

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: 1004086

STAUB | PANS - Crêpes pan - Ø 300mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Crepes Pan O 300mm Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Crepes Pan O 300mm. This premium cast iron pan is designed to provide even heating and excellent heat retention, making it perfect for preparing crepes, pancakes, and more.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the hot pan to avoid burns.
- Ensure the pan is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Do not leave the pan unattended while heated.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the surface.
- Allow the pan to cool completely before washing to avoid thermal shock.
- Keep the pan out of reach of children.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Crepes Pan O
- Diameter: 300mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Weight: 2.4 kg
- Heat Source Compatibility: Gas, Electric, Induction, Oven

4. Setup and Installation

- Remove the pan from the packaging and wash it with warm soapy water before first use.
- Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
- Season the pan with a thin layer of oil to protect the surface and enhance non-stick properties.
- Preheat the pan on low to medium heat before use.

5. Operation

- For best results, lightly oil the surface of the pan before adding the batter.
- Use a ladle to pour the crepe batter into the center of the pan, tilting the pan to spread the batter evenly.
- Cook for approximately 1-2 minutes until the edges lift, then flip and cook for an additional minute.
- Remove the crepe and repeat with the remaining batter.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pan to cool down.
- Rinse the pan with warm water and use a soft sponge to clean any residue.
- Avoid harsh detergents or scouring pads, as they can damage the surface.
- For stubborn stains, soak the pan in warm water before cleaning.
- Dry the pan thoroughly after washing and apply a light coat of oil to prevent rust.

7. Troubleshooting

- If the crepes are sticking: Ensure the pan is adequately oiled and preheated properly.
- If the pan is not distributing heat evenly: Check that the pan is compatible with the heat source and that it is placed on a flat surface.
- If there is discoloration: This is normal with cast iron and can be remedied with proper cleaning and seasoning.

8. Disposal

When the pan reaches the end of its life, please dispose of it according to local regulations for metal recycling. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Crêpes-Pfanne O 300mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Crêpes-Pfanne entschieden haben. Diese hochwertige Gusseisenpfanne wurde speziell für die Zubereitung köstlicher Crêpes konzipiert. Sie gewährleistet gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Ergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Benutzung die Pfanne gründlich reinigen.
- Die Oberflächen der Pfanne können heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete Handschuhe oder Topfhandschuhe.
- Die Pfanne nicht leer überhitzen.
- Halten Sie Kinder von der heißen Pfanne fern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Pfanne vor direkter Hitze oder offenen Flammen schützen.
- Nach der Benutzung die Pfanne abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 300 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest
- Hitzebeständig bis 250°C

4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber und trocken ist, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Platzieren Sie die Pfanne auf einem stabilen Kochfeld.
- Schalten Sie das Herdgerät ein und stellen Sie die gewünschte Hitze ein.
- Lassen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Fett oder Teig einige Minuten vorheizen.

5. Betrieb

- Geben Sie eine kleine Menge Öl oder Butter in die Pfanne und lassen Sie es erhitzen.
- Gießen Sie den Crêpes-Teig gleichmäßig in die Pfanne.
- Lassen Sie die Crêpes etwa 1-2 Minuten garen, bis sie goldbraun sind, dann wenden.
- Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Spatel zum Wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie Spülmittel, da dies die natürliche Patina entfernen kann.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Crêpes kleben bleiben, ist die Pfanne möglicherweise nicht ausreichend vorgeheizt oder benötigt mehr Fett.
- Bei ungleichmäßiger Erwärmung die Hitze anpassen oder die Pfanne drehen.
- Bei Rissbildung kein Wasser auf die heiße Pfanne gießen, da dies zu Spannung führen kann.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne nicht im Hausmüll.
- Gusseisen kann recycelt werden, bringen Sie die Pfanne zu einer Sammelstelle für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber und frei von Fett ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Pannen - Crêpepan Ø 300mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub crêpepan is ontworpen voor het bereiden van perfecte crêpes en pannenkoeken. Gemaakt van hoogwaardige gietijzer, zorgt deze pan voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoud van temperatuur. De elegante zwarte afwerking voegt niet alleen stijl toe aan uw keuken maar zorgt ook voor een duurzame en stevige constructie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten (gas, elektrisch, keramisch).
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgedroogd na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan, aangezien deze zeer heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Ø 300 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele beschadigingen.
- Spoel de pan af met warm water en een mild afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de pan goed af.
- Voor de beste resultaten, verwarm de pan langzaam op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Breng een dunne laag olie aan op het kookoppervlak voor gebruik.

5. Bediening

- Plaats de pan op de kookplaat en verwarm deze naar wens.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u het beslag giet.
- Giet een dunne laag beslag in de pan en draai de pan om een gelijkmatige laag te krijgen.
- Kook de crêpe tot deze goudbruin is, draaid hem vervolgens om met een spatel en kook de andere kant.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schuurmiddelen en afwasmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Behandel de pan af en toe met een dunne laag plantaardige olie om onderhoud te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De crêpes plakken aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Crêpes worden ongelijkmatig gekookt.
Oplossing: Controleer of de pan op een vlakke en stabiele warmtebron staat.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van gietijzeren en keukenapparatuur. Gietijzeren pannen zijn vaak recyclebaar, neem contact op met uw lokale afvalverwerkingssysteem voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén para Crepes Staub - 300 mm Hierro Fundido Negro (Código: 1004086)

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, la instalación y el mantenimiento de la sartén para crepes Staub de 300 mm. Este producto ha sido diseñado para brindar un rendimiento superior al cocinar crepes, tortitas y otros alimentos de manera eficiente.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias.
- Evite tocar áreas calientes del utensilio; siempre use guantes de cocina o manoplas.
- Asegúrese de que la sartén esté en una superficie estable y plana durante el uso.
- No deje la sartén desatendida en la estufa mientras está en uso.
- Mantenga los niños lejos del área de cocción durante el uso.
- Use utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar el revestimiento.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Para evitar accidentes, asegúrese de que el mango no sobresalga de la mesa o estufa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Negro
- Apto para: Todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción
- Compatible con el horno hasta 250°C
- Propiedades: Distribución uniforme del calor, retención de calor excepcional

4. Instalación y Configuración

- Antes de usar, retire cualquier etiqueta o adhesivo.
- Lave la sartén con agua tibia y un poco de jabón suave, enjuague y seque completamente.
- Para preparar la sartén para el primer uso, aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie y caliéntela a fuego medio durante unos minutos; esto ayudará a crear una capa antiadherente natural.
- Coloque la sartén en la fuente de calor deseada (hervidor, cocina a gas, inducción, etc.).

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Vierta la masa de crepes en el centro de la sartén y gírela para que la masa cubra toda la superficie.
- Cocine durante unos 2-3 minutos hasta que los bordes comiencen a despegar, luego voltee cuidadosamente con una espátula.
- Cocine el otro lado por otros 2-3 minutos o hasta que esté dorado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la sartén se enfríe antes de lavarla.
- Limpie con agua tibia y una esponja suave. Evite detergentes abrasivos.
- Si se producen restos pegados, remoje la sartén en agua tibia antes de limpiarla.
- Seque completamente la sartén después de lavarla para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite después de la limpieza para mantener la superficie y preservar su calidad.

7. Solución de Problemas

- Problema: Alimentos se pegan a la sartén.
- Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada; aplique más aceite.
- Problema: Sartén se deforma.
- Solución: No someta a cambios bruscos de temperatura. Evite el uso en fuentes de calor extremadamente altas.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado con hierro fundido 100% reciclable.
- Al final de su vida útil, lleve la sartén a un centro de reciclaje adecuado para metales.
- No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Email: 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 300mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

La poêle à crêpes Staub Ø 300mm est conçue pour une cuisson optimale de crêpes, galettes et autres plats délicieux. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle assure une répartition uniforme de la chaleur et une cuisson parfaite.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur le feu : Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Maniement de la poêle : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Pas de chocs thermiques : Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau froide.
- Éviter les ustensiles en métal : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures.
- Stockage : Garder hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre : 300 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 2,5 kg
- Compatibilité : Tous les types de feux, y compris induction.
- Entretien : Lavage à la main recommandé.

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement la poêle à crêpes de son emballage.
2. Inspectez la poêle pour toute anomalie ou dommage.
3. Rincez la poêle à l'eau chaude et séchez bien avant la première utilisation.
4. Préparation initiale : Appliquez une fine couche d'huile ou de graisse sur la surface intérieure de la poêle.
5. Chauffage : Placez la poêle sur la source de chaleur à feu moyen pour la préchauffer avant de commencer la cuisson.

5. Fonctionnement

Pour cuire vos crêpes :

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Versez une petite quantité de pâte à crêpe dans la poêle.
3. Inclinez la poêle pour répartir uniformément la pâte.
4. Faites cuire jusqu'à ce que les bords se détachent, puis retournez avec une spatule.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant le nettoyage.
- Rincez sous l'eau chaude sans détergent.
- En cas d'accumulation, utilisez une brosse douce.
- Essuyez soigneusement et appliquez une couche d'huile pour protéger la surface.

7. Dépannage

- Problème : Crêpes collent à la poêle
Solution : Assurez-vous que la poêle est bien préchauffée et huilée avant d'ajouter la pâte.
- Problème : Inégalités de cuisson
Solution : Vérifiez que la poêle est bien centrée sur la source de chaleur.

8. Élimination

Bonne pratique pour l'élimination : La poêle en fonte est recyclable. Vérifiez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

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: Padella per Crêpe Staub 300mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella per Crêpe Staub da 300 mm in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo piatti deliziosi e una facile esperienza di cottura. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli adatti e rispettare le istruzioni del produttore per l'uso.
- Maneggiare la padella con cautela, poiché la superficie e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie di cottura.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda, poiché ciò potrebbe causare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la padella in un forno a microonde.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 300 mm di diametro
- Colore: Nero
- Compatibilità: Adatta per tutti i piani cottura, compresi quelli a induzione
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Manutenzione: Richiede una leggera stagionatura per mantenere la superficie antiaderente

4. Setup e Installazione

- Prima di utilizzare la padella per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugarla accuratamente.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna per stagionare la padella.
- Riscaldare la padella a fuoco medio per circa 10 minuti, quindi lasciarla raffreddare.
- La padella è ora pronta per l'uso.

5. Operazione

- Accendere il fornello e posizionare la padella sul fornello.
- Aggiungere un po' di burro o olio nella padella calda per cucinare le crêpe.
- Versare un mestolo di pastella nella padella e muoverla rapidamente per distribuire uniformemente la pastella.
- Cuocere fino a doratura, quindi girare e ripetere il processo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Pulire con un panno umido e una spugna morbida; evitare detersivi aggressivi.
- Per la manutenzione, applicare un sottile strato d'olio dopo il lavaggio e la pulizia per prevenire la ruggine.
- Non mettere in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella presenta ruggine: pulire con una paglietta fine e riapplicare l'olio per stagionarla.
- Se la superficie non è antiaderente: ripetere il processo di stagionatura.
- Se la padella si deforma: assicurarsi di non riscaldare la padella a troppo alta temperatura senza cibo all'interno.

8. Smaltimento

Si consiglia di riciclare la padella di ghisa o contattare le autorità locali per un corretto smaltimento. Non gettare il prodotto tra i rifiuti normali.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania