

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: 1004319

STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 260mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan Pure Grill O 260mm Cast Iron - Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan Pure Grill O 260mm. This high-quality cast iron grill pan is designed for superior heat retention and distribution, providing you with excellent cooking results. The elegant cherry red finish not only enhances its aesthetic appeal but also makes it a durable addition to your kitchenware.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the grill pan with care to avoid burns. Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Stability: Ensure the pan is placed on a stable, dry surface to prevent accidental tipping.
- Heat Source Compatibility: This grill pan is suitable for use on all heat sources, including induction. Ensure the heat source is appropriate for the size of the pan.
- Do not use: Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Maintain the integrity of the enamel finish.
- Cleaning Safety: Allow the pan to cool before cleaning to prevent burns. Do not immerse a hot pan in cold water.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use and after cooking.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Diameter: 260 mm
- Color: Cherry Red
- Suitable for all heat sources: Yes
- Oven safe: Yes
- Durability: High resistance to wear and rust

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the grill pan from its packaging. Avoid using sharp objects that may scratch the surface.
2. Initial Rinse: Rinse the pan in warm water before first use. Avoid using soap or detergents as it can affect the non-stick properties.
3. Drying: Thoroughly dry the pan with a soft cloth.
4. Seasoning (optional): For best results, lightly coat the interior with vegetable oil before the first use.
5. Storing: Store the grill pan in a dry place. Avoid stacking other cookware directly on top to prevent scratching.

5. Operation

- Preheat your grill pan on medium heat for optimal cooking results.
- Use compatible utensils such as wood or silicone to prevent damage to the surface.
- For best results, avoid overcrowding the pan to ensure even cooking.
- Adjust cooking times based on the thickness of food items.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, let the pan cool completely before cleaning.
- Use warm water and a soft sponge for cleaning. Avoid abrasive sponges that may scratch the surface.
- Dry thoroughly after washing to prevent moisture retention.
- For stubborn residues, soak the pan in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.
- Occasionally re-season the pan for enhanced non-stick performance.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and use sufficient oil or fat to prevent sticking.
- Uneven Cooking: Adjust heat distribution; avoid using high heat settings for prolonged periods.
- Rusting: Ensure the pan is completely dry before storing. Regular seasoning helps prevent rust.

8. Disposal

When disposing of the grill pan, check local regulations regarding cast iron disposal. If the pan is beyond use, it can usually be recycled as metal.

9. Contact

For further inquiries, support, or information regarding your Staub Grill Pan, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 260mm Gusseisen in Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 260mm aus gusseisernem Material in Kirschrot kombiniert traditionelles Grillen mit modernem Design. Sie ist ideal für das Zubereiten von Grillgerichten auf dem Herd oder im Ofen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf den dafür vorgesehenen Kochfeldern.
- Die Pfanne kann auf dem Herd und im Ofen verwendet werden; beachten Sie jedoch, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe beim Greifen.
- Verwenden Sie kein scharfe oder metallische Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie die Pfanne vor dem Waschen abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfanne niemals in der Spülmaschine, um die Langlebigkeit des Materials zu erhalten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Kirschrot
- Herstellungsland: Frankreich
- Gewicht: 1,4 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und überprüfen Sie auf eventuelle Schäden.
2. Vor der ersten Verwendung spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf.
4. Stellen Sie die Grillpfanne auf eine geeignete Kochstelle und stellen Sie das gewünschte Kochfeld an.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Hitze vorsichtig ein; gusseisernes Material speichert Wärme sehr gut.
- Vor dem Kochen sollte die Pfanne vorgeheizt werden, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Grillen Sie Lebensmittel gleichmäßig, indem Sie sie regelmäßig wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch lassen Sie die Pfanne abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei Bedarf können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort mit einem leichten Überzug von Öl.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne ausreichend vorgeheizt ist und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Problem: Röstflecken sind schwer zu entfernen.
Lösung: Lassen Sie die Pfanne einweichen und verwenden Sie eine weiche Bürste zur Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Die Grillpfanne ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Grillpan Pure Grill Ø 260mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan Pure Grill Ø 260mm is een hoogwaardige gietijzeren pan die speciaal is ontworpen voor het grillen van vlees, vis en groente. Dankzij de uitstekende warmtebehoud en -verdeling produceert deze pan perfect hybride grillmerken en behoudt deze de natuurlijke smaken van de ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Deze pan is ontworpen voor gebruik op alle soorten verwarmingsbronnen, inclusief inductie. Zorg ervoor dat de pan niet op een temperatuur boven 250°C wordt verwarmd in de oven, om beschadiging te voorkomen.
- Hete oppervlakken: De handgrepen en de pan zelf kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een theedoek wanneer u de pan hanteert.
- Kinderen: Laat kinderen nooit alleen met de pan en houd deze uit de buurt van kinderen wanneer deze heet is.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de oppervlakte van de pan kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: Ø 260 mm
- Kleur: Kersrood
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Tot 250°C

4. Setup en Installatie

1. Controleer de verpakking: Voordat u de pan gebruikt, controleert u of deze niet beschadigd is tijdens transport.
2. Reinigen voor gebruik: Was de pan met warm water en een zachte spons. Droog de pan goed af.
3. Kruiden: Voordat u de pan voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze insmeren met een dunne laag plantaardige olie en deze vervolgens in de oven verwarmen op 200°C gedurende 30 minuten. Dit helpt bij het creëren van een natuurlijke anti-aanbaklaag.

5. Bediening

- Verwarm de pan altijd langzaam en gelijkmatig.
- Voeg een beetje olie of vet toe voordat u begint met koken.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen in de pan te voorkomen.
- Laat voedingsmiddelen niet in de pan staan na het koken om verkleuring en corrosie te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en warm water om resten te verwijderen. Vermijd schuurmiddelen.
- Droog de pan zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant van de pan in met een dunne laag olie na elke schoonmaakbeurt om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Aangekoekte voedselresten: Laat de pan een tijdje weken in warm water en probeer het daarna opnieuw schoon te maken.
- Roest: Dit kan gebeuren als de pan niet goed is gedroogd. Gebruik fijn schuurpapier om het roest weg te schuren en olie opnieuw aan te brengen.
- Slechte warmteverdeling: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd voordat u voedsel erin plaatst.

8. Afvoer

Wanneer de pan zijn levensduur heeft bereikt en niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Controleer de lokale richtlijnen voor het afvoeren van gietijzeren producten.

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: Sartén Grill Staub - 260 mm - Hierro Fundido - Rojo Cereza

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Grill Staub. Este utensilio de cocina está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional a través de su construcción de hierro fundido, ideal para lograr resultados de cocción perfectos en parrillas y asados. La sartén es adecuada para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción, y es segura para su uso en hornos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo utilizar la sartén para cocinar alimentos. No utilizar con líquidos corrosivos o productos químicos.
- Temperaturas Altas: La sartén puede calentarse mucho; siempre use guantes de cocina al manipular.
- Superficie de Calor: Evitar entrar en contacto directo con superficies calientes o llamas.
- Resbalos: No colocar la sartén en superficies húmedas o inestables.
- Almacenamiento: Dejar que la sartén se enfríe antes de guardarla para evitar daños.
- Niños: Mantener alejados de los niños durante el uso y almacenamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Rojo Cereza
- Tipo de Cocina: Inducción, Gas, Eléctrico, Vitrocerámica
- Oven Safe: Sí, hasta 260°C
- Compatibilidad con Lavavajillas: No
- Peso: 2,5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Desempacar: Retire la sartén de la caja y retire cualquier etiqueta.
2. Verificar: Inspeccione la sartén en busca de daños visibles.
3. Limpiar: Lave la sartén con agua tibia y un jabón suave antes del primer uso, enjuague y seque completamente.
4. Condimentar (opcional): Para mejorar el rendimiento, aplique una ligera capa de aceite comestible, caliéntela a fuego medio durante 10 minutos, y deje enfriar.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue la cantidad adecuada de aceite o grasa.
- Coloque los alimentos en la sartén asegurando que haya espacio entre ellos para un mejor dorado.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Usar: Deje enfriar la sartén, limpie con una esponja suave y agua tibia.
- No usar: No usar detergentes fuertes ni poner en el lavavajillas.
- Secado: Seque completamente y aplique una pequeña cantidad de aceite para mantener el acabado del hierro fundido.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y haya suficiente aceite.
- Apariencia de óxido: Limpie con un cepillo suave y acondicione con aceite.
- Desigualdad en la cocción: Ajuste la temperatura y asegúrese de no sobrecargar la sartén.

8. Eliminación

La sartén grill está hecha de hierro fundido, que es 100% reciclable. Para desecharla, consulte las regulaciones locales de reciclaje o de eliminación de metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Staub. Disfrute de sus creaciones culinarias.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Poêle Grill en Fonte Staub - Rouge Cerise - 260mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle grill en fonte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson parfaite tout en préservant la qualité des aliments. Avec son design robuste et sa couleur rouge cerise, il améliore votre cuisine tout en assurant une excellente performance.

2. Informations de Sécurité

- Risques de Brûlures : Ne touchez pas la poêle sans protection lors de la cuisson, car elle devient très chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Manipulation : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures sur la surface.
- Sécurité Alimentaire : Ne laissez pas la poêle à portée des enfants. Assurez-vous qu'elle est complètement refroidie avant de la nettoyer ou de la déplacer.
- Choc Thermique : Évitez les changements brutaux de température. Ne placez pas la poêle chaude sous l'eau froide.
- Stockage : Conservez la poêle dans un endroit sec et sûr, loin de l'humidité.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 260 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Poids : 2,5 kg
- Convient pour : Tous types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Résistant au four : Oui, jusqu'à 260°C.

4. Installation et Configuration

- Retirez la poêle de l'emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
- Rincez la poêle à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant la première utilisation.
- Évitez de mettre la poêle au lave-vaisselle.
- Si vous utilisez la poêle pour la première fois, il est recommandé de la graisser légèrement avec de l'huile pour améliorer les performances de cuisson.

5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur la plaque de cuisson ou dans le four selon votre recette.
- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter vos aliments pour obtenir un sizzle authentique.
- Surveillez attentivement la cuisson pour éviter tout brûlage.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement après utilisation.
- Nettoyez-la avec de l'eau chaude et une éponge douce. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Pour enlever les résidus, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Séchez soigneusement et appliquez une fine couche d'huile pour préserver la surface.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la poêle.
Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème : La poêle a des taches.
Solution : Enlevez les taches avec une éponge légèrement abrasive. Ne pas utiliser de nettoyant chimique.

8. Élimination

- Lors de l'élimination de la poêle, veuillez prendre en compte les réglementations locales de recyclage. La fonte peut généralement être recyclée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et profitez de votre expérience de cuisson avec la poêle grill Staub !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per la Piastra a Griglia Staub 260 mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni importanti per l'uso, la sicurezza, la manutenzione e la gestione della Piastra a Griglia Staub in Ghisa. È fondamentale seguire queste istruzioni per garantire il corretto funzionamento e la longevità del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare la piastra a griglia esclusivamente per la cottura di alimenti su piani cottura, grill o nel forno.
- Rischio di scottature: La piastra diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiarla.
- Infiammabilità: Non lasciare la piastra non sorvegliata quando è accesa.
- Stabilità: Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Manutenzione della temperatura: Evitare rapidi cambi di temperatura per prevenire la deformazione del materiale.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Non immergere la piastra calda in acqua fredda per evitare rotture.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Diametro: 260 mm
- Resistenza al calore: Adatta a tutte le fonti di calore, inclusi il forno e il grill.
- Compatibilità: Utilizzabile su piani cottura a induzione, elettrici, a gas e in ceramica.

4. Installazione e configurazione

1. Prima di usare la piastra per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone e asciugarla accuratamente.
2. Posizionare la piastra sulla fonte di calore. Assicurarsi che sia ben centrata per una distribuzione uniforme del calore.
3. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
4. Lasciare riscaldare la piastra prima di aggiungere gli alimenti.

5. Funzionamento

- Cottura: Utilizzare un pò di olio o burro per evitare che gli alimenti si attacchino. Una volta riscaldata, è possibile iniziare a cuocere gli alimenti.
- Monitoraggio: Controllare frequentemente il processo di cottura per evitare di bruciare i cibi.
- Rimozione: Utilizzare utensili di legno o silicone per rimuovere gli alimenti per evitare graffi sulla superficie della piastra.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente la piastra prima di pulirla.
- Pulizia: Lavare con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente la piastra con un panno per prevenire la formazione di ruggine.
- Condimento: Applicare un leggero strato di olio di cucina per preservare la superficie in ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Attaccamento degli alimenti: Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi di aver utilizzato abbastanza olio e di avere una temperatura adeguata.
- Ruggine: Se si presenta ruggine, pulire la zona interessata e condire nuovamente la piastra.

8. Smaltimento

La piastra a griglia è realizzata in ghisa, un materiale riciclabile. Si consiglia di smaltirla presso un centro di riciclaggio autorizzato per garantire un corretto trattamento e minimo impatto ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni sul prodotto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Piastra a Griglia Staub. Buona cottura!