

# 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: 1004926**

**STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 230mm - cast iron - graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Grill Pan Pure Grill O (230mm)

### 1. General Information

The Staub Grill Pan Pure Grill O is designed for grilling enthusiasts who appreciate the fusion of traditional cooking methods and modern aesthetics. Made from premium cast iron, this grill pan features a textured surface that enhances the grilling experience and promises exceptional heat retention and distribution.

### 2. Safety Information

- General Safety: Use the grill pan only for its intended purpose. Always follow the operational guidelines provided in this manual.
- Handle Safety: The grill pan's handles can become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Hot Surface: Allow the pan to cool down before cleaning or storing. Do not touch the pan while it is hot.
- Non-Stick Coating: Do not use metal utensils to avoid damaging the non-stick surface.
- Stove Compatibility: Ensure the pan is compatible with your stovetop type (gas, electric, induction).
- Storage: Store the pan in a dry place to avoid rust and maintain its integrity.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 230mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Compatibility: Suitable for all types of heat sources (gas, electric, induction)
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Weight: Approximately 1.6 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Grill Pan: Carefully remove the grill pan from its packaging. Inspect it for any damages.
2. Before First Use: Wash the grill pan in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Seasoning: To enhance non-stick properties, lightly coat the surface with a layer of vegetable oil before the first use. Heat the pan for 10 minutes on medium heat, then allow it to cool, wipe off excess oil.
4. Placement: Place the grill pan on the desired heat source, ensuring it is stable and fits properly.

### 5. Operation

1. Preheat: Always preheat the grill pan before use for optimal results. Heat on medium for a few minutes until hot.
2. Grilling: Place the food into the pan without overcrowding. Cook according to the recipe or until the desired doneness is achieved.
3. Monitoring: Avoid excessive flipping; allow food to achieve grill marks and sear properly before turning.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. After Use: Allow the pan to cool down completely before cleaning.
2. Cleaning Method: Wash the pan by hand with warm water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and steel wool.
3. Drying: Completely dry the pan to prevent rust. You may place it on low heat briefly to ensure it is dry.
4. Storage: To maintain seasoning, apply a thin layer of oil before storage.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food is sticking, ensure the pan is adequately preheated before use and consider re-seasoning.
- Uneven Cooking: Make sure the grill pan is suitable for your stovetop and evenly placed for consistent heat distribution.
- Rust: If rust appears, scrub the rust spots gently, dry thoroughly, and re-season the pan.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron can often be recycled, ensuring an environmentally friendly disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub Grill Pan Pure Grill O. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 230mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 230mm. Diese hochwertige gusseiserne Grillpfanne wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern und Ihnen ein exzellentes Grillerlebnis zu bieten. Sie ist ideal für das Grillen auf dem Herd oder im Ofen und hält die Wärme gleichmäßig, um sanfte und gleichmäßige Garergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Wärmequellen, die mit dem Material kompatibel sind.
- Achten Sie während des Kochens auf heiße Oberflächen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Pfanne eignet sich nicht für die Mikrowelle oder Geschirrspüler.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Bewahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 230 mm
- Gewicht: 1,3 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofenfest bis 260°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Einsatz die Grillpfanne mit warmem Wasser und leichtem Spülmittel reinigen und gründlich abtrocknen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen, ebenen Herd oder im Ofen verwendet wird.
3. Bei Verwendung auf dem Herd, schalten Sie die niedrigste Hitze ein und erhöhen Sie die Temperatur allmählich.
4. Vor dem Grillen sollten Sie die Innenfläche leicht einölen, um das Anhaften zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Zum Grillen von Fleisch oder Gemüse die Pfanne vorheizen, bis sie heiß ist.
- Legen Sie die Lebensmittel in die Pfanne und vermeiden Sie es, sie sofort zu bewegen, um eine perfekte Grillmarkierung zu erzielen.
- Anleitungen für Garzeiten finden Sie in gängigen Kochbüchern oder online, abhängig von der Art und Dicke der Lebensmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Grillpfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei gelegentlicher Anwendung von Pflanzenöl zum Einölen der Innenfläche nach der Reinigung.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Lebensmittel haften an der Pfanne.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne gut eingeölt ist und die richtige Temperatur erreicht hat.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.
  - Lösung: Achten Sie darauf, die Pfanne gleichmäßig auf der Wärmequelle zu platzieren und die Temperatur korrekt einzustellen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den jeweils geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen kann recycelt werden, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weiteren Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding Staub Grillpan Pure Grill Ø 230 mm

### 1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan Pure Grill Ø 230 mm is een hoogwaardige gietijzeren pan ontworpen voor het grillen van vlees, vis en groenten. De pan is vervaardigd uit duurzaam gietijzer en is ideaal voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan ook in de oven worden gebruikt. Het stijlvolle ontwerp en de grafietgrijze kleur maken het een aanvulling op elke keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze pan is ontworpen voor gebruik op verschillende warmtebronnen. Vermijd echter het gebruik op een open vlam zonder een geschikte ondergrond.
- Verhitting: Laat de pan niet onbeheerd op de warmtebron. Gebruik altijd een ovenwant of geschikte handbescherming bij het hanteren van een hete pan.
- Schoonmaken: Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen, vooral wanneer deze heet is.
- Ongeschiktheid voor de vaatwasser: Deze pan is niet geschikt voor de vaatwasser. Volg de reinigingsinstructies in dit handboek.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 230 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Vervaardiging: Verticaal gegoten in een mal voor optimale warmteverdeling
- Compatibel met: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendigheid: Ja

### 4. Installatie en Setup

1. Ontdoen van verpakkingsmateriaal: Verwijder de grillpan uit de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen intact zijn.
2. Controleer op beschadigingen: Inspecteer de pan op eventuele zichtbare defecten of beschadigingen. Neem bij schade contact op met de klantenservice.
3. Klaarmaken voor gebruik: Voordat je de pan voor de eerste keer gebruikt, een paleoliet olie aanbrengen en op een lage temperatuur opwarmen. Dit bereidt de gietijzeren pan voor op toekomstige kookbeurten.

### 5. Bediening

1. Verwarm de pan stevig op een middelmatige warmtebron.
2. Voeg een beetje olie toe aan de pan voordat je het voedsel toevoegt.
3. Plaats het voedsel met een spatel of tang in de pan om te voorkomen dat het aan de pan plakt.
4. Laat het voedsel grillen tot het de gewenste bruining heeft.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een niet-schurend spons of doek om de pan schoon te maken.
- Droog de pan grondig af en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.
- Berg de pan op een droge plaats op.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat je de pan vooraf goed verwarmt en voldoende olie gebruikt.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
  - Oplossing: Controleer of de pan goed op de warmtebron is geplaatst en zorg ervoor dat de warmte gelijkmatig verdeeld is.

### 8. Afvoer

- Deze gietijzeren pan kan niet in de recyclebak. Neem contact op met de lokale afvalbeheerder voor informatie over de juiste manier om de pan af te voeren.

### 9. Contact

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

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Plancha de Hierro Fundido Staub - 230mm - Gris Grafito

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Sartén de Plancha de Hierro Fundido Staub. Este producto ha sido diseñado para aportar un rendimiento excepcional en la cocina, garantizando una cocción uniforme y un sabor intensificado en sus platos.

## 2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la sartén, siga estas recomendaciones:

- Precauciones al Calentar: La sartén se calienta rápidamente. Evite tocar las superficies calientes sin protección adecuada. Utilice guantes de cocina al manipular.
- Evitar Caídas: Coloque la sartén en una superficie estable para prevenir caídas que puedan causar quemaduras o lesiones.
- Manejo de Alimentos: No sobrecargue la sartén con alimentos, esto puede ocasionar un mal funcionamiento y puede ser peligroso al voltear.
- Uso en Estufas: Asegúrese de que la sartén sea compatible con su tipo de estufa (gas, eléctrica, vitrocerámica).
- Reacciones Químicas: No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use utensilios de madera o silicona.
- Almacenamiento: Deje enfriar completamente la sartén antes de guardarla para evitar daños o quemaduras.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

La Sartén de Plancha de Hierro Fundido Staub ofrece:

- Diámetro: 230 mm
- Material: Hierro Fundido
- Color: Grafito
- Uso: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Origen: Hecha en Francia
- Tratamiento: Revestimiento mate de esmalte negro
- Capacidad: Ideal para parrillas y asados, distribuye el calor uniformemente

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso.
3. Sécala completamente.
4. Coloque la sartén sobre la superficie de cocción adecuada, asegurándose de que se asiente de manera estable.
5. Encienda la estufa y ajuste a la temperatura deseada antes de agregar cualquier alimento.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio-alto.
- Añada una pequeña cantidad de aceite si lo desea, para ayudar a evitar que los alimentos se peguen.
- Agregue los alimentos y cocine según sus preferencias.
- Utilice utensilios de madera o silicona para darle vuelta a los alimentos y evitar dañar la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave. No use lavavajillas.
- Para eliminar residuos de alimentos, use una esponja suave o un cepillo.
- Seque completamente antes de almacenar. Puede aplicar una capa ligera de aceite para proteger el hierro fundido y evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de que la sartén esté bien calentada y lubricada antes de añadir los alimentos.
- Desgaste de la superficie: Evite el uso de utensilios de metal. Mantenga una correcta limpieza y mantenimiento.
- Difícil de limpiar: Remoje la sartén en agua caliente durante unos minutos antes de limpiar para soltar los residuos.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil de la sartén, por favor, asegúrese de deshacerse de ella de manera responsable. El hierro fundido es reciclable, así que considere llevarlo a un centro de reciclaje local. No arroje el producto a la basura.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à griller Staub Pure Grill Ø 230 mm en fonte - Gris graphite

## 1. Informations générales

La poêle à griller Staub Pure Grill Ø 230 mm en fonte est conçue pour offrir une excellente répartition de la chaleur et des performances de cuisson exceptionnelles. Elle est idéale pour saisir des viandes, griller des légumes et préparer des plats savoureux. La surface en émail est antiadhésive et facilement nettoyable.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la poêle à griller sur un feu nu direct ou sur une chaleur excessive pour éviter d'endommager l'émail.
- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles en métal pour ne pas rayer la surface émaillée.
- Garder hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou chaude.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 230 mm
- Couleur : Gris graphite
- Système de cuisson : Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Poids : 2,5 kg

## 4. Installation et configuration

1. Retirer la poêle de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Laver la poêle avec de l'eau chaude et un détergent doux pour retirer tout résidu de fabrication.
3. Sécher soigneusement avant de l'utiliser pour la première fois.
4. Appliquer une fine couche d'huile sur la surface émaillée avant la première utilisation pour améliorer ses propriétés antiadhésives.

## 5. Fonctionnement

1. Placer la poêle sur la source de chaleur à feu moyen.
2. Préchauffer la poêle pendant quelques minutes avant d'ajouter les aliments.
3. Utiliser une petite quantité d'huile ou de matière grasse pour des résultats optimaux.
4. Ne pas surcharger la poêle pour maintenir une température uniforme.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laisser la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utiliser de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge non abrasive pour nettoyer la poêle.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Ranger la poêle dans un endroit sec pour éviter l'accumulation d'humidité.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, cela peut être dû à un temps de préchauffage insuffisant. Assurez-vous toujours de préchauffer correctement la poêle.
- Si la poêle présente des taches ou des résidus tenaces, laisser tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.

## 8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, la poêle en fonte peut être recyclée. Ne pas jeter dans les déchets ménagers.
- Si la poêle est endommagée, envisagez de remplacer le produit par un autre modèle au lieu de le jeter.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra Grill Staub Pure Grill Ø 230mm

## 1. Informazioni Generali

La Piastra Grill Staub Pure Grill è un utensile da cucina realizzato in ghisa di alta qualità che consente di ottenere grigliate perfette. Ideale per una cottura uniforme, questo prodotto è progettato per un uso versatile, sia in forno che su fornelli.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore adatte (gas, elettrico, ceramico, induzione).
- Maneggiare con cautela, poiché la piastra può raggiungere temperature elevate.
- Non immergere la piastra calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo per prevenire graffi sulla superficie.
- Pulire la piastra solo dopo che si è raffreddata completamente.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 230mm
- Colore: Grigio grafite
- Compatibile con tutti i tipi di piano cottura, inclusa l'induzione
- Proprietà: Ritenzione del calore eccellente e distribuzione uniforme del calore
- Manico ergonomico per un facile sollevamento e trasporto

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la piastra dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la piastra con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la piastra.
4. Applicare un leggero strato di olio sulla superficie per proteggerla.
5. Posizionare la piastra sul fornello o in forno, assicurandosi che sia stabile.

## 5. Operazione

1. Accendere la fonte di calore a temperatura medio-alta.
2. Riscaldare la piastra per circa 5-10 minuti prima di aggiungere gli alimenti.
3. Utilizzare utensili in silicone o legno per girare e servire i cibi.
4. Controllare regolarmente la temperatura degli alimenti durante la cottura.
5. Per una grigliatura ottimale, evitare di sovraccaricare la piastra.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la piastra.
- Pulire con una spazzola non abrasiva e acqua calda.
- Evitare detergenti aggressivi che possono danneggiare il rivestimento.
- Asciugare accuratamente e applicare un leggero strato di olio per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La piastra si attacca durante la cottura.  
Soluzione: Assicurarsi che sia adeguatamente unta prima dell'uso e riscaldata prima di aggiungere gli alimenti.
- Problema: Unghe o graffi sulla superficie.  
Soluzione: Utilizzare solo utensili in legno o silicone e evitare il contatto con utensili metallici.
- Problema: La piastra si deforma.  
Soluzione: Non esporre la piastra a sbalzi di temperatura estremi e riporla in modo sicuro quando non è in uso.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile.
- Si consiglia di controllare le normative locali riguardanti lo smaltimento della ghisa.
- Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania