

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: 1004368

STAUB | PANS - Frying pan with pouring spout - Ø 260mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan with Pouring Spout

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Frying Pan with Pouring Spout, a high-quality cast iron cookware designed for versatile cooking. This frying pan is perfect for searing, sautéing, and browning various ingredients, ensuring delicious results every time.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the frying pan on a stable, heat-resistant surface. Ensure the handle is securely attached and does not overheat during use.
- **Hot Surfaces:** The pan will become very hot during cooking. Always use suitable oven mitts or pot holders to handle the frying pan.
- **Using on Stovetops:** This frying pan is suitable for all stovetops, including induction. Ensure compatibility with your stovetop before use.
- **Avoiding Damage:** Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Use silicone, wood, or plastic utensils to extend the lifespan of your pan.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the cooking area to prevent burns and accidents.

3. Product Specifications

- **Diameter:** 260 mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Graphite Gray
- **Weight:** 2.55 kg
- **Handle:** Ergonomic, designed for a secure grip
- **Pouring Spout:** Integrated for easy pouring of sauces and liquids

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the frying pan from the packaging. Inspect for any damage. If damaged, do not use the product.
2. **Initial Cleaning:** Wash the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge before the first use. Rinse and dry thoroughly.
3. **Seasoning (Optional):** For optimal performance, you may choose to season the pan. Apply a thin layer of vegetable oil and heat it in the oven at 180°C for one hour. Allow to cool before use.
4. **Placement:** Place the frying pan on your stovetop or in the oven, ensuring it is secure and stable.

5. Operation

- Preheat the frying pan on medium heat before adding oil or food.
- For sautéing or frying, add a suitable amount of oil and allow it to heat before introducing ingredients.
- Adjust the heat as necessary during cooking to prevent burning or sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the pan to cool completely.
- Clean the frying pan with hot water and a soft sponge. Avoid harsh abrasives.
- For tougher residue, soak in warm soapy water for a few minutes before cleaning.
- Dry the pan completely to prevent rust. Store in a dry place. Optionally, apply a light layer of oil to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure the frying pan is properly preheated and sufficient oil is used to prevent sticking.
- **Uneven Heating:** Ensure the frying pan is compatible with your heat source. Avoid extreme temperature changes.
- **Rust Formation:** This can occur if the pan is not dried properly after washing. Always ensure thorough drying and oiling after cleaning.

8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its life, please dispose of it responsibly. Follow local regulations regarding cast iron disposal. Many recycling centers accept metal cookware.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase and enjoy the exceptional cooking experience with your Staub Frying Pan with Pouring Spout!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub-Pfanne mit Ausguss

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Staub-Pfanne mit Ausguss. Diese hochqualitative Gusseisenpfanne ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Mahlzeiten und sorgt für hervorragende Kochergebnisse. Entwickelt für alle Herdarten, einschließlich Induktion, eignet sich diese Pfanne auch für den Einsatz im Ofen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne beim Gebrauch auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- Verwenden Sie beim Kochen Holz-, Silikon- oder hitzebeständige Utensilien.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrennungen kommen. Gehen Sie beim Handling vorsichtig vor.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Gusseisenpfanne
- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Geeignet für alle Herdarten (einschließlich Induktion)
- Ofenfest bis 250 °C
- Mit Ausguss und ergonomischem Griff

4. Montage und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Pfanne vorhanden sind.
2. Bevor Sie die Pfanne zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Trocknen Sie die Pfanne sofort ab, um Rost zu vermeiden.
4. Für die optimale Nutzung der Antihafbeschichtung wird empfohlen, die Pfanne leicht mit Pflanzenöl zu bepinseln, bevor Sie sie erhitzen.
5. Platzieren Sie die Pfanne auf der Herdplatte oder im Ofen entsprechend der Anleitung für Ihre Kochgeräte.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Hitze langsam ein, um ein gleichmäßiges Erhitzen zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie es, die Pfanne leer zu erhitzen.
- Verwenden Sie die Ausgussfunktion für eine kontrollierte Abgabe von Flüssigkeiten.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche zu schützen.
- Ölen Sie die Pfanne nach der Reinigung leicht ein, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne
- Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitze und verwenden Sie ausreichend Fett.
- Problem: Risse in der Beschichtung
- Lösung: Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen und den Einsatz von Metallutensilien.
- Problem: Rostbildung
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach der Reinigung vollständig trocken ist.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisenprodukten. Gusseisen kann recycelt werden. Entsorgen Sie das Produkt nicht im Restmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Koekenpan met Gietijzer en Gietopening

1. Algemene Informatie

De Staub Koekenpan met Gietijzer en Gietopening (Ø 260 mm) is ontworpen voor zowel professionele koks als thuishokks die op zoek zijn naar een betrouwbare en hoogwaardige pan. Deze pan is ideaal om te bakken, braden en stoven en biedt gelijkmatige warmteverdeling voor optimale kookresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte warmtebronnen (gas, elektrisch, inductie).
- Vermijd het gebruik van de pan op een open vlam zonder voedsel erin. Dit kan de pan beschadigen.
- De handvatten van de pan worden warm; gebruik ovenwanten of aanrekers bij het hanteren.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de kookplaat.
- Gebruik geen metalen gereedschap om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik om omvallen te voorkomen.
- Volg de instructies voor het schoonmaken zorgvuldig op om schade aan de pan te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grijs
- Diameter: Ø 260 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: N.v.t. (Controleer productverpakking voor exacte gewicht)

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een geschikte kookplaat die qua formaat past bij de pan.
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgesloten voor het beste resultaat bij het koken.
- Gebruik een inductieplaat indien van toepassing; deze moet geschikt zijn voor gietijzeren pannen.
- Controleer of de kookplaat schoon en droog is voordat u de pan plaatst.

5. Gebruik

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u begint met koken, voor een betere anti-aanbakwerking.
- Plaats de pan op middelhoog vuur en verwarm deze geleidelijk.
- Gebruik een houten of siliconen spateltje om te roeren en te draaien om krassen te voorkomen.
- Na gebruik, laat de pan geleidelijk afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de pan met warm water en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de pan grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op het oppervlak na het schoonmaken om de pan in goede staat te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan roest.
Oplossing: Droog de pan onmiddellijk na het reinigen en breng indien nodig olie aan.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.
Oplossing: Controleer of de kookplaat schoon is en of de pan goed is geplaatst op de warmtebron.

8. Afvoer

- Volg lokale voorschriften voor de verwijdering van gietijzeren producten. Bij beschadiging kan de pan gerecycled worden bij een speciaal afvalverwerkingsbedrijf.
- Gooi geen pannen in de reguliere afvalcontainer; informeer bij uw lokale gemeente over de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Staub con Verter Spout Ø 260mm - Hierro Fundido - Gris Grafito

1. Información General

La sartén Staub con verter spout es ideal para cocción versátil y eficiente. Fabricada en hierro fundido, asegura una retención óptima del calor y un cocinado uniforme. Su diseño elegante y funcional la convierte en una herramienta esencial en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado para cocinar alimentos y no debe usarse para fines distintos.
- Temperatura: No sobrepase la temperatura máxima recomendada de 250 °C para evitar daños.
- Superficies Calientes: Las partes de la sartén pueden calentarse significativamente; use guantes de cocina al manipular.
- Manejo Infantil: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y evite el uso sin supervisión.
- Superficies: Coloque la sartén sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Limpieza: Evite sumergir la sartén caliente en agua fría para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Gris grafito
- Peso: 2.29 kg
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción, gas, y el horno.
- Características Especiales: Verter spout para un servicio fácil y sin derrames.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén del embalaje y asegúrese de que no tenga defectos visibles.
2. Antes de usar, lave la sartén con agua tibia y un poco de jabón suave.
3. Seque completamente la sartén para prevenir la oxidación.
4. Adicione una ligera capa de aceite vegetal en la superficie antes del primer uso.
5. Coloque la sartén sobre la fuente de calor deseada y ajuste la temperatura según la receta.

5. Funcionamiento

- Precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue los ingredientes deseados y cocine según las instrucciones de su receta.
- Utilice el verter spout para servir eficientemente y evitar derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave; evite el uso de detergentes fuertes.
- Seque la sartén completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener su superficie.
- No lave en lavavajillas ni sumerja en agua fría.

7. Resolución de Problemas

- Sartén se deforma: Esto puede ser causado por cambios bruscos de temperatura; asegúrese de calentar y enfriar la sartén gradualmente.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite y de que la sartén esté bien caliente antes de añadir los alimentos.
- Oxidación: Aplique aceite después de cada limpieza para evitar la oxidación y mantener la superficie en buen estado.

8. Eliminación

- La sartén Staub es reutilizable y tiene una larga vida útil.
- Si necesita desecharla, consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de hierro fundido.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia técnica, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle à frire avec bec verseur Ø 260 mm en fonte - Graphite gris

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire en fonte avec bec verseur. Ce produit a été conçu pour une utilisation efficace et durable en cuisine, idéal pour diverses méthodes de cuisson. Veuillez lire ce manuel attentivement avant la première utilisation.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais laisser la poêle sur une source de chaleur sans surveillance.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne pas plonger une poêle chaude dans l'eau froide pour éviter le choc thermique.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, qui peuvent rayer le revêtement.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser à une température supérieure à 240 °C (464 °F).
- Assurez-vous que la surface de cuisson est stable et sécurisée avant d'utiliser la poêle.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Graphite gris
- Épaisseur : 4 mm
- Poids : 2,5 kg
- Compatibilité : Tous types de feux, incluant l'induction et le four
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et mise en place

1. Retirez l'emballage et inspectez la poêle pour toute anomalie.
2. Placez la poêle sur une surface plane et sèche.
3. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Pour préparer la poêle, appliquez une fine couche d'huile de cuisson et chauffez à température moyenne pour remplir les porosités.

5. Fonctionnement

- Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée.
- Utilisez des huiles compatibles avec la chaleur pour cuire vos aliments.
- Pour une cuisson optimale, préchauffez la poêle avant d'ajouter les ingrédients.

6. Nettoyage et entretien

- Ne pas mettre au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Appliquez une couche d'huile après chaque nettoyage pour préserver le revêtement.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes tels que des aliments collés ou de la rouille :

- Garantisiez que la poêle est bien assaisonnée.
- Réchauffez légèrement la poêle et ajoutez de l'huile pour aider à détacher les aliments.
- Pour la rouille, utilisez une laine d'acier fine pour frotter délicatement et réalisez un ré-assaisonnement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux.
- Contribuez à la protection de l'environnement en recyclant.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni Generali

La padella in ghisa Staub con beccuccio di versamento è un prodotto di alta qualità progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina. Con un diametro di 260 mm, è realizzata in ghisa di alta durezza, ideale per una cottura uniforme e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella solo su fonti di calore adatte, inclusi fornelli a gas, elettrici, a induzione e forni.
- Non utilizzare la padella su una fiamma troppo alta; il calore eccessivo può danneggiare il rivestimento.
- Non lasciare la padella incustodita durante l'uso.
- Assicurarsi che il manico non si surriscaldi. Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; questo potrebbe causare la rottura.
- Conservare la padella in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Colore: grigio grafite
- Diametro: 260 mm
- Peso: 2.6 kg
- Rivestimento: smalto opaco
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione
- Resistente al forno fino a 260 °C

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone neutro, quindi risciacquare e asciugare bene.
- Posizionare la padella su una fonte di calore appropriata. Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile con la ghisa.
- Se si utilizza la padella per la prima volta, si consiglia di ungere l'interno con un velo di olio per migliorare le proprietà antiaderenti.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio. Aggiungere olio o burro prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.
- Regolare il calore durante la cottura per ottenere i risultati desiderati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e, se necessario, utilizzare una spugna non abrasiva. Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio per proteggere la superficie.
- Non lavare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi che la padella sia adeguatamente preriscaldata e unta.
- In caso di ruggine, utilizzare una spazzola di acciaio per rimuovere la ruggine e riapplicare l'olio.
- Se la superficie smaltata è graffiata, evitare di utilizzare utensili metallici.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento della padella, seguire le normative locali per il riciclo dei materiali metallici. Non gettare i rifiuti nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania