

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: 1004861

STAUB | PANS - Frying pan with 2 handles - Ø 200mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Frying Pan with 2 Handles - Ø 200mm Cast Iron, Black (1004861)

1. General Information

The Staub Frying Pan with 2 Handles is a high-quality cast iron cookware designed for superior heat retention and distribution. Ideal for frying, browning, and searing, this frying pan combines traditional craftsmanship with modern design, suitable for all types of cooking surfaces, including induction.

2. Safety Information

- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the frying pan, as it becomes very hot during use.
- Ensure the pan is placed on a stable surface during cooking to prevent tipping or spills.
- Avoid using metal utensils that can scratch the surface; opt for wood, silicone, or plastic utensils instead.
- Do not heat the pan when empty, as this can damage the material.
- Keep the frying pan out of reach of children to prevent burns or accidents.
- Allow the pan to cool completely before cleaning to prevent burns.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: Ø 200mm
- Weight: 1.80 kg
- Compatibility: All types of cooktops, including induction, gas, electric, and ceramic
- Oven safe up to 260°C
- Dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging and inspect it for any damage.
2. Wash the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge to remove any manufacturing residue. Rinse and dry thoroughly.
3. For best results, apply a thin layer of cooking oil to the surface before its first use to enhance non-stick properties.
4. Place the frying pan on your desired cooking surface and ensure it is stable and secure.

5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for best results.
- Add a small amount of cooking oil or butter before adding food.
- Use the two handles for easy lifting and turning while cooking.
- Adjust the heat as necessary to achieve desired cooking temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Clean with warm water and a mild detergent using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may damage the surface.
- For stubborn residue, soak the pan in warm soapy water before scrubbing gently.
- Rinse and dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Store the pan in a dry place, preferably with a thin layer of oil to maintain its seasoning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, ensure it is preheated properly and a sufficient amount of oil is used.
- For rusting issues, clean thoroughly and re-season the frying pan with oil before storage.
- If the cooking surface appears damaged, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of the frying pan responsibly at a local waste management facility. Do not dispose of in regular household waste.
- Check local regulations regarding the disposal of cast iron cookware.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Pfanne [2 Henkel] Ø 200mm, Gusseisen, Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Pfanne mit 2 Henkeln ist ein hochwertiges Kochgerät aus Gusseisen, ideal für das Braten, Schmoren und Servieren von verschiedenen Gerichten. Sie vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernen Kochtechniken und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und eine hervorragende Wärmespeicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung laut Vorgaben: Verwenden Sie die Pfanne nur für ihre vorgesehenen Zwecke.
- Hitzeschutz: Da die Pfanne bei Benutzung sehr heiß wird, tragen Sie immer Ofenhandschuhe oder ein Geschirrhandtuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie während des Kochens Kinder und Haustiere von der Pfanne fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Rutschfeste Unterlage: Stellen Sie die Pfanne immer auf eine stabile, flache Oberfläche, um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Vermeiden Sie Überhitzen, um ein Anbrennen der Speisen und eine mögliche Schäden an der Pfanne zu verhindern.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Gewicht: 1,75 kg
- Besonderheiten: Zweihandgriff für einfachen Transport, hochbelastbar und langlebig.

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien.
3. Vor der ersten Verwendung die Pfanne mit heißem Wasser und einer milden Seife reinigen.
4. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
5. Lassen Sie die Pfanne leicht einölen, um die Antihafwirkung zu verbessern.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die Pfanne auf den Herd oder ins Backrohr.
2. Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze.
3. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, wenn sich die Pfanne erhitzt hat.
4. Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel in die Pfanne und braten Sie entsprechend Ihrer Rezeptanweisung.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder metallische Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben an der Pfanne haften.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter und erhöhen Sie die Temperatur.
- Problem: Ungleichmäßige Erhitzung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Herd gleichmäßig eingestellt ist und dass die Pfanne auf einer stabilen Oberfläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Vorschriften. Gusseisen kann in den meisten Fällen als Metallabfall recycelt werden. Schützen Sie die Umwelt und bringen Sie es zu den vorgesehenen Sammelstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Pan - Koekenpan met 2 Handvatten Ø 200mm Gietijzer Zwart

1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Staub Koekenpan met 2 Handvatten. Dit hoogwaardige gietijzeren product is ontworpen voor optimale warmteverdeling en -retentie, wat resulteert in perfect gegaarde gerechten. De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor de beoogde doeleinden.
- Hete Oppervlakken: De handvatten kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Koud Water: Plaats de hete pan nooit in koud water, dit kan leiden tot barsten.
- Kooktijd: Laat kinderen nooit alleen met de pan tijdens gebruik.
- Verlies van Eetwaren: Zorg ervoor dat voedsel niet aan de pan blijft plakken. Gebruik voldoende vetstoffen.
- Bij gebruik op een inductiekookplaat: Controleer altijd de juiste instelmogelijkheden.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 260°C

4. Installatie en Setup

- Uitpakken: Verwijder de pan voorzichtig uit de verpakking.
- Inspectie: Controleer op eventuele beschadigingen.
- Reinigen voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een zachte spons. Droog goed af.
- Behandelen met olie: Breng een dunne laag olie aan op het kookoppervlak en verwarm op een laag vuur voor een betere anti-aanbaklaag.

5. Bediening

- Plaats de pan op de warmtebron en verwarm deze langzaam.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik een houten of siliconen spatula om krassen te voorkomen.
- Pas de warmte aan volgens het recept.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Breng af en toe een laag olie aan om de anti-aanbak eigenschappen te behouden.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende vetstoffen.
- Verkleuring: Dit is normaal bij gietijzeren pannen. Dit heeft geen invloed op de prestaties.
- Roestvorming: Dit kan voorkomen als de pan niet goed is gedroogd. Reinig en breng olie aan om roest te verwijderen.

8. Afval

- Dit product kan niet worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de correcte verwijderingsprocedure.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in Staub. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Staub con 2 Asas - Ø 200 mm - Hierro Fundido Negro

1. Información General

Gracias por adquirir la sartén Staub de hierro fundido. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y sabrosa, conservando el calor y distribuyéndolo de manera uniforme. Ideal para una variedad de métodos de cocción, incluyendo asar, hervir y freír.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lee todas las instrucciones y advertencias.
- Utiliza guantes resistentes al calor al manipular la sartén caliente.
- Mantén la sartén fuera del alcance de niños y mascotas.
- No sumerjas la sartén caliente en agua fría; esto puede causar hinchazón o ruptura.
- Evita usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie de la sartén.
- No sobrecalientes la sartén vacía para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: Ø 200 mm
- Color: Negro
- Peso: 1,5 kg
- Altura: 5 cm
- Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Resistente al horno hasta 260 °C.

4. Configuración e Instalación

1. Retira la sartén del embalaje, asegurándote de que no haya daños visibles.
2. Lava la sartén con agua tibia y jabón, y sécala completamente con un paño suave.
3. Antes del primer uso, aplica una capa delgada de aceite vegetal para condicionar el hierro fundido.

5. Operación

- Coloca la sartén sobre la fuente de calor deseada.
- Precalienta la sartén a fuego medio antes de añadir alimentos.
- Utiliza utensilios de silicona o madera al cocinar para evitar dañar la superficie.
- Ajusta la temperatura según sea necesario para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deja enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Limpia con agua caliente y un cepillo suave o una esponja.
- Evita el uso de lavavajillas para mantener el acabado.
- Aplica una ligera capa de aceite al almacenar para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si la sartén se pega, puede ser necesario volver a sazonarla.
- Si hay un olor inusual al calentar, asegúrate de que la sartén esté limpia y libre de residuos.
- Si la sartén se oxida, lija suavemente la superficie afectada y vuelve a sazonarla.

8. Eliminación

- La sartén de hierro fundido es reciclable. Consulta las regulaciones locales para la eliminación adecuada.
- Nunca deseches productos químicos nocivos en el medio ambiente.

9. Contacto

Si tienes alguna pregunta o necesitas asistencia, no dudes en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à Frirer avec 2 Poignées Ø 200mm en Fonte Noir

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frirer en fonte. Ce produit est conçu pour un usage professionnel et domestique, offrant une excellente répartition de la chaleur et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser la poêle à frirer sur un feu direct intense ou sous un grill.
- Matériau: La fonte peut devenir très chaude ; utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Manipulation: Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Enfants: Ne pas laisser les enfants jouer avec la poêle sans surveillance.
- Rangement: Conserver dans un endroit sec pour éviter la rouille.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: Poêle à Frirer avec 2 Poignées Ø 200mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Dimensions: Ø 200mm
- Poids: 1,5 kg
- Compatible: Tous types de cuisinières, y compris les plaques à induction

4. Installation et Configuration

1. Retirer l'emballage et inspecter le produit pour déceler des dommages.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez complètement avec un chiffon doux.
4. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface intérieure pour un meilleur soin.
5. La poêle est prête à être utilisée sur votre cuisinière.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Pour les cuissons à haute température, surveillez de près afin d'éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la poêle avec de l'eau chaude sans détergents pour maintenir le revêtement naturel.
- Pour les résidus tenaces, utiliser une brosse douce.
- Sécher immédiatement après le lavage pour prévenir la rouille.
- Appliquer une légère couche d'huile après le nettoyage pour la préserver.

7. Dépannage

- Émousse ou fume: Vérifiez que la poêle n'est pas trop chaude; ajustez le feu si nécessaire.
- Aliments collés: Assurez-vous que la poêle est correctement assaisonnée et préchauffée avant utilisation.
- Rust: Nettoyer, sécher et ré-assaisonner immédiatement si de la rouille apparaît.

8. Élimination

Ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers. Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des équipements en fonte. Contactez votre département local des déchets pour des conseils spécifiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons de nombreuses délicieuses préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la padella Staub con 2 manici, Ø 200 mm, in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per la cottura di alta qualità e per soddisfare le esigenze degli chef professionisti e degli appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su una superficie resistente al calore.
- Non lasciare mai la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie smaltata.
- Attendere che la padella si raffreddi prima di pulirla.
- Tenere la padella lontana dalla portata dei bambini.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; ciò può causare la rottura del materiale.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Padella Staub con 2 manici
- Diametro: 200 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Tipo di superficie: Smaltata
- Adatta per tutti i tipi di fuoco, compresa l'induzione.

4. Installazione e montaggio

- Prima di utilizzare la padella, sciacquarla bene con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare completamente la padella.
- Posizionare la padella sul fornello, su una superficie piana.
- Accendere il forno e regolare il calore secondo le necessità della ricetta.
- La padella può anche essere utilizzata nel forno. Assicurarsi di utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o alimento.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e girare gli alimenti.
- Seguire sempre le indicazioni della ricetta per i tempi di cottura e le temperature.
- Dopo l'uso, spegnere il fornello o il forno e lasciare raffreddare la padella.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare bene la padella per prevenire la ruggine.
- Conservare la padella in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la padella presenta macchie o aloni, strofinare delicatamente con un panno morbido e una miscela di bicarbonato di sodio e acqua.
- Se la ghisa danneggiata è presente, contattare il servizio assistenza per una valutazione.

8. Smaltimento

- La padella Staub è durevole e progettata per durare. Tuttavia, se deve essere smaltita, assicurarsi di seguire le normative locali sul riciclaggio per la ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania