

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: 1004934

STAUB | GRILL PANS - Grill pan - 330x330mm - cast iron - graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Grill Pan 330x330mm Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Grill Pan. This premium cast iron grill pan is designed for versatility, durability, and professional cooking results. With its ideal size of 330x330mm, it is perfect for outdoor grilling or indoor stovetop cooking. The unique design ensures even heat distribution and excellent heat retention.

2. Safety Information

When using the Staub Grill Pan, please observe the following safety precautions:

- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the hot pan.
- Keep the grill pan away from children at all times.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Ensure the handle remains cool before touching, especially during prolonged cooking.
- Do not immerse the hot pan in cold water; let it cool down naturally.
- Ensure proper ventilation when cooking to avoid smoke buildup.
- Store the pan in a dry place to prevent rusting.

3. Product Specifications

- Dimensions: 330x330mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Suitable for all types of cooktops, including induction.
- Oven safe up to 260°C (500°F).

4. Setup and Installation

To ensure optimal performance, please follow these setup and installation steps:

1. Remove the grill pan from packaging.
2. Inspect the pan for any damage or defects. Do not use if damaged.
3. Wash the grill pan with warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Season the grill pan as follows:
 - Apply a thin coat of cooking oil to the interior surface.
 - Heat the pan over low heat for 10 minutes, then let it cool.
5. Place the grill pan on the desired cooktop. Ensure it sits flat for even heating.

5. Operation

1. Preheat the grill pan on medium heat for a few minutes before adding food.
2. For best results, lightly oil the cooking surface before grilling.
3. Place food on the pan and allow it to sear without moving it for a few minutes to develop grill marks.
4. Turn food as needed and adjust heat for desired cooking level.
5. To enhance flavor, use marinades or spices suitable for grilling.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the grill pan to cool completely before cleaning.
2. Hand wash with warm water and a soft sponge. Do not use metal scrubbers.
3. For stubborn residue, soak the pan in warm, soapy water for a few minutes.
4. Dry the pan immediately to prevent moisture buildup.
5. Apply a thin layer of oil to the surface before storing to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure the pan is preheated adequately and use a small amount of oil before cooking.
- If the pan develops rust spots: Clean with a mixture of vinegar and water, dry completely, and re-season.
- Uneven cooking: Ensure the pan is on a flat surface and adjust heat accordingly.

8. Disposal

When disposing of the Staub Grill Pan, if it has reached its end-of-life, please follow local regulations for metal recycling. The cast iron material is 100% recyclable.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Grillpfanne 330x330mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl der Staub Grillpfanne! Diese hochwertige Grillpfanne aus Gusseisen ist ideal zum Grillen, Braten und Schmoren. Entworfen für den Einsatz auf dem Herd und im Ofen, bietet dieses Produkt gleichmäßige Wärmeverteilung und außergewöhnliche Hitzespeicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Wärmeschutz: Die Grillpfanne wird beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie immer eine hitzebeständige Unterlage und ofenfeste Handschuhe.
- Benutzung: Halten Sie die Grillpfanne fern von Kindern und Haustieren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
 - Teile: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
 - Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie in der Nähe von anderen Gegenständen lagern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub Grillpfanne
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 330 x 330 mm
- Gewicht: 2,1 kg
- Hitzebeständig: Ja
- Kompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochfelder

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Grillpfanne vor dem ersten Gebrauch.
- Vorheizen: Stellen Sie die Grillpfanne auf den Herd und heizen Sie sie bei mittlerer Hitze vor, bis sie warm ist.
- Fettung: Tragen Sie eine dünne Schicht Öl oder Butter auf die Grillfläche auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Erhitzen: Platzieren Sie das Grillgut gleichmäßig in der Pfanne. Verwenden Sie keine Überhitzung, um ein Ankleben zu vermeiden.
- Wenden: Wenden Sie das Grillgut regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Garzeit: Passen Sie die Garzeit je nach Dicke des Grillgutes an.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie die Pfanne nach der Benutzung abkühlen. Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel.
- Trocknung: Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig, um Rostbildung zu verhindern.
- Ölen: Tragen Sie nach der Reinigung eine dünne Schicht Öl auf, um die Beschichtung zu schützen.

7. Fehlersuche

- Produkt klebt: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt und gefettet wurde.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass das Grillgut gleichmäßig in der Pfanne verteilt wird.
- Rostbildung: Unzureichendes Trocknen kann Rost verursachen. Ölen Sie die Pfanne nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Grillpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall. Gusseisen ist recycelbar und umweltfreundlich.

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

Handleiding voor de Staub Grillpan

1. Algemene Informatie

De Staub Grillpan is een hoogwaardige gietijzeren pan ontworpen voor optimale kookprestaties. Deze pan is perfect voor het grillen van vlees, groenten en andere gerechten, met behoud van smaken en sappen. De pan heeft een diameter van 330 x 330 mm en is gemaakt van sterk en duurzaam gietijzer.

2. Veiligheidsinformatie

- Warmtebestendigheid: De pan kan op hoge temperaturen worden gebruikt. Gebruik altijd ovenwanten of een stevige keukendoek bij het hanteren van de pan.
- Krasbestendigheid: Vermijd metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Niet in de magnetron: Deze gietijzeren pan is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik op een stabiele ondergrond: Plaats de pan altijd op een stabiele en vlakke ondergrond om uitglijden of kantelen te voorkomen.
- Houd buiten bereik van kinderen: Zorg ervoor dat de pan en de kookomgeving veilig zijn voor kinderen om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 330 x 330 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Geschikt voor: Gas, elektrische, keramische en inductiekookplaten
- Geschikt voor oven: Ja, tot 260°C
- Gewicht: 4.5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaatsing: Zet de pan op een stabiele kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit met de warmtebron.
2. Voorbereiding: Wrijf de pan lichtjes in met olie voordat je deze voor de eerste keer gebruikt om de antiaanbaklaag te verbeteren.
3. Verwarming: Zet de kookplaat op een middelhoog vuur om de pan gelijkmatig te verhitten. Voeg voedsel toe zodra de pan goed is verwarmd.

5. Bediening

- Voor het grillen van vlees of groenten, breng een beetje olie aan op de pan of het voedsel om plakken te voorkomen.
- Gebruik een houten lepel of siliconen spatel om het voedsel te keren en te serveren.
- Houd de temperatuur in de gaten om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons om resten te verwijderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de pan onmiddellijk na het wassen en smeer een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De pan plakt: Dit kan te wijten zijn aan onvoldoende oliën bij het koken; zorg ervoor dat je voor gebruik genoeg olie aanbrengt.
- De pan is roestig: Dit kan gebeuren als de pan niet goed droog is. Volg de schoonmaak- en onderhoudsinstructies nauwkeurig.

8. Afvalverwerking

De gietijzeren pan kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor aanbevelingen over de juiste verwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE USO DEL PRODUCTO

1. Información General

La sartén de grill de hierro fundido de Staub es ideal para asar y dorar carne, verduras y otros alimentos. Su diseño robusto y su construcción en hierro fundido garantizan una distribución uniforme del calor y una retención óptima.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la sartén sobre una superficie plana y estable.
- Evite el contacto con líquidos fríos o superficies mojadas durante el uso caliente para prevenir quemaduras.
- No use utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 330 x 330 mm
- Color: Gris grafito
- Aptitud para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Apta para horno y lavavajillas
- Distribución uniforme del calor
- Mango ergonómico para un agarre seguro

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén de su embalaje y limpie con agua caliente y jabón.
- Seque completamente antes de usar.
- Si es la primera vez que utiliza la sartén, se recomienda sazonarla: aplique una capa fina de aceite vegetal y caliéntela a baja temperatura durante aproximadamente 30 minutos.
- Coloque la sartén en una fuente de calor adecuada y asegúrese de que el quemador o la placa esté a la medida correcta.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio. Agregue un poco de aceite antes de colocar los alimentos.
- Cocine los alimentos en función de sus preferencias y asegúrese de no sobrecargar la sartén para un dorado óptimo.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. No use detergentes fuertes.
- Seca la sartén completamente después de lavarla.
- Para mantener su propiedad antiadherente, se recomienda sazonar la sartén ocasionalmente con un poco de aceite.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté bien sazonada o que el fuego no esté demasiado alto.
- Si hay manchas o puntos de óxido, limpie con un cepillo de metal suave y vuelva a sazonar.

8. Eliminación

- La sartén de hierro fundido es reciclable.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de hierro fundido para asegurar una disposición adecuada.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la poêle à griller Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à griller Staub. Fabriquée en fonte, cette poêle est conçue pour offrir une cuisson uniforme et des résultats savoureux à chaque utilisation. Profitez de cet outil de cuisine pour saisir, griller et rôtir vos aliments préférés.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude pour éviter les brûlures.
- Ne jamais plonger la poêle chaude dans de l'eau froide, cela peut provoquer des fissures et des dommages.
- Conserver hors de portée des enfants.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser la poêle sur une source de chaleur trop élevée pour éviter une surchauffe.
- Suivre les instructions de nettoyage pour garantir la durabilité de la poêle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Poêle à griller Staub
- Dimensions : 330 x 330 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Type de plaque : Plaque lisse/grill
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Entretien : Lavage à la main recommandé, ne pas passer au lave-vaisselle

4. Installation et Configuration

1. Retirez la poêle de son emballage et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu.
2. Séchez soigneusement la poêle avec un chiffon doux.
3. Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée pour commencer la cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de graisse si nécessaire.
3. Lorsque la poêle est chaude, placez les aliments à griller.
4. Retournez les aliments à l'aide d'ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la finition.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs.
- Après le lavage, séchez immédiatement la poêle pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface interne après le nettoyage pour préserver la finition.

7. Dépannage

- Problème : La poêle rouille.
Solution : Assurez-vous de bien sécher la poêle après le lavage et appliquez de l'huile pour la protéger.
- Problème : Les aliments collent.
Solution : Assurez-vous de bien préchauffer la poêle et d'utiliser suffisamment d'huile.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et de la fonte pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra per Griglia Staub

1. Informazioni generali

La piastra per griglia Staub è realizzata in ghisa di alta qualità e progettata per offrire prestazioni di cottura superiori. Grazie alla sua costruzione robusta, distribuisce uniformemente il calore, garantendo una cottura ideale per carne, pesce e verdure.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Prima di utilizzare la piastra, assicurati che sia completamente pulita e asciutta.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non toccare la piastra calda a mani nude. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- Non immergere la piastra calda in acqua fredda; lasciare raffreddare completamente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare su piani di cottura in vetroceramica o induzione se non specificato dal produttore.
- La piastra non è adatta per l'uso in forno a microonde.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 330 x 330 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Tipo di superficie: Antiaderente
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore comprese induzione, gas e forno.

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la piastra dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la piastra con acqua calda e sapone, quindi asciugare completamente.
3. Prima del primo utilizzo, condire leggermente la superficie con olio vegetale.
4. Posizionare la piastra direttamente sulla fonte di calore. Verificare che sia ben equilibrata e stabile.

5. Operazione

- Accendere il fuoco o l'apparecchio di cottura a fuoco medio per preriscaldare la piastra.
- Aggiungere un po' di olio sulla superficie. Quando l'olio è caldo, aggiungere gli alimenti da grigliare.
- Cuocere fino a raggiungere il grado di cottura desiderato, girando gli alimenti se necessario.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la piastra.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda; non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto. Applicare uno strato sottile di olio quando non è in uso per mantenerne la qualità.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la piastra non si riscalda uniformemente, assicurarsi che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore.
- Se gli alimenti si attaccano, controllare se è stata utilizzata una quantità sufficiente di olio.

8. Smaltimento

Per lo smaltimento della piastra, seguire le normative locali riguardo i materiali in ghisa. Non smaltire nel rifiuto domestico. Contattare il centro di raccolta locale per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania