

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: 1003249

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Braisers Roaster with Glass Lid (280mm, Cast Iron, Cherry Red)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Braisers Roaster with Glass Lid. This high-quality cast iron product is designed to provide superior cooking performance, ensuring delicious results every time. Ideal for braising, slow cooking, and roasting, it features an elegant cherry red finish and a durable glass lid.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always read the instructions before use. Ensure the product is correctly assembled and that all components are intact.
- **Heat Safety:** Handle the product with caution when hot. Use oven mitts or pot holders to protect your hands during handling.
- **Stability:** Ensure the product is on a stable, flat surface before use to prevent tipping and spilling.
- **Campfire/Cooking Methods:** The product is suitable for use on all types of stovetops, including induction, and can also be used in the oven. Ensure compatibility with your appliances.
- **Children:** Keep out of reach of children and avoid leaving the product unattended while in use.
- **Cleaning:** Allow the product to cool completely before cleaning. Avoid use of abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.

3. Product Specifications

- **Model:** Staub Braisers Roaster with Glass Lid
- **Size:** 280mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Cherry Red
- **Lid Type:** Glass

4. Setup and Installation

- **Initial Setup:** Remove all packaging materials. Inspect the product for any damage. Wash the braiser and lid in warm soapy water before first use.
- **No Assembly Required:** The product comes fully assembled. Ensure the glass lid fits securely onto the braiser before use.

5. Operation

- **Heating:** Preheat your stovetop or oven as required for your recipe. Use low to medium heat for best results.
- **Cooking:** Add your ingredients to the braiser and cover with the glass lid. Follow your recipe instructions for cooking duration and temperature.
- **Lid Use:** The glass lid allows for monitoring cooking without lifting. Be cautious of steam when removing the lid.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After use, allow the braiser to cool. Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid dishwasher use.
- **Drying:** Wipe and dry thoroughly before storing to prevent rusting.
- **Seasoning:** Periodic seasoning with cooking oil can help maintain the cast iron's non-stick quality.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure proper preheating and oiling before cooking. If food is sticking, a regular seasoning method may be required.
- **Uneven Cooking:** Use lower heat and allow for longer cooking times. Ensure the braiser is placed centrally on the heat source.
- **Lid Cracking:** Avoid extreme temperature changes (e.g., placing a hot lid directly in cold water). Replace if damaged.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. When the product has reached the end of its life, check local regulations regarding the disposal of cast iron and glass materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy cooking with your Staub Braisers Roaster!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Staub Bräter mit Glaskeramikdeckel 280mm, Gusseisen, Kirschrot (1003249)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Bräters mit Glaskeramikdeckel. Dieses Produkt wurde aus hochwertigem Gusseisen hergestellt und ist ideal für slow cooking, Braten und Schmoren. Der Bräter bietet eine hervorragende Wärmeverteilung und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter niemals auf einer offenen Flamme oder unter dem Grill.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen überprüft wird. Bei Schäden verwenden Sie das Produkt nicht.
- Halten Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen geeignete, hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie den Bräter vor dem Reinigen abkühlen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser auf heißen Oberflächen, um ein Spritzen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 280 mm
- Gewicht: 3,2 kg
- Kapazität: 3,5 l
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 260°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, bevor Sie den Bräter verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab.
- Vor der ersten Benutzung empfiehlt es sich, eine dünne Schicht Pflanzenöl im Inneren des Bräters aufzutragen.
- Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.

5. Betrieb

- Vorheizen: Heizen Sie den Bräter langsam auf, um Rissbildung zu vermeiden.
- Platzieren Sie die gewünschten Zutaten in den Bräter.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Silikonutensil, um Kratzer zu vermeiden.
- Bedecken Sie den Bräter mit dem Glasdeckel, um den Garprozess zu beschleunigen und den Geschmack zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung abkühlen.
- Waschen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Drahtbürsten.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Bräter klebt.
Lösung: Verwenden Sie vor dem Kochen etwas Öl.
- Problem: Ungleichmäßige Garergebnisse.
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und die Größe des Bräters im Verhältnis zur Herdplatte.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung von Metallgeräten. Recycling ist empfohlen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Braadpan met Glazen Deksel - 280mm - Gietijzer - Kersenrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Braadpan met glazen deksel. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ideaal voor het langzaam garen van vlees, groentes en bijgerechten, waarbij de smaken optimaal tot hun recht komen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan nooit op een open vuur zonder dat deze goed is geplaatst op de kookplaat.
- Laat de pan niet onbeheerd op een warmtebron.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, deze kan erg heet worden.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken bij het optillen van de pan.
- Plaats de pan niet in de vaatwasser, dit kan de coating beschadigen.
- Voor het eerste gebruik, was de pan met warm water en mild afwasmiddel en droog deze grondig.
- Vermijd het gebruik van metalen schurende materialen voor het reinigen; gebruik in plaats daarvan een zachte spons.

3. Productspecificaties

- Kleur: Kersenrood
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Afmetingen: 28 x 28 x 15 cm
- Gewicht: 3,86 kg
- Inhoud: 3,5 L
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductie kookplaten, bovendien oven veilig tot 260°C.

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer de braadpan op schade.
2. Reinig de pan met warm water en een milde zeep.
3. Droog de pan grondig af.
4. Plaats de pan op de gewenste kookplaat. Zorg dat deze goed gecentreerd is voor goede hitteverdeling.
5. U kunt de pan nu voorverwarmen voordat u gaat koken, zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog is om oververhitting te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Voeg olie of boter toe overeenkomstig het recept als u begint te koken.
- Zet de warmtebron aan en verwarm de pan geleidelijk.
- Voeg ingrediënten toe zodra de pan op de juiste temperatuur is.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, laat de pan eerst afkoelen.
- Was de pan met warm water en een zachte spons, vermijd schurende middelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en gebruik eventueel een doek tussen de pan en het deksel om condensatie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan kleeft: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd voordat u ingrediënten toevoegt.
- Ovenbestendigheid: Controleer of de pan goed is gesloten als u hem in de oven plaatst.
- Rook of geur: Deze kunnen ontstaan door oververhitting; verlaag de temperatuur en laat de pan afkoelen.

8. Verwijdering

- Voor verwijdering van de pan, zorg ervoor dat u deze op een verantwoorde manier weggooit.
- Metalen producten kunnen bij de recycling worden ingeleverd.
- Controleer lokale richtlijnen voor het afvalbeheer voor een juiste verwijdering.

9. Contact

Voor eventuele vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Ollas de Hierro Fundido Staub con Tapa de Cristal 280mm

1. Información General

La olla de hierro fundido Staub con tapa de cristal de 280 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para proporcionar un cocinado eficiente y saludable. Ideal para guisos, asados y platos a fuego lento, combina funcionalidad y elegancia en su diseño.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la olla solo para fines de cocción.
- Superficie caliente: La olla puede calentarse significativamente. Manipúlela con cuidado y use guantes de cocina.
- No deje desatendida: Siempre supervise la olla mientras está en uso.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Para prevenir quemaduras, mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Evite cambios bruscos de temperatura: No sumerja la olla caliente en agua fría.
- Revisar el estado: Verifique regularmente el estado de la olla. No la use si está dañada.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Cubierta: Tapa de cristal
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Capacidad: 3.5 litros

4. Configuración e Instalación

1. Retire la olla de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén en perfecto estado.
2. Lave la olla con agua tibia y un jabón suave, y séquela completamente.
3. Coloque la olla sobre una fuente de calor adecuado (estufa, horno, etc.).
4. Si va a usarla en una estufa de inducción, asegúrese de que el tamaño de la olla sea compatible con el diámetro de la zona de cocción.

5. Operación

1. Agregue ingredientes a la olla.
2. Coloque la tapa de cristal firmemente.
3. Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta.
4. Para un cocinado uniforme, ocasionalmente revuelva los ingredientes según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de usar, deje enfriar la olla. Lávala con agua tibia y un jabón suave. Evite usar estropajos abrasivos.
- Secado: Seque la olla por completo para evitar el óxido.
- Condimentado: Se recomienda aplicar una capa delgada de aceite en la superficie para mantener su recubrimiento natural.

7. Resolución de Problemas

- La olla no calienta adecuadamente: Verifique la fuente de calor y asegúrese de que la olla esté bien posicionada.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de que haya suficiente aceite o líquido en la olla y evite el uso de calor excesivo.
- Olla se agrieta o quiebra: Si observa alguna grieta, deje de usarla. No introduzca cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseché el producto con la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y desecho de artículos de metal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Rôti Staub avec Couvercle en Verre - 280 mm - Fonte - Rouge Cerise

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Rôti Staub. Ce produit en fonte est conçu pour une cuisson homogène et une rétention optimale de la chaleur. Le couvercle en verre permet de surveiller vos plats sans avoir à les ouvrir.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne plongez pas le produit chaud dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Évitez de laisser la poêle à portée des enfants.
- Ne jamais utiliser de passoire en métal ou des ustensiles en acier pour éviter les rayures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Rouge cerise
- Diamètre : 280 mm
- Poids : 3,5 kg
- Compatibilité avec toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Capacité : 4,2 L

4. Configuration et Installation

1. Déballez le produit soigneusement et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Rincez le Rôti à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement.
3. Placez le Rôti sur une surface plane pour une stabilité maximale.
4. Évitez de placer des objets lourds sur le couvercle en verre.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, assaisonnez la poêle en la chauffant légèrement et en y ajoutant une fine couche d'huile.
- Préparez vos ingrédients et placez-les dans le Rôti.
- Mettez le couvercle en verre en position pour surveiller la cuisson.
- Réglez le feu selon le type de cuisson souhaité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez après chaque utilisation avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou en métal.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Résidus collés : Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse puis frottez doucement.
- La fonte rouillée : Frottez doucement avec une éponge abrasive et réassaisonnez.
- Le couvercle en verre fissuré : Ne pas utiliser; contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal. Recyclez dans un centre approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUAL DEL PRODOTTO

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del nostro brasatore in ghisa Staub con coperchio in vetro da 280 mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire performance eccellenti in cucina, garantendo risultati perfetti per un'ampia varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente secondo le istruzioni fornite.
- Non lasciare il brasatore incustodito su una fonte di calore.
- Non toccare il brasatore o il coperchio durante il funzionamento, poiché possono diventare molto caldi.
- Usare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano il brasatore o il coperchio.
- Assicurarsi che il brasatore sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare il brasatore su fonti di calore non adatte (come piani cottura a induzione se non specificato).
- In caso di rottura del coperchio in vetro, maneggiare i frammenti con cura per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: rosso ciliegia
- Utilizzabile su piani cottura a gas, elettrici e in forno
- Capacità: ideale per preparare stufati, arrostiti e pietanze al forno.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il brasatore dalla confezione e ispezionare il prodotto per eventuali danni.
- Lavare il brasatore a mano con acqua calda e sapone, poi asciugarlo completamente.
- Posizionare il brasatore su una fonte di calore adatta.
- Non sovraccaricare il brasatore. Assicurarsi che il cibo all'interno non superi i due terzi della capacità totale.

5. Funzionamento

- Accendere il fuoco a intensità moderata e riscaldare il brasatore vuoto per un breve periodo prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungere olio o burro se necessario, prima di inserire carne o verdure.
- Coprire con il coperchio in vetro per una cottura uniforme e mantenere l'umidità.
- Seguire la ricetta desiderata per tempi di cottura e temperature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il brasatore prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugnette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Conservare il brasatore in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il brasatore presenta fumi eccessivi, potrebbe essere surriscaldato; abbassare la temperatura.
- Se la ghisa presenta macchie scure, può essere necessaria una pulizia più approfondita con bicarbonato di sodio.
- Se il coperchio in vetro è danneggiato, interrompere l'uso e sostituirlo immediatamente.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto nel normale rifiuto domestico. Verificare le normative locali sul riciclo della ghisa e del vetro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania