

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: 1004080

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - Ø 260mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Grill Pan - O 260mm, Cast Iron, Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan. This high-quality grill pan is made of durable cast iron and is designed for optimal heat retention and distribution. Ideal for grilling meat, vegetables, and fish, this pan successfully combines functionality and stylish design. The graphite gray finish adds a contemporary touch to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the grill pan is placed on a stable and heat-resistant surface when in use. Be cautious as the handle may become hot during cooking.
- Use of Utensils: Do not use metal utensils that may scratch the surface. Wood or silicone utensils are recommended.
- Ovens and Stovetops: The grill pan can be used on all stovetops, including induction. It is also safe for the oven. Follow the manufacturer's settings for heat usage.
- Handling: Always use oven mitts or pot holders when handling the hot pan to prevent burns.
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning. Do not immerse a hot grill pan in cold water to avoid thermal shock, which can cause cracking.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Diameter: 260 mm
- Color: Graphite Gray
- Weight: 2.4 kg (approx.)
- Warranty: Limited lifetime warranty

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging and ensure the grill pan is clean.
2. Before use, wash the pan in warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. For first-time use, season the grill pan by applying a thin layer of vegetable oil and heating it over low to medium heat for 10 minutes, then let it cool and wipe clean.
4. Place the grill pan on the desired heat source. The pan is compatible with gas, electric, and induction cooktops as well as ovens.

5. Operation

- Preheat the grill pan on medium heat for several minutes.
- Lightly oil the surface as needed.
- Once the grill pan reaches the desired temperature, carefully place the food on the grill surface.
- Use a lid for faster cooking and better heat retention, if desired.
- Monitor the cooking process to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water promptly after use. Use a soft sponge to avoid scratching.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust. Apply a thin layer of vegetable oil occasionally to maintain the finish and prevent food sticking.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is sufficiently preheated and lightly oiled before placing food. Season the pan as recommended for first-time use.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is appropriate and allow the pan to preheat evenly.
- Scratches or Damage: Avoid using metal utensils and abrasive cleaners to maintain the integrity of the cooking surface.

8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations. The cast iron material is recyclable; however, check with local recycling programs for specific guidelines.

9. Contact

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne 260mm

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Grillpfanne in Graphitgrau mit einem Durchmesser von 260 mm ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt. Diese Pfanne ist ideal zum Grillen und Braten von Fleisch, Gemüse und Fisch. Das Material sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine hervorragende Wärmespeicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob die Pfanne Schäden oder Risse aufweist. Verwenden Sie keine beschädigte Pfanne.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Küchenutensilien (z. B. Holz oder Silikon), um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne beim Kochen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd steht.
- Die Griffe der Pfanne können heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Nach dem Gebrauch kann die Pfanne sehr heiß sein. Lassen Sie sie zuerst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Eigenschaften:
 - Durabel und langlebig
 - Ideal für alle Kochfelder, einschließlich Induktion
 - Spülmaschinenfest, jedoch Handwäsche empfohlen zur Langlebigkeit

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie die Pfanne auf sichtbare Schäden.
2. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber ist, bevor Sie sie verwenden.
3. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, würzen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch: Erhitzen Sie die Pfanne leicht, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze eine Stunde lang einwirken.
4. Lassen Sie die Pfanne über Nacht abkühlen und wischen Sie das überschüssige Öl mit einem Tuch ab.

5. Betrieb

- Heizen Sie die Pfanne vor, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze.
- Überfüllen Sie die Pfanne nicht; dies kann ein ungleichmäßiges Garen verursachen.
- Überprüfen Sie den Gargrad regelmäßig, um ein Über- oder Untergaren zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Fügen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl hinzu, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Überprüfen Sie die richtige Vorheiztemperatur und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Die Pfanne riecht unangenehm.
Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich und wenden Sie gegebenenfalls das Einbrennen an.
- Problem: Rost auf der Pfanne.
Lösung: Reinigen Sie den Rost mit einem feinen Schleifpapier oder Stahlwolle und ölen Sie die Pfanne ein.

8. Entsorgung

Die Pfanne kann am Ende ihrer Lebensdauer in den Metallrecycling. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber und frei von Speiseresten ist, bevor Sie sie entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Abfallwirtschaft über die richtigen Entsorgungsverfahren.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Grillpan O 260mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Grillpan O 260mm. Deze hoogwaardige gietijzeren grillpan biedt een uitstekende warmteverdeling en is ideaal voor het grillen van vlees, vis en groenten. De pan is ontworpen voor gebruik op alle soorten kachels, inclusief inductie, en is tevens ovenbestendig.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd handgrepen met een ovenwederstand en gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de bekleding kan beschadigen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze afhandelt of reinigt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Geschikt voor alle warmtebronnen (inclusief inductie)
- Ovenbestendig tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasmachine, maar handwas wordt aangeraden voor een langere levensduur.

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de grillpan voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen of defecten. Indien aanwezig, neem contact op met de klantenservice.
3. Plaats de pan op uw kookplaat of in de oven, afhankelijk van uw gebruiksbehoeften.
4. Bij gebruik op het fornuis, zorg ervoor dat de pan goed op het verwarmingselement past om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

5. Bediening

1. Verwarm de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur voordat u voedsel toevoegt.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe om plakken te voorkomen.
3. Plaats het voedsel in de pan en laat het goed garen, draai het niet te snel om voor een optimale grillervaring.
4. Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan te beschermen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte borstel of spons. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Wrijf een dunne laag plantaardige olie over het oppervlak om het seizoen en beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is voordat u olie of voedsel toevoegt.
- Probleem: Ongelijke garing.
Oplossing: Controleer of de pan gelijkmatig op de warmtebron is geplaatst.
- Probleem: Roestplekken.
Oplossing: Reinig de pan goed en wrijf met olie om verdere roestvorming te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Houd u aan de lokale wetgeving voor het weggooiën van kookgerei. Gietijzer kan worden gerecycled. Voordat u de pan weggooit, kunt u deze ook doneren aan een lokaal opvanghuis of een andere organisatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Parrilla de Hierro Fundido Graphite Gray

1. Información General

Bienvenido a su nueva sartén parrilla de hierro fundido de la marca Staub. Este producto está diseñado para ofrecerle una experiencia culinaria excepcional, garantizando la retención y distribución uniforme del calor. Ideal para asar, sellar y dorar carnes, verduras y más.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para su uso en cocinas domésticas y comerciales.
- Calor extremo: Evite cambios bruscos de temperatura que pueden causar deformaciones. No coloque la sartén caliente bajo agua fría.
- Manipulación: Siempre use guantes de cocina o manoplas al manipular la sartén caliente.
- Superficies adecuadas: Utilice la sartén en fuegos de gas, eléctricas, de inducción y en horno. No usar en microondas.
- Cuidado con objetos punzantes: Evite usar utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y lejos de la humedad; evite apilar objetos pesados sobre ella.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Graphite Gray
- Tamaño: 260 mm
- Apto para horno: Sí
- Apto para lavavajillas: No
- Peso: 2.5 kg
- Distribución uniforme del calor: Sí
- Antiadherente: Natural, mediante curado

4. Instalación y Configuración

- tenga en cuenta: Antes de usar, limpie la sartén con agua caliente y un paño suave.
- Preparación: Caliente la sartén a fuego medio durante unos minutos antes de añadir el aceite.
- Uso en horno: Si va a utilizar la sartén en el horno, precaliente a 200 °C antes de colocar la sartén.
- Evitar el contacto directo con llamas: No permita que la base de la sartén toque directamente la llama de la estufa para evitar daños.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente gradualmente la sartén a fuego medio.
- Cocción: Agregue aceite una vez caliente. Asegúrese de distribuirlo uniformemente antes de añadir los alimentos.
- Control de temperatura: Ajuste el fuego según sea necesario durante la cocción.
- Reposo: Deje reposar los alimentos fuera de la sartén unos minutos antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Use agua caliente y una esponja suave para eliminar los restos de comida.
- Para manchas persistentes, use sal gruesa y una esponja.
- No utilice detergentes agresivos ni sumerja la sartén en agua.
- Se recomienda re-curar la sartén periódicamente para mantener su superficie antiadherente.

7. Solución de Problemas

- Sartén no se calienta uniformemente: Asegúrese de que la fuente de calor es adecuada y la sartén esté colocada correctamente.
- Alimentos se pegan: Realice un adecuado curado inicial y mantenga la sartén en condiciones óptimas de limpieza.
- Deformaciones: No la enfríe con agua fría. No la use en fuentes de calor demasiado intensas.

8. Eliminación

Esta sartén puede ser reciclada como metal al final de su vida útil. Consulte con las normativas locales de reciclaje para asegurar una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans l'utilisation de la poêle à griller Staub. Conçue en fonte, cette poêle offre des performances de cuisson exceptionnelles et conserve la chaleur de manière optimale, idéale pour les viandes grillées, les légumes et bien plus encore.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est conçue pour être utilisée sur toutes les surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction. Ne pas placer la poêle sur une chaleur excessive sans le contenu.
- Précautions de brûlure : La poêle devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour la manipulation.
- Enfants : Garder cet article hors de portée des enfants lors de son utilisation et du refroidissement.
- Verre et autres matériaux fragiles : Évitez de laisser tomber ou de frapper la poêle sur des surfaces dures pour éviter les dommages ou les blessures.
- Entretien : Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyeurs agressifs qui pourraient endommager le revêtement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : Ø 260 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphique
- Poids : 2,1 kg
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Caractéristiques : Surface émaillée intérieure et extérieure pour un meilleur goût et une meilleure durabilité.

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage en prenant soin de ne pas rayer le revêtement.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de défauts dans la surface de la poêle.
3. Préparation avant la première utilisation :
 - Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse.
 - Rincez et séchez soigneusement.
4. Conditionnement : Appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure propre avant la première utilisation pour améliorer ses propriétés antiadhésives.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Placez la poêle sur la source de chaleur choisie, puis préchauffez pendant quelques minutes à feu moyen.
- Cuisson : Ajoutez vos ingrédients et faites attention au temps de cuisson pour éviter une surcuisson. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez la poêle refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Méthode de nettoyage :
 - Rincer à l'eau chaude, utiliser une éponge douce pour éliminer les résidus.
 - Évitez le lave-vaisselle et les éponges abrasives.
 - Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Maintenance : Appliquez périodiquement une fine couche d'huile pour entretenir le revêtement et préserver sa surface.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : La poêle colle.
 - Solution : Vérifiez que la poêle est correctement préchauffée et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : La poêle rouille.
 - Solution : Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant le rangement et appliquez une couche d'huile.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ordinaires. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte. Recyclez ou donnez la poêle si elle est encore en bon état.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- E-mail : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Padella Grill Staub Ø 260mm in Ghisa Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

La padella grill Staub in ghisa è progettata per offrire prestazioni eccezionali nella cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta dei cibi. Adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresi quelli a induzione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fonti di calore adatte.
- Non sovraccaricare la padella con cibi pesanti, per evitare danni.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare un'altezza di fiamma eccessiva; una fiamma alta può danneggiare la finitura.
- Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla per evitare scottature.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per prevenire screpolature.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio Grafite
- Dimensione: Ø 260mm
- Compatibilità: Adatta per tutti i piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrico.
- Manico: Ergonomico e resistente al calore.
- Finitura: Superficie smaltata per una facile pulizia.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la padella dal confezionamento e controllare che non ci siano danni.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone neutro.
3. Asciugare accuratamente la padella.
4. Posizionare la padella sul piano cottura prima di accendere la fonte di calore.
5. Non utilizzare più di un'unità di padella, per evitare una distribuzione non uniforme del calore.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura a fuoco medio-basso.
- Aggiungere un po' di olio o burro per condire la padella prima dell'uso.
- Posizionare i cibi sulla padella una volta che è sufficientemente calda.
- Controllare frequentemente i cibi per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida per rimuovere residui di cibo.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Applicare un leggero strato di olio nella padella dopo la pulizia per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Rimanenza di cibo bruciato sulla padella.
- Soluzione: Immergere la padella in acqua calda per 30 minuti, poi pulire delicatamente.
- Problema: Distribuzione del calore non uniforme.
- Soluzione: Assicurarsi di avere il fuoco impostato correttamente e di non sovraccaricare la padella.

8. Smaltimento

Per smaltire la padella, seguire le normative locali sul riciclaggio per i materiali in metallo. Non gettare la padella nel rilascio dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania