

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: 1003245

STAUB | BRAISERS - Roaster with glass lid - 280mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Braiser with Glass Lid 280mm

1. General Information

The Staub Braiser with Glass Lid 280mm is a premium cast iron cookware designed for versatile cooking applications. Its high-quality construction ensures superior heat retention and even cooking, making it perfect for braising, roasting, and simmering a variety of dishes. The glass lid allows for easy monitoring of cooking progress without lifting the lid, preserving moisture and flavor.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Always use on a stable, heat-resistant surface.
- Handle hot cookware with care; use oven mitts or pot holders.
- Do not immerse hot cookware in cold water, as it may cause warping.
- Allow the cookware to cool completely before cleaning.
- Keep the cookware out of reach of children when in use and after heating.
- Do not use metal utensils that may scratch the enamel surface.
- Ensure that the braiser is dry before storage to prevent rust.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280mm
- Color: Black
- Lid: Glass
- Suitable for: All heat sources including induction
- Oven safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher safe: No

4. Setup and Installation

- Remove the Staub Braiser from its packaging and inspect for any damages.
- Wash the braiser with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
- Place the braiser on a stable heat-resistant surface for cooking.
- Ensure the glass lid is properly aligned on the braiser before use.

5. Operation

- Preheat your oven or stovetop to the desired temperature.
- Use oil or fat to coat the bottom of the braiser before adding ingredients.
- For best results, sear meat or vegetables on high heat before reducing heat for slow cooking.
- Place the glass lid securely on the braiser to retain moisture while cooking.
- Monitor cooking progress through the lid without lifting.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cookware to cool completely before washing.
- Clean with warm water and a soft sponge or cloth; avoid abrasive cleaning materials.
- Avoid soaking the braiser for extended periods.
- Dry the braiser thoroughly to prevent rust.
- Store in a dry place, ideally without the lid on to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure you preheat the braiser and use enough oil before cooking.
- For stubborn stains, soak in warm water or use a mild abrasive cleaner designed for enamel.
- If the glass lid becomes foggy, clean with a non-abrasive cleaner designed for glass.

8. Disposal

- At the end of its life, this product should be disposed of in accordance with local regulations.
- Ensure that any sharp or broken pieces are handled with care and appropriately recycled.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Bräter mit Glasdeckel 280mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Bräters mit Glasdeckel! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen wurde entwickelt, um Ihnen ein hervorragendes Kocherlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitshinweise des Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zum Kochen und Braten geeignet. Nicht für den Einsatz im Mikrowellenherd oder auf einem Grill.
- Hitzebeständigkeit: Dieser Bräter ist hitzebeständig bis 250°C. Übermäßige Hitze kann das Material beschädigen.
 - Umgang mit dem Bräter: Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Töpfen immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Vermeidung von Überhitzung: Lassen Sie den Bräter nicht leer auf der Herdplatte stehen, da dies zu Verfärbungen und Schäden führen kann.
 - Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, insbesondere während des Kochens und der Reinigung, da es heiß werden kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 280mm
- Gewicht: Ca. 2,2 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Glasdeckel: Hitze- und schlagfest

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Ölbehandlung: Tragen Sie vor dem ersten Einsatz eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite des Bräters auf, um die Antihafteigenschaften zu fördern.
3. Herd: Stellen Sie den Bräter auf eine flache, stabile Kochfläche. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Kochfeldes zur Größe des Bräters passt.

5. Betrieb

1. Hitzequelle: Wählen Sie eine geeignete Hitzequelle (Gas, Elektro oder Induktion) und stellen Sie die Temperatur langsam ein.
2. Kochen: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu. Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie den Glasdeckel, um das Kochen zu überwachen, ohne den Dampf zu verlieren.
3. Temperaturkontrolle: Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie kein Spülmittel oder Scheuermittel, um ein Verkratzen der Oberfläche zu verhindern.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie eine Bürste verwenden.
- Trocknen Sie den Bräter gut ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Anhaften von Lebensmitteln
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter gut eingeölt ist und die Temperatur nicht zu hoch eingestellt wird.
- Problem: Ungleichmäßiges Kochen
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Bräter auf einer stabilen und vollen Herdplatte steht.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht, indem Sie es in einem örtlichen Recycling-Zentrum für Metallprodukte abgeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Braiser met Glazen Deksel - 280 mm

1. Algemene informatie

Deze Staub braiser is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en is ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten. De braiser heeft een glazen deksel dat het kookproces vergemakkelijkt en zorgt ervoor dat u alles in de gaten kunt houden zonder de temperatuur te verstoren.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: De braiser en het deksel kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of handdoeken bij het hanteren.
- Voorkom oververhitting: Plaats de braiser niet op een verwarmingsbron zonder inhoud; dit kan leiden tot beschadiging.
- Kookgerei: Gebruik geen metalen spijzen of schurende materialen om de oppervlakte te beschermen.
- Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat de braiser goed schoon is voor gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd het kookgerei buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Gas, keramisch, inductie en elektrische kookplaten
- Ovenbestendig tot: 250 °C

4. Setup en installatie

1. Plaats de braiser op een vlakke, stabiele ondergrond voordat u begint met koken.
2. Controleer of de braiser schoon en droog is.
3. Vergeet niet om de binnenkant licht in te vetten met een beetje olie voor een betere anti-aanbaklaag wanneer u voor de eerste keer kookt.
4. Voor gebruik zonder deksel: verwarm langzaam op een lage tot gemiddelde temperatuur om de gelijkmatige warmteverdeling van het gietijzer te garanderen.

5. Bediening

- Gebruik de braiser voor het braden, stoven of sauteren van vlees, groente of andere ingrediënten.
- Vul de braiser niet meer dan driekwart vol om spetters en uitlopen te voorkomen.
- Volg de kookstijl en -tijd zoals aangegeven in uw recept voor optimaal resultaat.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de braiser volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een zachte spons of doek. Gebruik geen schurende materialen.
- Droog goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de braiser op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt en verwarm de braiser langzaam.
- Gelijke warmteverdeling niet bereikt: Let op dat de braiser niet te snel op hoge temperatuur wordt verwarmd.
- Roestvorming: Controleer of de braiser goed droog is opgeslagen. Gebruik een beetje olie op de binnenkant als dit voorkomt.

8. Afvoer

Neem de braiser en het deksel naar een recyclingpunt als deze niet meer te gebruiken zijn. Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen en glas.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rastrillo con Tapa de Vidrio 280mm - Hierro Fundido Negro

1. Información General

Gracias por elegir el Rastrillo con Tapa de Vidrio de 280 mm de Staub. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando la durabilidad del hierro fundido con un diseño elegante. Ideal para asar, hornear y servir.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice en una fuente de calor directa sin supervisión.
- Calor extremo: Evite cambios bruscos de temperatura, como ponerlo directamente en agua fría después de usarlo en el horno caliente, ya que esto puede causar que el material se agriete.
- Manejo: Utilice guantes protectores cuando maneje el rastrillo caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje el producto desatendido mientras está en uso. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Nunca utilice productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Fugas: Compruebe siempre que la tapa esté bien colocada durante la cocción para evitar derrames.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 280 mm
- Color: Negro
- Tapa: Vidrio
- Uso: Apto para horno, parrilla y placas de inducción.
- Peso: 3.5 kg
- Acabado: Esmaltado en interiores y exteriores

4. Configuración e Instalación

- Antes de usar, lave el rastrillo con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo.
- Seque completamente antes de usar.
- Coloque el rastrillo en una superficie estable para prevenir deslizamientos.
- Asegúrese de que su fuente de calor sea compatible con el hierro fundido.
- Ajuste la temperatura del horno en función de los alimentos que va a preparar.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Coloque los ingredientes en el rastrillo, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Coloque la tapa de vidrio adecuadamente para permitir una cocción uniforme.
- Revise periódicamente la cocción y ajuste la temperatura si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que el rastrillo se enfríe antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave.
- Evite el uso de detergentes agresivos.
- Seque completamente para prevenir la oxidación.
- Aplique una capa delgada de aceite vegetal en el interior para conservar su calidad.

7. Solución de Problemas

- Se pega la comida: Utilice suficiente grasa y asegúrese de que el rastrillo esté completamente caliente antes de añadir los ingredientes.
- Agujeros o grietas: No es normal. Si esto ocurre, detenga el uso y contacte al servicio de atención al cliente.
- Desigualdad en la cocción: Asegúrese de que el rastrillo esté en una superficie plana y estable.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Para desecharlo, asegúrese de seguir las normativas de reciclaje locales.
- No lo arroje al fuego ni a residuos tóxicos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@ggmgaastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro producto. Disfrute de su experiencia culinaria con el Rastrillo de Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Rôtissoire Staub avec couvercle en verre 280mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Rôtissoire Staub avec couvercle en verre. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en respectant les normes de sécurité les plus strictes.

2. Informations de sécurité

- Usage conforme: Utilisez uniquement pour la cuisson et la préparation des aliments.
- Chaleur excessive: Évitez d'exposer le produit à des températures élevées sans aliments à l'intérieur.
- Manipulation: Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds afin d'éviter les brûlures.
- Surface stable: Placez la rôtissoire sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Enfants: Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Pluie: Ne pas utiliser à l'extérieur en cas de pluie.
- Nettoyage après utilisation: Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.

3. Présentation et spécifications du produit

- Nom du produit: Rôtissoire Staub avec couvercle en verre
- Dimensions: 280 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Noir
- Poids: 3,1 kg
- Compatibilité: Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 250°C

4. Installation et mise en place

1. Déballage: Retirez soigneusement le produit de son emballage, en évitant les coupures ou les déchirures.
2. Vérification: Inspectez le produit pour vérifier qu'il n'y a pas de dommages résultant du transport.
3. Choix de l'emplacement: Placez votre rôtissoire sur une surface plane et stable, idéale pour la cuisson.

5. Fonctionnement

1. Avant utilisation, faites chauffer la rôtissoire à feu doux à moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
3. Placez les aliments dans la rôtissoire et couvrez avec le couvercle en verre pour une cuisson uniforme.
4. Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation: Laissez refroidir, puis nettoyez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
- Évitez les abrasifs: Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchage: Essuyez soigneusement pour éviter la rouille.
- Rangement: Entrez dans un endroit sec.

7. Dépannages

- Problème: La rôtissoire ne chauffe pas.
- Solution: Vérifiez que la plaque de cuisson est allumée et au bon réglage.
- Problème: Les aliments collent.
- Solution: Assurez-vous d'utiliser une matière grasse adéquate avant la cuisson.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Veuillez suivre les règles locales pour le recyclage de la fonte et des matériaux assortis.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro brasiera Staub con coperchio in vetro. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, ideale per una cottura uniforme e una lunga durata. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza e prestazioni ottimali.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto su fiamme libere o sotto il grill.
- Utilizzare solo utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere mai il prodotto in acqua fredda quando è caldo.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che la superficie di cottura sia stabile prima di posizionare il brasiera.
- Evitare il contatto diretto con superfici fredde o umide durante l'uso.
- In caso di danneggiamento del prodotto, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 280 mm
- Materiale: ghisa
- Colore: nero
- Coperchio: in vetro
- Capacità: 4,5 litri
- Peso: 4,60 kg
- Compatibilità con tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il brasiera dall'imballaggio e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare il brasiera con acqua calda e sapone e asciugare bene.
3. Posizionare il brasiera su una superficie piana e stabile.
4. Non posizionare il brasiera su fiamme dirette o su piani di cottura che non sono uniforme.

Operazione

1. Riscaldare il brasiera a fuoco medio.
2. Aggiungere ingredienti e seguire la ricetta desiderata.
3. Utilizzare il coperchio in vetro per monitorare la cottura senza sollevare il coperchio, preservando l'umidità.
4. Terminata la cottura, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Pulizia e Manutenzione

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Asciugare immediatamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interiore prima di riporlo per mantenere la sua qualità.

Risoluzione dei Problemi

Problema: Il brasiera si attacca.

- Soluzione: Assicurarsi di non utilizzare utensili metallici, e seguire correttamente le istruzioni di stagione.

Problema: Il coperchio non si adatta correttamente.

- Soluzione: Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente e che non ci siano oggetti tra il brasiera e il coperchio.

Smaltimento

Quando il prodotto ha terminato il suo ciclo di vita, si prega di smaltirlo in modo responsabile. Assicurarsi di seguire le normative locali sul riciclaggio e sullo smaltimento dei materiali.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania