

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: 1005024

STAUB | PANS - Frying pan with wooden handle - Ø 260mm - 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 260mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

The Staub Frying Pan is a high-quality cast iron cookware designed for exceptional heat retention and distribution, making it ideal for frying, searing, and sautéing a variety of foods. The ergonomic wooden handle provides a comfortable grip, allowing for easy handling. With a diameter of 260mm, this frying pan is suitable for preparing meals for 1-4 people.

2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before using the frying pan.
- Ensure the frying pan is placed on a flat, stable surface when in use.
- Use oven mitts or pot holders when handling the pan, as it becomes extremely hot during cooking.
- Do not immerse the still-hot frying pan in cold water, as this may cause thermal shock and damage the cookware.
- Keep the pan away from flammable materials and surfaces.
- Do not use metal utensils that can scratch the enamel surface; opt for wooden or silicone utensils instead.
- Ensure the frying pan is not heated empty to avoid overheating and damage.
- Never leave the frying pan unattended while on the heat source.

3. Product Specifications

- Diameter: 260mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Handle: Wooden
- Suitable for all heat sources, including induction
- Dishwasher safe, but hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials and ensure the frying pan is clean before first use.
- Before cooking, wash the frying pan in warm soapy water and dry it thoroughly.
- Season the pan with a thin layer of cooking oil and heat it over a low flame for 5-10 minutes to enhance non-stick properties.
- For induction cooking, make sure to position the pan centrally over the heat source for optimal heating.

5. Operation

- Preheat the frying pan over medium heat for optimal cooking results.
- Add a small amount of oil or fat to the pan, ensuring even coating over the surface.
- Place food in the pan, avoiding overcrowding to ensure even cooking.
- Monitor cooking and adjust heat as necessary for best results.
- Always use protective gear when handling hot cookware and allow to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Hand wash with warm water and mild detergent to remove food residue. Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Occasionally season the pan with cooking oil to maintain its non-stick properties and protect the surface.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure the pan is adequately preheated and properly seasoned.
- For burnt residues, soak the pan in warm soapy water before cleaning.
- If the handle feels loose, check the screws and tighten if necessary.
- For discoloration or chipping, refrain from using metal utensils and abrasive cleaning materials in the future.

8. Disposal

- When disposing of the frying pan, follow local regulations regarding metal recycling.
- Ensure the product is clean and free of any food residues before recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Frying Pan. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Staub Pfanne mit Holzgriff Ø 260mm Gusseisen Schwarz (1005024)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Pfanne von GGM Gastro. Diese hochwertige Gusseisenpfanne ist ideal für das Anbraten, Schmoren und Braten. Die robuste Bauweise sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine perfekte Garerfahrung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne niemals auf einer offenen Flamme.
- Halten Sie Holzgriffen und Kunststoffgriffen von direkten Hitzequellen fern.
- Benutzen Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Pfanne anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt, während sie auf der Herdplatte steht.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne beim Kochen auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht im Geschirrspüler.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Holzgriff: Ja
- Leicht zu reinigen: Ja
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofensicher: Ja, bis 250 °C

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliche Etiketten oder Verpackungsmaterialien entfernt wurden.
- Reinigen Sie die Pfanne vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Pfanne auf der Wärmequelle und erhitzen Sie diese auf mittlerer bis hoher Stufe.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu und warten Sie, bis es heiß ist, bevor Sie die Speisen hinzufügen.
- Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anhaften zu verhindern, und achten Sie darauf, nicht zu überfüllen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen.
 - Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um die Pfanne zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Um die Langlebigkeit zu gewährleisten, tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf.

7. Fehlersuche

- Wenn die Pfanne nicht gleichmäßig erhitzt wird, überprüfen Sie, ob die Herdplatte die passende Größe hat.
- Bei Anhaftungen von Speisen kann es helfen, die Pfanne ausreichend vorzuheizen und genug Öl zu verwenden.
- Bei Rostbildung reinigen Sie die betroffenen Stellen vorsichtig mit einem feinen Schleifpapier und ölen Sie die Pfanne danach.

8. Entsorgung

- Bei Bedarf der Entsorgung von Altgeräten beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Fall von Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Koekenpan met Houten Handvat

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Koekenpan met Houten Handvat. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen voor optimale prestaties en duurzaamheid. Met een diameter van 260 mm en een aantrekkelijk zwart ontwerp is deze pan de perfecte aanvulling op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- gebruik de pan nooit op een hoge vlam om schade aan de bodem te voorkomen.
- laat de pan niet leeg op een verwarmingsbron staan, dit kan leiden tot oververhitting.
- gebruik altijd ovenwanten wanneer u de pan verplaatst, aangezien deze extreem heet kan zijn.
- houd de pan buiten het bereik van kinderen om verbrandingen te voorkomen.
- controleer altijd op schade aan de pan vóór gebruik; gebruik deze niet als er scheuren of andere schade zichtbaar zijn.
- vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de coating kan beschadigen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Gewicht: Voor informatie over het gewicht, raadpleeg de technische gegevens op de website
- Max. temperatuur: 250°C
- Geschikt voor inductie, gas, en elektrische kookplaten.

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de pan op een vlakke, stabiele kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan compatibel is met uw kookplaattype.
3. Gebruik indien nodig een verzorgende laag olie of vet voor het eerste gebruik om plakken te voorkomen.
4. Volg de instructies van uw kookplaat voor een optimale temperatuurinstelling.

5. Gebruik

- Verwarm de pan op middelhoog vuur.
- Voeg olie of vet toe voordat u begint met koken.
- Voeg de ingrediënten toe en kook zoals gewenst.
- Gebruik houten of silicone keukengerei om de pan te beschermen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan eerst afkoelen alvorens deze te reinigen.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte borstel of spons.
- Vermijd het gebruik van zeep en agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig na het reinigen om roest te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan voor langer behoud.

7. Probleemoplossing

- Als voedsel blijft plakken, zorg dan voor voldoende olie tijdens het koken.
- Bij roestvorming, schuur lichtjes met een fijne staalwol en opnieuw inoliën.
- Voor een ongelijke verdeling van de hitte, controleer de kookplaat en zorg voor de juiste temperatuur.

8. Afvoer

- Deze pan is gemaakt van gietijzer en kan duurzaam worden gerecycled.
- Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor informatie over de juiste afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en voor de veiligheid van u en uw omgeving.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Sartén de Hierro Fundido con Mango de Madera Ø 260mm - Staub

1. Información General

La sartén de hierro fundido Staub con un diámetro de 260 mm es ideal para sautear, dorar y cocinar a fuego lento. Su diseño clásico y su construcción robusta favorecen una distribución uniforme del calor, permitiendo que los alimentos se cocinen a la perfección. Este producto es apto para todo tipo de superficies de cocción, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocina. No utilice la sartén en el horno sin verificar las especificaciones del fabricante.
- Quemaduras: Cuidado con la superficie caliente; siempre use agarraderas para evitar quemaduras en las manos.
- Manejo del mango: Asegúrese de que el mango de madera no esté en contacto directo con llamas o fuentes de calor directo.
- Almacenamiento: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Limpie la sartén adecuadamente después de cada uso para evitar la acumulación de residuos y evitar riesgos de incendio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: Ø 260 mm
- Color: Negro
- Mango: Madera
- Sistema de cocina: Compatible con todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

- Desempaque: Retire la sartén con cuidado del embalaje.
- Revisión: Inspeccione el producto para detectar cualquier daño durante el transporte.
- Colocación en la Cocina: Coloque la sartén en una superficie plana y resistente al calor.

5. Operación

- Pre calentamiento: Precaliente la sartén en fuego medio durante unos minutos antes de agregar aceite.
- Cocción: Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla y prosiga con la cocción de los alimentos deseados.
- Uso del mango: Asegúrese de que el mango esté seco antes de cocinar para evitar deslizamientos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar la sartén completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave con agua tibia y una esponja suave. Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Secado: Seque completamente para evitar la formación de óxido.
- Condimentar: Aplicar un poco de aceite en la superficie después de la limpieza para mantener la calidad del hierro fundido.

7. Solución de Problemas

- Problemas de cocción: Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y precalentada correctamente.
- Óxido: Si aparece óxido, limpie la superficie suavemente con papel de lija fino y vuelva a sazonar.
- Apariencia de manchas: Para eliminar manchas, use una mezcla de agua y vinagre; enjuague bien después.

8. Eliminación

Si ya no necesita el producto, este debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones de reciclaje de su área. El hierro fundido es reciclable; considere llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, soporte o preguntas sobre el producto, comuníquese con nosotros.

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Poêle à Frire en Fonte Staub avec Poignée en Bois de 260mm. Ce produit est conçu pour les chefs amateurs et professionnels qui recherchent des performances de cuisson exceptionnelles. Fabriqué en fonte durable, il assure une bonne répartition de la chaleur et conserve la chaleur pendant longtemps.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser la poêle, assurez-vous qu'elle est en bon état et exempt de rayures ou de dommages.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant qu'elle est sur le feu.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne placez pas la poêle sous l'eau froide lorsqu'elle est chaude, cela pourrait causer des fissures.
- Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez pas la poêle sur une flamme élevée sans surveillance.
- Gardez les ustensiles de cuisine éloignés des bords de la cuisinière pour éviter les chutes.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 260 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poignée : Bois
- Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poids : léger et facile à manipuler

4. Installation et Mise en place

1. Déballez soigneusement la poêle de son emballage.
2. Vérifiez l'intégrité de la poêle avant de l'utiliser.
3. Assurez-vous que votre cuisinière est propre et exempte de débris.
4. Placez la poêle sur la source de chaleur choisie (gaz, électrique, induction) en vous assurant qu'elle est stable.
5. Préparez la poêle avant la première utilisation en la lavant à l'eau chaude et en la séchant immédiatement.
6. Assaisonnez la poêle avec une légère couche d'huile avant de commencer la cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
2. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
3. Ne surchargez pas la poêle pour garantir une cuisson uniforme.
4. Après utilisation, éteignez la source de chaleur et laissez la poêle refroidir complètement.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les détergents agressifs qui pourraient endommager la finition.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Il est recommandé de ré-assaisonner la poêle de temps en temps pour maintenir ses propriétés antiadhésives.

7. Dépannage

- Si la poêle présente des signes de rouille, nettoyez-la avec un tampon à récurer doux et ré-assaisonnez-la.
- En cas de décoloration, cela est normal sur la fonte et n'affecte pas les performances de cuisson.
- Si la poignée devient lâche, vérifiez les vis et serrez si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Envisagez de le recycler ou de le donner à une organisation caritative. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

Piastra in ghisa Staub con manico in legno Ø 260mm - Nero

1. Informazioni Generali

La piastra in ghisa Staub è un prodotto di alta qualità, progettato per offrire prestazioni di cottura superiori. Caratterizzata da un design elegante e funzionale, è adatta per tutti i tipi di piani cottura, incluso l'induzione. Questa piastra è ideale per la rosolatura, la frittura e la cottura uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare solo su fornelli appropriati e compatibili.
- Maneggiare con cautela poiché la piastra e il manico possono riscaldarsi e causare scottature.
- Non utilizzare la piastra nel microonde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la piastra calda in acqua fredda per evitare danni.
- Controllare sempre il prodotto per eventuali segni di usura o danni prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: nero
- Manico: in legno
- Compatibilità: tutti i piani cottura, inclusi induzione, gas e elettrico
- Tipo di utilizzo: rosolare, friggere, cottura

4. Setup e Installazione

- Rimuovere l'imballaggio e ispezionare la piastra per eventuali danni.
- Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il piano cottura sia spento prima di sistemare la piastra.
- Controllare che il manico sia montato saldamente e non ci siano parti allentate.

5. Operazione

- Preriscaldare la piastra a fuoco medio prima dell'uso.
- Aggiungere un po' di olio o burro per migliorare la cottura e prevenire l'adesione.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra e cuocere secondo le proprie preferenze.
- Non sovraccaricare la piastra per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere la superficie in ghisa protetta.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, controllare se la piastra è adeguatamente preriscaldata e se è stato utilizzato sufficiente olio.
- Se si nota ruggine, fare una pulizia approfondita e riapplicare il trattamento con olio.
- Contattare il servizio clienti se si riscontrano problemi irrisolvibili.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Evitare di gettare la piastra in ghisa nei rifiuti indifferenziati. Riciclare la ghisa quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania