

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: 1004084

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Pancake Pan O 280mm Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Pancake Pan O 280mm. This high-quality cast iron pan is designed to provide excellent heat distribution and retention, making it ideal for preparing delicious pancakes and a variety of other dishes. The durable black enamel coating enhances the pan's beauty while providing ease of use and cleanup.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use pot holders or oven mitts to prevent burns.
- Child Safety: Keep the pan out of reach of children when in use and allow it to cool down completely before storage.
- Stability: Ensure the cooking surface is stable to avoid tipping and spilling of hot contents.
- Proper Use: Do not exceed the recommended temperature limits to avoid damaging the pan and ensuring consistent cooking results.
- Avoiding Damage: Do not use sharp utensils that may scratch the enamel coating. Use wooden, silicone, or heat-resistant plastic tools.
- Electrical Safety: If using on an electric stovetop, ensure compatibility and follow manufacturer guidelines for your cooking appliance.

3. Product Specifications

- Diameter: 280 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Coating: Enamel
- Oven Safe: Yes
- Suitable for All Heat Sources: Yes

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the pancake pan from its packaging. Inspect for any damage during shipping.
- Cleaning Before Use: Wash the pan with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
- Temperature Settings: Preheat your stove on low to medium heat before placing the pan on it. Gradually increase the heat for optimal results.

5. Operation

- Preheat the pan for 2-3 minutes on medium heat.
- Use a small amount of oil or butter for non-stick performance, if desired.
- Pour batter into the pan, spreading it evenly.
- Cook until the edges become golden brown, then flip to cook the other side.
- Remove pancakes once adequately cooked and serve immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely after use.
- Rinse with warm water; use a soft sponge to remove any food residue.
- Avoid metal scrubbers or harsh detergents.
- For stubborn stains, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- Dry the pan thoroughly to prevent rust. Apply a light coat of oil to preserve the enamel.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Check if the pan is preheated properly and ensure that adequate fat is used.
- Uneven Cooking: Ensure the heat setting is appropriate for the pan material and thickness.
- Cracks or Chips: Inspect the pan regularly for any damage. If found, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the product, ensure it is done in accordance with local regulations regarding cast iron and used cookware. Do not dispose of in regular waste if your area has specific recycling guidelines.

9. Contact

For any inquiries, support, or to report issues:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for trusting Staub products. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Pfanne - 280 mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Pfanne mit einem Durchmesser von 280 mm aus Gusseisen. Diese hochwertige Pfanne ist ideal zum Braten, Kochen und Servieren. Sie bietet hervorragende Wärmeaufnahme und -verteilung und ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Die Pfanne wird sehr heiß. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Gusseisenpflege: Gusseisen erfordert besondere Pflege. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und nutzen Sie keine scheuernden Pads.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer stabilen, trockenen Oberfläche steht, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie Kinder stets von der heißen Pfanne fern.
- Sicherheitszone: Verwenden Sie die Pfanne nicht darunter, wenn es Beschädigungen gibt, um Brüche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Alle Herdarten inklusive Induktion
- Ofenfest: Ja (bis 260 °C)

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser.
2. Erste Nutzung: Um die Lebensdauer der Pfanne zu erhöhen, empfehlen wir, sie vor der ersten Verwendung mit Pflanzenöl zu behandeln.
3. Herdarten: Stellen Sie die Pfanne auf einen stabilen Herd. Sie kann auf allen Herdarten verwendet werden, einschließlich Gas, Elektro und Induktion.

5. Bedienung

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen.
- Kochen: Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Ankleben der Speisen zu verhindern.
- Temperaturanpassung: Passen Sie die Hitze an, um das Überhitzen der Pfanne zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Verwendung abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen.

7. Fehlersuche

- Angetrocknete Reste: Wenn Essen an der Pfanne haftet, lassen Sie sie einweichen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Oberfläche zu kratzen.
- Rost: Bei Roststellen reinigen Sie die betroffenen Stellen sanft und tragen Sie erneut eine Ölschicht auf.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne korrekt auf der Wärmequelle platziert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisen. Dieses Produkt sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden, sondern in einer speziellen Annahmestelle für Metallschrott.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anfragen 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 Pancake Pan Ø 280 mm - Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Pancake Pan. Dit hoogwaardige gietijzeren product is ontworpen om uw kookervaring te verbeteren en een heerlijke, gelijkmatig gebakken pannenkoek te garanderen. De pan is geschikt voor elke warmtebron, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel.
- Warmte: De pan wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Olie & Vet: Vermijd het overmatig gebruik van olie of vet om een veilige werking te garanderen.
- Reiniging: Laat de pan niet in water weken en gebruik geen schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens en na gebruik.
- Houdbaarheid: Controleer regelmatig op slijtage. Als er scheuren of beschadigingen zijn, gebruik de pan dan niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven
- Aanbevolen gebruikstemperatuur: Tot 260 °C
- Vaatwasserbestendig: Nee

4. Setup en Installatie

- Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Was de pan met warm water en een milde zeep en droog deze goed af.
- Voor gebruik is het aanbevolen om een lichte laag olie aan te brengen voor een betere anti-aanbakwerking.
- Plaats de pan op uw kookplaat of oven. Zorg ervoor dat de pan goed is gepositioneerd en niet aan de rand van de kookplaat hangt.

5. Bediening

- Verwarm de pan op een laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u het beslag toevoegt.
- Giet het beslag in de pan en bak volgens recept of tot de gewenste gaarheid.
- Draai de pannenkoek voorzichtig om met een spatel en bak aan de andere kant.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bevochtig de pan licht met olie voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Pannenkoeken blijven plakken: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Ongelijkmatige verhitting: Controleer of de pan goed op de warmtebron staat en gebruik een constante warmtebron.
- Krassen op het oppervlak: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en gebruik altijd houten of siliconen spatels.

8. Afvoer

- Deze pan is gemaakt van duurzaam gietijzer. Bij het weggooien, controleer lokale richtlijnen voor het recyclen van metal.
- Gooi de pan niet weg met normaal huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor een correcte afvoer.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén para Crepas Staub (Diámetro 280 mm)

1. Información General

La sartén para crepas Staub es una herramienta esencial en cualquier cocina, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional al cocinar crepas y otros alimentos. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, garantiza una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la sartén, asegúrese de que haya sido limpiada adecuadamente de los residuos de fabricación.
- Utilice solamente utensilios de cocina de materiales no abrasivos para evitar rayar la superficie.
- No sumergir caliente en agua fría; esto puede hacer que la sartén se agriete.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de niños para evitar quemaduras o lesiones.
- Siempre use guantes de cocina al manejar la sartén caliente.
- Evite el contacto con superficies inflamables durante el uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Negro
- Adecuado para todo tipo de cocinas, incluida inducción
- Resistente a altas temperaturas
- Proporciona una excelente retención del calor

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén del embalaje y lave con agua tibia y jabón suave.
- Seque completamente la sartén antes de su uso.
- Para mejorar sus propiedades antiadherentes, se recomienda aplicar una fina capa de aceite vegetal y calentar a fuego medio durante unos minutos antes del primer uso.
- Coloque la sartén en el fogón, alineando el diámetro de la sartén con el tamaño del quemador para un calentamiento adecuado.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue un poco de grasa (mantequilla o aceite) antes de verter la mezcla para crepas.
- Vierta la mezcla en el centro de la sartén y gire rápidamente para cubrir la superficie.
- Cocine hasta que los bordes estén dorados y luego voltee la crepa con cuidado usando una espátula.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y una esponja suave. Evite detergentes agresivos.
- Seque completamente y, si es posible, aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie.
- No lave en el lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- La crepa se pega a la sartén: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y use suficiente grasa antes de cocinar.
- Calentamiento desigual: Verifique que la sartén esté alineada correctamente con el quemador y que no tenga objetos debajo que impidan el contacto.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido. Se recomienda llevar la sartén a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la poêle à crêpes Staub Ø 280 mm en fonte noire

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à crêpes Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette poêle est conçue pour vous aider à préparer des crêpes délicieuses et uniformément cuites. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une expérience optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours la poêle sur des surfaces planes et stables pour éviter tout basculement.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle chauffe.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide, car cela peut causer un choc thermique.
- Gardez hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Vérifiez que la poêle est propre et en bon état avant chaque utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

Type de produit: Poêle à crêpes

Diamètre: 280 mm

Matériau: Fonte

Couleur: Noir

Poids: 1,75 kg

Convient pour: Toutes les sources de chaleur, y compris l'induction

Compatibilité lave-vaisselle: Non recommandé, nettoyage à la main conseillé

4. Installation et configuration

1. Lavage initial: Avant la première utilisation, rincez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
2. Saisonnier la poêle: Appliquez une couche légère d'huile de cuisson sur la surface intérieure de la poêle et chauffez-la à feu moyen pendant 10 minutes. Laissez refroidir et essuyez l'excès d'huile.
3. Placement sur la cuisinière: Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée et préchauffez-la à feu moyen à élevé avant d'ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

- Préparez la pâte à crêpes selon votre recette préférée.
- Une fois la poêle préchauffée, ajoutez une petite quantité de beurre ou d'huile.
- Versez la pâte dans la poêle et étalez-la uniformément.
- Faites cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés, puis retournez avec une spatule en bois.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir complètement.
- Nettoyez la surface avec une éponge douce et de l'eau tiède. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Pour éviter la rouille, séchez immédiatement la poêle et appliquez une fine couche d'huile avant de la ranger.
- Stockez dans un endroit sec pour l'éviter d'humidité.

7. Dépannage

- Problème: La crêpe colle à la poêle.
- Solution: Assurez-vous que la poêle est correctement assaisonnée et suffisamment chaude avant d'ajouter la pâte.
- Problème: La poêle rouille.
- Solution: Vérifiez que la poêle est bien séchée après le nettoyage et appliquez de l'huile.

8. Élimination

En fin de vie, n'éliminez pas la poêle à crêpes dans les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage de la fonte dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com

- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Padella Pancake Staub O 280mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo della Padella Pancake Staub O 280mm in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima esperienza di cottura e garantire risultati deliziosi per i vostri pancake e altre preparazioni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre tutti i dettagli e le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare guanti protettivi durante la maneggiatura della padella poiché può diventare molto calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda, può provocare danni permanenti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Utilizzare utensili non abrasivi per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare in lavastoviglie, ma pulire a mano con spugne morbide.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia stabile e sicura durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 280 mm
- Colore: Nero
- Ritenzione del calore: Eccellente
- Idonea per tutte le fonti di calore, inclusi piani cottura a induzione e forno.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e una spugna morbida prima del primo utilizzo.
- Asciugare bene e applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie per condizionarla.
- Posizionare la padella su una fonte di calore appropriata, assicurandosi che sia ben stabile durante l'uso.

5. Operazione

- Pre-riscaldare la padella a fuoco medio.
- Aggiungere un po' di burro o olio vegetale per ungere la superficie.
- Versare la pastella per pancake nella padella e cuocere fino a quando non si formano bolle sulla superficie.
- Girare il pancake e completare la cottura fino a doratura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida, evitando saponi aggressivi.
- Asciugare completamente la padella per prevenire la ruggine.
- Applicare nuovamente un sottile strato di olio per mantenerne le proprietà.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i pancake si attaccano, assicurarsi che la padella sia ben riscaldata e unta prima di versare la pastella.
- Se la padella presenta segni di ruggine, pulire con una spugna abrasiva fine e riapplicare olio.
- Se la superficie di cottura presenta graffi, utilizzare utensili non abrasivi in futuro.

8. Smaltimento

- Per smaltire la padella, seguire le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Non gettare nel normale rifiuto domestico per evitare danni all'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania