

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: 1004088

STAUB | PANS - Mini frying pan - Ø 120mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Mini Frying Pan (Ø 120mm)

1. General Information

The Staub Mini Frying Pan is a high-quality cast iron cookware designed for versatile cooking. Ideal for individual portions, this pan is crafted to provide excellent heat retention and distribution, making it a perfect addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the frying pan with care as it can become extremely hot during use.
- Use oven mitts or pot holders to avoid burns when handling the hot pan.
- Avoid using metal utensils that can scratch the enamel surface. Opt for wooden or silicone utensils instead.
- Do not leave the pan unattended while cooking.
- Ensure the frying pan is placed on a stable and heat-resistant surface to prevent accidents.
- Be cautious of hot grease and splatters while cooking.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 120mm
- Color: Black
- Compatible with all heat sources, including induction and oven
- Dishwasher safe

4. Setup and Installation

- Before the first use, wash the pan with warm soapy water and dry it thoroughly.
- Preheat your stove or oven as desired based on your cooking requirements.
- Ensure that the frying pan is placed flat on the cooking surface to ensure even heating.

5. Operation

- Heat the pan on the medium-low setting to allow for even heating.
- Add oil or fat before adding food to prevent sticking.
- Use a wooden or silicone spatula when stirring or flipping food to maintain the integrity of the pan.
- For best results, allow food to sear before attempting to flip or move it.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool. Do not place a hot pan into cold water.
- Clean the pan with warm water and a soft sponge. Avoid harsh scrubbers that may damage the enamel finish.
- For stubborn food residues, soak the pan in warm water before cleaning.
- Dry the pan completely to prevent rusting. It is recommended to apply a light coat of cooking oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the pan, ensure that you preheat the pan adequately and use enough oil.
- If the pan appears discolored or damaged, contact customer service for advice on repair or replacement.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations related to metal waste. Do not dispose of the product in regular household waste as it may be recyclable.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Mini-Bratpfanne Ø 120 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Staub Mini-Bratpfanne! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung von kleinen Portionen und bietet eine hervorragende Wärmeleitung. Damit Sie die besten Ergebnisse erzielen und die Lebensdauer Ihres Produkts verlängern, lesen Sie bitte dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Bratpfanne niemals ohne Inhalt und vermeiden Sie Überhitzung, um Schäden am Produkt zu verhindern.
- Erhitzung: Stellen Sie sicher, dass der Griff beim Erhitzen nicht über andere Wärmequellen oder heiße Oberflächen ragt.
- Hitzebeständigkeit: Prüfen Sie die Temperaturbegrenzungen vor dem Gebrauch. Die Pfanne kann für hohe Temperaturen in einem Ofen oder auf dem Kochfeld verwendet werden.
- Benutzung: Benutzen Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort. Vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rost zu verhindern.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 120 mm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 0,7 kg
- Eignung für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor erster Benutzung: Vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
2. Trocknen: Die Pfanne gut abtrocknen und bei geringer Hitze auf dem Herd vorheizen, um restliche Feuchtigkeit zu entfernen.
3. Ölen: Eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen und gleichmäßig verteilen. Dies schützt das Gusseisen und verbessert die Antihafteigenschaften.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Pfanne langsam auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
- Kochmethoden: Geeignet für Braten, Sautieren und Schmoren.
- Temperaturkontrolle: Koche die Speisen stets bei mittlerer bis hoher Hitze, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch ab.
- Ohne Reinigungsmittel: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Patina der Pfanne beschädigen können.
- Trocknen: Nach der Reinigung sofort abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ölen: Nach jeder Reinigung dünn ölen, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Bei Rostbildung die betroffene Stelle mit sehr feinem Schleifpapier von Hand abschleifen und neu einölen.
- Lebensmittel haften: Verwenden Sie immer ausreichend Fett oder Öl beim Kochen.
- Ungleichmäßiges Kochen: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und die Wärmequelle gleichmäßig ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne nach den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass sie vor der Entsorgung nicht mehr verwendet wird.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Mini Koekenpan Ø 120 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Mini Koekenpan Ø 120 mm. Dit product is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid en maakt het koken gemakkelijker en geniet van heerlijke maaltijdbereidingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een veilige, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de handgreep koel blijft tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan, vooral na gebruik in de oven of op een hoge temperatuur.
- Vermijd het gebruik van metalen gereedschap dat de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik altijd kunststof of houten keukengerei.
- Controleer de pan regelmatig op eventuele schade voordat u deze gebruikt.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 120 mm
- Gewicht: 0,8 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ondersteunt ovengebruik tot 260°C

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Staub Mini Koekenpan uit de verpakking en controleer op schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat of in de oven.
3. Zorg ervoor dat de pan goed wordt ondersteund en recht op de kookplaat staat.
4. Voor het beste resultaat, kunt u de pan een beetje oliën of invetten voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Voor een optimale kookervaring, verwarm de pan geleidelijk op een laag tot middelhoog vuur.
- Voeg olie of vet toe als de pan warm is.
- Plaats de ingrediënten in de pan en bak volgens uw recept.
- Verlaag de temperatuur indien nodig om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de pan met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende middelen om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Droog de pan direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek en vermijd het stapelen met andere pannen zonder bescherming.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende vet of olie.
- Verkleuring: Dit kan optreden bij hogere temperaturen. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit maar kan esthetisch zijn.
- Rimpels in de antiaanbaklaag: Dit kan het gevolg zijn van te hoge temperaturen of onjuist gebruik. Neem contact op voor advies.

8. Afval

- Dit product is gemaakt van recyclebaar gietijzer. Bij het wegdoen, neem de juiste recyclingprocedures in acht en zorg ervoor dat de pan op de juiste manier wordt afgevoerd volgens lokale wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Mini de Hierro Fundido Staub de 120mm. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción excepcional. Ideal para preparar porciones individuales o platos de acompañamiento, su construcción de hierro fundido garantiza una distribución uniforme del calor y una excelente retención del mismo.

2. Información de Seguridad

- Usa siempre la sartén en superficies estables y resistentes al calor.
- Evita el contacto con el fuego directo y temperaturas altas fuera de la placa de cocción.
- No sumerjas la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Mantén a los niños alejados mientras uses el producto.
- Usa guantes o trapos térmicos para evitar quemaduras al manipularla.
- No uses utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento.
- Asegúrate de que la sartén esté completamente limpia y seca antes de almacenarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 120 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Resistente a altas temperaturas
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Apta para el lavavajillas (aunque se recomienda lavar a mano)
- Fabricada en Francia

4. Configuración e Instalación

- Retira la sartén de su embalaje y asegúrate de que no haya daños visibles.
- Lava la sartén con agua tibia y jabón suave antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Seca completamente antes de usar.
- Para usarla en una estufa, colócala sobre la fuente de calor deseada y ajusta la temperatura según lo requiera la receta.

5. Funcionamiento

- Precalienta la sartén a fuego bajo por unos minutos antes de agregar los ingredientes.
- Usa aceites o grasas adecuadas para cocinar, siguiendo las recomendaciones de la receta.
- Cocina a fuego medio para evitar que los alimentos se peguen.
- Al concluir, retira la sartén del fuego y permite que se enfríe antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia la sartén después de cada uso con agua tibia y una esponja suave.
- No uses detergentes agresivos ni sumerjas la sartén en agua.
- Para mantener las propiedades del hierro fundido, aplica una ligera capa de aceite tras cada limpieza.
- Almacena la sartén en un lugar seco para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, puede que necesiten más aceite o que la sartén no esté lo suficientemente caliente.
- Si notas óxido, limpia con una esponja de acero y vuelve a aplicar aceite.
- En caso de deformación tras un choque térmico, reemplaza el producto.

8. Eliminación

- No deseches el producto en la basura común.
- Reutiliza o recicla siempre que sea posible.
- Consulta las normativas locales sobre el reciclaje de hierro fundido.

9. Contacto

Para consultas y asistencia adicional, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle Mini-Friture Staub Ø 120mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

La poêle mini-friture Staub en fonte noire est conçue pour résister à des températures élevées tout en offrant une performance de cuisson exceptionnelle. Idéale pour la cuisson de petites portions, elle convient parfaitement aux chefs professionnels et aux amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas placer la poêle sur une flamme nue sans surveillance.
- Utiliser des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne pas plonger immédiatement la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.
- Toujours vérifier que la poêle est stable avant de commencer la cuisson.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Marque: Staub
- Matériau: Fonte
- Diamètre: 120 mm
- Couleur: Noir
- Utilisation: Compatible avec tous les feux y compris l'induction
- Poids: 1,1 kg
- Résistance thermique: Très haute (jusqu'à 260°C)
- Compatibilité lave-vaisselle: Non conseillé, lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement la poêle et retirez tout matériau d'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un savon doux, puis séchez soigneusement.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur la surface intérieure avant la première utilisation pour préserver la finition.

5. Fonctionnement

- Préchauffer la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Surveillez attentivement les aliments pendant la cuisson pour éviter de brûler.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments et laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Ne jamais utiliser de détergents agressifs ou de tampons à récurer.
- Sécher immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquer une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir le revêtement de la fonte.

7. Résolution des Problèmes

- Si des aliments collent à la poêle, vérifier si elle est suffisamment chaude avant d'ajouter les ingrédients.
- En cas de rouille, nettoyer avec une éponge douce et ré-étanchéifier avec de l'huile de cuisson.
- Pour les odeurs persistantes, laver avec de l'eau salée tiède et rincer abondamment.

8. Élimination

La poêle en fonte Staub est recyclable. Pour vous en débarrasser, veuillez suivre les réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Padella Mini in Ghisa Staub Ø 120mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Mini in Ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alta qualità in cucina, permettendo di ottenere risultati eccezionali con ogni utilizzo. La padella è ideale per la cottura di porzioni individuali e per la preparazione di piatti gourmet.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili.
- Non lasciare la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il manico sia sempre asciutto e non scivoloso durante la cottura.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 120 mm
- Colore: Nero
- Compatibilità: Forno, piano cottura tradizionale, induzione
- Manico: Ergonomico per una presa sicura.
- Design: Leggero e facile da maneggiare.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone, poi asciugarla con un panno morbido.
3. Per attivare la superficie antiaderente, riscaldare la padella a fuoco medio per qualche minuto prima del primo utilizzo.
4. Pettinare un sottile strato di olio da cucina per garantire prestazioni ottimali durante la cottura.

5. Operazione

1. Posizionare la padella su una fonte di calore appropriata.
2. Riscaldare la padella fino a raggiungere la temperatura desiderata.
3. Aggiungere gli ingredienti e cuocere a piacere.
4. Monitorare la cottura e mescolare o girare gli alimenti secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o strumenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale dopo la pulizia per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo che si attacca.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare sufficiente olio durante la cottura e di riscaldare adeguatamente la padella.
- Problema: Ruggine visibile.
Soluzione: Pulire la padella immediatamente e applicare olio per proteggere il materiale.
- Problema: Manico scomodo.
Soluzione: Controllare che la padella sia posizionata stabilmente sulla fonte di calore.

8. Smaltimento

Non smaltire la padella nell'indifferenziato. Informarsi presso le autorità locali su come smaltire correttamente il prodotto in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania