

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: 1004928

STAUB | GRILL PANS - Pure Grill - Ø 300mm - 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 Ø 300mm Cast Iron Graphite Gray

1. General Information

The Staub Grill Pan is expertly crafted from durable cast iron, providing even heat distribution for perfect grilling results. Ideal for indoor cooking, this pan offers a unique design that allows for excellent searing, while the texture of the grill surface adds flavor to all your grilled favorites.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the grill pan is stable on the cooking surface. Avoid using the pan when it is too hot to handle.
- Heat Resistance: Handle with care as the pan retains heat, which can cause burns. Use oven mitts or gloves when handling.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that can scratch the surface. Use silicone, wooden, or nylon utensils for optimal performance.
- Cleaning Precautions: Do not place cold water in a hot pan as this can cause thermal shock and damage the pan.
- Food Safety: Ensure to cook food at safe temperatures to prevent foodborne illnesses.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: Ø 300mm
- Color: Graphite Gray
- Oven Safe: Yes
- Compatible with: All heat sources including induction, ceramic, gas, and electric

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the grill pan from the packaging. Inspect for any damage.
- Cleaning Before First Use: Wash the pan with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Pre-Seasoning (if applicable): Although Staub products typically come pre-seasoned, adding a thin layer of vegetable oil can enhance non-stick properties.
- Placement on Heat Source: Place the grill pan on your chosen cooking surface. Ensure it is centered and stable on the burner or element.

5. Operation

- Heating the Pan: Preheat the grill pan over medium heat for several minutes. For optimal grilling, wait until the pan is hot before placing food onto it.
- Grilling Food: Place food on the grill pan. Do not overcrowd the pan to ensure even cooking. Grill for the recommended time, then flip as needed for desired doneness.
- Using Covers: When grilling with a lid, keep an eye on food to avoid overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Let the pan cool before cleaning. Rinse with warm water and, if necessary, use a soft sponge to remove food residue.
- Avoid Dishwashers: Do not place the grill pan in the dishwasher as this can damage the seasoning.
- Storage: Store in a dry place. For optimal preservation, you can lightly coat with oil to maintain the seasoning when not in use.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pan is preheated sufficiently before adding food. Adding oil or fat can also help.
- Uneven Cooking: Ensure that the heat setting on your stove is evenly distributed. Always begin with medium heat for best results.
- Rusting: If rust appears, scrub off the rust with a fine steel wool, wash, dry immediately, and re-season the pan.

8. Disposal

When it comes to disposing of the grill pan, please consider recycling if possible. Cast iron can be recycled at metal recycling facilities. Check your local regulations for disposal options.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Grillpfannen Pure Grill Ø 300 mm aus Gusseisen, Graphitgrau

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Grillpfanne Pure Grill Ø 300 mm aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgeschirr kombiniert innovative Technologie mit traditionellem Design und ermöglicht Ihnen das perfekte Grillvergnügen in Ihrer Küche.

Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um Risiken und Unfälle zu vermeiden:

- Unterlassen Sie die Verwendung der Grillpfanne auf einer offenen Flamme oder in einem Mikrowellenofen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Seien Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Grillpfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, es handelt sich um ein Küchenprodukt.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 300 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Herdkompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis: 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja (wir empfehlen Handwäsche, um die Lebensdauer zu verlängern)

Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Grillpfanne aus der Verpackung und prüfen Sie auf etwaige Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd sauber und frei von Rückständen ist.
3. Platzieren Sie die Grillpfanne auf der gewünschten Kochstelle (Gas, Elektro, Induktion oder Ceran) und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.
4. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und beginnen Sie mit dem Grillen, sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Bedienung

1. Erhitzen Sie die Grillpfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Lebensmitteln.
2. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Holz oder Silikon), um die Oberfläche nicht zu verkratzen.
3. Kochen Sie Ihre Lebensmittel nach den empfohlenen Kochzeiten und wenden Sie sie regelmäßig, um ein gleichmäßiges Grillen zu gewährleisten.

Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie die Grillpfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
3. Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig ab und reiben Sie sie leicht mit einem Esslöffel Pflanzenöl ein, um die Oberfläche zu schützen.

Fehlerbehebung

- Problem: Die Grillpfanne rostet.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach jedem Gebrauch gut getrocknet und leicht eingeölt wird.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
 - Lösung: Erhitzen Sie die Pfanne gründlich, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen. Verwenden Sie ausreichend Fett.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor der Entsorgung vollständig gereinigt ist.

Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Grillpannen Pure Grill Ø 300mm Gietijzer Graphietgrijs 1004928

1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en is ontworpen om een optimale kookervaring te bieden. Met een diameter van 300 mm is deze pan ideaal voor het grillen van vlees, vis en groenten. De pan heeft een duurzame graphite grijze afwerking en is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Let op dat de pan heet kan worden; gebruik altijd ovenwanten of een geschikte handgreep om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warmhoudplaat of op het fornuis.
- Plaats de pan niet in een koude of natte omgeving direct na het koken om thermische schokken te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van scherpe of metalen keukengerei om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Graphietgrijs
- Diameter: 300 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Gewicht: 2,4 kg
- Ovenbestendig: Ja

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan in goede staat is.
2. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de pan grondig af.
3. Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan om de anti-aanbaklaag te activeren.
4. Plaats de grillpan op het gewenste warmtebron en verwarm deze op een laag vuur voordat u voedsel toevoegt.

5. Bediening

- Verhit de pan langzaam om een gelijkmatige temperatuur te bereiken.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie toe vóór het grillen om plakken te voorkomen.
- Plaats het voedsel in de pan zodra deze heet is. Voor een perfecte grillervaring, zorg ervoor dat u het voedsel niet verplaatst terwijl het aan het grillen is.

6. Schoonmaken en Onderhouden

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en staalwol om de pan te beschermen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan voldoende verwarmd is vóór gebruik en gebruik een geschikte hoeveelheid olie.
- Roken: Dit kan gebeuren bij te hoge temperaturen. Verlaag de hitte en controleer het voedsel regelmatig.
- Roestvorming: Dit kan gebeuren als de pan nat wordt bewaard. Zorg ervoor dat de pan volledig droog is voor opslag.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de juiste afvalverwerking van gietijzeren producten. Zorg ervoor dat de pan goed wordt schoongemaakt voordat u deze weggooit of recycleert.

9. Contact

Voor meer informatie of hulp, kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Parrilla Pure Grill Ø 300mm de Hierro Fundido

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén de Parrilla Pure Grill de Staub. Este producto está diseñado para proporcionar una experiencia de cocción excepcional, conservando los sabores y nutrientes de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- No dejar desatendida la sartén mientras esté en uso.
- Evitar el contacto directo de la sartén caliente con agua fría.
- Utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar rayones.
- No utilizar en el lavavajillas; lavar a mano solo con agua y jabón suave.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Usar guantes de cocina al manipular la sartén, ya que las manijas pueden calentarse.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Diámetro: 300 mm
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Aptitud: Apto para horno
- Peso: 2.7 kg
- Acabado: Superficie ribeteada para obtener marcas de parrilla perfectas

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje.
2. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca.
3. Coloque la sartén en la fuente de calor adecuada.
4. Si utiliza en la estufa, ajuste la llama para evitar que los bordes se calienten demasiado rápidamente.
5. Para el uso en horno, pre-caliente el horno a la temperatura deseada.

5. Operación

1. Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o alimentos.
2. Para mejores resultados, se recomienda usar aceites con un alto punto de humo.
3. Coloque los alimentos en la sartén sin sobrecargarla para una cocción uniforme.
4. Ajuste el fuego según sea necesario para mantener una temperatura constante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua caliente y un detergente suave.
- No use esponjas abrasivas ni limpiadores químicos.
- Seque completamente con un paño suave para evitar la oxidación.
- Para mantener la superficie, aplique una ligera capa de aceite después de cada uso.

7. Solución de Problemas

- La sartén se pega: Asegúrese de que está bien precalentada y utilice suficiente grasa.
- Marcas de óxido: Limpie la sartén y aplique un poco de aceite.
- Desgaste de la superficie: Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento para evitar daños.

8. Eliminación

Para deshacerse de la sartén, siga las regulaciones locales de reciclaje y desechos. Si la sartén está dañada, consulte con su centro de reciclaje local sobre las mejores prácticas de eliminación.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à griller Staub Pure Grill Ø 300mm en fonte

1. Informations générales

La poêle à griller Staub Pure Grill est conçue pour une cuisson parfaite, garantissant des plats savoureux et une texture idéale. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle offre une excellente répartition de la chaleur et est adaptée pour une utilisation sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas dépasser la température maximale recommandée de 250°C pour éviter les dommages au revêtement.
- Manipulations : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la poêle lorsqu'elle est chaude pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide et ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Surveillance : Ne jamais laisser la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du stockage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom : Poêle à griller Staub Pure Grill
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 300 mm
- Compatibilité : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Poids : 2,5 kg
- Capacité : Adaptée pour la cuisson de viandes, poissons, légumes

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la poêle de son emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Préparation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement. Séchez-la complètement avec un chiffon doux.
3. Conditionnement : Pour garantir une bonne performance, appliquez une couche d'huile végétale à l'intérieur de la poêle avant la première utilisation.
4. Placement sur la source de chaleur : Placez la poêle sur la source de chaleur souhaitée et préchauffez à feu moyen, évitant les variations brusques de température.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre poêle à griller à feu moyen avant d'ajouter des aliments.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
- Retournez les aliments avec précaution et laissez-les cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Nettoyez à l'eau chaude sans détergent, en utilisant une éponge douce.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle, car cela peut endommager la poêle.
- Pour un entretien optimal, appliquez une légère couche d'huile après le nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- La poêle rouille : Appliquez une huile de cuisson et suivez les instructions de nettoyage appropriées.
- L'aliment colle à la poêle : Assurez-vous d'avoir préchauffé la poêle correctement et d'utiliser suffisamment d'huile pour la cuisson.

8. Élimination

- Ne jetez pas la poêle dans les déchets ménagers. Contactez les services d'élimination locaux pour les conseils sur l'élimination des articles en fonte.
- Si elle est en fin de vie, envisagez de la recycler auprès d'un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Padella Grill in Ghisa Staub Pure Grill Ø 300mm. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza culinaria eccezionale grazie alla sua qualità e design.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Non utilizzare la padella su fuochi a gas non adeguati. Mantieni sempre un occhio su di essa durante l'uso.
- **Manipolazione:** Usare sempre guanti da cucina quando si maneggiano oggetti caldi. La padella può scottare e causare ustioni.
- **Superficie:** Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie. Raccomandiamo utensili in legno o silicone.
- **Pulizia:** Non lavare in lavastoviglie. Lavare a mano solo con acqua calda e spugna morbida.
- **Stoccaggio:** Assicurati che la padella sia completamente asciutta prima di riporla per prevenire la ruggine.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Padella Grill in Ghisa Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, garantendo una distribuzione uniforme del calore e un'eccellente ritenzione. Di seguito le specifiche tecniche:

- **Materiale:** Ghisa
- **Diametro:** 300 mm
- **Colore:** Grigio grafite
- **Manico:** Ergonomico e resistente al calore

4. Installazione e Configurazione

- **Preparazione:** Rimuovere la padella dalla confezione e lavarla con acqua calda e sapone neutro. Asciugare completamente.
- **Utilizzo su Fonti di Calore:** Posizionare la padella su fornelli a gas, elettrici o piani cottura in ceramica. Evita il contatto diretto con fiamme alte.
- **Riscaldamento:** Riscalda gradualmente per evitare la deformazione.

5. Operazione

- Unire ingredienti a temperatura ambiente nella padella calda.
- Per ottenere un miglior effetto grill, riscalda la padella per alcuni minuti prima di aggiungere il cibo.
- Girare il cibo con attenzione per evitare di graffiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lascia raffreddare la padella.
- Pulire a mano con acqua calda e una spugna morbida. Non usare saponi aggressivi.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato d'olio per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Alimenti Attaccati:** Assicurati di riscaldare adeguatamente la padella e utilizzare abbastanza olio.
- **Ruggine:** Assicurati che la padella sia sempre asciutta e non lasciarla in ambienti umidi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della padella in ghisa. La ghisa è riciclabile e può essere portata presso i centri di raccolta specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania