

# 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: 1003272**

**STAUB | BRAISERS - Roaster with glass lid - 240mm - Cast iron - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Braiser with Glass Lid 240mm Cast Iron Cherry Red

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Braiser with Glass Lid. This high-quality cast iron cookware is designed for versatility and durability, making it an essential addition to your kitchen. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, this braiser is perfect for preparing delicious meals for family and friends.

### 2. Safety Information

- **Cooking Safety:** Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware. Use caution when lifting the lid, as steam can escape and cause burns.
- **Surface Protection:** Ensure that the braiser is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent accidents.
- **Child Safety:** Keep the braiser out of reach of children to minimize the risk of burns and injuries.
- **Compatibility:** This braiser is suitable for all stovetops, including induction, as well as oven use. Avoid thermal shock by not placing a cold braiser directly on a hot burner or in a hot oven.
- **Hand Washing:** For longevity, avoid using dishwashers; hand wash the braiser with warm, soapy water.

### 3. Product Specifications

- **Diameter:** 240 mm
- **Material:** Cast iron with enamel coating
- **Color:** Cherry Red
- **Lid:** Glass lid for visibility while cooking
- **Oven Safe:** Yes, up to 220°C
- **Induction Compatible:** Yes

### 4. Setup and Installation

1. **Unpack the Braiser:** Carefully remove the Staub Braiser from its packaging, ensuring no parts are damaged during transit.
2. **Cleaning Before First Use:** Wash the braiser with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. **Preparation for Cooking:** Lightly coat the interior with oil or butter before use to enhance non-stick properties.

### 5. Operation

1. **Preheating:** Preheat your stovetop on low to medium heat before adding food.
2. **Cooking:** Add ingredients as per your recipe, ensuring not to overcrowd the pan to allow for even cooking.
3. **Lid Usage:** Use the glass lid to monitor cooking progress without removing it, retaining heat and moisture.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **After Use:** Allow the braiser to cool down before cleaning. Use warm, soapy water and a soft sponge for cleaning.
- **Refrain from Soaking:** Do not soak in water for extended periods to prevent damage to the enamel surface.
- **Storage:** Store in a cool, dry place with the lid off to allow air circulation and prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- **Rusting:** If rust appears, gently scrub the area with a non-abrasive sponge and reseason the surface with oil.
- **Sticking Food:** If food sticks, ensure proper preheating and use enough oil or butter before cooking.
- **Cracks or Chips:** Discontinue use if there are significant cracks or chips; contact customer support for advice.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly. As a cookware item, it should not be placed in regular waste. Check local regulations for materials that can be recycled or how to dispose of cast iron products.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub Bräter mit Glasdeckel 240mm, Gusseisen, Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Staub Bräters! Dieses hochwertige Produkt wurde aus langlebigem Gusseisen gefertigt und ist ideal zum Braten, Schmoren und Servieren von Speisen. Der Bräter mit Glasdeckel vereint traditionelles Design mit modernster Funktionalität und ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie den Bräter nie unbeaufsichtigt, während er auf einer Hitzequelle steht.
- Achten Sie beim Hantieren mit heißen Kochgeschirren auf Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter stabil steht und auf einer ebenen Fläche platziert ist.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, um Kratzer an der Oberfläche zu vermeiden.
- Bei einer Beschädigung des Bräters, wie zum Beispiel Rissen, verwenden Sie ihn nicht weiter.
- Lagern Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Kirschrot
- Gewicht: 3,5 kg
- Glasdeckel: ja, hitzebeständig
- Herdarten: Alle, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Bräter aus der Verpackung und prüfen Sie, ob er unversehrt ist.
- Stellen Sie den Bräter vor der ersten Verwendung in warmem Seifenwasser einweichen.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab.
- Vor dem ersten Gebrauch kann eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Innere des Bräters aufgetragen werden, um die Oberfläche zu schützen.
- Setzen Sie den Glasdeckel auf, um die Feuchtigkeit während des Kochens zu bewahren.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie den Bräter auf die gewünschte Kochquelle und erhitzen Sie bei mittlerer Hitze.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu und warten Sie, bis es heiß ist, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Achten Sie darauf, den Bräter nicht zu überfüllen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie regelmäßig den Glasdeckel, um den Garprozess zu überwachen, ohne Wärme zu verlieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Um die Antihafteigenschaften des Bräters zu erhalten, kann nach dem Trocknen eine dünne Schicht Öl aufgetragen werden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Bräter verliert Farbe.  
Lösung: Dies ist normal bei intensivem Gebrauch. Vermeiden Sie metallische Utensilien.
- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Fett verwendet wurde und ob die Hitze zu hoch ist.
- Problem: Risse im Gusseisen.  
Lösung: Verwenden Sie den Bräter nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Gusseisen kann recycelt werden. Werfen Sie keine Teile in den Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Staub Braisers Rooster met Glazen Deksel

### 1. Algemene Informatie

De Staub Braisers Rooster met Glazen Deksel is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden met een gelijkmatige warmteverdeling. Dit hoogwaardige gietijzeren kooktoestel is ideaal voor zowel in de oven als op inductiekookplaten. Het stijlvolle kersenrode ontwerp voegt een vleugje elegantie toe aan uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de braiser niet op een open vlam.
- Zorg ervoor dat het kooktoestel altijd op een stabiele, droge ondergrond staat.
- Gebruik alleen gereedschap dat geschikt is voor gietijzer om beschadigingen te voorkomen.
- Laat het kooktoestel altijd afkoelen voordat u het opruimt of schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Houd het kooktoestel uit de buurt van kinderen tijdens en na gebruik.
- Controleer altijd of er geen beschadigingen zijn aan het deksel of de braiser voordat u deze gebruikt.

### 3. Productspecificaties

- Afmeting: 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Deksel: Glas
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, en keramisch koken

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de braiser uit de verpakking en controleer op eventuele schadelijke defecten.
2. Plaats de braiser op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de ruimte rondom de braiser vrij is van brandbare materialen.
4. Voordat u begint met koken, spoelt u de braiser af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog deze grondig af.
5. Voor inductiekookplaten: zorg ervoor dat de braiser met de juiste maat voor de inductiezone wordt gebruikt.

### 5. Bediening

- Gebruik zowel het deksel als de braiser voor optimaal koken.
- Voeg ingrediënten toe en zet de braiser op de gewenste warmtebron.
- Controleer regelmatig de kookvoortgang en pas de temperatuur aan indien nodig.
- Voor langzaam garen kan het deksel tijdens het koken op de braiser blijven.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de braiser volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de braiser en het deksel af met warm water.
- Gebruik een zachte spons of een doek en vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Bewaar de braiser altijd op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Indien de braiser niet goed verwarmt, controleer dan of deze correct op de warmtebron is geplaatst.
- Bij vastzittende etensresten, laat de braiser weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Bij een gebroken deksel, gebruik de braiser niet meer en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

- Wanneer de braiser aan het einde van zijn levensduur is, moet deze op een verantwoorde manier worden weggegooid.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen over de afvoer van metalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### 1. Información General

Bienvenido. Gracias por elegir la cacerola Staub con tapa de vidrio de 240mm, hecha de hierro fundido. Este producto está diseñado para ofrecer una excelente retención del calor y una cocción uniforme. Ideal para estufas de todo tipo y para el uso en el horno, su elegante color rojo cereza agrega un toque de sofisticación a su cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea detenidamente este manual.
- Asegúrese de que el fuego no esté demasiado alto para evitar daños o quemaduras.
- No coloque la cacerola en una estufa de gas sin la tapa, ya que podría causar un sobrecalentamiento.
- Mantenga el mango alejado de fuentes de calor para evitar quemaduras.
- Nunca use utensilios de metal en la cacerola, ya que pueden rayar el acabado.
- No sumerja el producto caliente en agua fría, ya que esto puede causar que se agriete.
- Este producto no es adecuado para usar en microondas.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Material: hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Tamaño: 240 mm
- Tapa: vidrio templado
- Apto para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción)
- Apto para horno hasta 250°C

### 4. Instalación y Configuración

- Retire la cacerola del empaque y lave primero con agua tibia y jabón suave.
- Enjuague y seque completamente.
- Coloque la cacerola en la estufa o en el horno, asegurándose de que la superficie de cocción sea compatible.
- Asegúrese de que la tapa esté bien colocada para mantener la humedad y el calor.

### 5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla, luego los ingredientes deseados.
- Cocine según la receta seleccionada, regulando el calor según sea necesario.
- Para terminación, puede transferir la cacerola al horno con la tapa puesta.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seca bien después de lavarla y aplique una ligera capa de aceite para mantenerla en buen estado.

### 7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se agrieta, deje de usarla inmediatamente.
- Si las marcas de comida son difíciles de quitar, prueba una pasta de bicarbonato de sodio.
- Si la comida se pega, asegúrese de pre-calentar adecuadamente la cacerola y usar suficiente grasa.

### 8. Eliminación

- Para deshacerse del producto, asegúrese de que esté completamente limpio y seco.
- Recicle el hierro fundido donde sea posible, siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta, contáctenos:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour la rôtissoire Staub avec couvercle en verre de 240 mm en fonte, couleur rouge cerise. Conçu pour améliorer votre expérience culinaire, ce produit associe tradition et innovation, offrant une livraison uniforme de la chaleur pour un goût supérieur.

### 2. Informations de sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler le produit.
- Ne pas utiliser de chocs thermiques (placer dans l'eau froide immédiatement après utilisation).
- Ne pas utiliser sur des plaques à induction non compatibles.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de dommages visibles, n'utilisez pas le produit et contactez le service client.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

#### Spécifications techniques

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 240 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Couvercle : En verre
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris l'induction
- Résistant au four : Oui, jusqu'à 250°C
- Garantie : 30 ans

### 4. Installation et configuration

1. Retirez la rôtissoire ainsi que tous les accessoires de l'emballage.
2. Inspectez visuellement le produit pour vérifier l'absence de fissures ou de dommages.
3. Avant la première utilisation, lavez la rôtissoire à la main avec de l'eau tiède et du savon doux, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Placez la rôtissoire sur votre cuisinière ou dans votre four.
5. Pour une utilisation sur une plaque à induction, assurez-vous que la plaque est correctement réglée.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre rôtissoire à feu doux à moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant d'ajouter vos ingrédients.
- Utilisez le couvercle en verre pour contrôler la cuisson sans lever le couvercle, ce qui permet de conserver l'humidité et les arômes.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la rôtissoire à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de lave-vaisselle, car cela peut endommager le produit.
- Appliquez une légère couche d'huile sur la surface interne après nettoyage pour maintenir la qualité de la fonte.

### 7. Dépannage

- Si des aliments collent, cela peut être dû à un préchauffage insuffisant. Assurez-vous de préchauffer correctement.
- En cas de fissure ou de dommage sérieux, cessez d'utiliser le produit et contactez le service client.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour le recyclage des produits en fonte.
- Si le produit est hors d'usage, envisagez de le donner à une œuvre de charité ou à une organisation de recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni generali

Il brasatore Staub con coperchio in vetro da 240 mm è un utensile da cucina realizzato in ghisa, progettato per offrire prestazioni eccezionali nella cottura lenta e nella preparazione di piatti ricchi di sapore. La finitura di colore rosso ciliegia non solo conferisce un aspetto elegante, ma garantisce anche una distribuzione uniforme del calore.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Evitare di utilizzare utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie interna.
- Non riempire il brasatore oltre la sua capacità massima per evitare fuoriuscite durante la cottura.
- Il manico del coperchio in vetro può scaldarsi; utilizzare sempre guanti da cucina.
- Posizionare il brasatore su superfici stabili e resistenti al calore.
- Non immergere il brasatore caldo in acqua fredda; lasciare raffreddare completamente.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in microonde.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 240 mm
- Colore: Rosso ciliegia
- Tipo di coperchio: Vetro
- Adatto per tutti i piani di cottura incluso l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie (si raccomanda il lavaggio a mano per una maggiore durata)

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il brasatore dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
2. Lavare il brasatore con acqua calda e sapone neutro per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionarlo su un piano di cottura compatibile (gas, elettrico, ceramica o induttivo).
5. Se si utilizza un piano di cottura a induzione, assicurarsi di che il diametro della piastra di cottura sia uguale o più grande rispetto al brasatore.

### 5. Operazione

- Riscaldare lentamente il brasatore a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire con il coperchio in vetro e cuocere per il tempo indicato.
- Durante la cottura, controllare occasionalmente il progresso.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il brasatore prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente e conservare in un luogo asciutto.
- Applicare occasionalmente un sottile strato di olio sulla superficie interna per mantenerne la qualità.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se il brasatore non distribuisce il calore uniformemente, controllare se il piano di cottura è compatibile e sufficientemente grande.
- Se si riscontrano crepe o scheggiature, interrompere immediatamente l'uso.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il brasatore nel normale rifiuto domestico.
- Riciclare il materiale in ghisa presso centri di raccolta autorizzati.
- Rispettare le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania