

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: 1004930

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 330x330mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan 330x330mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub Grill Pan is expertly crafted from durable cast iron, designed for grilling meats, vegetables, and more. The 330x330mm size provides ample space for cooking while ensuring even heat distribution. Ideal for indoor and outdoor cooking, this grill pan elevates your culinary experience.

2. Safety Information

- Warning: The grill pan will become extremely hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Heat Resistance: The cast iron material allows for high-temperature cooking, but avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Children: Keep the grill pan out of reach of children during and after cooking to prevent burns.
- Cleaning: Ensure the pan has cooled down completely before cleaning. Avoid immersing hot pans in cold water to prevent warping.
- Use on Compatible Heat Sources: The grill pan is suitable for induction, gas, electric hobs, and ovens. Do not use on direct flames unless specified by the manufacturer.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Size: 330x330mm
- Color: Black
- Weight: (Please refer to the technical specifications on the website)
- Warranty: (Please check website for warranty details)

4. Setup and Installation

1. Remove the grill pan from its packaging and inspect it for any damage.
2. Wash the pan with warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
3. To prepare, apply a thin layer of cooking oil to the surface of the grill pan.
4. Place the grill pan on your stovetop or in your oven, ensuring it is stable and properly positioned.

5. Operation

1. Heat the grill pan on medium heat for several minutes.
2. Once hot, add your food item and let it sear for a few minutes before flipping.
3. Monitor the cooking process to achieve your desired doneness.
4. For even grilling, avoid overcrowding the pan.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the pan to cool completely.
- Clean the pan with a non-abrasive sponge and warm water. Avoid harsh detergents.
- Dry the grill pan thoroughly to prevent rust.
- To maintain seasoning, apply a light coat of vegetable oil after cleaning.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the pan is adequately heated before adding food.
- Food Sticking: Avoid excessive cooking temperatures; ensure proper seasoning and oiling of the pan.
- Rust Formation: Maintain proper drying methods and occasional re-seasoning with oil.

8. Disposal

When the grill pan is no longer usable, comply with local waste disposal regulations for metal products. Recycling is encouraged where facilities exist.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne 330x330mm, Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrer Staub Grillpfanne. Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist ideal zum Grillen von Fleisch, Gemüse und anderen Gerichten. Entwickelt für optimale Wärmespeicherung und -verteilung, sorgt sie für ein gleichmäßiges Kochergebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Benutzung die Grillpfanne gründlich reinigen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Die Grillpfanne kann extrem heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.
- Achten Sie darauf, die Pfanne von Kindern fernzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne stabil auf der Kochfläche steht.
- Verwenden Sie die Grillpfanne nicht auf Induktionsherden ohne einen speziellen Induktionsadapter.
- Bei Schäden oder Rissen in der Pfanne, verwenden Sie sie nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Abmessungen: 330x330mm
- Farbe: Schwarz
- Gewicht: 4,0 kg
- Ofenfest: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Nein
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung die Pfanne mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort mit einem Geschirrtuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Pfanne leicht mit Pflanzenöl ein, um die Antihaftoberfläche zu verbessern.
- Stellen Sie die Grillpfanne auf eine geeignete Kochstelle (Herd oder Grill).

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Grillpfanne auf mittlerer bis hoher Hitze vorheizen.
- Fügen Sie eine kleine Menge Öl oder Butter hinzu. Lassen Sie es kurz heiß werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig in der Pfanne. Vermeiden Sie eine Überfüllung.
- Nach dem Kochen die Pfanne vorsichtig von der Hitzequelle entfernen.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und reiben Sie sie mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl ein, um die Informationen zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Pfanne klebt: Überprüfen Sie, ob die Pfanne richtig gewürzt ist und genügend Öl verwendet wurde.
- Ungewöhnliche Gerüche: Dies kann durch Rückstände von vorherigen Speisen verursacht werden. Reinigen Sie die Pfanne gründlich.
- Ungleichmäßiges Garen: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist und die Pfanne gut vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

- Die Grillpfanne sollte am Ende ihrer Lebensdauer umweltgerecht entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Abfallbehörde nach den richtigen Entsorgungsmöglichkeiten für Gusseisenprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub Grillpan 330x330mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan van 330x330 mm is een hoogwaardige gietijzeren pan, ontworpen voor optimaal grillen en koken. Deze pan is uitgevoerd in een klassieke zwarte kleur en biedt uitstekende warmteverdeling en -behoud. Ideaal voor gebruik op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgedroogd voordat u deze op een hittebron plaatst.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, aangezien deze zeer heet kan worden tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten of een hitteschild om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt om blessures te voorkomen.
- Plaats de pan op een stabiele, hittebestendige ondergrond om omvallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmeting: 330x330 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Nee

4. Installatie en Opstelling

1. Maak de ondergrond schoon en zorg voor een veilige, stabiele ondergrond.
2. Controleer of de kookplaat schoon is voordat u de pan plaatst.
3. Plaats de pan op de kookplaat en zorg ervoor dat deze goed aansluit.

5. Bediening

- Verwarm de pan op een laag tot gemiddeld vuur voor gebruik.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe als u dat wenst voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Plaats het voedsel op de pan zodra deze goed warm is en volg de aanbevolen kooktijden voor de ingrediënten die u gebruikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons of borstel om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen schurende middelen of metalen sponzen om schade aan de pan te voorkomen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen en breng indien nodig een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed heet is voordat u voedsel toevoegt en gebruik voldoende vetstoffen.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de pan correct op de kookplaat staat en gebruik een geschikte hittebron.

8. Afvalverwerking

Bij het wegdoen van de pan dient u de lokale richtlijnen voor afvalverwerking te volgen. Aangezien het product uit gietijzer bestaat, kan het vaak worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Grill de Hierro Fundido de Staub

1. Información General

La sartén grill de hierro fundido Staub es ideal para asar y sellar alimentos, brindando un excelente sabor y textura. Diseñada para resistir temperaturas altas, es perfecta para preparar una variedad de platillos, desde carnes hasta verduras.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado exclusivamente para uso en cocinas. No debe ser utilizado en el horno microondas ni sobre superficies eléctricas inapropiadas.
- Temperaturas Altas: La sartén puede alcanzar temperaturas muy altas. Utilice guantes de cocina al manipularla para evitar quemaduras.
- Cuidado con el Calor: No deje la sartén desatendida mientras esté en uso. Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Superficies: Asegúrese de utilizar utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en la superficie de la sartén.
- Limpieza: Evite sumergir la sartén caliente en agua fría ya que puede provocar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 330mm x 330mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Agujeros para drenaje: Sí
- Aptitud para cocina: Inducción, gas, cerámica, eléctricas y horno

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la sartén en una superficie plana y estable.
2. Si es la primera vez que utiliza la sartén, lávela con agua caliente y un poco de jabón, enjuague y seque bien.
3. Aplique una capa ligera de aceite para crear una barrera protectora antes de usarla por primera vez.

5. Operación

1. Precaliente la sartén en fuego medio-alto durante unos minutos.
2. Aplique una pequeña cantidad de aceite en la sartén.
3. Coloque los alimentos en la sartén. No sobrecargue, para asegurar una cocción uniforme.
4. Cocine de acuerdo con el tiempo recomendado para cada tipo de alimento.
5. Para obtener marcas de grill, no mueva los alimentos mientras se cocinan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. No utilice detergentes agresivos ni ponga en el lavavajillas.
- Seque completamente la sartén después de lavarla y aplique una fina capa de aceite para mantener su superficie.

7. Solución de Problemas

- Alimentos que se pegan: Asegúrese de que la sartén esté bien engrasada antes de agregar los alimentos.
- Dificultad para limpiar: Si se presentan restos pegados, use agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Descoloramiento: Esto es normal con el uso. Mantenga el aceitado adecuado para prevenirlo.

8. Eliminación

Este producto tiene una larga vida útil. Si debe eliminarlo, consulte las normativas locales sobre el reciclaje de hierro fundido. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manual de produit pour la poêle à griller en fonte Staub

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller en fonte Staub. Cet ustensile est conçu pour des performances culinaires exceptionnelles, offrant une répartition de la chaleur optimale et un revêtement durable pour les grillades intenses.

2. Informations de sécurité

- Mise en garde sur la chaleur : Ne jamais toucher les surfaces chaudes sans protection. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Utilisation sur les plaques : La poêle à griller peut être utilisée sur toutes les surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction. Vérifiez la compatibilité avant utilisation.
- Manipulation : Évitez les chocs thermiques. Ne pas passer directement d'une température extrême à une autre (par exemple, du congélateur au feu).
- Stockage : Conservez la poêle propre et sèche pour éviter la rouille.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du stockage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Désignation : Poêle à griller Staub
- Dimensions : 330 x 330 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 3,5 kg
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Entretien : Lavable à la main, ne pas utiliser de lave-vaisselle.

4. Configuration et installation

- Déballage : Retirez soigneusement la poêle de l'emballage. Vérifiez l'absence de dommages.
- Préparation : Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez complètement.
- Saisonnage la poêle : Avant la première utilisation, appliquez une fine couche d'huile, chauffez à feu moyen pendant 10 minutes, puis laissez refroidir.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Préchauffez la poêle à feu moyen. Utilisez des huiles ayant un point de fumée élevé pour éviter le brûlage.
- Cuisson : Placez les aliments à cuire sur la poêle. Évitez de surcharger la poêle pour éviter une cuisson inégale.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage : Après chaque utilisation, laissez la poêle refroidir. Lavez à la main avec de l'eau chaude et une brosse douce. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Conservation : Appliquez une légère couche d'huile pour préserver la surface si la poêle n'est pas utilisée pendant une longue période.

7. Dépannage

- Problème : Résidus de nourriture collés
Solution : Faites chauffer légèrement et utilisez une spatule en bois pour décoller. Laissez tremper avec de l'eau chaude si nécessaire.
- Problème : Rouille visible
Solution : Frottez délicatement avec du papier de verre fin et réappliquez de l'huile.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, la poêle en fonte peut être éliminée en tant que déchet de métal. Veuillez consulter votre service de gestion des déchets pour des conseils spécifiques.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Griglia in Ghisa Staub 330x330mm. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per offrire prestazioni di cottura ottimali e durata nel tempo. La griglia è adatta per l'uso su vari tipi di fornelli e nel forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare la griglia solo su piani di cottura e forni compatibili.
- Non toccare la superficie della griglia durante o subito dopo l'uso, in quanto può diventare molto calda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la griglia calda in acqua fredda per evitare il rischio di deformazione.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia la griglia calda.
- Assicurarsi che la griglia sia posizionata su una superficie stabile e piana per prevenire ribaltamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Griglia in Ghisa Staub
- Dimensioni: 330 x 330 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Tipo di forno: Adatta per tutti i tipi di fornelli e per l'uso in forno
- Utilizzo: Cottura di carne, pesce e verdure
- Manico: Ergonomico e resistente al calore

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la griglia dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima di utilizzare, lavare la griglia con acqua calda e sapone e asciugarla bene.
3. Posizionare la griglia su fornelli o nel forno, assicurandosi che sia ben centrata.
4. Per l'uso su piani di cottura, regolare il fuoco su un livello medio.
5. Se necessario, ungerla leggermente con olio da cucina prima dell'uso per migliorare le proprietà antiaderenti.

5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura o il forno e riscaldare la griglia per alcuni minuti prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare o girare gli alimenti per evitare graffi sulla superficie.
- Controllare frequentemente gli alimenti durante la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la griglia completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando prodotti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio su tutta la superficie interna prima di riporla per proteggerla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la griglia non riscalda uniformemente, verificare che sia posizionata correttamente sul piano di cottura.
- In caso di attaccamento degli alimenti, assicurarsi che la griglia sia stata sufficientemente riscaldata e unta prima dell'uso.
- Se ci sono segni di ruggine, seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per ripristinare la griglia.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa.
- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.
- Considerare il riutilizzo o il riciclaggio del prodotto se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania