

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: 1004522

### STAUB | PANS - Paella pan - Ø 340mm - Cast iron - Graphite gray



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Paella Pan O 340mm

### General Information

Thank you for choosing the Staub Paella Pan O 340mm. This high-quality cast iron cookware is designed to provide even heat distribution and exceptional cooking results. Ideal for preparing traditional paella and a variety of other dishes, it combines functionality with a stylish graphite gray finish.

### Safety Information

- Product Use: This paella pan is designed for stovetop and oven use, ensuring it operates safely within recommended temperature ranges.
- Hot Surfaces: The cast iron retains heat extremely well. Always use oven mitts or pot holders when handling the pan, as the surface can become very hot during cooking.
- Child Safety: Keep the pan out of reach of children when in use. Use caution when the pan is on the stovetop or oven to prevent accidental burns.
- Non-Stick Properties: Although this pan has a natural non-stick surface after seasoning, avoid using metal utensils that can scratch the inner coating.
- Cleaning Precautions: Always allow the pan to cool before washing. Sudden temperature changes can cause the cast iron to crack.
- Storage: Store the pan in a dry environment to prevent rusting.

### Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 340mm
- Weight: 2.60 kg
- Suitable for: All heat sources (including induction), oven safe up to 260°C

### Setup and Installation

1. Preparation: Remove all packaging materials and ensure that the cooking surface is clean and dry.
2. Seasoning (if necessary): Before first use, lightly coat the interior with cooking oil and heat it on low for about 10-15 minutes. This helps to create a natural non-stick surface.
3. Using on Stovetop: Place the paella pan on the stove over medium heat. Ensure it is stable and secure for safe cooking.
4. Using in Oven: Preheat your oven to the desired temperature. Carefully place the pan inside using oven mitts.

### Operation

- Preheat the pan before adding oil or ingredients for optimal cooking results.
- Use medium or low heat settings for best performance. High heat may cause food to stick.
- Use wooden or silicone utensils to preserve the non-stick surface.

### Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a non-abrasive sponge. Avoid using dish soap unless necessary for stubborn residues.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Periodically re-season the cooking surface to maintain its non-stick properties and protect against corrosion.

### Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper seasoning and avoid high heat. Consider re-seasoning the pan if sticking persists.
- Rust Development: If rust appears, scrub with a mild abrasive and re-season immediately.
- Uneven Cooking: Ensure even heat distribution by moving ingredients around during cooking.

### Disposal

When disposing of the product, consider recycling the cast iron if possible. Check local regulations for safe disposal guidelines.

### Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Staub Paella-Pfanne O 340mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Staub Paella-Pfanne. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal zum Zubereiten von Paellas und anderen Gerichten. Die Pfanne bietet hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf passenden Kochfeldtypen (Gas, Elektro, Induktion).
- Vermeiden Sie das Überhitzen, um Verfärbungen oder Beschädigungen der Oberfläche zu verhindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Griffe heiß werden können.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 340 mm
- Höhe: 80 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Hitzebeständig bis 250 °C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Pfanne.
- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Trocknen Sie die Pfanne komplett ab.
- Die Pfanne kann auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden. Achten Sie darauf, sie gleichmäßig auf der Kochfläche zu platzieren, um eine optimale Hitzeverteilung zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen einen Esslöffel Öl in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.
- Die Pfanne vorheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien, um Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Bei Bedarf mit einer dünnen Schicht Öl einreiben, um die Schutzschicht zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Pfanne sollte ausreichend vorgeheizt werden. Verwenden Sie genügend Öl.
- Problem: Unregelmäßiges Kochen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und die Platzierung auf dem Kochfeld.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Richtlinien für Metallprodukte.
- Gusseisen kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Handleiding voor de Staub Paella Pan

### 1. Algemene Informatie

De Staub Paella Pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en is ideaal voor het bereiden van paella en andere gerechten. Het materiaal zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt de smaak van de ingrediënten. Deze pan is geschikt voor gebruik op alle kookplaten, inclusief inductie, en kan ook in de oven worden gebruikt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de pan uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Hete oppervlaktes: De pan kan zeer heet worden, gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het toevoegen van vloeistoffen in een hete pan om spatten te voorkomen.
- Reiniging: Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken.

### 3. Productspecificaties

- Model: Staub Paella Pan
- Afmeting: Ø340 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie en oven

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op mogelijke schade.
2. Plaats de paellapan op een vlakke en stabiele werkplek.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is afgestemd op de kookplaat en dat er geen losse onderdelen zijn die kunnen interfereren met de stabiliteit.

### 5. Bediening

1. Breng de pan op een lage tot middelhoge temperatuur tot deze opwarmt.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe voordat u ingrediënten toevoegt.
3. Bereid de ingrediënten zoals gewenst en volg uw recept.
4. Voor gebruik in de oven, plaats de temperatuur maximaal zoals aangegeven in uw recept.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik volledig afkoelen.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons om resten te verwijderen.
- Vermijd zeep en schurende middelen; een lage pH-afwasmiddel is aan te bevelen.
- Droog de pan volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

### 7. Probleemoplossing

- Pan kleeft: Dit kan het gevolg zijn van onvoldoende olie of te hoge temperatuur. Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de pan goed opwarmt voordat u ingrediënten toevoegt.
- Rookontwikkeling: Dit kan optreden bij te hoge temperaturen. Vermijd het koken op maximale hitte.

### 8. Afvoer

- Gooi de pan niet weg met normaal huisafval. Controleer lokale regelgeving voor de juiste manier van afvoeren van gietijzeren producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

- 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 para Paella Staub

## 1. Información General

La sartén para paella Staub es la herramienta perfecta para preparar platos tradicionales de paella y otros deliciosos guisos. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, garantiza una distribución uniforme del calor y una retención excepcional. Su diseño elegante y funcional la convierte en un elemento esencial en cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuada: Este producto ha sido diseñado exclusivamente para cocinar. No usar la sartén para otros fines.
- Superficie caliente: La sartén se calentará durante su uso. Evite el contacto directo con la piel. Utilice manoplas o agarraollas.
- Instrucciones de temperatura: No exceda la temperatura máxima recomendada para evitar daños.
- Manejo: Maneje la sartén con cuidado y evite caídas para prevenir daños.
- Limpieza: Deje enfriar completamente antes de limpiar. Nunca sumerja en agua fría inmediatamente después de usar para evitar deformaciones.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: Diámetro de 340 mm
- Peso: Aproximadamente 2.2 kg
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistencia a temperaturas: Hasta 250°C

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire la sartén de su empaquetado.
2. Inspeccione la sartén por posible daño.
3. Coloque la sartén sobre la superficie de cocción elegida.
4. Asegúrese de que esté centrada sobre el fuego para una distribución uniforme del calor.
5. No se requiere montaje adicional; está lista para usarse.

## 5. Funcionamiento

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, use una cantidad moderada de aceite o grasa.
- Agregue los ingredientes y siga la receta deseada, ajustando el fuego según sea necesario.
- Evite el uso de utensilios metálicos para no dañar el recubrimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del uso, deje enfriar.
- Enjuague con agua caliente y limpie con un paño suave o esponja.
- No use detergentes agresivos o estropajos abrasivos.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de cada lavado para evitar la oxidación.
- Guarde en un lugar seco.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se deforma: Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja la sartén caliente en agua fría.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de precalentar adecuadamente y usar suficiente aceite.
- Dificultad para limpiar: Remoje en agua tibia durante unos minutos antes de limpiar.

## 8. Eliminación

Este producto es duradero, pero al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales. Consulte con su autoridad local sobre el ecoembalaje y la eliminación de productos.

## 9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos en:

- 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 paella Staub de 340 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à paella Staub en fonte. Cet ustensile de cuisine est conçu pour réaliser des plats savoureux tout en assurant une répartition optimale de la chaleur. Adaptée à tous les types de cuissons, elle est idéale pour une utilisation sur le feu ou au four.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger le produit lorsqu'il est chaud.
- Évitez le contact avec une chaleur excessive ou des flammes nues.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le produit est posé sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser de récipients ou d'ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Tenez hors de portée des enfants lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Suivez toujours les recommandations de température pour éviter tout endommagement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 340 mm
- Couleur : Gris graphite
- Convient pour : Induction, gaz, électrique, et four
- Entretien : Lave-vaisselle recommandé, mais un lavage à la main prolongera sa durée de vie
- Garantie : Selon les conditions du fabricant

## 4. Installation et Configuration

- Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Assurez-vous que la poêle est placée sur une source de chaleur appropriée.
- Évitez les chocs thermiques en ne plaçant pas d'aliments froids dans une poêle chaude.
- Pour une cuisson optimale, utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen pour la cuisson.
- Ajoutez un peu d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Disposez les ingrédients uniformément pour une cuisson homogène.
- Ajustez la température selon les recommandations de votre recette.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant le nettoyage.
- Pour un nettoyage quotidien, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude.
- En cas d'aliments particulièrement collants, laissez tremper dans l'eau chaude avant de laver.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Stockez la poêle dans un endroit sec pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la poêle ne chauffe pas correctement, vérifiez que la source de chaleur est correctement réglée.
- En cas de déformation, ne pas essayer de redresser ; contacter le service client.
- Si des aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de préchauffer correctement la poêle.
- Pour toute autre anomalie, consulter le service clientèle.

## 8. Élimination

- Respectez les normes locales concernant l'élimination des produits en métal.
- Ne pas jeter la poêle dans les ordures ménagères.
- Pour une élimination écologiquement responsable, contactez votre centre de recyclage local.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Paella Pan in Ghisa - Staub

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il paella pan in ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina e garantirvi piatti deliziosi. Assicuratevi di seguire attentamente le istruzioni fornite in questo manuale per un utilizzo sicuro e efficace.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso e Manutenzione:** Non utilizzare il paella pan su fonti di calore troppo elevate; il surriscaldamento potrebbe danneggiare il prodotto.
- **Manipolazione:** Usare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano il paella pan caldo per evitare ustioni.
- **Pulizia:** Non immergere il paella pan in acqua fredda mentre è caldo. Attendere che si raffreddi prima di procedere alla pulizia.
- **Chiusura Sicura:** Tenere il prodotto lontano da bambini; il manico potrebbe scottare se toccato durante il funzionamento.
- **Materiale:** La ghisa è robusta, ma può scheggiarsi se sottoposta a urti violenti.
- **Riparazioni:** Non tentare di riparare il prodotto autonomamente in caso di danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del prodotto:** Paella Pan in Ghisa
- **Dimensioni:** 340 mm
- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Grigio grafite
- **Tipologia:** Adatto per tutte le fonti di calore inclusa l'induzione
- **Design:** Interno smaltato per una facile pulizia
- **Capacità:** Ideale per preparare piatti per 4-6 persone

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare il paella pan su una superficie stabile prima dell'uso.
- Assicurarsi che la fonte di calore scelta sia adatta alle dimensioni della padella.
- Se si utilizza su un piano cottura a induzione, verificare che il cerchio dell'induzione corrisponda al diametro della padella.
- Accendere la fonte di calore e impostare la temperatura desiderata.
- Consigliamo di preriscaldare la padella leggermente prima di aggiungere ingredienti.

## 5. Operazione

- Aggiungere un po' di olio al paella pan preriscaldato per evitare che i cibi si attacchino.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Mescolare occasionalmente per garantire una cottura uniforme.
- Osservare attentamente il processo di cottura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il paella pan dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio per preservare la ghisa.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Il cibo si attacca:** Assicurarsi di aver riscaldato adeguatamente e di avere usato abbastanza olio.
- **Ruggine sulla superficie:** Applicare olio e riscaldare lentamente per ripristinare la superficie.
- **Danni visibili:** Contattare il supporto clienti per assistenza su eventuali difetti di produzione.

## 8. Smaltimento

Quando non si utilizza più il paella pan, assicurarsi di smaltirlo in conformità con le normative locali. La ghisa è un materiale riciclabile e può essere portato in centri di raccolta di metalli.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, puoi contattarci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il paella pan in ghisa Staub. Buon divertimento in cucina!