

# 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: 1004863**

**STAUB | PANS - Frying pan with 2 handles - Ø 200mm - Cast iron - Graphite grey**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Frying Pan with 2 Handles - Ø 200mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Frying Pan with 2 Handles. This high-quality cast iron frying pan is designed for versatile cooking, providing excellent heat retention and distribution. Ideal for searing, browning, and sautéing, its robust construction ensures durability and long-lasting performance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the frying pan on a flat surface for stability. Maintain a safe distance from open flames and hot surfaces to avoid burns.
- Hot Surfaces: The frying pan becomes extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders to handle the pan.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Supervise older children if they are assisting in the kitchen.
- Food Safety: Ensure proper cooking temperatures are achieved to prevent foodborne illness.
- Proper Handling: Avoid dropping or knocking the frying pan against hard surfaces to prevent damage.

### 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast Iron
- Finish: Graphite Grey
- Diameter: 200 mm
- Weight: 1.45 kg
- Oven Safe: Yes
- Compatible with All Heat Sources: Yes, including induction
- Temperature Resistance: Up to 250°C

### 4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the frying pan from its packaging. Check for any damages and ensure all parts are included.
2. Initial Cleaning: Wash the frying pan with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry.
3. Seasoning (Optional): For enhanced non-stick properties, lightly coat the interior with vegetable oil and heat on low for 10-15 minutes.

### 5. Operation

- Heating: Preheat the frying pan on low to medium heat. Avoid heating the pan empty to prevent warping.
- Cooking: Add oil or butter and allow it to heat before adding food. Adjust the temperature as necessary while cooking.
- Cooling: Allow the pan to cool before washing to prevent warping and maintain its integrity.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, allow the frying pan to cool. Clean with warm water and a non-abrasive sponge. Avoid using harsh detergents or steel wool.
- Drying: Dry the pan thoroughly to prevent moisture accumulation.
- Seasoning: Regularly apply a thin layer of oil to maintain the seasoning and prevent rust.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure the pan is properly preheated and adequately oiled. Season the pan if necessary.
- Rust Formation: If rust appears, scrub the rust spots with fine steel wool, wash, dry thoroughly, and re-season.
- Uneven Cooking: Ensure the stovetop is level, and check for compatible heat sources.

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly. Check local regulations for the disposal of cast iron products. If the frying pan is beyond use, consider recycling options.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Staub Pfanne mit 2 Griffen - Ø 200mm, Gusseisen, Graugrau

## 1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Staub Pfanne ist eine hochwertige Gusseisenpfanne, die für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Hitzespeicherung sorgt. Sie eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Backen und ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne bei der Verwendung auf dem Herd nicht überhitzt wird.
- Halten Sie die Griffe und die Pfanne während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Setzen Sie die Pfanne nicht plötzlichen Temperaturschwankungen aus, um Risse zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Überprüfen Sie die Pfanne regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 200 mm
- Farbe: Graugrau
- Herstellungsprozess: Vorbehandelt für sofortigen Einsatz
- Hitzebeständig bis: 250 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Pfanne unbeschädigt sind und reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und einem weichen Tuch.
2. Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Temperatur, um die Knochensubstanz zu aktivieren und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
3. Die Pfanne ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktionsherden.
4. Vermeiden Sie den Einsatz von Metal-Küchenutensilien, um Kratzer zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Vor dem Garen sollten Sie immer etwas Öl oder Butter in die Pfanne geben, um ein Ankleben zu verhindern.
- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen der Lebensmittel.
- Überwachen Sie den Kochprozess, um ein Überhitzen oder Anbrennen der Lebensmittel zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn die Pfanne anbrennt, überprüfen Sie die Temperatur und die verwendete Menge an Fett.
- Bei Rostbefall reinigen Sie die Pfanne gründlich und behandeln Sie sie mit Pflanzenöl.
- Bei Kratzern in der Beschichtung verwenden Sie geeignete Utensilien.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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

Producthandleiding voor Staub Koekenpan met 2 Handvatten Ø 200mm Gietijzer

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Koekenpan met 2 Handvatten Ø 200mm in grafietgrijs. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om voedzame en smaakvolle maaltijden te bereiden met behoud van de natuurlijke smaken van uw ingrediënten. Met zijn duurzame constructie is deze pan geschikt voor zowel de oven als de inductiekookplaat.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de pan alleen voor culinair gebruik. Vermijd contact met open vuur en gebruik geen chemische reinigingsmiddelen.
- Brandwonden: De pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de pan. Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Kinderen: Houd de pan uit de buurt van kinderen om brandwonden en ongelukken te voorkomen.
- Vervorming: Vermijd het gebruik van de pan op een hoog vuur om vervorming te voorkomen. Gebruik altijd een aangepast vuur.
- Schoonmaak: Gebruik geen schurende materialen om de pan te reinigen, dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 200 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor kleinere porties

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de pan op eventuele beschadigingen.
2. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt. Droog de pan grondig.
3. Breng een dunne laag olie aan op het oppervlak van de pan om een anti-aanbaklaag te vormen.
4. Voor gebruik op inductiekookplaten: zorg ervoor dat uw kookplaat geschikt is voor gietijzeren pannen.

## 5. Bediening

1. Plaats de pan op een geschikte warmtebron en laat deze geleidelijk op temperatuur komen.
2. Voeg altijd wat olie of boter toe voordat u begint met koken om te voorkomen dat voedsel aan de pan blijft plakken.
3. Volg recepten voor aanbevolen kooktijden en temperaturen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan volledig af om roestvorming te voorkomen. Breng indien nodig een dunne laag olie aan voor opslag.

## 7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat u voldoende olie of boter gebruikt en de pan voldoende voorverwarmd is.
- Roestvorming: Droog de pan na het schoonmaken en breng een dunne laag olie aan.
- Zichtbare beschadigingen: Controleer op scheuren of ernstige slijtage. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Gooi oude pannen en kookgerei nooit in de gewone afval. Neem contact op met uw lokale vuilophaaldienst voor informatie over recycling en afvoer van gietijzeren producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén de Hierro Fundido con 2 Asas de 200 mm - Grafito Gris

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra Sartén de Hierro Fundido con 2 Asas de 200 mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, ideal para una amplia variedad de métodos de cocción. Su construcción robusta y duradera asegura un rendimiento óptimo, permitiendo no solo freír, sino también asar y guisar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilizar para aplicaciones culinarias. No utilizar para calentar líquidos para uso no alimentario.
- Temperaturas Elevadas: La sartén puede calentarse mucho. Utilice siempre guantes o agarraderas para evitar quemaduras.
- Cuidado y Mantenimiento: Evitar el uso de utensilios metálicos que pueden rayar la superficie.
- Superficie Antideslizante: Mantenga la sartén en una superficie estable cuando esté caliente.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco para evitar la oxidación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Grafito Gris
- Peso: Aproximadamente 1,1 kg
- Capacidad de Cocción: Ideal para raciones pequeñas
- Compatibilidad: Apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su empaque y lave con agua tibia.
2. Seque completamente antes de usar.
3. Si es la primera vez que utiliza la sartén, se recomienda curar la superficie aplicando una capa ligera de aceite comestible y calentándola lentamente en la cocina por unos 10 minutos.

## 5. Operación

1. Coloque la sartén en la fuente de calor deseada.
2. Agregue aceite o mantequilla antes de añadir los ingredientes.
3. Cocine a la temperatura deseada. Se recomienda comenzar con fuego medio.
4. Utilice utensilios de madera o silicona para evitar daños en la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la sartén a mano con agua caliente y una esponja suave.
- Evite detergentes agresivos.
- Seca bien la sartén después de lavarla para prevenir el óxido.
- Puede aplicar una ligera capa de aceite después de limpiar para mantener su superficie.

## 7. Solución de Problemas

- No se calienta uniformemente: Asegúrese de que la fuente de calor esté ajustada correctamente y que la sartén esté completamente seca antes de usar.
- Alimentos pegados: Asegúrese de que la sartén esté bien engrasada antes de cocinar. Puede que necesite ajustar la temperatura.
- Oxidación: Si nota óxido, limpie la sartén con papel de lija suave y vuelva a curar.

## 8. Desecho

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, lleve la sartén a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestra sartén de hierro fundido. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire en fonte avec 2 poignées de Staub. Ce produit allie design et fonctionnalité pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la poêle.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette poêle est conçue pour la cuisson sur tous les types de surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction.
- Précautions d'utilisation : Ne pas surchauffer la poêle vide. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation. Laissez toujours la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le rangement.
- Risque de brûlure : Les poignées peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation, manipulez-les avec précaution.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Poêle à frire avec 2 poignées
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 200 mm
- Poids : Approx. 2.55 Kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C

### 4. Installation et montage

- Déballage : Retirez soigneusement la poêle de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de défauts visibles.
- Positionnement : Placez la poêle sur une surface plate avant d'utiliser. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit propre et sèche.
- Préparation à l'utilisation : Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, rincez bien et séchez complètement.

### 5. Fonctionnement

- Chauffage : Placez la poêle sur la source de chaleur à feu moyen. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse avant d'ajouter les aliments.
- Cuisson : Ne surchargez pas la poêle pour une cuisson uniforme. Remuez les aliments régulièrement pour éviter qu'ils n'adhèrent.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer. Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez les nettoyeurs agressifs ou l'utilisation de lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la rouille.
- Saisonnage : Appliquez un léger film d'huile sur la surface après nettoyage pour maintenir les propriétés antiadhésives.

### 7. Dépannage

- Aliments collants : Assurez-vous que la poêle est correctement assaisonnée. Utilisez suffisamment d'huile lors de la cuisson.
- Rayures visibles : Utilisez des ustensiles non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
- Difficulté à nettoyer : Pour les résidus tenaces, faites tremper la poêle dans de l'eau chaude avant nettoyage.

### 8. Élimination

En fin de vie, la poêle en fonte peut être recyclée. Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des matériaux en fonte.

### 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, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Padella in Ghisa Staub con 2 Manici

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'utilizzo della Padella in Ghisa Staub con 2 Manici. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, realizzato in ghisa di alta qualità per garantire un'ottima distribuzione del calore e una durabilità nel tempo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su piani cottura adatti al materiale in ghisa.
- Le maniglie possono surriscaldarsi; utilizzare presine o guanti da cucina per la sicurezza.
- Non lasciare mai la padella incustodita mentre è su una fonte di calore.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni e danni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulla superficie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Dimensioni: Ø 200 mm
- Colore: Grigio grafite
- Manici: 2 manici per una facile maneggevolezza
- Capacità: Ideale per porzioni piccole e medie
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli ad induzione.

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Prima dell'uso, sciacquare la padella con acqua calda e asciugare completamente.
3. Condire la superficie interna della padella con un leggero strato di olio vegetale.
4. Riscaldare lentamente per prepararne la superficie alla cottura.
5. Riporre la padella in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

### 5. Operazione

- Riscaldare la padella su fuoco medio.
- Aggiungere un po' di olio o burro prima di aggiungere ingredienti.
- Ruotare o mescolare il cibo regolarmente per una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio dopo la pulizia per mantenere la superficie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si arrugginisce, pulire l'area con una spugna fine e riapplicare l'olio.
- Se il cibo si attacca, controllare se la padella è ben condotta e riscaldata prima dell'uso.
- Per eventuali crepe o danni, contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Contattare i centri di riciclaggio locali per il corretto smaltimento della ghisa.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania