

# 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: 1004807**

**STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 300mm - Dökme demir - Black**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Grill Pan Pure Grill O 300mm

### 1. General Information

The Staub Grill Pan Pure Grill O 300mm is designed to provide exceptional grilling performance while maintaining the finer taste of your food. With its high-quality cast iron construction, this grill pan ensures optimal heat retention and distribution, allowing for perfect searing and grilling.

### 2. Safety Information

- Fire Safety: Always monitor the grill pan while in use. Never leave it unattended on a hot stove or under a broiler.
- Burn Hazard: The grill pan will become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves or potholders when handling the pan.
- Weight Hazard: The cast iron material makes the pan heavy. Use caution when lifting or moving to avoid strain or injury.
- Non-Stick Safety: Do not use metal utensils as they may scratch the surface. Opt for wooden or silicone utensils instead.
- Stovetop Compatibility: Ensure the grill pan is compatible with your stovetop (gas, electric, or induction) prior to use.

### 3. Product Specifications

- Model: Staub Grill Pan Pure Grill O
- Diameter: 300mm
- Material: Enameled Cast Iron
- Color: Black
- Weight: Approximately 2.5 kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

- Remove the grill pan from its packaging and clean it with a soft sponge and warm water before the first use.
- Place the grill pan on the stove over medium heat. Allow it to preheat for a few minutes before adding any oils or food.
- For best results, season the grill pan with a light coating of oil before cooking, although it is not required.
- Ensure a stable surface beneath the pan to prevent tipping.

### 5. Operation

- Add a small amount of cooking oil to the preheated grill pan to prevent sticking and enhance flavor.
- Place your food on the grill pan's cooking surface.
- Avoid overcrowding the pan, as this can lead to steaming rather than grilling.
- Use appropriate utensils to turn your food and monitor cooking times to achieve your desired doneness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water and use a soft sponge; avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn residue, soak the pan in warm soapy water for a short period.
- Dry the pan thoroughly after cleaning to prevent rust.
- If needed, re-season the cooking surface with a thin layer of oil periodically.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the grill pan is well-seasoned and sufficiently preheated. Consider using more oil during cooking.
- Uneven Cooking: Check that your stovetop burner is functioning properly and that the heat is evenly distributed.
- Rust Formation: This can occur if the pan is not dried thoroughly after cleaning. Re-season the pan and ensure it is stored in a dry place.

### 8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations regarding the disposal of cast iron cookware. Recycle if possible, or dispose of it in regular waste if recycling options are not available.

### 9. Contact

For further inquiries or 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

Benutzerhandbuch für die Staub Grillpfanne - Pure Grill Ø 300mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Grillpfanne - Pure Grill Ø 300mm. Diese hochwertige Grillpfanne ist ideal für das Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr. Sie besteht aus Gusseisen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Aromaentwicklung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Grillpfanne ausschließlich auf dem Herd oder im Backofen. Vermeiden Sie den Einsatz auf offenen Flammen oder unter dem Grill.
- Erwärmung: Überhitzen Sie die Pfanne nicht; dies kann zu Beschädigungen führen. Maximal empfohlen sind 240 °C.
- Griff: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder geeignete Griffe, um Verbrühungen zu vermeiden. Die Griffe können sehr heiß werden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um ein Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Grillpfanne von Kindern fern, um Unfälle zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Grillpfanne - Pure Grill Ø 300mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 300 mm Durchmesser
- Hitzebeständigkeit: Bis 240 °C
- Geeignet für: Induktionsherde, Gasherde, Elektroherde, Backöfen
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Pfanne aus der Verpackung und prüfen Sie alle Teile auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Platzieren Sie die Grillpfanne auf dem Herd oder im Backofen. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil steht und nicht verrutschen kann.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Kastenschalter Ihres Herdes oder Ofens verwenden.

## 5. Bedienung

1. Heizen Sie die Grillpfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur vor.
2. Fügen Sie etwas Öl hinzu, bevor Sie das Grillgut hineinlegen, um ein Ankleben zu verhindern.
3. Platzieren Sie das Grillgut gleichmäßig in der Pfanne und decken Sie es ab, falls empfohlen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
4. Wenden Sie das Grillgut gelegentlich für eine gleichmäßige Bräunung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um das Gusseisen zu schützen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Grillpfanne rustet.
  - Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Verwendung. Tragen Sie eine dünne Ölschicht auf.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
  - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig vorgeheizt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Gusseisenprodukte können normalerweise wiederverwertet werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Grillpan Pure Grill Ø 300mm

## 1. Algemeen Informatie

De Staub Grillpan Pure Grill heeft een diameter van 300 mm en is gemaakt van hoogwaardig gietijzer. Dit product is ontworpen voor zowel inductie- als standaardkookplaten en biedt de perfecte oplossing voor het grillen van vlees, vis en groenten. Met zijn innovatieve design en gebruik van duurzame materialen, garandeert deze grillpan een lange levensduur en optimale kookresultaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillpan nooit zonder voedsel of vloeistof erin om oververhitting te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een brander of in de oven.
- Deze pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Plaats de pan nooit op een hete kookplaat wanneer deze leeg is.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.

## 3. Product specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 300 mm
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor de oven: Ja
- Onderhoud: Handafwas aanbevolen

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan geen beschadigingen heeft.
2. Plaats de grillpan op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik.
3. Zorg ervoor dat de pan goed past op de gebruikte kookplaat; gebruik alleen kookplaten die overeenkomen met de panmaat.
4. Voor het eerste gebruik, was de pan met warm water en milde zeep en droog deze grondig af.

## 5. Gebruik

1. Verwarm de grillpan voor op middelhoog vuur gedurende enkele minuten.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat je het voedsel toevoegt.
3. Plaats het voedsel gelijkmatig in de pan en laat het grillen tot het de gewenste gaarheid heeft bereikt. Draai het voedsel voor een gelijkmatige bereiding.
4. Na het gebruik, laat de pan afkoelen voordat je deze opbergt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Was de grillpan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende materialen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant van de pan in met een dunne laag olie voor optimale bescherming.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Er blijft voedsel plakken tijdens het grillen.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en dat er voldoende olie is toegevoegd.
- Probleem: Roestvorming op de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan altijd droog is en bewaar deze op een droge plaats.
- Probleem: Ongelijke verhitting.  
Oplossing: Controleer of de pan goed past op de kookplaat.

## 8. Afvalverwerking

De Staub Grillpan is gemaakt van duurzame materialen en kan aan het einde van de levensduur worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van metalen producten en zorg ervoor dat u de pan op een milieuvriendelijke manier wegdoet.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Parrilla Staub Pure Grill Ø 300mm

## 1. Información General

La sartén de parrilla Staub Pure Grill de Ø 300 mm está diseñada para ofrecer una experiencia de cocción excepcional. Fabricada con hierro fundido de alta calidad, esta sartén proporciona una excelente retención y distribución del calor. Ideal para asar carnes, verduras y preparaciones al estilo parrilla, manteniendo los sabores y jugos en cada plato.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada solo para cocinar alimentos. No la use para otros propósitos.
- Manipulación: Siempre utilice manoplas de cocina o agarraderas al manejar la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Superficies: Coloque la sartén sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Almacenamiento: No apile otros utensilios dentro de la sartén para evitar arañazos y daños en la superficie.
- Evite temperaturas extremas: No coloque la sartén fría directamente sobre una fuente de calor caliente.
- Mantenimiento: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Negro
- Recubrimiento: Esmalte mate
- Uso: Apto para horno y cocinas de inducción
- Peso: Aproximadamente 2.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Antes de usar: Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave. Enjuáguela bien y séquela.
- Para su primer uso: Caliente la sartén a fuego bajo durante 5-10 minutos antes de agregar aceite o grasa.
- Colocación: Coloque la sartén en una parrilla o estufa, asegurándose de que esté centrada para una distribución uniforme del calor.
- Dado que la sartén es apta para horno, asegúrese de que el mango no esté expuesto a temperaturas superiores a 250°C.

## 5. Operación

- Antes de cocinar, precaliente la sartén a fuego medio.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o grasa antes de colocar los alimentos.
- Cocine a la temperatura deseada y voltee los alimentos según sea necesario.
- Asegúrese de permitir que la sartén se enfríe un poco antes de lavarla para evitar cambios bruscos de temperatura.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sartén con agua tibia y una esponja suave después de cada uso.
- Evite el uso de detergentes fuertes o estropajos abrasivos.
- Para mantener la superficie en buen estado, puede aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza.
- Almacene en un lugar seco para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Si la sartén se pega: Asegúrese de que está correctamente precalentada y de que se utiliza suficiente aceite o grasa.
- Si hay manchas en la superficie: Use una mezcla de agua y bicarbonato de sodio para limpiar suavemente.
- Si la sartén huele a quemado: Reducir el fuego inmediatamente y ventilación adecuada de la cocina.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, esta sartén de hierro fundido debe ser reciclada o eliminada de acuerdo a las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales.
- No la deseche en el contenedor de residuos general.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Email: [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 griller Staub Pure Grill Ø 300mm

## 1. Informations Générales

La poêle à griller Staub Pure Grill est conçue pour les amateurs de cuisine désireux de préparer des plats grillés de manière parfaite. Fabriquée en fonte émaillée de haute qualité, elle assure une répartition uniforme de la chaleur.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas placer la poêle sur des surfaces instables.
- Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface émaillée.
- Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas cuire avec des flammes nues sous la poêle.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Material: Fonte émaillée
- Diamètre: 300 mm
- Poids: 2,5 kg
- Couleur: Noir
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction
- Résistant aux températures élevées

## 4. Configuration et Installation

1. Assurez-vous que votre plan de travail est propre et sec.
2. Retirez la poêle de son emballage et inspectez-la pour tout dommage.
3. Placez la poêle sur votre plaque de cuisson ou dans votre four.
4. Vérifiez que la plaque de cuisson correspond à la taille de la poêle pour une répartition uniforme de la chaleur.
5. Si utilisé sur une cuisinière à induction, assurez-vous qu'elle est compatible.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle sur feu moyen pendant quelques minutes.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour prévenir les collages.
3. Disposez vos aliments et laissez cuire jusqu'à la cuisson désirée, en évitant de déplacer les aliments pendant les premières minutes pour une belle croûte.
4. Suivez les temps de cuisson recommandés selon les types d'aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude avec un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement la poêle après nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent à la poêle, cela peut être dû à un manque d'huile ou à une température de cuisson insuffisante.
- Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.
- Si vous remarquez des fissures ou des éclats, discontinuez l'utilisation et contactez le support.

## 8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, éliminez les produits en fonte par des points de collecte appropriés.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Grill Pans Pure Grill Ø 300 mm

## 1. Informazioni Generali

Il Grill Pan Staub Pure è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella cucina, ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Realizzato in ghisa, assicura una distribuzione uniforme del calore e una resistenza duratura.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo su fonti di calore appropriate (cucina a gas, elettrica, induzione, forno).
- Non esporre il prodotto a temperature estreme o a cambiamenti bruschi di temperatura.
- Utilizzare sempre guanti o presine quando si maneggiano superfici calde.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare il rivestimento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di problemi di salute o allergie, consultare un medico prima di utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 300 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Manico: Ergonomico e resistente al calore
- Adatto per: Cottura su piano cottura, forno, barbecue
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si raccomanda il lavaggio a mano per una migliore cura)

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione, assicurandosi che non ci siano danni.
2. Prima di utilizzare la griglia per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone, quindi asciugarla con un panno morbido.
3. Riscaldare lentamente la griglia su basse temperature per evitare crepe.
4. Condire la superficie interna con un sottile strato di olio prima di usarla. Questo aiuterà a prevenire l'adesione e a mantenere il prodotto in buone condizioni.

## 5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e posizionare il grill pan sulla superficie.
- Preriscaldare per alcuni minuti prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per girare e servire gli alimenti.
- Seguire le indicazioni di cottura specifiche per i diversi alimenti per ottenere i migliori risultati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di lavarlo.
- Lavare a mano con una spugna non abrasiva e acqua calda.
- In caso di incrostazioni, utilizzare un po' di sale grosso e un panno ruvido per pulire.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Applicare uno strato sottile di olio dopo la pulizia per mantenere la ghisa ben curata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano alla superficie, assicurarsi di utilizzare sufficiente olio e preriscaldare correttamente.
- In caso di ruggine, seguire la procedura di pulizia e condimento adeguati.
- Se ci sono crepe o difetti visibili, contattare il servizio assistenza cliente.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa.
- Considerare di riciclare o donare il prodotto se non più utilizzabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania