwijdering van gietijzeren keukengerei.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Sartén Parrilla con Vertedero - Ø 280mm - Hierro Fundido Negro

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Parrilla con Vertedero de Staub. Este utensilio de cocina de alta calidad está diseñado para proporcionar resultados de cocción excepcionales, mejorando el sabor y la textura de sus comidas. Hecho de hierro fundido, es ideal para una cocción uniforme y retención del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice únicamente la sartén para cocinar. Evite su uso sobre fuentes de calor que no sean aptas para hierro fundido.
- Temperaturas Altas: La sartén puede calentarse mucho. Use guantes de cocina al manipularla.
- Superficies Antideslizantes: Coloque la sartén en superficies estables para evitar caídas.
- Manejo del Calor: Tenga cuidado con el humo que se genera al calentar aceite o grasa.
- Cuidado Post-Cocción: No sumerja en agua fría inmediatamente después de cocinar, esto puede causar deformación.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños y almacénela en un lugar seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: Ø 280 mm
- Color: Negro
- Características: Salida de vertido
- Apta para: Cocinas de inducción, gas, cerámica y horno
- Peso: 2.7 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la sartén del empaque y verifique que no haya daños visibles.
- Paso 2: Lavé la sartén con agua tibia y un jabón suave, enjuáguela y séquela completamente.
- Paso 3: Caliente la sartén a fuego bajo durante 10 minutos antes de usarla por primera vez. Esto ayudará a preparar la superficie.
- Paso 4: Aplique una capa delgada de aceite de cocina para proteger la sartén y mejorar su rendimiento.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir alimentos.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rasguños en la superficie.
- Controle el calor adecuadamente para prevenir que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén después de cada uso con agua tibia y un cepillo suave.
- No use detergentes agresivos ni lave en lavavajillas.
- Seque completamente la sartén y aplique una capa delgada de aceite después de cada limpieza para prevenir la oxidación.
- Almacene en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La sartén se oxidó.
Solución: Limpie el óxido con una lana de acero fina y vuelva a aceitar la sartén.
- Problema: Los alimentos se pegan.
Solución: Asegúrese de calentar adecuadamente la sartén y utilizar suficiente aceite.

8. Eliminación

Este producto es duradero y, en caso de que ya no lo necesite, contáctenos para asesorías sobre la reutilización o reciclaje responsable. El hierro fundido puede ser reciclable.

9. Contacto

- Para consultas adicionales, contáctenos:
- Correo electrónico: info@gmgastro.com
 - Teléfono: 0800 7000 220
 - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Le agradecemos por elegir la Sartén Parrilla con Vertedero de Staub. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la poêle à griller Staub avec bec verseur - Ø 280 mm, fonte noire

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en offrant une durabilité et une performance exceptionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la poêle uniquement sur des sources de chaleur appropriées (gaz, électrique, induction).
- Ne placez pas la poêle dans un four préchauffé sans matière grasse.
- Évitez les chocs thermiques. Ne passez pas directement d'une température à une autre (ex : du congélateur au feu).
- Ne laissez pas la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes sans gants de cuisine.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau: Fonte
- Diamètre: Ø 280 mm
- Couleur: Noir
- Poids: (à vérifier selon le produit choisi)
- Compatible: Tous les types de cuisinières (y compris l'induction) et four

4. Configuration et installation

1. Déballez la poêle et retirez tous les emballages.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau tiède et séchez-la soigneusement.
3. Appliquez une légère couche d'huile sur la surface de cuisson pour créer une protection.
4. Placez la poêle sur votre source de chaleur et laissez-la chauffer lentement avant d'ajouter des aliments.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures.
- La fonte retient bien la chaleur, il est donc recommandé de réduire la température une fois que les aliments sont ajoutés.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et une brosse douce. Évitez les détergents agressifs.
- Séchez-la immédiatement pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile après nettoyage pour maintenir la saison et la durabilité.

7. Dépannage

- La poêle rouille: Nettoyez et réalisez une nouvelle saison. Appliquez de l'huile pour créer une couche protectrice.
- Les aliments collent: Assurez-vous de bien chauffer la poêle avant d'ajouter des aliments. Appliquez de l'huile pour éviter l'adhérence.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des articles en métal. La poêle en fonte peut être recyclée.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub. Profitez de vos expériences culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Grill Staub con Beccuccio di Versamento - Ø 280mm, Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Grill Staub. Questa padella è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e un'eccellente ritenzione del calore. Perfetta per grigliare carne, pesce e verdure, offre risultati eccezionali in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la padella su fiamme dirette o in un forno a microonde.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.
- La padella diventa molto calda durante l'uso; utilizzare sempre guanti da forno.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; può deformarsi.
- Tenere la padella fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: Ø 280mm
- Colore: Nero
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno.
- Dotata di beccuccio di versamento per facilitare il servizio.

4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'uso, sciacquare la padella con acqua calda e sapone neutro per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare bene la padella.
- Non necessità di assemblea; è pronta per l'uso immediato.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o ingredienti.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e girare gli alimenti.
- Quando si utilizza il beccuccio di versamento, posizionare la padella in modo che il beccuccio sia in posizione verticale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare detergenti aggressivi e lavastoviglie.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie in buono stato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: assicurarsi di preriscaldare la padella e utilizzare abbastanza olio.
- Se la padella presenta ruggine: pulire la ruggine con una paglietta e rinnovare il rivestimento con olio.
- Se la padella si deforma: evitare sbalzi di temperatura e non immergere in acqua fredda.

8. Smaltimento

- La padella in ghisa può essere riciclata. Verificare le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali in ghisa.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania