

# 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: 1004805**

**STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 230mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Grill Pan Pure Grill O 230mm Cast Iron Black

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Grill Pan Pure Grill O 230mm. This cast iron grill pan is designed to provide an excellent grilling experience, allowing you to enjoy delicious grilled food with the convenience of indoor cooking. Its high-quality construction ensures even heat distribution, making it ideal for searing meat and cooking vegetables to perfection.

### 2. Safety Information

- Ensure that the grill pan is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the hot grill pan.
- Do not leave the grill pan unattended while it is in use on the stove or in the oven.
- Be cautious of splattering oil when cooking; use a splatter guard if necessary.
- Allow the grill pan to cool completely before cleaning to avoid burns.
- Keep out of reach of children when in use and during the cooling process.
- Do not use metal utensils that could scratch the surface; opt for silicone, wood, or heat-resistant plastic utensils instead.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 230 mm
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 250°C
- Dishwasher safe but hand washing is recommended for longevity

### 4. Setup and Installation

1. Remove the grill pan from the packaging, taking care to discard any protective materials.
2. Inspect the grill pan for any damages. If any are found, do not use and contact customer service.
3. Before the first use, wash the grill pan with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. Season the grill pan with a thin layer of oil to enhance its non-stick properties and longevity. Preheat the grill pan on medium heat for a few minutes after applying oil.
5. The grill pan is now ready to be used on any heat source, including gas, electric, halogen, or induction cooktops, as well as in the oven.

### 5. Operation

- Preheat the grill pan on medium to high heat before adding food.
- Use a small amount of oil or butter for cooking, as the cast iron provides excellent heat retention.
- Place food onto the grill pan in a single layer to ensure even cooking.
- After cooking, allow the food to rest for a few minutes for optimal flavor.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the grill pan to cool completely.
- Clean the grill pan using warm water and a soft sponge or cloth. Avoid harsh detergents and abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak the pan in warm soapy water for a short time before cleaning.
- Dry the grill pan thoroughly after cleaning to prevent rust.
- To maintain non-stick properties, periodically apply a thin layer of cooking oil after cleaning.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan: Ensure that the pan is well-seasoned and preheated before adding food. Use sufficient oil for cooking.
- Uneven cooking: Ensure the heat is distributed evenly by preheating and using a medium to low flame.
- Rust spots: This may occur if not dried properly. Clean the pan and re-season it with oil.

### 8. Disposal

When disposing of the product, please do so in accordance with local waste management regulations. As a cast iron product, it can be recycled. Do not dispose of in regular household waste.

### 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 230mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 230mm. Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist ideal zum Grillen, Braten und Servieren. Sie vereint Funktionalität mit eleganter Ästhetik und ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Pfanne wird beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochutensilien: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden. Metallutensilien sollten vermieden werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach dem Gebrauch.
- Vermeidung von Verletzungen: Achten Sie darauf, dass die Pfanne stabil auf dem Herd steht und nicht herunterfallen kann.
- Lebensmittelsicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird. Braten Sie kein rohes Fleisch in der Pfanne, ohne dass diese gut vorbehandelt wurde, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 230 mm
- Farbe: Schwarz
- Grillstruktur: Vertiefte Grillstreifen für markante Grillstreifen
- Gewicht: 1,45 kg
- Eignung: Alle Herdarten (einschließlich Induktion), Ofen und Grill

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Benutzung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Fetten Sie die Innenseite der Pfanne leicht mit Pflanzenöl ein.
- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Herd oder im Ofen.

## 5. Betrieb

- Vor dem Einsatz: Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen.
- Für das Grillen von Fleisch oder Gemüse verwenden Sie einen Esslöffel Öl, um ein Ankleben zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch zu wählen, um ein Überhitzen und Verbrennen zu vermeiden.
- Nach Gebrauch lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie kein Spülmittel oder die Spülmaschine, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.
- Falls Lebensmittelreste anhaften, weichen Sie die Pfanne in warmem Wasser ein, bevor Sie sie reinigen.
- Ölen Sie die Pfanne regelmäßig ein, um die Antihafteigenschaften zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.  
- Lösung: Pfanne eventuell neu einölen oder ausreichend vorheizen.
- Problem: Die Pfanne hat Rostflecken.  
- Lösung: Rost mit feinem Sandpapier entfernen und die Pfanne erneut einölen.
- Problem: Uneinheitliche Grillstreifen.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass das Grillgut gleichmäßig platziert ist.

## 8. Entsorgung

- Gusseisenprodukte sind recycelbar. Bitte bringen Sie die Pfanne zu einem örtlichen Recyclinghof oder einem Metallrecyclingzentrum.
- Entsorgen Sie keine Gusseisenprodukte im normalen Müll, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Grill Pan - Pure Grill O 230mm Gietijzer Zwart

## 1. Algemene Informatie

De Staub Grill Pan is ontworpen voor het grillen van vlees, groenten en andere voedingsmiddelen. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, is deze pan ideaal voor gebruik op alle soorten kookplaten, inclusief inductie. De stevige constructie zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding en -retentie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de pan op een vlakke en stabiele ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen of een doek bij het hanteren van de hete pan om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan niet op een open vuur of onder de grill zonder voldoende toezicht.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze afruimt en schoonmaakt om verbranding te vermijden.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

## 3. Product Specificaties

- Merk: Staub
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 230 mm
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee
- Kooktechniek: Grillen

## 4. Opstelling en Installatie

- Haal de pan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Maak de pan schoon met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt.
- Plaats de pan op het fornuis of de kookplaat en zorg ervoor dat deze goed op de verwarmingselementen past.
- Verwarm de pan langzaam om thermische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen tijdens het gebruik om de binnenkant van de pan te beschermen.

## 5. Bediening

- Voeg een klein beetje olie of vet toe voordat u begint met koken om aanbranden te voorkomen.
- Verwarm de pan op middelhoog vuur en voeg de te grillen ingrediënten toe.
- Grill de voedingsmiddelen totdat ze de gewenste gaarheid bereiken, draai ze regelmatig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
- Controleer regelmatig om ervoor te zorgen dat de temperatuur niet te hoog wordt en pas deze aan indien nodig.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen nadat u klaar bent met koken.
- Spoel de pan af met warm water. Gebruik geen zeep, omdat dit de natuurlijke anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Gebruik een zachte spons of een borstel om etensresten te verwijderen.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plaats.
- Breng indien nodig een dunne laag olie aan om de pan te onderhouden en roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Wanneer de pan niet goed verwarmt: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en of de juiste temperatuur is ingesteld.
- Bij aanbranden van voedsel: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en de temperatuur niet te hoog is.
- Roestvorming op de pan: Reinig de pan grondig en breng een laag olie aan om de pan te beschermen.

## 8. Afvalverwerking

Houd rekening met de lokale wetgeving met betrekking tot de verwijdering van huishoudelijk afval. Gietijzeren producten kunnen meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw gemeentelijke afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido Pure Grill O - 230mm

## 1. Información General

La Sartén de Hierro Fundido Pure Grill O de 230 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento superior al asar y cocinar. Fabricada en hierro fundido, proporciona una distribución uniforme del calor y es ideal para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

## 2. Información de Seguridad

### - Advertencias Generales

Este producto es de uso exclusivo en la cocina. Manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

### - Manipulación

La sartén puede calentarse considerablemente; utilice siempre guantes resistentes al calor al manipularla.

### - Compatibilidad

Compatible con todas las fuentes de calor, incluido el horno, pero siempre debe usarse con precaución.

### - Mantenimiento

No sumerja la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones. Asegúrese de secarla completamente tras la limpieza.

### - Almacenamiento

Guarde la sartén en un lugar seco y fresco, preferiblemente con una capa de aceite en la superficie para prevenir la oxidación.

## 3. Visión General y Especificaciones

### - Material: Hierro fundido

### - Diámetro: 230 mm

### - Color: Negro

### - Sistema de Cocina: Inducción, gas, vitrocerámica, horno

### - Revista: Superficie rugosa ideal para marcas de parrilla

### - Capacidad: Adecuada para 2-3 porciones

## 4. Configuración e Instalación

### - Retire la sartén del embalaje y asegúrese de verificar que no haya daños visibles.

### - Lave la sartén con agua caliente y jabón suave; séquela completamente.

- Precaliente la sartén a fuego bajo antes de agregar aceite o alimentos. Esto ayudará a evitar que los alimentos se peguen.

### - Para un mejor rendimiento, use utensilios de cocina de madera o silicona.

## 5. Operación

### - Agregue una cantidad adecuada de aceite a la sartén caliente.

### - Coloque los alimentos en la sartén asegurándose de no abarrotarla para asegurar una cocción uniforme.

### - Cocine a la temperatura deseada y vigile los alimentos para evitar que se quemen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

### - Deje enfriar la sartén completamente antes de limpiarla.

### - Lávela a mano con agua tibia y un cepillo suave. Evite el uso de detergentes agresivos.

### - Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie en condiciones óptimas.

## 7. Solución de Problemas

### - Alimentos pegados: Asegúrese de que la sartén esté bien precalentada y engrasada.

### - Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura. Siempre enfríe la sartén de manera gradual.

### - Oxidación: Aplique aceite y guarde en un lugar seco.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, por favor, recicle o elimine la sartén de acuerdo con las directrices locales sobre el metal y la cocina. Evite arrojarla a la basura común.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos a:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Sartén de Hierro Fundido Pure Grill O. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Poêle à Griller Staub Ø 230mm en Fonte Noire

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette poêle assure une distribution uniforme de la chaleur et améliore le goût des aliments.

Modèle : Poêle à Griller Staub Ø 230mm

Numéro de Référence : 1004805

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser sur une source de chaleur excessive.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Évitez de plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau : Fonte noire
- Diamètre : 230 mm
- Convient pour tous types de cuisinières y compris l'induction
- Finition : Émail mat à l'intérieur qui n'adhère pas
- Poids : Environ 2,5 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de son emballage.
2. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez la poêle avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur désirée (cuisinière, four, etc.).
5. Préchauffez à feu moyen pendant quelques minutes avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.

### 5. Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile dans la poêle préchauffée.
- Disposez les ingrédients à cuire sans surcharger la poêle.
- Faites cuire à feu moyen ou élevé en fonction de la recette.
- Remuez ou retournez les aliments à l'aide d'ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude sans détergents.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus.
- Essuyez-la avec un chiffon sec et appliquez une légère couche d'huile pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Si votre poêle se fissure, arrêtez de l'utiliser immédiatement.
- Si la nourriture colle, assurez-vous de la préchauffer correctement et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Pour les odeurs persistantes, frottez avec du bicarbonate de soude mélangé à de l'eau.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions d'élimination appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Grill Staub Pure - Ø 230mm in Ghisa Nera

## 1. Informazioni Generali

La padella grill Staub Pure è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e un'esperienza culinaria straordinaria. Con un design elegante e funzionale, questa padella è ideale per grigliare carne, pesce e verdure, rendendo ogni piatto delizioso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Usare solo su fonti di calore appropriate. Non utilizzare su piani di cottura a induzione senza controllo.
- Maniglie calde: Le maniglie possono diventare molto calde durante la cottura. Utilizzare sempre i guanti da cucina.
- Prevenzione incendi: Non lasciare mai la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Pulizia: Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Cibi acidi: Evitare di cuocere cibi acidi per lunghi periodi, poiché possono danneggiare la superficie in ghisa.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Diametro: Ø 230 mm
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore, inclusi pannelli a induzione
- Manici: Manici ergonomici per una facile manovrabilità
- Contenuto della confezione: 1 padella grill

## 4. Installazione e Montaggio

La padella è pronta per l'uso. Non necessita di installazione aggiuntiva. Prima dell'uso, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.

## 5. Funzionamento

1. Riscaldare la padella a fuoco medio.
2. Aggiungere un po' di olio o burro, se necessario.
3. Disporre gli alimenti sulla superficie grill e cuocere secondo le proprie preferenze.
4. Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare di graffiare la superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente e applicare un leggero strato di olio per mantenere la ghisa ben condita.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti che si attaccano: Assicurarsi che la padella sia ben unta prima dell'uso e che sia sufficientemente calda.
- Macchie sulla superficie: Pulire delicatamente con una spugna inumidita. Non utilizzare strumenti metallici aggressivi.
- Odori persistenti: Pulire e condire regolarmente per evitare accumulate di residui.

## 8. Smaltimento

La padella in ghisa è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, verificarne il corretto smaltimento presso i centri di raccolta del metallo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania