

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: 1004896

STAUB | PANS - Frying pan - Ø 260mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan Ø 260mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub Frying Pan is constructed from high-quality cast iron, providing exceptional heat retention and distribution. Ideal for frying, browning, and searing, this durable kitchen essential is designed to meet the needs of both amateur and professional chefs.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle hot cookware with care. Use oven mitts or potholders to avoid burns.
- Stability: Ensure that the frying pan is placed on a stable, flat surface.
- Heat Resistance: The pan is suitable for all types of heat sources, including induction, and can withstand high temperatures.
- Avoiding Scratches: Use wooden or silicone utensils to prevent damaging the cast iron surface.
- Storage: Store the frying pan in a dry place and avoid stacking heavy objects on top to prevent deformation.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use and after cooking, as it remains hot for a long time.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 260 mm
- Color: Black
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction.
- Oven Safe: Yes, up to 250°C.
- Weight: Check product packaging for specifics.

4. Setup and Installation

- Remove the frying pan from the packaging.
- Inspect for any shipping damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash the frying pan with hot, soapy water and dry it thoroughly.
- Pre-seasoning is recommended: Apply a thin layer of vegetable oil inside the pan and heat it on medium for about 10 minutes. Allow it to cool before wiping off excess oil.

5. Operation

1. Place the frying pan on your heat source (stove or induction).
2. Preheat the pan for a few minutes.
3. Add a small amount of oil or butter to the pan.
4. Once the oil is hot, add your ingredients.
5. Cook according to your recipe, stirring or flipping as necessary.
6. After use, allow the pan to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the frying pan cool completely before cleaning.
- To clean, rinse with warm water and use a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
- For stubborn food residues, soak the pan in warm soapy water for a short period before scrubbing gently.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Re-season the pan with a thin layer of oil if necessary.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pan is properly preheated and avoid overcrowding the pan. Use adequate oil.
- Rust Formation: Ensure the pan is dried thoroughly after washing and lightly oil it if storing for long periods.
- Uneven Heating: Ensure proper positioning of the pan on the heat source and avoid fluctuating cooking temperatures.

8. Disposal

Dispose of the frying pan in accordance with local regulations for metal recycling. Ensure it is clean and free of food residues before disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

GGM Gastro Produktmanuell

Produkt: Staub Pfanne - Ø 260mm, Gusseisen, Schwarz
Artikelnummer: 1004896

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Staub Pfanne entschieden haben. Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist ideal für das Braten, Schmoren und Kochen von Lebensmitteln. Sie zeichnet sich durch ihre exzellente Wärmespeicherung und -verteilung aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Pfanne ist für den Innen- und Außenbereich gedacht, einschließlich Induktionsherd, Gas- und Elektroherd.

- Hitzebeständigkeit: Die Pfanne kann hohen Temperaturen standhalten, verwenden Sie jedoch immer einen geeigneten Ofenhandschuh.

- Griff: Seien Sie vorsichtig beim Anfassen des Griffs, da dieser während des Gebrauchs heiß werden kann.

- Achtung vor Bränden: Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt auf der Hitzequelle.

- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie heiß ist.

- Richtige Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 260 mm

- Material: Gusseisen

- Farbe: Schwarz

- Gewicht: Ca. 2,5 kg

- Geeignet für: Induktion, Gas-, Elektro- und Keramikherde

4. Aufbau und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie die Pfanne auf sichtbare Schäden.

- Erhitzen vor dem ersten Gebrauch: Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze für ca. 5-10 Minuten und geben Sie dann etwas Öl hinzu, um die Oberfläche vor der ersten Benutzung zu behandeln.

- Verwenden von Kochgeschirr: Verwenden Sie Holz- oder Silikongeschirr, um Kratzer zu vermeiden.

5. Betrieb

- Heiztemperaturen: Nutzen Sie mittelhohe Temperaturen; die Pfanne benötigt etwas Zeit, um sich aufzuheizen.

- Öl hinzufügen: Geben Sie vor dem Kochen eine angemessene Menge Öl hinzu, um das Ankleben von Lebensmitteln zu vermeiden.

- Lebensmittel kochen: Platzieren Sie die Zutaten gleichmäßig in der Pfanne, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

- Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel, da dies die natürliche Patina beschädigen kann.

- Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

- Ölen: Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel kleben an: Achten Sie immer darauf, genügend Öl zu verwenden und die Pfanne zu vorzuheizen.

- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne immer trocken und sauber ist. Verwenden Sie Öl zur Pflege der Fläche.

- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Hitzeverteilung auf Ihrem Herd und bewegen Sie die Pfanne während des Kochens gelegentlich.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Pfanne gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com

- Telefonnummer: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro. Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Koekenpan Ø 260mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Staub Koekenpan. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en speciaal ontworpen voor een optimale warmteverdeling en -retentie. Met zijn robuuste constructie en stijlvolle ontwerp is deze pan ideaal voor het bakken, braden en stoven van verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte verwarmingsbronnen zoals gas, elektrisch, keramisch of inductiekookplaten.
- Raak de handgrepen niet aan tijdens en onmiddellijk na het koken, aangezien deze zeer heet kunnen worden.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de coating te voorkomen; gebruik in plaats daarvan houten, siliconen of kunststof keukengerei.
- Reinig de pan zorgvuldig om ophoping van etensresten te voorkomen die kunnen leiden tot brandgevaar.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Ø 260 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja
- Gewicht: 2,3 kg
- Capaciteit: 1,5 liter

4. Setup en Installatie

- Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele schade. Neem contact op met de klantenservice indien beschadigd.
- Was de pan met warm water en afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de pan goed af met een schone doek.
- Plaats de pan op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat deze rechtop staat.
- Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de handgrepen niet in contact komen met de verwarmingselementen.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een middelhoog vuur voordat u olie of boter toevoegt.
- Voeg voedsel toe wanneer de olie heet is, maar zorg ervoor dat het niet rookt.
- Blijf aanwezig tijdens het koken om overkoken of aanbranden te voorkomen.
- Bij gebruik in de oven, volg het recept voor de juiste temperatuurinstellingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Om de levensduur van de pan te verlengen, kunt u een lichte laag plantaardige olie aanbrengen na het reinigen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat je olie of voedsel toevoegt.
- Roestvorming: Veeg de pan na gebruik goed droog en breng een lichte olie aan voor opslag.
- Gelijkmatige verwarming: Zorg ervoor dat de pan goed op de kookplaat past. Gebruik een kookplaat die even groot of groter is dan de pan.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen en kan met het gewone huishoudelijk afval worden afgevoerd. Echter, voor het milieu raden wij aan om de pan te recyclen.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Usuario de la Sartén de Hierro Fundido Staub

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén de Hierro Fundido Staub. Este producto es ideal para la cocción de una variedad de alimentos gracias a su diseño robusto y su excelente retención del calor.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la sartén, asegúrese de leer todas las instrucciones del manual.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Utilice solo utensilios de cocina adecuados que no rallen la superficie de hierro fundido.
- No coloque la sartén en un fuego directo sin un poco de aceite o alimento.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir daños en la sartén.
- No lave la sartén en un lavavajillas.
- Siempre use manoplas o agarraderas al manipular la sartén caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Material: Hierro fundido

Dimensiones: Diámetro de 260 mm

Color: Negro

Compatible con todo tipo de cocinas, incluyendo inducción

Peso: 1.5 kg

Apto para horno hasta 260 °C

4. Instalación y Configuración

- Antes de su primer uso, lave la sartén con agua caliente y un detergente suave.
- Enjuague bien y seque completamente.
- Para curar la sartén, aplique una capa delgada de aceite vegetal en la superficie.
- Coloque la sartén en el horno a 200 °C durante 1 hora para sellar el aceite.
- Deje enfriar completamente antes de usar.

5. Operación

- Para calentar la sartén, colócala en la cocina a fuego medio.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite antes de colocar los alimentos.
- Cocine a su preferencia, asegurándose de no sobrecalentar la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, elimine los restos de alimentos con una espátula suave.
- Enjuague la sartén con agua caliente y un cepillo no abrasivo.
- No use detergentes agresivos ni utensilios metálicos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar para prevenir la oxidación.
- Si se presenta oxidación, lije suavemente y vuelva a curar la sartén.

7. Resolución de Problemas

- La sartén se oxida: Se debe a la humedad; siga los pasos de limpieza y curado.
- Los alimentos se stuck: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y caliente antes de usar.
- El acabado es irregular: Puede ser debido a un calentamiento inadecuado; ajuste la temperatura.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la sartén de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales. Considere darla a alguien que pueda usarla o reciclar hierro fundido.

9. Contacto

Para consultas, no dude en comunicarse con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Poêle en Fonte Staub Ø 260mm Noire

1. Informations Générales

La poêle en fonte Staub est conçue pour offrir une cuisson exceptionnelle grâce à la répartition uniforme de la chaleur et la rétention thermique. Fabriquée en fonte émaillée, elle est idéale pour la cuisson à feu vif et lent.

2. Informations de Sécurité

Utilisez la poêle uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées. Ne la laissez jamais sans surveillance pendant l'utilisation. Manipulez avec précaution, car la poêle devient très chaude. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures. Évitez les produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer l'émail. Ne mettez pas la poêle sous un robinet d'eau froide lorsque celle-ci est chaude, cela pourrait provoquer une fissure.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Noir
- Poids : 1.9 kg
- Utilisation : Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude avec un détergent doux et rincez soigneusement. Assurez-vous que la poêle est complètement sèche. Pour une performance optimale, préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments. Évitez de surchauffer.

5. Utilisation

Chauffez la poêle avant d'ajouter de l'huile ou du beurre. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager l'émail. Après la cuisson, laissez refroidir avant de nettoyer pour assurer la longévité.

6. Nettoyage et Entretien

Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez le lave-vaisselle. Pour les résidus tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude. Séchez complètement après le lavage pour éviter la rouille. Appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure pour maintenir l'émail.

7. Dépannage

Si la poêle colle, vérifiez la température de cuisson et la quantité de matière grasse utilisée. Si vous remarquez des fissures ou des éclats, cessez l'utilisation et contactez notre service client.

8. Élimination

La poêle en fonte Staub peut être recyclée. Ne jetez pas le produit dans le déchet ménager. Renseignez-vous sur votre centre de recyclage local pour l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Padella in Ghisa Staub O 260 mm Nera

1. Informazioni Generali

La padella in ghisa Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per garantire una cottura uniforme e duratura. Ideale per la cucina tradizionale e moderna, offre risultati eccellenti per una varietà di pietanze.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Questa padella è destinata esclusivamente alla cottura in cucina. Non utilizzarla per altri scopi.
- Riscaldamento: Evita di surriscaldare la padella vuota. Riscalda sempre con un po' di olio o un alimento.
- Maniglie: Usa sempre guanti o presine per maneggiare la padella calda. Le maniglie possono diventare estremamente calde.
- Bassa temperatura: Inizia la cottura a fuoco basso e aumenta gradualmente la temperatura.
- Pulizia: Non immergere la padella calda in acqua fredda. Aspetta che si raffreddi completamente.
- Bambini: Tieni la padella lontana dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: O 260 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità di ritenzione del calore: Ottima, per una cottura uniforme
- Compatibile con: Induzione, forno e grill
- Lavabile in lavastoviglie: Si raccomanda il lavaggio a mano per una durata ottimale

4. Impostazione e Installazione

- Prima dell'uso, lavare la padella con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente la padella.
- Per una maggiore protezione, è consigliato condire interiormente con un po' di olio vegetale.
- Posiziona la padella su una fonte di calore. Assicurati che le maniglie siano orientate in modo sicuro.

5. Operazione

- Accendi il fornello e imposta la temperatura desiderata.
- Aggiungi un po' d'olio o burro nella padella prima di aggiungere gli alimenti.
- Segui il tuo ricetta preferita e goditi i risultati della cottura professionale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- Lava con acqua calda e una spazzola o una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie per preservare il rivestimento della padella.
- Una volta asciutta, applica un sottile strato di olio vegetale per prevenire la ruggine e mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Alimenti che si attaccano: Assicurati di riscaldare adeguatamente la padella e usare abbastanza olio.
- Ruggine: Sicurezza e condizionamento della padella non sono adeguati. Segui la manutenzione del punto 6.
- Discolorazione: È normale per la ghisa. Non influisce sulle prestazioni della padella.

8. Smaltimento

Se la padella è danneggiata oltre il recupero, segui le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non smaltire nella plastica o nel vetro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la padella in ghisa Staub. Buona cucina!