

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: 1004884

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 280x280mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Grill Pan (280x280mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan. This high-quality cast iron grill pan is designed for grilling meats, vegetables, and other food items while enhancing the flavor through its excellent heat-retaining properties. Its sturdy construction ensures durability and long-lasting performance, making it a staple in your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the grill pan with care to avoid burns. The handle can become extremely hot during cooking. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pan.
- Ensure that the pan is placed on a stable and heat-resistant surface during use.
- Do not leave the grill pan unattended while in use on the stovetop or in the oven to prevent overheating or fire hazards.
- Allow the grill pan to cool completely before cleaning to prevent burns.
- Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick surface. Opt for wooden or silicone utensils instead.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: Staub Grill Pan
- Size: 280 x 280 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Suitable for: All stovetops (including induction) and oven use
- Heat resistance: Up to 260°C (500°F)
- Weight: 3.4 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the grill pan from its packaging.
2. Wash the grill pan with warm soapy water and dry it thoroughly.
3. Place the grill pan on the desired cooking surface, ensuring stability.
4. If using on induction hobs, ensure that your cooktop is compatible with cast iron cookware.

5. Operation

1. Preheat the grill pan on medium heat for a few minutes before adding food.
2. Add a small amount of oil if necessary to prevent sticking.
3. Place food on the grill pan, allowing space between items to ensure even cooking.
4. Grill to desired doneness, adjusting heat as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool before cleaning.
- Rinse with warm water and use a soft sponge to remove food residue. Avoid using soap unless necessary.
- For stubborn residues, soak the pan in warm water before cleaning, but do not leave it submerged for long.
- Dry immediately after washing to prevent rust.
- Apply a thin layer of vegetable oil to maintain its seasoning and appearance.

7. Troubleshooting

- Food sticking to the pan: Ensure the pan is properly seasoned and preheated. Use oil if necessary.
- Uneven heating: Make sure the pan is compatible with the heat source used and avoid using it on extremely high heat.
- Rust formation: Ensure the pan is thoroughly dried after cleaning and stored in a moisture-free environment.

8. Disposal

When the grill pan reaches the end of its life, please dispose of it in accordance with local regulations regarding metal waste. Recycle it where facilities exist.

9. Contact

For any inquiries or support, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfanne 280x280mm, Gusseisen, Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der Staub Grillpfanne. Dieses hochwertige Produkt wurde mit viel Sorgfalt entwickelt, um Ihnen ein optimales Kocherlebnis zu bieten. Die Grillpfanne ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse und garantiert perfekte Grill Ergebnisse, sowohl auf dem Herd als auch im Ofen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillpfanne nur auf stabilen und feuerfesten Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem Kochen vollständig sauber und trocken ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Kochens, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
- Benutzen Sie beim Hantieren mit der heißen Pfanne immer Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Vermeiden Sie es, die Pfanne abrupt von heiß zu kalt zu ändern, um Verformungen zu verhindern.
- Halten Sie die Grillpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Material: Gusseisen

Farbe: Schwarz

Abmessungen: 280 x 280 mm

Gewicht: 2,5 kg

Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

Backofentemperatur: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Grillpfanne vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf mögliche Schäden.
- Spülen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Vor der ersten Benutzung sollte die Pfanne mit etwas Pflanzenöl leicht eingeeilt werden.
- Stellen Sie die Pfanne auf den Herd oder in den Ofen, je nach Verwendungszweck.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne stabil auf der Kochfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer bis hoher Hitze.
- Geben Sie etwas Öl in die Pfanne und warten Sie, bis es zu schimmern beginnt.
- Legen Sie die vorzubereitenden Lebensmittel in die Pfanne und grillen Sie diese entsprechend Ihrer Vorlieben.
- Achten Sie darauf, die Temperatur entsprechend den Kochanforderungen der Zutaten anzupassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen auf natürliche Weise abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Pfanne leicht ein, um den Schutz zu gewährleisten und die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Pfanne klebt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne und die Zutaten richtig eingeeilt sind.
- Problem: Unregelmäßige Grillmarkierungen.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeverteilung und passen Sie die Temperatur an.
- Problem: Rost auf der Pfanne.
Lösung: Reinigen und ölen Sie die Pfanne regelmäßig, um Rostbildung zu vermeiden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Altmetall. Gusseisen ist ein recycelbares Material.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Grillpan 280x280mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub grillpan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ontworpen voor perfecte grillsessies. Deze pan is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en groenten, met een uitstekende warmtedistributie en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillpan alleen op de aanbevolen hittebronnen, zoals gas-, elektrische- en inductiekookplaten.
- Laat de pan niet onbeheerd op een warmtebron.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral direct na gebruik.
- Plaats de pan altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond om ongevallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op de antiaanbaklaag.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze in water onderdompelt om thermische schok te voorkomen.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 280 x 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 3,4 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 260°C
- Capaciteit: 2,4 liter

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voor gebruik.
2. Plaats de grillpan op de juiste kookbron in de gewenste positie.
3. Stel de kookbron in op een gematigde temperatuur.
4. Verwarm de pan langzaam om optimale resultaten te bereiken.
5. Gebruik een geschikte hoeveelheid olie of vet voor het beste grillresultaat.

5. Bedieningsinstructies

1. Bereid de ingrediënten en snijd deze in gelijke stukken voor een gelijkmatige garing.
2. Verwarm de grillpan goed voordat je de ingrediënten toevoegt.
3. Plaats de ingrediënten in de pan zonder deze te overbeladen.
4. Draai de ingrediënten regelmatig voor een optimale grillervaring.
5. Dien de gegrilde gerechten direct op voor de beste smaak.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Maak de pan schoon met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen en metalen borstels.
- Droog de pan onmiddellijk af om roest te voorkomen.
- Breng na elk gebruik een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak om het onderhoud te optimaliseren.
- Bewaar de pan op een droge plaats en leg geen andere pannen op de grillpan om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende vet.
- Ongelijkmatige garing: Controleer of de temperatuur gelijkmatig is verdeeld over de kookbron.
- Roestvlekken: Reinig en droog de pan goed na gebruik en breng olie aan.

8. Afvoer

Gietijzere pannen zijn recyclebaar. Lever de pan in bij een plaatselijk recyclingcentrum volgens de lokale voorschriften voor metaalrecyclage.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén a la Parrilla de Hierro Fundido STAUB 280x280mm

1. Información General

Gracias por adquirir la Sartén a la Parrilla de Hierro Fundido STAUB de 280x280mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, ideal para asar carnes, verduras y otros alimentos para realzar sus sabores.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Este producto está destinado exclusivamente para su uso en la cocina. No utilice la sartén en fuentes de calor directo como hornos o fogatas al aire libre sin asegurarse de las especificaciones del fabricante.
- Advertencias: Evite el contacto con superficies calientes y utilice guantes o mitones para manipular la sartén.
- Manejo: No deje la sartén desatendida en la estufa y mantenga a los niños alejados al usarla.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar que el hierro se agriete.
- Apariciones: Inspeccione la sartén antes de cada uso. Si presenta daños significativos, no la utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 280x280mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Apto para: Todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción
- Resistencia: A prueba de horno hasta 260 grados Celsius

4. Instalación y Montaje

- Retire la sartén de su embalaje y retire cualquier etiqueta o adhesivo.
- Lave la sartén con agua caliente y jabón suave antes de usarla por primera vez.
- Se recomienda la aplicación de una fina capa de aceite para sazonar la sartén antes del primer uso.

5. Operación

- Coloque la sartén en la fuente de calor.
- Precaliente la sartén durante un par de minutos antes de agregar los alimentos.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Cocine según sus preferencias, asegurándose de no sobrecalentar ni dejar la sartén en el fuego abiertos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y un cepillo o esponja suave.
- No use detergentes agresivos ni lave en lavavajillas.
- Seca bien la sartén y aplique una capa ligera de aceite para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la sartén.
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y caliente antes de agregar alimentos.
- Problema: La sartén presenta óxido.
Solución: Limpie el óxido con una lija fina y vuelva a sazonar la sartén.

8. Eliminación

Este producto está fabricado principalmente de hierro fundido, que es reciclable. Asegúrese de disponer de él de acuerdo con las normativas locales para reciclaje y residuos.

9. Contacto

Para más información, puede contactar con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Ce manuel contient des informations importantes sur la poêle à grill en fonte Staub. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin d'assurer une utilisation sécurisée et efficace de votre produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Maniement : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Surface de travail : Placer la poêle sur des surfaces stables et non inflammables.
- Précautions alimentaires : Éviter de surchauffer ou de faire brûler des aliments pour prévenir la libération de substances toxiques.
- Enfants : Garder la poêle hors de la portée des enfants lors de son utilisation.
- Nettoyage : Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau pour éviter des chocs thermiques.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle à grill en fonte Staub
- Dimensions : 280 x 280 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : [À remplir selon les spécifications techniques]
- Compatibilité : Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirer la poêle de son emballage et vérifier qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Avant la première utilisation, laver la poêle à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.
3. Appliquer une fine couche d'huile sur toute la surface intérieure de la poêle.
4. Préchauffer la poêle sur feu moyen pendant quelques minutes avant d'ajouter les aliments.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre poêle à grille sur feu moyen.
- Ajoutez des aliments pour griller sans ajouter trop d'huile pour profiter des propriétés antiadhésives de la fonte.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laisser refroidir la poêle après utilisation.
- Nettoyez la poêle à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce, sans savon.
- Séchez soigneusement la poêle pour éviter la rouille.
- Pour un entretien optimal, appliquez une fine couche d'huile après chaque nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : La poêle colle à la nourriture.

Solution : Vérifiez que la poêle était suffisamment préchauffée et que vous avez utilisé une quantité suffisante d'huile.

- Problème : Apparition de rouille.

Solution : Nettoyez la rouille avec une éponge abrasive. Assurez-vous de sécher complètement et de huiler la poêle après le nettoyage.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. La fonte est recyclable. Renseignez-vous auprès de votre centre local de recyclage pour l'éliminer correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Tél. : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'avoir choisi la poêle à grill en fonte Staub. Nous espérons qu'elle vous offrira des années de service fiable et délicieux moments culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Grill Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la padella grill Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cottura superiore, garantendo risultati deliziosi e una lunga durata. Si prega di seguire le istruzioni fornite affinché il prodotto funzioni al meglio e in sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso di Sicurezza:** Utilizzare solo su piani cottura adatti.
- **Maniglie Calde:** Le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- **Non immergere in acqua fredda:** Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- **Controllo del Calore:** Utilizzare il calorifero adeguato per evitare surriscaldamenti e danni alla padella.
- **Riporre Correttamente:** Conservare in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 280 x 280 mm
- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Nero
- **Capacità di ritenzione del calore:** Eccellente
- **Adatto per tutti i piani cottura, incluso induzione.**
- **Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura.**

4. Installazione e Messa in Opera

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Lavare la padella con acqua calda e un detergente delicato per rimuovere eventuali residui.
3. Asciugare completamente la padella.
4. Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno della padella per condire prima del primo utilizzo.
5. Riscaldare lentamente a fuoco medio per attivare il rivestimento.

5. Operazione

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi.
- Monitorare attentamente la cottura per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non usare detergenti aggressivi o pagliette metalliche.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio per protezione.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Ruggine:** Se noti della ruggine, pulire delicatamente con una paglietta fine e riapplicare l'olio.
- **Cottura Irregolare:** Assicurarsi che la padella sia distribuita in modo uniforme sul piano cottura per evitare punti caldi.
- **Alimenti Attaccati:** Condire bene la padella e riscaldare adeguatamente prima dell'uso.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in ghisa e può essere riciclato. Verificare le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Non gettare nel normale riciclo dei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania