

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: 1004902

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 230x230mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan 230x230mm Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Grill Pan. This high-quality cast iron grill pan is designed for grilling vegetables, meats, and seafood. It retains and retains heat efficiently, ensuring even cooking and grilling. With a sleek black finish and a size of 230x230mm, it's perfect for both stovetop and oven use.

2. Safety Information

When using the Staub Grill Pan, please adhere to the following safety guidelines:

- Always use oven mitts or pot holders when handling the pan to avoid burns.
- Do not exceed the recommended heat settings as excessive heat can damage the pan.
- Ensure the pan is placed on a stable and heat-resistant surface during cooking.
- Avoid using metal utensils that can scratch the surface; opt for wooden or silicone utensils instead.
- Allow the pan to cool down completely before cleaning.
- Do not immerse a hot pan in cold water to prevent warping or cracking.
- Keep out of reach of children to prevent accidental injuries.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 230 x 230 mm
- Suitable for: All heat sources including induction
- Oven safe: Yes
- Care: Hand wash recommended

4. Setup and Installation

To use the Staub Grill Pan, follow these steps:

1. Check that the grill pan is clean and dry before use.
2. Place the grill pan on a stovetop burner or in the oven.
3. Preheat the grill pan on medium heat for about 5 minutes before adding food.
4. For best results, lightly oil the grill pan before use to enhance non-stick properties.

5. Operation

When grilling with the pan:

1. Preheat the pan as directed.
2. Add a small amount of oil if desired, then place your food on the grill.
3. Allow food to sear for the recommended cooking time before flipping to achieve grill marks.
4. Monitor the food and adjust the heat as necessary to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

To maintain the quality of your Staub Grill Pan:

1. Allow the pan to cool completely after cooking.
2. Hand wash with warm water and a mild detergent. Do not use abrasive scrubbers.
3. Dry the pan thoroughly after washing to prevent rusting.
4. Apply a light coat of vegetable oil after cleaning to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the pan, ensure it is well-seasoned and preheated adequately.
- If the surface appears dull or rusted, re-season the pan by applying vegetable oil and baking it upside down in the oven at 180°C (350°F) for one hour.
- For any unusual odors or odors during cooking, ensure that the pan is clean and free from leftover food residues.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the Staub Grill Pan in accordance with local waste disposal regulations. Cast iron is recyclable; consider recycling if possible to reduce environmental impact.

9. Contact

For further assistance or queries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktbeschreibung und Bedienungsanleitung für die GGM Gastro Staub Grillpfanne 230x230mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro Staub Grillpfanne entschieden haben. Diese robuste und vielseitige Grillpfanne aus Gusseisen ist ideal zum Grillen und Braten von Fleisch, Gemüse und anderen Speisen. Sie zeichnet sich durch ihre hohe Wärmeleitfähigkeit und Langlebigkeit aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Wärmeschutz: Die Pfanne wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Kochstellen: Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeidung von Verletzungen: Nehmen Sie besondere Vorsicht beim Umgang mit heißen Oberflächen.
- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, die die Oberfläche der Pfanne beschädigen könnten.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie heiß ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Staub Grillpfanne
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Maße: 230 x 230 mm
- Gewicht: 2.4 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 260 °C (500 °F)
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
- Erhitzen Sie die Pfanne langsam auf mittlerer Hitze. Gusseisen benötigt etwas Zeit, um sich aufzuheizen.
- Verwenden Sie Öl oder Butter, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metalutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne.
- Überwachen Sie die Temperatur und stellen Sie diese nach Bedarf ein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie eine Zange oder einen Spatel, um Ihre Speisen zu wenden oder zu drehen.
- Nach dem Kochen die Pfanne vorsichtig vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine Geschirrspültabs oder scharfen Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Pflege zu optimieren.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfannenoberfläche
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Fett oder Öl und erhitzen Sie die Pfanne gleichmäßig.
- Problem: Ungleiche Erwärmung
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einer ebenen Fläche verwendet wird und die Hitze gleichmäßig eingestellt ist.
- Problem: Rostbildung
Lösung: Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Gusseisen ist recyclebar. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontaktinformationen

Für weitere 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

Handleiding voor de Staub Grillpan

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Grillpan van 230x230mm, gemaakt van gietijzer, kleur zwart. Deze grillpan is ontworpen voor optimale warmteverdeling en -retentie, ideaal voor het bereiden van diverse gerechten met een heerlijke grillervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillpan alleen op geschikte warmtebronnen (gas, inductie, elektrische kookplaten).
- Laat de pan nooit onbeheerd op een verwarmingsbron.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, omdat deze zeer heet kan worden tijdens het koken.
- Plaats de pan op een stabiele en vlakke ondergrond om kantelen en vallen te voorkomen.
- Houd kinderen op veilige afstand van het apparaat tijdens het gebruik.
- Reinig de pan pas als deze volledig is afgekoeld.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei in de pan om schade aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 230x230mm

4. Opzetten en installatie

- Haal de grillpan uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel, spoel goed af en droog af.
- Voor het eerste gebruik, breng een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak van de pan.
- Voor optimaal gebruik, verwarm de pan langzaam op middelhoog vuur voordat u voedsel toevoegt.

5. Gebruik

- Verwarm de grillpan voor op middelhoog vuur.
- Voeg een beetje olie toe om aanbakken te voorkomen.
- Plaats de voedingsmiddelen op de grill en grill tot de gewenste gaarheid is bereikt.
- Laat het voedsel niet te lang zitten om aanbranden te voorkomen; keer regelmatig om.
- Na gebruik, laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de grillpan met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen en harde borstels.
- Droog de pan goed af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan is roestig.
Oplossing: Reinig de pan grondig, droog deze en breng een dunne laag olie aan.

8. Afvoer

- Afhankelijk van de staat van de grillpan, overweeg om deze te recyclen of weg te geven.
- Gooi de pan nooit in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsorganisatie voor richtlijnen met betrekking tot het afvoeren van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Sartén de Parrilla de Hierro Fundido 230x230mm

1. Información General

La sartén de parrilla de hierro fundido de 230x230mm está diseñada para ofrecer una excelente calidad de cocción y una distribución uniforme del calor. Ideal para asar carnes, verduras y otros alimentos, esta sartén es compatible con todas las fuentes de calor, incluidas las cocinas de inducción.

2. Información de Seguridad

- No sobrecaliente la sartén vacía, ya que puede dañar el revestimiento.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Siempre use guantes de cocina al manipular la sartén caliente.
- Evite el contacto con agua fría cuando la sartén esté caliente para prevenir deformaciones.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 230x230mm
- Color: Negro
- Compatible con: Todas las fuentes de calor
- Tapa: No incluida
- Apta para lavavajillas: No

4. Configuración e Instalación

Para utilizar la sartén de parrilla, retire cualquier embalaje y lave la sartén con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente. Antes de la primera utilización, se recomienda aplicar una fina capa de aceite en la superficie y calentarla a fuego bajo durante 10 minutos para curar el hierro fundido.

5. Operación

Coloque la sartén sobre la fuente de calor. Precaliente la sartén a fuego medio-alto antes de agregar los alimentos. Use utensilios apropiados y controle la temperatura para evitar que los alimentos se peguen. Para una mejor experiencia de cocción, evite sobrecargar la sartén.

6. Limpieza y Mantenimiento

Deje que la sartén se enfríe por completo antes de limpiarla. Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Evite usar productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado. Se recomienda secar la sartén inmediatamente después de lavarla y aplicar una ligera capa de aceite para ayudar a mantener su superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega, intente recalentar la sartén antes de agregar los alimentos o agregue un poco más de aceite.
- Para eliminar manchas difíciles, se puede usar sal gruesa como abrasivo suave.
- Si la sartén desarrolla óxido, lávela, séquela bien y aplique una capa de aceite.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la sartén, recicle el hierro fundido a través de los puntos de reciclaje adecuados en su localidad. No deseche la sartén en la basura común.

9. Contacto

Para más información, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Poêle à griller en fonte Staub 230x230mm

1. Information générale

Merci d'avoir choisi la poêle à griller en fonte Staub 230x230mm. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une répartition uniforme de la chaleur. Grâce à son matériau en fonte, il est parfait pour saisir, griller et rôtir.

2. Informations de sécurité

- Lire toutes les instructions avant utilisation.
- Ne jamais toucher la poêle chaude avec des mains nues.
- Utiliser des gants ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement.
- Conserver hors de portée des enfants.
- En cas de contacts avec des liquides, ne pas plonger dans l'eau froide immédiatement pour éviter un choc thermique.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions: 230 x 230 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Compatibilité: Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Poignée: Conception ergonomique pour une prise en main facile.

4. Installation et mise en place

1. Retirer la poêle de l'emballage et inspecter pour tout dommage.
2. Placer la poêle sur une surface stable et résistant à la chaleur.
3. Avant la première utilisation, rincer la poêle à l'eau chaude et sécher soigneusement.
4. Assaisonner la poêle en appliquant une fine couche d'huile végétale et en chauffant à feu moyen pendant 10 minutes.
5. Laissez refroidir avant de ranger.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter des aliments.
2. Ajouter un peu d'huile si nécessaire pour éviter que les aliments n'adhèrent.
3. Placer les aliments dans la poêle et faire cuire selon les instructions de la recette.
4. Utiliser toujours des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et entretien

- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de tampons à récurer.
- Laisser refroidir la poêle avant de nettoyer.
- Rincer à l'eau chaude et sécher immédiatement pour éviter la rouille.
- Appliquer une fine couche d'huile après nettoyage pour conserver le revêtement.

7. Dépannage

- Problème: Aliments qui collent à la poêle.
- Solution: Assurez-vous de préchauffer la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème: Apparition de rouille.
- Solution: Nettoyez et appliquez de l'huile après chaque utilisation pour protéger la surface.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, ne jetez pas la poêle à griller avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les options de récupération des métaux dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Grill in Ghisa Staub 230x230mm

1. Informazioni Generali

La padella grill in ghisa Staub è ideale per la cottura di carne, pesce, verdure e altri alimenti, offrendo una distribuzione uniforme del calore e una superficie antiaderente. La dimensione della padella è di 230x230mm.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la padella su fonti di calore appropriate (gas, elettrico, ceramico o induzione).
- Non utilizzare mai la padella su un fuoco diretto o su un griglia in carbonella.
- Maneggiare la padella con cautela poiché può diventare molto calda durante e dopo l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina quando si sposta la padella.
- Non utilizzare utensili metalliche per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la padella fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Lavare la padella solo dopo che si è completamente raffreddata per evitare ustioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: ghisa
- Dimensioni: 230x230mm
- Colore: nero
- Uso: fornello e forno
- Manico: ergonomico per una migliore presa
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e ispezionare visivamente per detriti o danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e detersivo prima del primo utilizzo, poi asciugarla immediatamente.
3. Ungere leggermente la superficie interna con olio da cucina per condire la ghisa.
4. Posizionare la padella sulla superficie della cucina e accendere la fonte di calore a fuoco medio.

5. Operazione

1. Preriscaldare la padella per alcuni minuti prima di aggiungere gli alimenti.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per migliorare la cottura.
3. Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e girare gli alimenti.
4. Cuocere fino a raggiungere il grado di cottura desiderato, monitorando attentamente per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Non lavare la padella in lavastoviglie.
- Pulire con acqua calda e una spugna delicata. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Asciugare bene la padella per evitare la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Alimenti che si attaccano alla padella.
Soluzione: Assicurarsi che la padella sia ben condita e preriscaldata correttamente.
- Problema: Ruggine sulla superficie.
Soluzione: Pulire immediatamente e riapplicare olio dopo la pulizia.
- Problema: La padella emette fumi strani.
Soluzione: Controllare se la padella è stata surriscaldata o se ci sono residui di cottura bruciati.

8. Smaltimento

Quando la padella non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatto

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania