

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: 1004886

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 280x280mm - Cast iron - Graphite grey



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan 280x280mm Cast Iron Graphite Grey

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Grill Pan. This high-quality cast iron grill pan is perfect for grilling meats and vegetables while retaining heat and providing superior flavor. Its durable construction ensures even heat distribution for optimal cooking results.

2. Safety Information

- General Safety: Use this product only as intended by the manufacturer.
- Burn Hazard: The grill pan becomes extremely hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Handle Caution: The handle may also become hot; exercise caution when moving the pan during or after cooking.
- Surface Care: Avoid scratching the surface with sharp utensils, and do not use metal scoops or spatulas.
- Compatibility: Ensure the grill pan is compatible with your cooking surface. Not suitable for induction hobs without a suitable adapter.
- Storage: Store in a dry place to prevent rust. Allow to cool before cleaning or storing.

3. Product Specifications

- Dimensions: 280 x 280 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Grey
- Suitable for: All types of heat sources including gas, electric, and induction (with adapter)
- Oven Safe: Yes
- Warranty: 30 years limited warranty

4. Setup and Installation

- Unbox the grill pan and inspect for any damages.
- Wash the grill pan in warm soapy water and dry thoroughly before first use.
- Preheat your cooking surface before placing the grill pan.
- If using an induction cooktop, ensure you have an appropriate induction adapter.

5. Operation

- Preheat the grill pan on medium heat for several minutes before adding food.
- For optimal grilling, use a small amount of oil or cooking spray to prevent sticking.
- Place food evenly across the surface for uniform grilling.
- Cooking times will vary; use a meat thermometer for accurate doneness.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
- Rinse with hot water and use a non-abrasive sponge to remove food particles.
- For stubborn residue, a mixture of coarse salt and water can be used to scrub gently.
- Dry immediately after washing to prevent rust, and apply a thin layer of vegetable oil if storing for an extended period.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is well-oiled before cooking and that it is preheated properly.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is appropriate for the grill pan's design and size.
- Rust Formation: Ensure the pan is dried thoroughly after cleaning and stored in a dry environment.

8. Disposal

- In accordance with local regulations, dispose of the grill pan responsibly.
- Do not dispose of cast iron in regular waste. Consider recycling options if available in your area.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. We hope you enjoy the quality and performance of your new grill pan!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub Grillpfanne 280x280mm aus Gusseisen in Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Grillpfanne 280x280mm aus Gusseisen in Graphitgrau. Diese hochwertige Grillpfanne wurde entwickelt, um Ihnen das Grillen und Braten von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln zu erleichtern. Die Pfanne verleiht Ihren Gerichten eine gleichmäßige Bräunung und sorgt für ein intensives Aroma.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie die Pfanne nicht auf einer offenen Flamme, die über die Pfanne hinausragt.
- Hitzebeständig: Die Pfanne kann in den Ofen gestellt werden, achten Sie jedoch darauf, dass der Griff beim Berühren heiß werden kann.
- Benutzung mit Sorgfalt: Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, um die Antihaftoberfläche nicht zu beschädigen.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verbrühungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 280mm x 280mm
- Beschichtung: Emailliert
- Gewicht: 2.5 kg
- Einsatzbereich: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Ofenanwendung: Bis 250°C geeignet.

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Nehmen Sie die Grillpfanne vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Informations- und Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass keine Beschädigungen vorliegen.
3. Reinigung: Spülen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Benutzung: Stellen Sie die Pfanne auf einen geeigneten Herd oder in den Ofen.

5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Grillpfanne auf mittlerer Temperatur.
2. Geben Sie etwas Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
3. Platzieren Sie Ihre Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne.
4. Grillen Sie die Lebensmittel nach Wunsch und wenden Sie sie regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Seife.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben fest: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut eingeölt ist und nicht zu kalt ist, wenn die Lebensmittel hinzugefügt werden.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie, ob die Wärme gleichmäßig verteilt ist und verwenden Sie eine mittlere Hitze.
- Rost: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne immer gut abgetrocknet ist und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Produkte. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Grillpan 280x280mm

1. Algemene Informatie

Welkom bij de producthandleiding van de Staub Grillpan 280x280mm. Deze grillpan is vervaardigd uit gietijzer, ideaal voor het grillen van vlees, groenten en andere gerechten. De pan is ontworpen om optimale warmte vast te houden en gelijkmatige warmteverdeling te bieden, wat resulteert in een perfecte grillervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Controleer de pan regelmatig op beschadigingen; gebruik de pan niet als er scheuren of andere defecten zichtbaar zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is.
- Plaats de pan nooit op een niet-vuurvaste ondergrond of in de buurt van brandbare materialen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand wanneer de pan in gebruik is.
- Bij het koken met olie, wees voorzichtig om spatten te voorkomen die tot brandwonden kunnen leiden.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Graphietgrijs
- Afmetingen: 280 x 280 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven tot 250°C
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de Staub Grillpan op een stevige, vlakke ondergrond zoals een kookplaat of een oven.
- Zorg ervoor dat de pan goed schoon is en vrij van alle verpakken of beschermfolie voordat u begint met koken.
- Controleer of de kookplaat of oven goed functioneert voordat u de pan plaatst.

5. Bediening

- Verwarm de pan goed voordat u ingrediënten toevoegt. Dit zorgt voor een betere grillervaring.
- Gebruik een lepel of tang van siliconen, hout of kunststof om krassen op de coating te voorkomen.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe om te helpen bij het grillen en om plakken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de gaarheid van de ingrediënten zodat ze niet aanbranden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de pan schoon met warm water en een zachte borstel of spons. Vermijd schurende middelen die de bekleding kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats. Indien mogelijk, bedek de binnenkant met een dunne laag plantaardige olie voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt aan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan heeft roestplekken.
Oplossing: Reinig de pan grondig, droog af en breng een dunne laag olie aan om roestvorming tegen te gaan.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen en gaat bij correct gebruik jarenlang mee.
- Bij het afvoeren van de pan, volg de lokale regelgeving omtrent het weggooien van gietijzeren voorwerpen. Lever indien mogelijk de pan in bij een recyclepunt voor metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Parrilla de Hierro Fundido 280x280mm - Grafito

1. Información General

Gracias por elegir la sartén de parrilla de hierro fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción uniforme y un excelente rendimiento en la parrilla. Su acabado de grafito gris no solo proporciona una estética elegante, sino que también garantiza durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén únicamente para su propósito previsto: cocinar y asar.
- Manejo: Siempre maneje con cuidado, utilizando guantes térmicos si es necesario, ya que el mango puede calentarse.
- Temperatura: No exponga la sartén a temperaturas extremas. Evite colocarla en una fuente de calor directa o sobre un fuego abierto.
- Superficie adecuada: Asegúrese de utilizar utensilios adecuados para evitar rayaduras en el revestimiento.
- Almacenamiento: Almacene de manera segura y evite el contacto con objetos afilados que puedan dañar el material.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 280 x 280 mm
- Color: Grafito gris
- Uso en vitrocerámica: Compatible
- Uso en horno: Apto hasta 260 °C
- Manejo inicial: Sugerimos curar la sartén antes de su primer uso.
- Peso: Aproximadamente 2.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Antes de usar la sartén, asegúrese de que esté limpia y libre de residuos.
- Coloque la sartén sobre la fuente de calor seleccionada (cocina, parrilla, etc.).
- Si es la primera vez que utiliza la sartén, realice el proceso de curado:
 - Lave la sartén con agua caliente y un poco de jabón, enjuague y seque completamente.
 - Aplique una capa delgada de aceite comestible en la superficie interior.
 - Coloque la sartén al revés en el horno a 200 °C durante 1 hora.
 - Apague el horno y deje enfriar la sartén dentro de este.

5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Utilice una pequeña cantidad de aceite para evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine conforme a la receta, ajustando la temperatura según sea necesario.
- Evite sobrecargar la sartén para asegurar una adecuada cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Evite el uso de jabón después del curado.
- Seque completamente la sartén y aplique una ligera capa de aceite para mantener el hierro fundido.
- No lave en lavavajillas ni deje en remojo.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Aumente la cantidad de aceite y ajuste el tiempo de cocción.
- Sartén oxidada: Lije suavemente la superficie oxidada y aplique aceite antes de calentar.
- Dificultad para limpiar: Repita el proceso de curado y evite el uso de utensilios afilados.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la sartén, considere reciclar el hierro fundido. No deseche en la basura regular. Consulte las regulaciones locales para el reciclaje de metales.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su sartén de parrilla Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Griller en Fonte 280x280mm - Graphite Gris

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller en fonte Staub. Conçue pour une cuisson optimale, cette poêle est idéale pour saisir, griller et rôtir vos aliments. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle est conçue pour fournir des résultats de cuisson exceptionnels.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez la poêle chaude.
- Ne jamais plonger la poêle chaude dans l'eau froide, car cela peut provoquer des fissures.
- Évitez de laisser la poêle à griller à la portée des enfants pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser la poêle sur un feu excessivement fort pour éviter la déformation.
- Suivez les recommandations de nettoyage pour prolonger la durée de vie de votre poêle.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 280 x 280 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Graphite gris
- Utilisation : Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction et le four.
- Poids : 2.5 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez la poêle à griller et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Rincez la poêle à l'eau tiède et séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
3. Avant la première utilisation, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur la surface intérieure et chauffez à feu doux pendant environ 10 minutes pour assaisonner la poêle.
4. Placez la poêle sur la plaque de cuisson ou dans le four, selon votre méthode de cuisson.

5. Mode d'Emploi

- Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter vos aliments.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Laissez les aliments cuire sans les déplacer pendant quelques minutes pour obtenir de bonnes marques de grill.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la poêle refroidir complètement.
- Lavez la poêle à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce, sans détergents.
- Séchez soigneusement votre poêle pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile après le nettoyage pour nourrir la fonte.

7. Dépannage

- Problème : La poêle rouille
Solution : Nettoyez et séchez la poêle soigneusement après chaque utilisation et appliquez un peu d'huile.
- Problème : Les aliments collent
Solution : Assurez-vous que la poêle est bien préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.

8. Élimination

Veuillez suivre les lois et règlements locaux concernant l'élimination de la fonte. Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Si elle est usée, envisagez de la recycler ou de la donner.

9. 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 per la Padella Grill Staub 280x280mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Grill Staub in ghisa di grafite grigia. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, consentendo una cottura uniforme e gustosa. Si prega di seguire attentamente le istruzioni in questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Attenzione al Calore:** La padella può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- **Utilizzo su Fuochi Adeguali:** Assicurarsi che la padella sia utilizzata su fonti di calore compatibili (gas, elettrico, ceramico o induzione).
- **Non Immergere in Acqua Calda:** Evitare di immergere la padella calda in acqua fredda per prevenire crepe e danni.
- **Bambini:** Tenere la padella lontana dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- **Manutenzione:** Non utilizzare utensili in metallo per evitare graffi sulla superficie smaltata. Utilizzare utensili in silicone o legno.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- **Dimensioni:** 280 x 280 mm
- **Materiale:** Ghisa smaltata
- **Colore:** Grigio grafite
- **Caratteristiche:** Distribuzione uniforme del calore, ideale per grigliare carne, pesce e verdure.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano difetti.
2. Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugarla completamente.
3. Posizionare la padella sul fornello più adatto, assicurandosi che la dimensione del fornello si adatti alla padella.
4. Accendere il fornello a fuoco medio per iniziare a preriscaldare la padella.

5. Operazione

1. Prima di cucinare, riscaldare la padella a fuoco medio-alto.
2. Aggiungere un cucchiaio d'olio o rafforzare con un grasso se desiderato.
3. Una volta che l'olio inizia a sfrigolare, aggiungere gli alimenti e cuocere come indicato nella ricetta.
4. Utilizzare utensili in siliceni o legno per girare il cibo senza graffiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare completamente la padella prima della pulizia.
2. Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
3. Evitare detergenti aggressivi e non immergere in acqua per lunghi periodi.
4. Asciugare completamente per prevenire la ruggine e, se necessario, applicare un sottile strato di olio per la conservazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Difficoltà a mantenere il calore:** Assicurarsi che la fonte di calore sia adeguatamente impostata e che la padella sia ben preriscaldata.
- **Cibo attaccato:** Usare abbastanza olio o grasso e non sovraccaricare la padella.

8. Smaltimento

Se non più utilizzabile, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non abbandonare la padella nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto Staub!