

# 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: 1004524**

**STAUB | PANS - Paella pan - Ø 340mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Paella Pan - O 340mm Cast Iron Black

### 1. General Information

The Staub Paella Pan is designed for preparing traditional paella and other delicious dishes. Crafted from high-quality cast iron, this pan provides even heat distribution and excellent heat retention, ensuring that your meals are cooked to perfection. The black enamel finish adds a touch of elegance while enhancing durability and ease of cleaning.

### 2. Safety Information

- Proper Use: Use the pan only for its intended purpose. Avoid using it on an open flame or in a broiler unless specified.
- Heat Safety: Always use oven mitts when handling the pan, as it can become extremely hot during and after cooking.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents and burns.
- Surface Safety: Ensure the cooking surface is stable and heat-resistant.
- Chemical Safety: Avoid using metal utensils that may scratch the enamel surface; opt for wooden or silicone utensils instead.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking other cookware directly on top without protection to prevent scratching.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Staub Paella Pan
- Material: Cast Iron
- Diameter: 340 mm
- Color: Black
- Oven Safe: Yes
- Stovetop Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Weight: 2.6 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the pan from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Initial Cleaning: Rinse the pan with warm water and mild detergent. Dry completely before use.
3. Pre-Seasoning: Although lightly pre-seasoned, applying a thin layer of vegetable oil before the first use is recommended for enhanced non-stick properties.
4. Cooking Setup: Place the pan on a compatible heat source. Ensure the surface is flat for even cooking.

### 5. Operation

1. Preheat the pan on low to medium heat for best results.
2. Add oil or butter as per your recipe.
3. Proceed to add the ingredients while maintaining the necessary temperature for the dish.
4. Stir and cook according to your recipe, monitoring to avoid burning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely after use.
- For regular cleaning, use warm water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid soaking the pan for prolonged periods.
- Occasionally, apply a thin layer of vegetable oil to maintain the seasoning.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is preheated adequately and use sufficient oil or butter.
- Uneven Cooking: Check if your heat source is suitable for the size of the pan and adjust the temperature as necessary.
- Rust Spots: Clean the pan thoroughly, dry completely and apply a light coat of oil to prevent rusting in the future.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron is recyclable; check with your local recycling center for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Paella Pan. We wish you many delightful cooking experiences.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub Paella-Pfanne O 340 mm, Gusseisen, Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Paella-Pfanne O 340 mm. Diese Pfanne aus Gusseisen vereint Funktionalität und Ästhetik und ist ideal für die Zubereitung von Paella, Risotto und anderen Gerichten. Das hochwertige Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein perfektes Kochergebnis.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne kann auf allen Arten von Kochfeldern, einschließlich Induktions- und Backöfen, verwendet werden. Vor dem Berühren immer abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Töpfen und Pfannen immer Ofenhandschuhe.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Nie im Geschirrspüler reinigen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Paella-Pfanne O 340 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 340 mm
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Langlebigkeit: Hochwertige, langlebige Beschichtung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzfolien von der Pfanne.
2. Erster Gebrauch: Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Einbrennen:
  - Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf.
  - Stellen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld und erhitzen Sie sie leicht.
  - Lassen Sie die Pfanne abkühlen und wischen Sie überschüssiges Öl ab.
4. Kochfeldwahl: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen Kochfeld platziert ist.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie bei mittleren bis hohen Temperaturen vergossene Utensilien wie Holz- oder Silikonlöffel, um die Oberfläche der Pfanne zu schützen.
- Gießen Sie die zubereiteten Zutaten gleichmäßig in der Pfanne, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, die Hitze gleichmäßig zu regulieren, um Anbrennen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm. Bei Bedarf können Sie auch eine weiche Bürste verwenden.
- Vermeiden Sie starke Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme, die die Beschichtung beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und tragen Sie, wenn gewünscht, eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Haltbarkeit zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Brennt das Essen an.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl oder Wasser.
- Problem: Schwierige Reinigung.
  - Lösung: Weichen Sie die Pfanne vor der Reinigung in warmem Wasser ein.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Bei der Entsorgung bitte auf Recyclingmöglichkeiten achten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Staub Paella Pan - O 340mm, Gietijzer, Zwart

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Paella Pan van 340 mm. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen om een uitstekende kookervaring te bieden, ideaal voor het bereiden van traditionele paella en andere gerechten. De pan is vervaardigd uit duurzaam gietijzer, wat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende hittebehoud.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrisch, inductie) en in de oven.
- De pan kan zeer heet worden, gebruik altijd ovenwanten of een doek om te voorkomen dat u zich brandt.
- Plaats de pan niet direct op een open vlam zonder dat deze op een kookplaat staat.
- Laat de pan niet zonder toezicht op het vuur of in de oven.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om kromtrekken of barsten te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke en stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: O 340mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, en oven
- Ondersteunt: Vaatwasmachinebestendig, maar handwas aanbevolen voor een langere levensduur

## 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder alle verpakking en etiketten van de pan.
- Controleer de pan op eventuele beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice als u schade opmerkt.
- Plaats de pan op de gewenste kookplaat of in de oven. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon is en dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Gebruik een afscherming of kookplaat voor extra veiligheid en stabiliteit.

## 5. Gebruik

- Voor het eerste gebruik, spoel de pan af met warm water en een milde zeep. Droog grondig af.
- Gebruik een beetje olie of boter voordat u begint met koken om plakken te voorkomen.
- Kook op een gematigd vuur voor optimale resultaten.
- Gebruik houten, siliconen of kunststof spatels om krassen te voorkomen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen na gebruik.
- Was met warm water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het wassen om roest te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op het oppervlak van de pan om deze te beschermen wanneer deze niet in gebruik is.

## 7. Probleemoplossing

- Verminderde kookprestaties: Controleer of de pan goed is verwarmd vóór het koken en dat de juiste warmtebron wordt gebruikt.
- Voedsel plakt: Probeer meer olie of vet te gebruiken tijdens het koken of verhoog de temperatuur een beetje.
- Roestvorming: Dit kan optreden als de pan niet goed is schoongemaakt of gedroogd. Reinig de pan grondig en breng een beschermende olie aan.

## 8. Afvoer

- Wanneer de pan niet meer te gebruiken is, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke manier afvoert. Neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum voor richtlijnen over de afvoer van metalen producten.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie over de Staub Paella Pan kunt u contact opnemen:

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 de Paella Staub Ø 340 mm - Hierro Fundido Negro

## 1. Información General

La sartén de paella Staub de 340 mm es un utensilio de cocina diseñado para preparar deliciosas paellas y otros platos. Fabricada en hierro fundido, ofrece una excelente retención y distribución del calor, garantizando resultados perfectos en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado únicamente para su uso en cocinas. No utilizar para fines distintos.
- **Manejo:** Use guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- **Superficies Calientes:** Coloque la sartén en superficies estables y resistentes al calor.
- **Aceites y Grasas:** Tenga cuidado al utilizar aceites y grasas, ya que pueden salpicar al entrar en contacto con superficies calientes.
- **Infantes:** Mantenga a los niños alejados del área de cocina mientras use este producto.
- **Limpieza:** Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla. No sumerja en agua caliente inmediatamente después de usar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 340 mm
- **Color:** Negro
- **Uso:** Inducción, gas, horno
- **Capacidad:** Aproximadamente 3-4 porciones
- **Compatible:** Apto para lavavajillas

## 4. Instalación y Montaje

1. **Desembalaje:** Retire la sartén cuidadosamente de su embalaje. Verifique que no haya daños visibles.
2. **Limpieza Inicial:** Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave, enjuague y seque bien.
3. **Condimentar la Sartén (opcional):** Aplique una capa ligera de aceite vegetal en el interior de la sartén antes del primer uso para mejorar la superficie antiadherente.
4. **Ubicación:** Coloque la sartén sobre la fuente de calor deseada (cocina de gas, eléctrica o inducción). Asegúrese de que esté centrada sobre la fuente de calor.

## 5. Operación

1. Caliente la sartén a fuego medio.
2. Añadir ingredientes según la receta deseada.
3. Cocine según las indicaciones de su receta, ajustando la temperatura según sea necesario.
4. Para una mejor distribución del calor, evite el uso de utensilios metálicos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje enfriar y limpie la sartén con agua tibia y una esponja suave.
- Evite el uso de detergentes abrasivos o esponjas de acero.
- Para conservar la calidad del hierro fundido, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos Pegados:** Si los alimentos se pegan, es posible que necesite condimentar la sartén nuevamente.
- **Desgaste del Acabado:** Aplique aceite para recondicionar la superficie.
- **Olor No Deseado:** Asegúrese de que la sartén esté completamente limpia y libre de residuos de alimentos.

## 8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Si la sartén está al final de su vida útil, verifique las normativas locales para su reciclaje o eliminación apropiada.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su elección por la sartén de paella Staub y esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle à Paella Staub 340mm en Fonte Noire

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la poêle à paella Staub de 340mm. Ce produit est conçu pour créer des plats savoureux tout en garantissant une cuisson uniforme. Fabriquée en fonte, elle offre une excellente rétention de chaleur.

## 2. Informations de Sécurité

- a. Usage de la Poêle: Ne jamais utiliser la poêle à paella sur un feu nu sans un contenu.
- b. Chaleur: La poêle peut devenir très chaude. Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation.
- c. Manipulation: Évitez de la lâcher ou de la laisser tomber, car cela pourrait provoquer des dommages.
- d. Produits Chimiques: Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- e. Enfants: Gardez la poêle hors de la portée des enfants lorsque celle-ci est chaude.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle: Poêle à Paella Staub
- Diamètre: 340 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Poids: 2.5 kg
- Compatible avec tous types de feux, y compris l'induction.
- Compatible avec le four.

## 4. Installation et Mise en Place

- a. Retirez tous les emballages et étiquettes de la poêle.
- b. Avant la première utilisation, il est recommandé de la laver à l'eau chaude savonneuse, puis de bien sécher.
- c. Huilez légèrement la surface intérieure avant de la chauffer pour éviter que les aliments ne collent.
- d. Placez sur le feu ou dans le four en veillant à ce qu'elle soit bien stable.

## 5. Fonctionnement

- a. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'y ajouter les ingrédients.
- b. Ne remplissez pas la poêle à ras bord pour éviter les débordements.
- c. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface de la poêle.

## 6. Nettoyage et Entretien

- a. Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- b. Utilisez uniquement de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez les nettoyants abrasifs.
- c. Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.
- d. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour préserver la surface.

## 7. Dépannage

- a. Problème: La poêle colle.
  - Solution: Assurez-vous de préchauffer la poêle correctement et d'utiliser une huile appropriée.
- b. Problème: La poêle rouille.
  - Solution: Séchez-la correctement après lavage et appliquez de l'huile.
- c. Problème: Incompatibilité de chaleur sur un réchaud.
  - Solution: Vérifiez la source de chaleur et assurez-vous qu'elle est appropriée pour la fonte.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale. La fonte est recyclable. Pour des informations supplémentaires sur le recyclage, contactez votre municipalité.

## 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, Germany

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Padella Paella Staub O 340mm in Ghisa Nera

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Paella Staub in ghisa. Questa padella è stata progettata per offrire prestazioni eccellenti e risultati deliziosi. È ideale per una varietà di piatti, compresi i più tradizionali a base di riso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura stabili e adatti.
- Non utilizzare la padella sotto il grill o sul piano di cottura a induzione senza l'idoneità specificata.
- Maneggiare con attenzione poiché la padella e le sue maniglie possono diventare molto calde durante l'uso.
- Evitare l'uso di utensili di metallo per prevenire graffi e danni al rivestimento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Pulire immediatamente eventuali schizzi di olio o liquidi per evitare scivolamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: O 340mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Adatto per: Gaz, induzione, forno
- Manico: Ergonomico, progettato per un facile sollevamento

## 4. Setup e Installazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Posizionare la padella su un piano di cottura compatibile.
- Assicurarsi che la padella sia ben centrata per una cottura uniforme.

## 5. Operazione

- Scaldare la padella su fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare poco olio per una cottura efficace.
- Seguire le ricette consigliate per ottenere migliori risultati.
- Monitorare attentamente la temperatura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente e applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella presenta ruggine, utilizzare una spugna per rimuovere la ruggine e ripristinare il rivestimento con olio.
- Se i cibi si attaccano, considera di aumentare la quantità di olio utilizzato o migliorare la temperatura di cottura.

## 8. Smaltimento

Quando la padella non è più utilizzabile, si prega di smaltirla in modo responsabile. Contattare il servizio locale di smaltimento dei rifiuti o un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania