

# 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: 1004888**

**STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 280x280mm - Cast iron - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Grill Pan 280x280mm Cast Iron Cherry Red

## 1. General Information

The Staub Grill Pan is designed for grilling meats, vegetables, and more with the exceptional heat retention and distribution of cast iron. The pan measures 280x280mm, is finished in a stunning cherry red, and features a ribbed surface to enhance grilling results.

## 2. Safety Information

- Use the grill pan only on suitable stovetops (gas, electric, ceramic) and in the oven.
- Always use oven mitts when handling the pan, as it can become extremely hot during cooking.
- Ensure the pan is placed on a stable surface to prevent accidents.
- Keep the grill pan out of reach of children when in use and during cooling.
- Avoid using metal utensils that may damage the non-stick coating and cast iron surface.
- Do not place the pan in the microwave or under a grill.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Dimensions: 280x280mm
- Oven Safe: Yes
- Compatible with All Heat Sources: Yes
- Warranty: Limited Lifetime Warranty

## 4. Setup and Installation

- Remove the grill pan from the packaging and inspect for any visible defects.
- Wash the grill pan with warm water and a mild detergent prior to first use.
- Dry completely to prevent rust.
- Condition the pan by applying a thin layer of vegetable oil before use to enhance its non-stick properties.

## 5. Operation

- Preheat the grill pan on medium heat for 2-3 minutes before adding food.
- Place food evenly in the grill pan; do not overcrowd to ensure proper searing.
- Use the ribbed surface to achieve desirable grill marks.
- Adjust heat as necessary during cooking for optimal results.
- Use metal utensils with caution to prevent scratching.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water and use a non-abrasive sponge. Do not soak in water.
- For stubborn residue, employ a plastic scraper or coarse salt for scrubbing.
- Dry the pan immediately to prevent rust.
- Store in a dry place. Optionally, apply a light coat of vegetable oil to maintain the seasoning.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Food sticks to the surface  
Solution: Ensure proper seasoning and oil application; preheat the pan adequately before use.
- Problem: Uneven cooking  
Solution: Distribute food evenly and avoid overcrowding the pan. Adjust the stovetop heat as needed.
- Problem: Rust formation  
Solution: Dry thoroughly after washing and avoid prolonged exposure to moisture.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the grill pan responsibly. Check local regulations for the disposal of cast iron products. If recycling options are available, please use them.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für die Staub Grillpfanne (280x280mm, Gusseisen, Kirschrot)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Grillpfanne aus Gusseisen ist das ideale Kochwerkzeug für alle Grill-Liebhaber. Mit ihrer hochwertigen Verarbeitung und der attraktiven Kirschrot-Farbe ist sie sowohl funktional als auch ein echter Blickfang in Ihrer Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Grillpfanne ausschließlich auf den dafür vorgesehenen Kochoberflächen.
- Halten Sie die Grillpfanne von Wasser und Feuchtigkeit fern, um Rost zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch immer ausreichend abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Pfanne herausnehmen oder wenden.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne beim Kochen nicht überhitzt wird, um mögliche Gefahren und Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sicher auf der Kochplatte steht, um ein Umkippen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Abmessungen: 280 x 280 mm
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 260°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Grillpfanne aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf sichtbare Schäden.
3. Stellen Sie die Grillpfanne auf eine geeignete Kochplatte oder in den Ofen.
4. Erwärmen Sie die Pfanne langsam, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
5. Beim ersten Gebrauch empfiehlt es sich, die Pfanne mit Öl einzureiben und bei niedriger Temperatur vorzuheizen.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Grillpfanne vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln, um ein Ankleben zu verhindern.
- Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um die Beschichtung der Pfanne zu schützen.
- Nach dem Kochen die Pfanne mit einem küchenfertigen Öl auswischen, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie kein Spülmittel oder aggressive Reinigungsmittel, um die Schutzschicht nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei Bedarf können Sie die innere Oberfläche leicht mit Speiseöl einreiben.

## 7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Reinigen Sie die Pfanne gut und reiben Sie sie mit Öl ein.
- Lebensmittel kleben an: Erhöhen Sie die Temperatur vor dem Kochen und verwenden Sie ausreichend Öl.
- Unebenes Garen: Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne die gesamte Heizfläche deckt und nicht überhitzt wird.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Grillpan 280x280mm Gietijzer Kersenrood

### 1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ontworpen om de smaken van uw eten te maximaliseren. Deze pan is ideaal voor grillen, braden en zo nog veel meer. Met een stijlvolle kersenrode afwerking is deze pan niet alleen functioneel, maar ook een prachtig aanvulling op uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de oppervlakte te vermijden.
- Laat de pan altijd afkoelen voor het reinigen om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan nooit op een onbeheerde vlam of een onveilige hittebron.
- Wees voorzichtig bij het optillen van de hete pan; gebruik ovenwant of pannenlappen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de pan niet in de magnetron.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 280x280mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 260°C
- Handgeschilderd en geëmailleerd oppervlak

### 4. Opzet en Installatie

- Plaats de grillpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan is vrij van stof en vuil voordat u begint met koken.
- Voor het eerste gebruik: was de pan met warm water en een mild afwasmiddel en droog deze grondig af.
- Verhit de pan op middelhoog vuur voor het beste resultaat.
- Voor gebruik op inductiekookplaten, controleer of de pan geschikt is voor inductie (deze pan is inductiegeschikt).

### 5. Gebruik

- Voor het beste grillresultaat, verhit de pan voor met een beetje olie of vet.
- Voeg het voedsel toe voor het grillen en zorg dat ze niet te dicht op elkaar liggen.
- Draai het voedsel regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Met de gietijzeren constructie behoudt de pan de hitte goed, wat zorgt voor een mooie korst.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte borstel of spons. Vermijd zeep.
- Droog de pan onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan na het schoonmaken voor extra bescherming.

### 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Dit kan optreden als de pan niet goed is gedroogd. Reinig de pan en zorg ervoor dat deze volledig droog is voordat u deze opbergt.
- Voedsel plakt: Dit kan voorkomen als de pan niet goed is voorverwarmd of er onvoldoende vet is gebruikt. Zorg ervoor dat de pan heet is en gebruik voldoende olie.
- Kleuring van de pan: Een verandering in kleur is normaal en kan optreden door gebruik. Dit beïnvloedt de functionaliteit niet.

### 8. Afvoer

Indien u de pan niet meer wilt gebruiken, zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt afgevoerd. Gietijzeren producten kunnen doorgaans gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale recyclingfaciliteiten voor de juiste afvalverwerking.

### 9. Contact

Voor ondersteuning of vragen over het product, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO: SARTÉN DE GRILL DE HIERRO FUNDIDO 280x280MM ROJO CEREZA

### 1. Información General

Gracias por elegir nuestra sartén de grill de hierro fundido. Este producto está diseñado para proporcionar una cocción uniforme y una excelente retención del calor, ideal para preparar una variedad de platos a la parrilla.

### 2. Información de Seguridad

- Leer todas las instrucciones antes de usar el producto.
- No usar en vitrocerámica de inducción sin una base adecuada.
- Evitar el contacto con el agua cuando la sartén esté caliente.
- No dejar la sartén desatendida sobre la estufa mientras esté en uso.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Usar utensilios adecuados que no dañen la superficie de hierro fundido.
- No usar productos abrasivos o limpiadores agresivos.
- Esta sartén es pesada; manipular con cuidado para evitar lesiones.
- Evitar cambios bruscos de temperatura que puedan provocar el agrietamiento del hierro fundido.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Sartén de Grill 280x280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Dimensiones: 280 x 280 mm
- Peso: 2.5 kg
- Adecuada para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Tratada con un acabado antiadherente natural

### 4. Configuración e Instalación

- Retirar la sartén de su embalaje con cuidado.
- Lavar la sartén con agua caliente y jabón suave.
- Secar completamente antes del uso.
- Para mejorar el rendimiento antiadherente, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite vegetal en la superficie antes del primer uso.
- Colocar la sartén sobre la estufa a fuego medio y precalentar durante unos minutos antes de agregar alimentos.

### 5. Operación

- Usar utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie de la sartén.
- Cocinar a temperaturas medianas a altas para obtener los mejores resultados.
- Agregar un poco de aceite o mantequilla antes de cocinar para una mejor adherencia y sabor.
- Evitar el uso de sprays antiadherentes que pueden dejar residuos difíciles de limpiar.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar la sartén antes de lavarla.
- Lavar con agua caliente y una esponja suave; evite el lavavajillas.
- Secar completamente después de lavar para prevenir la oxidación.
- Para el mantenimiento, aplicar una ligera capa de aceite vegetal después de cada uso.

### 7. Resolución de Problemas

- Si la sartén se pega: asegúrese de que la sartén esté bien engrasada y precalentada antes de añadir los alimentos.
- Si aparece óxido: limpie la sartén con una mezcla de sal y agua, seque bien y aplique aceite para sellar.
- Si la superficie se raya: evite utensilios de metal y use siempre utensilios de madera o silicona.

### 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Se recomienda llevar la sartén a un centro de reciclaje local para su adecuada disposición.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Poêle à Griller Staub en Fonte 280x280mm Rouge Cerise

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub en fonte. Cet ustensile de cuisine est conçu pour vous aider à préparer des plats savoureux tout en préservant les nutriments des ingrédients. Sa fabrication en fonte garantit une diffusion uniforme de la chaleur, rendant chaque repas exceptionnel.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur la source de chaleur : Assurez-vous que la poêle soit placée sur une surface stable pendant l'utilisation.
- Surveillance : Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Maniement : Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la poêle chaude afin d'éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation pour éviter les accidents.
- Température et matériaux : Ne placez pas la poêle sur une flamme nue ou dans un four à chaleur intense sans suivre les recommandations.
- Nettoyage après utilisation : Laissez toujours la poêle refroidir avant de la nettoyer, pour éviter tout risque de brûlure.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : 280x280mm
- Poids : 2,7 kg
- Couleur : Rouge cerise
- Compatible avec : Tous types de cuisinières (y compris induction)

## 4. Installation et Mise en Place

1. Avant la première utilisation, rincez la poêle à l'eau chaude et séchez-la complètement.
2. Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure.
3. Préchauffez la poêle à feu doux pendant quelques minutes.
4. Pour renforcer la durabilité, laissez refroidir et rangez dans un endroit sec.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez la poêle pour griller, rôtir ou saisir différents types d'aliments comme la viande, le poisson et les légumes.
- Préchauffez la poêle avant d'ajouter les aliments pour obtenir une belle croûte.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager l'émail.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Lavez à la main seulement avec de l'eau chaude et une brosse douce; évitez les détergents agressifs.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.
- Pour préserver l'émail, n'utilisez pas de tampons en acier.

## 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.  
Solution : Assurez-vous de bien préchauffer la poêle avant l'utilisation et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : Une odeur désagréable après nettoyage.  
Solution : Vérifiez que la poêle est complètement sèche et que des restes alimentaires ne sont pas coincés.

## 8. Élimination

La poêle en fonte doit être recyclée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la poêle à griller Staub !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella da Griglia Staub 280x280mm in Ghisa - Rosso Ciliegia  
Codice Prodotto: 1004888

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti e congratulazioni per l'acquisto della Padella da Griglia Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettata per garantire risultati di cottura perfetti. La padella è adatta a tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la padella esclusivamente per la cottura.
- Sovraccarico: Non sovraccaricate la padella. Seguire le istruzioni di cottura per quantità consigliate.
- Riscaldamento: Non lasciare la padella incustodita mentre è sul piano di cottura.
- Manici caldi: I manici diventano caldi durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per maneggiarla.
- Pulizia: Non immergere la padella calda in acqua fredda. Lasciarla raffreddare completamente prima della pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 280 x 280 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno
- Resistenza al calore: Alta, fino a 250°C
- Tipo di superficie: Antiaderente, facile da pulire

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dall'imballaggio, assicurandosi di togliere eventuali etichette o adesivi.
2. Posizionare la padella su un piano di cottura compatibile.
3. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto prima di posizionare la padella.
4. Accendere il piano di cottura e impostare la temperatura desiderata.

## 5. Operazione

- Per ottenere i migliori risultati, preriscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare spray antiaderenti, in quanto possono compromettere la superficie della padella.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di procedere con la pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente la padella per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio da cucina sulla superficie in ghisa per mantenerne la qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La padella arrugginisce.  
Soluzione: Assicurarsi di asciugare completamente dopo la pulizia e applicare olio da cucina.
- Problema: Cibi che si attaccano.  
Soluzione: Verificare se la padella è adeguatamente preriscaldata e utilizzare una quantità sufficiente di olio o burro.

## 8. Smaltimento

Le padelle in ghisa sono riciclabili. Verificare le normative locali sullo smaltimento per assicurarsi di seguire le procedure corrette. Non smaltire nel cerchio dei rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Staub! Buona cottura!