

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: 1004810

STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 230mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pans - Pure Grill O 230mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan, Pure Grill O 230mm in Cherry Red. This high-quality cast iron grill pan is designed for optimum grilling performance indoors or outdoors. Staub products are known for their exceptional heat retention and distribution, ensuring perfectly cooked meals.

2. Safety Information

- General Use: Always handle the grill pan with care. It retains heat for a significant amount of time. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Fire Safety: Do not leave the grill pan unattended while in use, as this may lead to fire hazards.
- Children: Keep the grill pan out of reach of children and ensure they do not operate the appliance without supervision.
- Heat Sources: The grill pan can be used on gas, electric, and induction stovetops. When using on an induction stovetop, ensure compatibility.
- Non-stick Coating: Do not use metal utensils that may scratch the surface. Use silicone, wood, or heat-resistant plastic utensils.
- Cleaning Safety: Be cautious when handling the pan after cooking, as it will be extremely hot. Allow it to cool before cleaning.
- Disposal: Follow local regulations for disposing of cast iron cookware.

3. Product Specifications

- Product type: Grill Pan
- Material: Cast Iron
- Diameter: 230mm
- Color: Cherry Red
- Suitable for all heat sources: Yes
- Dishwasher safe: No
- Oven safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the grill pan from its packaging. Inspect for any damages and retain the packaging for reference.
2. Initial Rinse: Rinse the grill pan with warm water and a mild detergent, then dry thoroughly.
3. Heating the Pan: Place the grill pan on the desired heat source. Start at a low heat setting to gradually warm the cast iron. Avoid extreme temperature changes to prevent cracking.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the grill pan for 5-10 minutes before adding food. This enhances grilling quality and prevents food from sticking.
2. Cooking: Add a small amount of cooking oil if desired, then place food onto the grill pan. Maintain a consistent heat to achieve the best grilling results.
3. Monitoring: Use tongs to turn food, ensuring even cooking on both sides.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the grill pan to cool completely. Clean with warm water and a non-abrasive sponge. Avoid dishwashers, as high heat and detergents can damage the seasoning.
- Storage: Store in a dry place. To protect the surface, consider placing a cloth between stacked pans.
- Seasoning: To maintain the non-stick surface, apply a thin layer of vegetable oil to the inside of the pan after cleaning.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the pan.
 - Solution: Ensure the pan is preheated adequately. It may require additional seasoning.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure that the heat source is appropriately adjusted. Avoid overcrowding the pan.
- Issue: Rust formation.
 - Solution: Dry the pan thoroughly after washing and reapply vegetable oil for protection.

8. Disposal

Dispose of the Staub Grill Pan in accordance with local regulations concerning metal waste. If the grill pan is damaged beyond repair, refer to local recycling services.

9. Contact

For further information, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub and enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfanne Pure Grill, 230mm (Gusseisen, Kirschrot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für die Staub Grillpfanne Pure Grill! Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist entworfen, um die besten Grillergebnisse zu erzielen und überzeugt durch ihre Langlebigkeit und hervorragende Wärmeverteilung. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihres Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Grillpfannen werden sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf dem Kochfeld sicher steht und nicht über das Rand des Kochfeldes hinausragt, um Versehens zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere von der heißen Pfanne fern.
- Reinigung: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel. Benutzen Sie stattdessen warme Seifenlauge und einen weichen Schwamm.
- Nutzung auf Induktionsherden: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne für Ihren Herdtyp geeignet ist.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 230mm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 200°C im Backofen
- Geeignet für: Induktionsherde, Elektroherde, Gasherde
- Pflege: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und trocken ist, bevor Sie die Grillpfanne darauf platzieren.
3. Platzieren Sie die Pfanne auf der gewählten Herdplatte, sodass sie stabil steht.
4. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Pfanne mit etwas Öl und einem weichen Tuch einzureiben, um die Oberfläche zu schützen.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.
- Verwenden Sie Holz-, Kunststoff- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schützen.
- Da Gusseisen sehr gut speichert, reduzieren Sie die Hitze nach dem Anbraten auf niedrig bis mittel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer milden Seifenlösung.
 - Trocknen Sie die Pfanne gründlich, um Rost zu vermeiden, und reiben Sie sie leicht mit Öl ein, um die Antihaftoberfläche zu erhalten.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen oder scharfen Reinigungsmitteln.

7. Fehlerbehebung

- Rost: Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Pfanne gründlich, trocknen Sie sie ab und tragen Sie etwas Öl auf.
- Anhaften von Lebensmitteln: Überprüfen Sie die Temperatur. Verwenden Sie immer genügend Öl oder Butter.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig auf dem Kochfeld liegt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisen. Gusseisen kann recycelt werden und sollte nicht im Müll landen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Grillpan Pure Grill Ø 230mm, Gietijzer, Kersenrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Staub Grillpan! Deze hoogwaardige gietijzeren pan is perfect voor het grillen van vlees, groenten en meer. Het unieke ontwerp zorgt voor een optimale warmteverdeling en een heerlijke grillervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat of in de oven.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een doek om verbranding te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Vermijd plotselinge temperatuursveranderingen om barsten in het gietijzer te voorkomen.
- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Diameter: 230 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Geschikt voor: Oven tot 260°C

4. Setup en Installatie

- Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de grillpan op een plat en stabiel kookoppervlak.
- Zorg dat de kookplaat of oven die u gebruikt volledig schoon is voordat u de pan plaatst.
- Indien nodig, vet de pan licht in met een beetje olie voordat u begint met koken om aanbranden te voorkomen.

5. Bediening

- Voorverwarm de pan gedurende enkele minuten op middelhoog vuur.
- Voeg een klein beetje olie of vet toe indien gewenst.
- Plaats het voedsel gelijkmatig op de bodem van de pan voor een gelijkmatige garing.
- Volg de aanbevolen kooktijden voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voor het reinigen.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen en vet lichtjes in voor opslag.
- Bewaar de pan op een droge plaats en vermijd blootstelling aan vocht.

7. Problemen Oplossen

- Pan kleeft: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt tijdens het koken.
- Ongelijkmatige garing: Controleer of de pan gelijkmatig is verwarmd voordat u voedsel toevoegt.
- Rohofvorming: Dit kan worden voorkomen door de pan goed schoon te maken en droog te houden.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd van duurzame materialen en kan worden gerecycled.
- Volg lokale voorschriften voor het weggooien van huisafval en recyclebare producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@ggmgaastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Grill de Hierro Fundido Staub 230mm

1. Información General

La sartén de grill Staub de 230 mm es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la parrilla y la cocina. Hecha de hierro fundido, optimiza la retención y distribución del calor, permitiendo una cocción uniforme.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta sartén es adecuada para su uso en todo tipo de cocinas, incluidas inducción, gas, eléctrico y vitrocerámica. No se debe usar en microondas.
- Calor: Tenga cuidado al manipular la sartén después de su uso, ya que puede permanecer caliente durante un tiempo prolongado.
- Manejo: Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras al agarrar la sartén caliente.
- Limpieza: Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 230 mm
- Material: Hierro Fundido
- Color: Rojo Cereza
- Peso: Aproximadamente 2.5 kg
- Capacidad: Ideal para servir 2-3 porciones

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y elimine cualquier material protector.
2. Antes de usar por primera vez, lave la sartén con agua caliente y jabón suave, luego enjuague y seque bien.
3. Caliente la sartén a fuego medio durante unos minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación.
4. Condimente la sartén aplicando una capa delgada de aceite vegetal antes de su primer uso.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio a alto antes de añadir los alimentos.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayones en la superficie de la sartén.
- Cocine los alimentos a temperatura adecuada, controlando la cocción para evitar que se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén completamente después de cada uso.
- Limpie con agua caliente y una esponja suave. Evite el uso de jabón siempre que sea posible.
- Para mantener la superficie, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- La sartén se oxida: Aplique aceite de cocina para restaurar la capa protectora.
- Dificultad para quitar alimentos: Asegúrese de precalentar adecuadamente la sartén y usar suficiente grasa.

8. Disposición

Al final de su vida útil, deseche la sartén según las regulaciones locales para el reciclaje de metales. Contacte con su ayuntamiento para obtener información sobre la disposición adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle à Griller Staub Pure Grill Ø 230mm en Fonte - Rouge Cerise

Informations Générales

La Poêle à Griller Staub Pure Grill en fonte est conçue pour fournir une cuisson uniforme et optimale tout en retenant la chaleur. Idéale pour griller des viandes, des légumes et autres aliments, elle est un ajout essentiel à votre cuisine.

Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des ustensiles adaptés pour éviter d'endommager le revêtement de la poêle.
- Ne jamais utiliser la poêle à griller sur un feu vif sans liquide de cuisson, car cela peut endommager la surface.
- Éloignez la poêle des enfants et ne laissez jamais sans surveillance lorsqu'elle est chaude.
- Après utilisation, laissez la poêle refroidir complètement avant de la manipuler.
- Ne pas plonger la poêle chaude dans l'eau froide. Cela pourrait provoquer une déformation.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle. Ne l'utilisez pas si des fissures ou des éclats sont visibles.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Staub Pure Grill
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Diamètre : 230mm
- Poids : 2.7 kg
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris l'induction
- Entretien : Lavage à la main recommandé
- Garantie : 30 ans

Installation et Mise en Place

1. Enlevez l'emballage de la poêle à griller.
2. Lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la à l'eau claire.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la plaque de cuisson ou sur une grille pour la préchauffer avant utilisation.
5. Protégez la surface de votre cuisinière en ne déplaçant pas la poêle trop rapidement.

Utilisation

1. Préchauffez la poêle à feu moyen à élevé pendant quelques minutes.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments ne collent.
3. Placez les aliments dans la poêle en veillant à ne pas surcharger.
4. Cuisez jusqu'à ce que les aliments atteignent la cuisson désirée, en les retournant au besoin.
5. Éteignez le feu et laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.

Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs caustiques.
- Pour enlever les résidus collés, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude.
- Séchez bien avant de ranger.
- Pour préserver la surface, appliquez une fine couche d'huile après nettoyage.

Dépannage

- Si vos aliments collent : Vérifiez que la poêle était suffisamment préchauffée et qu'il y avait suffisamment d'huile.
- Si la couleur change ou des taches apparaissent : Cela peut être normal avec le temps. Un bon entretien réduit ce phénomène.
- Si la poêle se déforme : Ne jamais exposer la poêle à des chocs thermiques (eau froide sur chaud).

Élimination

Ce produit est fabriqué en fonte, un matériau recyclable. Veuillez vous conformer aux réglementations locales pour le recyclage et la disposition de produits en métal. Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Grill Pan – Pure Grill Ø 230mm

1. Informazioni Generali

La piastra grill Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, perfetta per grigliare e cuocere una varietà di alimenti. La finitura smaltata consente una cottura uniforme e una facile pulizia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Non utilizzare utensili di metallo che possono graffiare la superficie smaltata. Utilizzare sempre utensili in legno o silicone.
- **Riscaldamento:** Non lasciate la padella incustodita sul fuoco. Accertatevi che ci sia sempre cibo o olio all'interno durante il riscaldamento per evitare che si surriscaldi.
- **Maniglie Calde:** Fare attenzione che le maniglie possano diventare calde durante l'uso. Utilizzare guanti da forno.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo sicuro e asciutto per evitare danni o contusioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Diametro:** 230 mm
- **Colore:** Rosso ciliegia
- **Adatto per:** Forno, piano cottura, griglia
- **Compatibilità:** Adatta per tutte le fonti di calore, incluso l'induzione

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la piastra grill dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la piastra con acqua calda e un detergente delicato prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la piastra grill su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che non ci siano oggetti infiammabili nelle vicinanze.

5. Funzionamento

- Scaldare la piastra grill a temperatura medio-alta prima di aggiungere gli alimenti.
- Aggiungere un sottile strato di olio per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra e cuocere fino al raggiungimento del risultato desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare sotto acqua corrente calda utilizzando una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o utensili metallici.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Alimenti che si attaccano:** Assicuratevi di avere riscaldato correttamente la piastra e di aver utilizzato una quantità adeguata di olio.
- **Macchie sui bordi:** Queste possono verificarsi a causa di alimenti bruciati. Rimuoverle con una spugna umida.
- **Odore o fumi:** Potrebbero verificarsi durante il primo utilizzo. Questo è normale e svanirà con l'uso.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Contattare il servizio di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania