

# 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: 1004370**

**STAUB | PANS - Frying pan with pouring spout - Ø 260mm - cast iron - black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Frying Pan with Pouring Spout (Ø 260mm, Cast Iron)

## 1. General Information

The Staub Frying Pan with Pouring Spout is designed for versatile cooking. Made from high-quality cast iron, it ensures excellent heat retention and distribution, making it ideal for searing, frying, and sautéing. This pan is suitable for all heat sources, including induction, and is perfect for both stovetop and oven use.

## 2. Safety Information

- Use the frying pan only on suitable heat sources to prevent damage to the pan and avoid personal injury.
- Always use heat-resistant gloves when handling the hot frying pan.
- Ensure the frying pan is placed on a stable and flat surface to avoid accidental slipping or tipping.
- Do not expose the frying pan to sudden temperature changes; avoid placing a hot pan directly into cold water.
- Keep the frying pan away from children to prevent burns or accidents.
- Be cautious of hot oil splatter; use appropriate cooking shields or splatter guards when frying.
- Regularly check for any signs of damage; do not use if the handle is loose or if the surface is cracked.

## 3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pan with Pouring Spout
- Diameter: Ø 260mm
- Material: Cast Iron
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Oven safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from packaging and inspect for any damage or defects.
- Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
- To season the pan, apply a thin layer of vegetable oil and place it in a preheated oven at 180°C for 1 hour, allowing it to cool inside the oven.
- Ensure the pan is placed on a compatible heat source to cook.

## 5. Operation

- Preheat the frying pan on low to medium heat.
- Add a small amount of oil or fat to the pan before adding food.
- Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the cooking surface.
- For best results, allow food items to create a natural sear before attempting to move or turn them.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water; avoid using abrasive sponges or cleaners.
- Dry immediately to prevent rusting, and apply a thin layer of oil for seasoning maintenance.
- If food is stuck, soak the pan for a short time and rewash, avoiding metal scrubbing pads.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, the seasoning may need to be refreshed. Re-season the pan as described in the setup section.
- If there is rust on the pan, re-season it after scrubbing the rusted areas with fine steel wool and drying it thoroughly.
- If the handle feels loose, check screws and fix appropriately. Do not attempt to use a loose pan.

## 8. Disposal

- When disposal of the frying pan is necessary, ensure proper recycling according to local regulations. Cast iron can often be recycled. Check with your local waste management for specific instructions.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die GGM Gastro Staubpfanne mit Ausgießrille Ø 260 mm aus Gusseisen

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen GGM Gastro Staubpfanne mit Ausgießrille. Diese Pfanne ist ideal für das Braten, Schmorren und Garen verschiedener Gerichte. Sie zeichnet sich durch ihre langlebige Gusseisenkonstruktion aus, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Seien Sie vorsichtig, da die Griffe während des Gebrauchs heiß werden können.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne aus dem Ofen oder vom Herd nehmen.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd steht.
- Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht mit stark abrasiven Reinigungsmitteln oder -utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne, da dies zu Verfärbungen und Verformungen führen kann.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Schwarz
- Verwendung: Induktionsherd, Gasherd, Elektroherd, Backofen
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Pfanne auf Schäden vor der ersten Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd oder Ihre Kochfläche für die Verwendung mit Gusseisen geeignet ist.
- Platzieren Sie die Pfanne auf einer stabilen, flachen Fläche und heizen Sie sie gemäß Ihren Kochanforderungen vor.
- Die Pfanne kann auch im Ofen verwendet werden; stellen Sie sicher, dass der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist.

## 5. Betrieb

- Die Pfanne eignet sich perfekt zum Braten, Schmoren und Backen.
- Verwenden Sie immer eine angemessene Menge Öl oder Butter, um ein Anhaften zu verhindern.
- Kontrollieren Sie die Hitze während des Kochens, um ein Anbrennen des Essens zu vermeiden.
- Nach dem Kochen können Sie die Ausgießrille verwenden, um Flüssigkeiten präzise abzugießen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung sofort gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie zur Pflege gelegentlich eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Pfanne verfärbt ist: Überprüfen Sie die Temperatur, die Sie verwendet haben, und stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Pflege angewandt haben.
- Bei Anhaften von Speisen: Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Öl verwendet haben und die Pfanne gut vorgeheizt ist.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte.
- Wenn die Pfanne beschädigt ist, versuchen Sie, sie zu recyceln oder bringen Sie sie zu einem entsprechenden Abfallentsorgungszentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Koekenpan met Gietrand Ø 260mm

## 1. Algemene Informatie

De Staub Koekenpan met Gietrand is een hoogwaardige gietijzeren pan ontworpen voor het bereiden van heerlijke gerechten. Deze pan zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, waardoor je eten perfect gaart. Met een diameter van 260mm en een gietrand voor gemakkelijk gieten, is deze pan geschikt voor iedere keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen gebruik: Gebruik de pan alleen voor culinair gebruik.
- Hete oppervlakken: De pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Kindveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd corrosie: Laat de pan niet in water weken en gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de pan stabiel op het fornuis staat om omvallen te voorkomen.
- Brandpreventie: Laat de pan niet onbeheerd op het vuur staan.

## 3. Productspecificaties

- Producttype: Koekenpan
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 260 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, inductie en oven
- Geschikt voor vaatwasser: Nee
- Verwarmingsbron: Geschikt voor directe warmte

## 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de pan op een vlak en stabiel oppervlak, zoals een fornuis of een kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron voor een optimale warmteoverdracht.
- Voor het gebruik, was de pan grondig met warm water en een milde zeep en droog deze goed af.

## 5. Gebruik

- Voordat je de pan voor het eerst gebruikt, kun je deze inwrijven met een dunne laag olie en opwarmen op een lage temperatuur.
- Verhit de pan langzaam op een laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg olie of vet toe voordat je voedsel toevoegt.
- Vermijd het koken van zeer zure voedingsmiddelen in de pan om de levensduur te verlengen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan eerst afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurmiddelen of afwasmachines.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Wrijf de pan in met een lichte laag olie na het schoonmaken voor extra bescherming.

## 7. Probleemoplossing

- Pan blijft plakken: Zet de pan op een lagere temperatuur en gebruik voldoende olie.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan goed op de warmtebron staat en dat deze niet te groot of te klein is.
- Roest: Zorg ervoor dat de pan volledig droog is en bewaar deze op een droge plaats.

## 8. Afvoer

- Gooi de pan niet weg met gewoon huisafval. Neem contact op met lokale afvaldiensten om te informeren over de juiste wijze van afvoer van gietijzeren producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Staub con Vertedor

## 1. Información General

Gracias por elegir la sartén Staub con vertedor. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción excepcional gracias a su construcción de hierro fundido de alta calidad, que garantiza una distribución uniforme del calor y durabilidad a largo plazo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo utilice la sartén para los fines para los cuales fue diseñada, es decir, la cocción de alimentos.
- Evitar Quemaduras: Las superficies de la sartén pueden calentarse mucho. Use siempre manoplas o agarraderas al manipularla.
- No usar en hornos de microondas: Este producto no es apto para hornos de microondas.
- Manipulación: Evite golpes o caídas que puedan dañar el producto.
- Infantes: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños para prevenir quemaduras o lesiones.
- Limpieza: No use detergentes abrasivos ni estropajos metálicos para evitar dañar el revestimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Negra
- Peso: 3.5 kg
- Apto para inducción: Sí
- Apta para horno: Sí

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire la sartén de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione la sartén para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque la sartén en una superficie plana y resistente.
4. Para mejorar el rendimiento, se recomienda pre-calar la sartén a fuego medio-bajo antes de su primer uso.

## 5. Operación

1. Caliente la sartén durante unos minutos antes de añadir aceite u otros ingredientes.
2. Ajuste el calor según la receta. El hierro fundido retiene el calor, lo que permite una cocción uniforme.
3. Utilice utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lavado: Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Evite el uso de jabón.
- Secado: Seque la sartén completamente para evitar la oxidación.
- Mantenimiento: Aplique una fina capa de aceite al interior de la sartén después de cada uso para mantener su acabado.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se oxida: Asegúrese de secar completamente la sartén y aplicar aceite después de la limpieza.
- Pérdida de antiadherente: Si la superficie no es antiadherente, revise el procedimiento de limpieza y aplicación de aceite.

## 8. Eliminación

La sartén Staub es un producto duradero. En caso de que ya no desee utilizarla, considere donarla o reciclarla. Si opta por desecharla, consulte las disposiciones locales de su área sobre la eliminación de productos de hierro fundido.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, puede comunicarse con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Poêle à Frirer en Fonte avec Bec Verseur Ø 260mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frirer en fonte avec bec verseur de Staub. Ce produit est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles tout en étant facile à utiliser et à entretenir.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Utilisez uniquement cette poêle pour des cuissons sur des sources de chaleur adaptées, notamment les plaques de cuisson et les fours.
- Surchauffe : Ne laissez jamais la poêle vide sur une source de chaleur, cela peut endommager le revêtement.
- Manipulation : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsque celle-ci est en cours d'utilisation ou vient d'être retirée de la source de chaleur.
- Chocs : Évitez les chocs thermiques en passant la poêle d'un environnement très froid à un environnement très chaud.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : Ø 260 mm
- Type : Poêle à frirer avec bec verseur
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Température maximale : 240°C

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage.
2. Nettoyage initial : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et séchez-la immédiatement.
3. Utilisation initiale : Avant la première utilisation, il est recommandé de préchauffer à basse température puis d'augmenter progressivement la chaleur.
4. Rangement : Conservez la poêle dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à basse ou moyenne température avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour un meilleur résultat, utilisez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver le revêtement de la poêle.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir après utilisation.
- Lavez-la avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille et appliquez une fine couche d'huile pour la préserver.

## 7. Dépannage

- Aliments collants : Si les aliments collent, cela peut être dû à un manque d'huile ou à une température trop élevée.
- Rouille : Si vous remarquez des taches rouillées, nettoyez avec du papier de verre fin puis appliquez une couche d'huile.
- Fissures : En cas de fissures, ne plus utiliser la poêle et contacter le vendeur.

## 8. Élimination

Lors de l'élimination de ce produit, veillez à respecter les réglementations locales en matière de recyclage. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères. Vérifiez auprès de votre déchetterie locale pour les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande de service, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Ghisa con Beccuccio di Versamento Ø 260mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra padella in ghisa di alta qualità. Questo prodotto è progettato per fornire un'esperienza di cottura eccellente, assicurando una distribuzione uniforme del calore e una conservazione ottimale dei sapori.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare sempre la padella su superficie stabile. Non utilizzare su un fuoco eccessivamente alto per evitare danni.
- Maniglie Calde: Le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso. Si raccomanda di utilizzare guanti da cucina per maneggiarle.
- Utilizzo in Forno: La padella può essere utilizzata nel forno, ma prestare attenzione alle temperature elevate.
- Non Immersione: Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Padella in Ghisa con Beccuccio di Versamento
- Diametro: Ø 260 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Uso: Cottura su fornelli e nel forno
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani cottura

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Pulire la padella con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugarla completamente.
3. Posizionare la padella su un fornello o dentro il forno prima di accenderlo.
4. Se necessario, condire la padella con un olio leggero per prevenire la ruggine e migliorare la cottura.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fornello o preriscaldare il forno a temperatura desiderata.
- Aggiungere olio o burro nella padella prima di aggiungere gli alimenti.
- Monitorare la cottura e mescolare gli alimenti regolarmente.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare di graffiare la superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva. Evitare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo Attaccato: Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario condire nuovamente la padella o aumentare la temperatura durante la cottura.
- Ruggine: Trattare la ruggine con una spugna di rame e riapplicare l'olio per prevenire ulteriori danni.

## 8. Smaltimento

Quando la padella non è più utilizzabile, smaltirla in conformità alle normative locali sui rifiuti. La ghisa è riciclabile; pertanto, è consigliabile portarla a un centro di riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania