

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1005022

STAUB | PANS - Frying pan with wooden handle - Ø 240mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Frying Pan with Wooden Handle (Ø 240mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Frying Pan with Wooden Handle. This high-quality cast iron pan is designed for superior cooking performance and durability. Ideal for searing, browning, and frying, this frying pan is an essential addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Burn Hazard: This frying pan gets very hot during use. Always use appropriate oven mitts or hot pads when handling.
- Sharp Edges: The frying pan may have sharp edges. Please handle with caution to avoid injury.
- Heat Resistance: Ensure that the handle is not exposed to direct heat for extended periods to prevent damage.
- Cooking Safety: Do not leave unattended while cooking. Keep children and pets away from hot surfaces.
- Avoid Extreme Temperature Changes: Do not place a hot pan in cold water as this may cause cracking or warping.

3. Product Specifications

- Product Type: Frying Pan
- Material: Cast Iron
- Diameter: 240 mm
- Colour: Black
- Handle: Wooden

4. Setup and Installation

- Ensure the frying pan is clean and free of any packaging materials before use.
- Place the pan on a flat, heat-resistant surface.
- The pan is ready for use on gas, electric, ceramic, and induction cooktops.

5. Operation

- Preheat the pan over low to medium heat before adding oil or food.
- For optimal cooking, use oils with a high smoke point for frying.
- Avoid overcrowding the pan to ensure even cooking and browning.
- Always monitor the pan while cooking and adjust the heat as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- After each use, rinse the pan with warm water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners.
- For stubborn residue, soak it in hot water for a short time before gently scrubbing.
- Dry the pan thoroughly after washing and apply a light coat of oil to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is properly preheated and oiled before cooking. If seasoned regularly, sticking should be minimal.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is evenly distributed under the pan. Adjust cooking temperature if necessary.
- Rusting: Make sure the pan is dried completely after washing and reapply oil periodically to prevent rust.

8. Disposal

When disposing of this product, please follow local regulations for the disposal of cast iron. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling options where available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die GGM Gastro Gusseisenpfanne mit Holzgriff Ø 240mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Gusseisenpfanne. Diese hochwertige Pfanne ist ideal für das Braten, Schmoren und Backen und bietet eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Verwendung dieser Pfanne alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten:

- Hitzequellen: Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochflächen.
- Gusseisenwärme: Der Griff kann während des Kochens heiß werden. Verwenden Sie immer ein geeignetes Tuch oder einen Ofenhandschuh.
- Kinder: Halten Sie Kinder beim Kochen fern von heißen Oberflächen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Griffmaterial: Holz
- Einsatz: Induktion, Gas, Elektro, Keramik

4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Die Pfanne auf mittlerer Hitze langsam erhitzen, um das Gusseisen vorzubereiten.
3. Um die Lebensdauer zu verlängern, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf.
4. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie lagern.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Pfanne auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
- Verwenden Sie beim Kochen Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie während des Kochens Öl oder Fett, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung die Pfanne sofort abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und einem Schwamm reinigen. Bei Bedarf mildes Spülmittel verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Oberfläche auf, um die Pfanne zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn Lebensmittel anhaften, könnte die Pfanne nicht ausreichend vorgeheizt gewesen sein oder es fehlt an Öl.
- Bei Rostbildung: Reinigen Sie die betroffene Stelle gründlich und tragen Sie eine Öl-Schicht auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Wegen der Robustheit des Gusseisens kann die Pfanne viele Jahre halten, aber sollte sie nicht mehr benutzbar sein, bringen Sie sie zu einer Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Staub Koekenpan met Houten Handvat Ø 240mm

1. Algemene Informatie

Deze Staub koekenpan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en biedt uitstekende warmteverdeling en -behoud. De pan is ideaal voor verschillende kooktechnieken, waaronder braden, bakken en stoven. Het houten handvat biedt extra grip en comfort tijdens het gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan niet op een open vuur of in de oven boven 250°C om schade aan het houten handvat te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd op een warmtebron staan.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan direct na gebruik.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: Ø 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 2.5 kg
- Maximale temperatuur: 250°C
- Geschikt voor: Gas, Elektrisch, Keramisch, Inductie en Oven

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de koekenpan op een schone, vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron voor optimale prestaties.
- Vermijd het gebruik van de pan op een te hoge temperatuur zonder voedsel om oververhitting te voorkomen.
- Voor een langere levensduur, breng een lichte laag olie aan voor het eerste gebruik om de antiaanbak eigenschappen te verbeteren.

5. Bediening

- Zet de kookplaat aan op een gemiddelde temperatuur.
- Voeg olie of boter toe aan de pan voordat je begint met koken.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de pan niet te beschadigen.
- Pas de temperatuur aan afhankelijk van de kooktechniek en het soort voedsel dat je bereidt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je hem schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan volledig af om roest te voorkomen.
- Breng af en toe een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak om de antiaanbaklaag te behouden.

7. Problemen Oplossen

- Als voedsel aan de pan blijft plakken, controleer dan de temperatuur en zorg ervoor dat je voldoende vet hebt gebruikt.
- Voor roestvlekken, gebruik een staalwol of fijn schuurmiddel en breng opnieuw een laag olie aan.
- Als de pan scheurt of een beschadiging vertoont, stop dan met het gebruik en neem contact op voor ondersteuning.

8. Afvoer

- Gietijzer is een recyclebaar materiaal. Neem de pan mee naar een recyclagepunt of de staalafvalruimtes in uw omgeving.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van kookgerei.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Staub de hierro fundido con asa de madera. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, combinando una construcción durable con una estética elegante. La sartén es ideal para saltear, freír y dorar alimentos, garantizando resultados deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Siempre use la sartén en una superficie estable y nivelada.
- No sobrecaliente la sartén vacía para evitar daños.
- Utilice utensilios de madera o silicona para prevenir arañazos en la superficie.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de niños y mascotas.
- No sumerja la sartén caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones.
- Verifique que el asa de madera esté firmemente fijada antes de usarla.
- Utilice guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- Evite el uso de productos químicos agresivos durante la limpieza.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Asa: Madera
- Adecuada para: Todos los tipos de cocinas, incluida la inducción
- Apto para horno: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque la sartén y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Antes de utilizar por primera vez, lave la sartén con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.
3. Caliente la sartén a fuego medio y añada una pequeña cantidad de aceite de cocina para crear una capa antiadherente.
4. Deje que el aceite se caliente durante unos minutos antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

- Agregue los ingredientes en la sartén caliente y cocine según sus preferencias.
- Ajuste la temperatura según sea necesario, comenzando con fuego medio y aumentándolo según su receta.
- No sobrecargue la sartén para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y un cepillo suave o una esponja.
- No use limpiadores abrasivos ni máquinas para lavar platos.
- Seque la sartén al aire o con un paño suave.
- Aplique una pequeña capa de aceite en la superficie para preservar la calidad del hierro fundido.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté bien caliente y lubricada antes de añadir ingredientes.
- Si presenta óxido: Aplique aceite y use un cepillo suave para eliminar el óxido. Después, realice un proceso de curado nuevamente.
- Si el asa de madera está floja: Verifique que los tornillos estén firmes y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

- La sartén de hierro fundido es un material reciclable. Si decide deshacerse de ella, consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No deseché en vertederos como desperdicio convencional.

9. Contacto

Si tiene preguntas 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 pour la Poêle en Fonte Staub avec Poignée en Bois - Ø 240mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle en fonte Staub. Conçue pour une cuisson optimale et durable, cet ustensile de cuisine est parfait pour tous vos besoins culinaires. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces de cuisson adaptées et dans le respect des spécifications de température.
- Ne pas surchauffer la poêle lorsqu'elle est vide pour éviter tout dommage.
- Prendre des précautions lors de la manipulation de la poêle chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine et tenez la poêle par la poignée.
- Ne pas immerger la poêle chaude dans l'eau froide. Cela pourrait provoquer des déformations.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer la surface. Préférez les ustensiles en silicone, bois ou plastique.
- Ne jamais laisser la poêle à la portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou qu'elle est chaude.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 240 mm
- Couleur : Noir
- Poignée : Bois
- Système d'émaillage : Émaillage noir mat
- Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Compatible avec le four jusqu'à 250°C.

4. Installation et Configuration

1. Retirez l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Pour maintenir les propriétés antiadhésives, il est recommandé de huiler légèrement la poêle avant la première utilisation. Utilisez une petite quantité d'huile et étalez-la uniformément.

5. Opération

1. Préchauffez la poêle à feu moyen.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de graisse selon la recette.
3. Ajoutez les ingrédients souhaités et faites cuire selon vos préférences.
4. Après la cuisson, retirez les aliments et évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser un lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le revêtement.
- Séchez toujours la poêle complètement après le lavage pour éviter la rouille.
- Pour un entretien supplémentaire, appliquez une fine couche d'huile sur la surface interne avant de la ranger.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, cela peut être dû à un manque d'huile ou à une température de cuisson trop élevée.
- Pour les résidus tenaces, faites bouillir de l'eau dans la poêle pour faciliter le nettoyage.
- Si la surface est rayée, il est conseillé de la revitaliser en suivant des instructions d'entretien spécifiques.

8. Élimination

La poêle en fonte Staub est recyclable. En fin de vie, veuillez respecter les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Staub con Manico in Legno Ø 240mm - Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per aver acquistato la Padella Staub in Ghisa Nera. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura ottimali e durature. La padella è ideale per cucinare una varietà di piatti grazie alla sua capacità di distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Non utilizzare la padella su fornelli a induzione senza verificare la compatibilità.
- Manico: Il manico in legno può surriscaldarsi. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Pulizia: Non immergere la padella calda in acqua fredda; ciò potrebbe causare una deformazione.
- Superficie di Cottura: Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: Ø 240mm
- Colore: Nero
- Manico: In legno
- Utilizzo: Adatta per forno e tutti i tipi di piani cottura tranne a induzione

4. Installazione e Set-up

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la padella con acqua calda e sapone neutro e asciugare bene.
- Prima del primo utilizzo, riscaldare la padella a fuoco medio per circa 5 minuti.
- Applicare un sottile strato di olio per creare una barriera protettiva.

5. Operazione

- Porre la padella su una fonte di calore adeguata.
- Riscaldare a fuoco medio-alto prima di aggiungere ingredienti.
- Per una cottura uniforme, non sovraccaricare la padella.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e servire i cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Asciugare immediatamente e applicare un leggero strato di olio per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o mettere in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- La padella si attacca: Assicurarsi di utilizzare oli alimentari appropriati durante la cottura e di non surriscaldare.
- Deformazioni: Non utilizzare la padella su fuochi troppo elevati e non immergere in acqua fredda quando calda.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli. Contattare il centro di raccolta rifiuti per ulteriori informazioni.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Staub. Buona cucina!