

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: 1004898

STAUB | PANS - Frying pan - Ø 260mm - Cast iron - Graphite grey



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan Ø 260mm - Cast Iron, Graphite Grey

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Frying Pan. This high-quality cast iron frying pan is designed for versatile cooking and perfect heat retention, making it an essential tool in any kitchen. The attractive graphite grey finish ensures it not only performs well but also looks great on your stovetop.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the frying pan with care. It can become very hot during use. Use oven mitts or potholders to protect your hands.
- **Supervision:** Do not leave the frying pan unattended while in use, especially on a gas stove.
- **Children:** Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- **Stability:** Ensure that the frying pan is placed on a flat, stable surface to avoid spills or accidents.
- **Avoiding Damage:** Do not expose the frying pan to abrupt temperature changes. Do not place a hot pan in cold water.
- **Usage:** This frying pan is suitable for all heat sources, including induction, but not for use in microwave ovens.

3. Product Specifications

- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Graphite Grey
- **Diameter:** 260mm
- **Weight:** 2.3 kg
- **Oven Safety:** Yes, safe up to 260°C
- **Induction Compatible:** Yes

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the frying pan from its packaging. Check for any damages or missing parts.
2. **Initial Cleaning:** Before first use, wash the frying pan with warm water and a mild detergent to remove any protective coating.
3. **Drying:** Thoroughly dry the frying pan with a soft cloth to prevent rust.
4. **Seasoning (Optional):** To enhance non-stick properties, lightly coat the pan with vegetable oil and heat it on low for about 10 minutes.
5. **Placement on Heat Source:** Place the frying pan on a compatible heat source. Ensure that the diameter of the heat source matches the size of the frying pan.

5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking results.
2. Add a small amount of oil or fat before adding food.
3. For best results, do not overcrowd the pan; cook in batches if necessary.
4. Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** After cooking, allow the frying pan to cool slightly. Use hot water and a soft sponge to clean. Avoid abrasive cleaners.
- **Drying:** Immediately dry the frying pan with a cloth or paper towel after washing to prevent rust.
- **Storage:** Store in a dry place. You may apply a light coat of vegetable oil on the inside surface if storing for an extended period.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** If food sticks, ensure the frying pan is preheated adequately. Consider adding more oil during cooking.
- **Rust Formation:** If rust appears, clean the affected area with steel wool and reseason the pan.
- **Uneven Heating:** Ensure the frying pan is properly placed on a compatible heat source without wobbling.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly in accordance with your local regulations. For cast iron products, recycling is encouraged where possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Pfanne (Ø 260mm, Gusseisen, Graphitgrau)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Pfanne. Diese Pfanne wurde aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und ist ideal für das Braten, Schmoren und Backen von Gerichten. Sie kombiniert Tradition und moderne Kochmethoden und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf Kochflächen, die mit Gusseisen kompatibel sind.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, während sie auf einer Hitzequelle ist.
- Der Griff kann heiß werden. Verwenden Sie immer einen Topfhandschuh oder ein Handtuch zur Handhabung.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Vermeiden Sie drastische Temperaturwechsel, um Risse im Material zu verhindern.
- Reinigen Sie die Pfanne, während sie abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Gewicht: 2,5 kg
- Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser aus und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Pfanne leicht einzuölen.
- Stellen Sie die Pfanne auf eine passende Kochfläche (Gas, Elektro, Induktion).
- Überprüfen Sie, ob die Pfanne stabil steht.

5. Betrieb

- Heizen Sie die Pfanne auf mittlerer Hitze vor.
- Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften des Kochguts zu verhindern.
- Beginnen Sie mit dem Kochen Ihrer gewünschten Speisen und passen Sie die Hitze nach Bedarf an.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm ab.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Innenseite der Pfanne gelegentlich leicht ein, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Kochgut anhaftet: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und genug Fett verwendet wurde.
 - Bei Rissen oder Abplatzungen: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nicht extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt wurde.
- Bei Verfärbungen: Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Leistung der Pfanne.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Sollten Sie die Pfanne nicht mehr verwenden wollen, bringen Sie sie zu einem Recyclingcenter.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Koekenpan Ø 260 mm Gietijzer Grijs Grafiet

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van de Staub koekenpan met een diameter van 260 mm. Deze pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en biedt een uitstekende warmtegeleiding en -retentie. Perfect voor het bakken, braden en stoven van diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor haar bedoelde doeleinden.
- Warmte: De pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik.
- Reiniging: Laat de pan nooit onderdompelen in koud water terwijl deze warm is, om schade te voorkomen.
- Oliën en vetten: Gebruik altijd geschikte olie of vet bij het koken. Vermijd het gebruik van olie met een laag rookpunt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 260 mm
- Kleur: Grijs Grafiet
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed contact maakt met de kookoppervlakte voor een optimale warmtegeleiding.
- Als u de koekenpan in de oven wilt gebruiken, plaats hem op een ovenhoudende rek.

5. Bediening

- Voor verwarmen, plaatst u de pan op een middelhoog vuur.
- Voeg olie of vet toe voordat u voedsel toevoegt voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen op de pan te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Was de pan met warm water en een zachte borstel, of gebruik een spons.
- Vermijd zeep of agressieve schoonmaakmiddelen om de natuurlijke antiaanbaklaag te behoud.
- Droog de pan onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan voor opslag.

7. Probleemoplossing

- Aanbakken van voedsel: Dit kan ontstaan door onvoldoende voorverwarmen of het gebruik van te weinig olie.
- Roestvorming: Dit kan voorkomen worden door de pan goed droog te houden en een oliebehandeling toe te passen.
- Krasvorming: Gebruik geen metalen keukengerei in de pan.

8. Afvoer

- Als de pan aan het einde van zijn levensduur is, recycle dan dit product volgens de lokale wetgeving voor recycling van metalen materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido Staub - 260 mm

1. Información General

La sartén de hierro fundido Staub de 260 mm es ideal para cocinar una variedad de platos. Su diseño ergonómico y la calidad del hierro fundido garantizan una distribución uniforme del calor y un excelente rendimiento en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso: La sartén está diseñada para su uso en todas las superficies de cocción, incluyendo inducción.
- Calor: Evite el sobrecalentamiento; siempre use utensilios de cocina y guantes de protección al manipular.
- Manipulación: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Consideraciones: No sumergir la sartén caliente en agua fría, ya que puede dañarse.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco para evitar corrosión.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Gris grafito
- Tipo de superficie: Antiadherente
- Compatible con inducción: Sí
- Aptitud para horno: Hasta 260°C

4. Configuración e Instalación

1. Antes de usar, lave la sartén con agua caliente y jabón suave.
2. Enjuague y seque completamente.
3. Para preparar la sartén, aplique una capa delgada de aceite en toda la superficie.
4. Caliente lentamente a fuego bajo antes de usar.

5. Operación

- Caliente la sartén a la temperatura deseada antes de añadir los ingredientes.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.
- Cocine a fuego medio para obtener los mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie inmediatamente después de usar con agua caliente.
- Evite el uso de detergentes fuertes; use un cepillo suave si es necesario.
- Seque bien y aplique una ligera capa de aceite para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega
Solución: Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y use suficiente aceite.
- Problema: La sartén se oxida
Solución: Limpie y seque completamente tras cada uso. Aplique aceite regularmente.

8. Eliminación

Dispose de la sartén de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de metales. No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle en fonte Staub Ø 260mm - Gris Graphite

1. Informations générales

La poêle en fonte Staub est un produit de cuisine de haute qualité, conçu pour la cuisson et le rôtissage. Fabriquée en France, elle est réputée pour sa durabilité et sa capacité à conserver la chaleur, offrant des performances de cuisson exceptionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la poêle sur une flamme directe, dans un four à micro-ondes ou sous un gril.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Surface de cuisson : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui peuvent rayer la surface. Utiliser des ustensiles en bois, silicone ou plastique.
- Rangement : Ne pas empiler d'autres ustensiles dans la poêle pour éviter les rayures et les dommages.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de brosses métalliques. Nettoyer à la main pour préserver le revêtement.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle en fonte Staub
- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : Ø 260mm
- Poids : 1.8 kg
- Couleur : Gris Graphite
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Capacité : Idéale pour 2-3 personnes

4. Installation et configuration

1. Retirer l'emballage et toutes les étiquettes.
2. Inspecter la poêle pour des dommages visibles. En cas de dommage, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Avant la première utilisation, laver la poêle avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincer et sécher soigneusement.
4. Appliquer une fine couche d'huile sur la surface intérieure pour améliorer la performance de cuisson et protéger l'émail.

5. Fonctionnement

- Préchauffer la poêle à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Utiliser des huiles ou des graisses adaptées à la cuisson pour éviter l'adhérence des aliments.
- Pour maintenir la chaleur, réduire le feu après le préchauffage et surveiller la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Laver la poêle à la main après chaque utilisation avec de l'eau et un détergent doux.
- Éviter d'utiliser le lave-vaisselle.
- Essuyer la poêle à l'intérieur et à l'extérieur pour éviter l'humidité.
- Appliquer une légère couche d'huile après le nettoyage pour maintenir la protection de l'émail.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la surface.
 - Solution : Vérifiez que la poêle est correctement préchauffée et que vous utilisez suffisamment d'huile.
- Problème : La poêle se déforme.
 - Solution : Évitez les changements brusques de température. Ne placez pas la poêle directement sur une surface froide.

8. Élimination

- Ne pas jeter la poêle dans les ordures ménagères. Contacter le service de recyclage local pour des conseils sur l'élimination appropriée des produits en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella in Ghisa Staub - Ø 260mm, Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la padella in ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, garantendo durata e versatilità per una varietà di ricette. Utilizzate questa padella per arrostitire, rosolare, stufare e molto altro, sfruttando il calore uniforme che la ghisa offre.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Maneggiare la padella con cautela; le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare bruciature.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo la cottura per evitare crepe.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non utilizzare la padella su un fornello ad induzione se non è specificamente progettata per tale utilizzo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: grigio grafite
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi gas, elettrici e vetroceramici
- Adatto per l'uso in forno
- Manico ergonomico per una presa sicura

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente.
 - Prima del primo utilizzo, si consiglia di condire la padella con un sottile strato di olio vegetale, riscaldandola lentamente per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Posizionare la padella su un fornello compatibile e regolare la temperatura a ferro.
- Non utilizzare la padella su fonti di calore diretto elevate come il grill senza supervisione.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio per un breve periodo prima di aggiungere olio o burro.
- Aggiungere ingredienti secondo le istruzioni della ricetta.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e servire.
- Monitorare il calore per evitare surriscaldamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di lavarla.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida; non usare detergenti aggressivi.
- In caso di incrostazioni, riempire la padella con acqua calda e lasciarla in ammollo per facilitare la pulizia.
- Asciugare completamente e applicare uno strato leggero di olio vegetale per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e non surriscaldare la padella.
- Per crepe o scheggiature: Contattare il servizio clienti; non utilizzare una padella danneggiata.
- Se la padella emette fumi eccessivi: Ridurre il calore immediatamente.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti normali.
- Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento appropriato della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania