

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: 1005026

STAUB | PANS - Frying pan with wooden handle - Ø 280mm - 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 280mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Frying Pan with Wooden Handle Ø 280mm. This high-quality cast iron frying pan is designed for superior cooking performance and durability. Ideal for various cooking techniques, it combines traditional craftsmanship with modern design.

2. Safety Information

- Use in Recommended Conditions: Ensure that the frying pan is used on suitable cooking surfaces. Avoid using on direct flame if not recommended.
- Handle Safety: The wooden handle may become hot during use. Always use an oven mitt or pot holder when handling.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the frying pan to extreme temperature changes (e.g., from freezer to stovetop).
- Non-Stick Oils: Use oils and fats that are suitable for high-temperature cooking to prevent sticking and damage to the surface.
- Keep Out of Reach of Children: Ensure the frying pan is placed out of reach of children during and after cooking.
- Do Not Leave Unattended: Always supervise when cooking to prevent overheating, burning, or kitchen fires.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Frying Pan with Wooden Handle
- Diameter: Ø 280mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Handle Type: Wooden
- Model Number: 1005026

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the frying pan.
2. Before the first use, wash the frying pan with warm water and mild soap. Rinse thoroughly and dry completely.
3. To prepare the pan for cooking, apply a thin layer of vegetable oil to the cooking surface.
4. Preheat the frying pan on low heat for a few minutes before adding food.
5. Ensure the wooden handle is securely attached and dry before use.

5. Operation

- Place the frying pan on the appropriate heat source (gas, electric, induction, or ceramic).
- Use medium to high heat for searing and browning. Lower heat for simmering.
- Add oils or fats to the pan as required before cooking.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the cooking surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the frying pan cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and non-abrasive sponge. Avoid using harsh detergents.
- Dry the pan thoroughly after washing and apply a thin layer of cooking oil to prevent rust.
- Store in a dry place. Avoid stacking with other cookware to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient preheating and use proper oils. Consider re-seasoning if sticking persists.
- Rust Formation: If rust appears, scrub with a soft brush, wash, dry, and reapply a thin coat of oil.
- Uneven Cooking: Ensure the frying pan is heated evenly; adjust heat source as necessary.

8. Disposal

- When disposing of the frying pan, do so in accordance with local regulations on metal waste recycling.
- Please consider donating if the product is still functional but no longer needed.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Bratpfanne mit Holzgriff – Ø 280 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Bratpfanne mit Holzgriff entschieden haben. Diese hochwertige Bratpfanne aus Gusseisen ist ideal für das Anbraten, Schmoren und Garen von Lebensmitteln. Sie ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Griffe können während des Kochens heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt auf dem Herd.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, die die Oberfläche der Pfanne beschädigen könnten.
- Heben Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche, um Schäden an Ihren Arbeitsflächen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um ein Brechen des Materials zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: Ø 280 mm
- Farbe: Schwarz
- Pflege: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest
- Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
- Holzgriff: ja

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigungsprozess: Vor der ersten Benutzung die Pfanne mit heißem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen und gut abtrocknen.
2. Präparieren: Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Pfanne auf, um die Antihafwirkung zu verbessern.
3. Aufstellen: Stellen Sie die Pfanne auf den Herd, auf eine geeignete Kochfläche.
4. Temperaturen: Beginnen Sie bei mittlerer Hitze und passen Sie die Temperatur entsprechend dem Kochprozess an.

5. Operation

1. Vorheizen: Lassen Sie die Pfanne einige Minuten bei mittlerer Hitze vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
2. Zubereitung: Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten in die Pfanne geben.
3. Rühren: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um ein Anhaften zu vermeiden und die Oberfläche der Pfanne zu schützen.
4. Kochen: Achten Sie darauf, die Temperatur anzupassen, um eine Überhitzung der Pfanne zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

1. Nach dem Kochen: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste. Vermeiden Sie Spülmittel und die Spülmaschine.
3. Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
4. Einölen: Tragen Sie nach jeder Reinigung eine dünne Schicht Öl auf, um die Beschichtung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
- Lösung: Erhöhen Sie die Temperatur oder verwenden Sie mehr Öl.
- Problem: Die Pfanne hat Rost.
- Lösung: Reinigen Sie die Pfanne gründlich, ölen Sie sie und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Problem: Der Holzgriff ist locker.
- Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben am Griff und ziehen Sie diese gegebenenfalls vorsichtig nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist ein recycelbares Material und sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Koekenpan met Houten Handvat – Ø 280 mm – Gietijzer - Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub koekenpan met houten handvat is ontworpen voor veelzijdig koken en biedt uitstekende warmtegeleiding. Deze pan is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en is ideaal voor het bereiden van vlees, groenten en zelfs het bakken van desserts. Het mooie design en de functionaliteit maken het een onmisbaar keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, keramisch of inductie).
- Deze pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of handdoeken om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan niet op een open vuur, tenzij specifiek aangegeven.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het kookoppervlak om beschadiging te voorkomen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 280 mm
- Houten handvat: Ja
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja (tot 260°C)
- Geschikt voor: Machinewas, maar handwas aanbevolen voor de levensduur.

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
2. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel voordat je deze voor het eerst gebruikt.
3. Droog de pan grondig af met een schone doek.
4. Plaats de pan op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de pan stevig op de warmtebron staat.

5. Bediening

- Voorhet koken: Verwarm de pan op middelhoog vuur voordat je olie of vet toevoegt.
- Voeg voedsel toe zodra de olie heet is.
- Gebruik houten of siliconen spatels om te roeren om de pan te beschermen.
- Vermijd het koken op te hoge temperaturen om het gietijzer niet te beschadigen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen.
- Droog de pan meteen af om roest te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag olie aan op het kookoppervlak om de glans en de beschermlaag te behouden.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Verhit de pan opnieuw en voeg een beetje olie toe voordat je het voedsel toevoegt.
- Roestvorming: Zorg dat je de pan altijd droog opbergt en gebruik een beetje olie na het schoonmaken.
- Witte vlekken: Dit kan kalkafzetting zijn. Reinig met een oplossing van azijn en water.

8. Afvoer

De Staub koekenpan is een duurzaam product. Als het product aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat het op de juiste manier wordt gerecycled. Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het verwijderen van metalen producten.

9. Contactgegevens

Voor meer informatie 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

Manual del Producto: Sartén Staub con Mango de Madera - Ø 280mm

1. Información General

La sartén Staub con mango de madera es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos. Fabricada en hierro fundido, garantiza una distribución uniforme del calor y una excelente retención del mismo. Su diseño elegante y funcional la convierte en una pieza imprescindible en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta sartén está diseñada exclusivamente para cocinar. No debe usarse para otros fines, como almacenamiento o decoración.
- Calor: Maneje la sartén con cuidado, ya que puede calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas de cocina para evitar quemaduras.
- Superficies calientes: Coloque la sartén sobre superficies resistentes al calor. Evite el contacto con materiales inflamables.
- Manejo del mango: La madera del mango puede calentarse. Evite tocarlo con las manos desnudas cuando la sartén esté caliente.
- Limpieza: No sumerja la sartén caliente en agua fría. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y protegido de impactos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: Ø 280 mm
- Mango: Madera
- Color: Negro
- Uso: Inducción, vitrocerámica, gas, horno
- Apto para lavavajillas: No
- Peso: 2,8 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no tenga daños visibles.
2. Antes de usar por primera vez, enjuague la sartén con agua caliente y jabón suave. Séquela completamente.
3. Caliente la sartén a fuego bajo e impregne con una capa ligera de aceite para sazónarla.
4. La sartén está lista para usar. Coloque sobre el fuego y comience a cocinar.

5. Operación

- Asegúrese de que la sartén esté bien calentada antes de añadir alimentos.
- Use utensilios de cocina de silicona o madera para prevenir rayones en la superficie.
- Para resultados óptimos, evite el uso de utensilios metálicos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. No use esponjas abrasivas.
- Seque inmediatamente con un paño suave para evitar la oxidación.
- Para mantener la capa antiadherente, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- La sartén se oxida: Asegúrese de secarla completamente después de cada uso. Aplique aceite para prevenir la oxidación.
- Alimentos se pegan: Revise que la sartén esté bien sazonada antes de cocinar.

8. Eliminación

- La sartén de hierro fundido puede ser reciclada. Consulte las normativas locales de reciclaje para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Poêle Staub avec Poignée en Bois - Ø 280 mm

1. Informations générales

La poêle Staub Ø 280 mm est fabriquée en fonte de haute qualité, assurant une excellente conductivité thermique et des performances de cuisson optimales. Elle est idéale pour saisir, rôtir et frémir vos aliments tout en préservant leurs saveurs.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la poêle uniquement sur des sources de chaleur appropriées (cuisinière, plaque à induction, four).
- Ne pas mettre la poêle directement sur un feu nu.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Évitez les chocs thermiques en ne plongeant pas la poêle chaude dans l'eau froide.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poignée en bois pour éviter tout risque d'accident.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 280 mm
- Couleur : Noir
- Type de poignée : Bois

4. Installation et montage

1. Retirez la poêle de son emballage avec précaution.
2. Nettoyez la poêle à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu d'emballage.
3. Séchez soigneusement la poêle avec un chiffon propre.
4. La poêle est prête à être utilisée. Aucun montage supplémentaire n'est nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la poêle à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou du beurre.
2. Ajoutez les ingrédients souhaités une fois que la poêle est chaude.
3. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
4. Après la cuisson, retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez le nettoyage au lave-vaisselle.
- Séchez toujours la poêle immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile végétale sur la surface intérieure pour la protéger lors de son stockage.

7. Dépannage

- Si la poêle colle : Assurez-vous qu'elle soit bien préchauffée avant d'ajouter des aliments. Utilisez suffisamment d'huile ou de matière grasse.
- Si la poêle émet des bruits de crépitements : Cela peut être dû à une chaleur excessive. Réduisez la température.
- Si la poignée en bois se desserre : Vérifiez les fixations et resserrez si nécessaire.

8. Élimination

La poêle Staub est recyclable. En fin de vie, déposez-la dans un centre de recyclage approprié. Ne jetez pas la poêle à la poubelle.

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 per padella Staub con manico in legno Ø 280 mm

1. Informazioni Generali

La padella Staub con manico in legno è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, ideale per cucinare una vasta gamma di alimenti. La sua costruzione robusta assicura una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su fonti di calore adatte.
- Non utilizzare la padella su fiamme dirette o sotto il grill.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti resistenti al calore quando si maneggia la padella calda.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Manico: legno
- Diametro: 280 mm
- Colore: nero
- Peso: 2.2 kg
- Idonea per tutti i tipi di piani cottura inclusi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie (si consiglia di lavare a mano per una maggiore durata)

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e controllare se vi sono danni.
- Posizionare la padella su un piano di cottura adatto.
- Collegare il piano di cottura e accenderlo sulla temperatura desiderata.
- Prima del primo utilizzo, riscaldare la padella vuota per circa 5 minuti a fuoco medio e spennellarla con un po' di olio alimentare.

5. Funzionamento

- Aggiungere olio e ingredienti direttamente nella padella.
- Regolare la temperatura secondo le necessità della cottura.
- Monitorare il cibo durante la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente non aggressivo.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio e applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie in buone condizioni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella si attacca, assicurarsi che sia completamente riscaldata prima di aggiungere gli ingredienti.
- Se si verifica ruggine, pulire la superficie con una spugna abrasiva fine e riapplicare un sottile strato di olio.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.