

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: 1003335

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish with lid - oval - 330mm - cast iron - La-Mer



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Oven Dish with Lid - Oval 330mm Cast Iron La Mer

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Specialities Oven Dish with Lid. This high-quality cast iron cooking vessel is perfect for slow-cooking, braising, baking, and serving a variety of dishes. Designed to enhance your culinary experience, this oven dish comes in a stylish oval shape and is suitable for all types of cooktops, including induction.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Handle the oven dish with care, particularly when it is hot. Always use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Stability: Ensure the cooking surface is level and stable to prevent tipping or spilling.
- Avoiding Temperature Shock: Do not subject the dish to sudden temperature changes (e.g., moving from freezer to oven) as this can cause cracking.
- Surface: Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel surface. Metal utensils can damage the coating.
- Child Safety: Keep the dish out of reach of children when in use and ensure that children do not have access to electrical cords.
- Electrical Safety: If using on an induction cooktop, ensure that it is compatible and follow the cooktop manufacturer's guidelines.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 330mm (length)
- Color: La Mer
- Oven Safe: Yes
- Suitable for All Heat Sources: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Warranty: Lifetime warranty against manufacturing defects

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the dish in warm, soapy water and rinse thoroughly.
2. Dry the dish completely with a soft cloth.
3. Preheat the oven; ensure the oven rack is positioned properly to accommodate the dish.
4. Place the dish on a stable surface for preparation.
5. For optimal use, it is recommended to season the dish with a small amount of oil before cooking. Apply a thin layer of cooking oil and heat it gently.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature.
2. Prepare ingredients and arrange them inside the oven dish.
3. Cover with the fitted lid to retain moisture and enhance flavors during cooking.
4. Place the oven dish in the preheated oven and cook according to your recipe's instructions.
5. Use caution when removing the dish; it will be hot.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Store in a dry place. For added protection, a layer of cooking oil can be applied to the interior before storage.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient preheating and use a suitable amount of oil or fat.
- Uneven Cooking: Verify that the dish is being used on a suitable heat source, and check whether all necessary ingredients are cut uniformly.
- Cracking: If the dish shows any signs of cracking, discontinue use immediately and contact customer support.

8. Disposal

At the end of the product's life, recycle where possible. Check local regulations for proper disposal or recycling of cast iron cookware. Do not dispose of the dish in regular household waste.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

Bedienungsanleitung für den Staub Ofen mit Deckel Oval 330mm Gusseisen La Mer

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Ofen mit Deckel Oval 330mm entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt ist ideal zum Braten, Schmoren und Backen von Fleisch, Gemüse und anderen Gerichten. Hergestellt aus langlebigem Gusseisen, sorgt dieser Ofen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein schmackhaftes Kochergebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Benutzung stets die Hände gründlich waschen.
- Halten Sie den Ofen außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Der Ofen kann sehr heiß werden; setzen Sie ihn daher niemals auf eine kalte oder nasse Oberfläche.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer im Inneren zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass der Ofen für alle Arten von Kochfeldern geeignet ist, einschließlich Induktionskochfeldern.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen nicht überhitzt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Abmessungen: 330 mm (Länge)
- Verwendung: Für Backofen, Kochen auf dem Herd
- Pflege: Handwäsche empfohlen
- Farbe: La Mer
- Kapazität: Ideal für 2-4 Portionen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Ofen auf mögliche Transportschäden.
2. Waschen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie den Ofen sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
4. Platzieren Sie den Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
5. Der Ofen kann auf allen gängigen Kochfeldern und im Backofen verwendet werden.

5. Betrieb

1. Den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
2. Öl oder Butter im Ofen erhitzen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
3. Bei Bedarf den Deckel aufsetzen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
4. Nach dem Kochen den Ofen vorsichtig vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Ofen nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Trocknen Sie den Ofen gründlich ab und lagern Sie ihn in einer trockenen Umgebung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Ofen röstet ungleichmäßig
- Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Problem: Rostbildung
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Ofen immer trocken und sauber gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Ofen gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Wenn der Ofen nicht mehr verwendet wird, bringen Sie ihn zu einem Recyclinghof oder einer geeigneten Entsorgungsstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Serviceanfragen 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

Handleiding voor de Staub Specialities Ovenschaal met Deksel - Ovaal 330mm Gietijzer La Mer

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Ovenschaal met Deksel is een hoogwaardige gietijzeren schaal, ontworpen om warmte gelijkmatig te verdelen en voedsel te helpen garen op een ideale temperatuur. Deze ovaalvormige ovenschaal, met een diameter van 330mm, is perfect voor braad- en ovengerechten.

2. Veiligheidsinformatie

Gebruik de ovenschaal alleen voor de bedoelde doeleinden.

- Zorg ervoor dat de ovenschaal niet in contact komt met een directe vlam of op een open vlam wordt geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete schaal; gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Zorg ervoor dat de ovenschaal niet wordt gebruikt in de magnetron, onder de grill of in een traditionele oven boven 250°C.
- Plaats de schaal nooit op een koude of vochtige ondergrond om barsten te voorkomen; laat de schaal altijd afkoelen voordat deze op een koud oppervlak wordt geplaatst.
- Houd de ovenschaal buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: La Mer
- Afmetingen: Ovaal, 330mm
- Geschikt voor: Oven, gas, elektrische en keramische kookplaten
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

- Voor gebruik, spoel de ovenschaal af met warm water en zeep om eventuele fabrieksschilfers te verwijderen.
- Droog de schaal goed af met een doek.
- Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op de binnenkant van de schaal om de natuurlijke anti-aanbaklaag te verbeteren.
- De ovenschaal is klaar voor gebruik en hoeft niet te worden voorverwarmd.

5. Bedieningen

- Plaats de schaal in een voorverwarmde oven of op een kookplaat.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen te voorkomen; gebruik in plaats daarvan houten of siliconen spatels.
- Voor het beste resultaat, laat de schaal langzaam op temperatuur komen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de ovenschaal volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons, gebruik geen schuurmiddelen.
- Bij hardnekkig vuil kunt u een milde afwasmiddel gebruiken; vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de schaal grondig af na het reinigen en breng een lichte laag olie aan om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de schaal.
Oplossing: Zorg ervoor dat u de schaal goed heeft voorverwarmd en dat er voldoende olie of vet is gebruikt.
- Probleem: De schaal vertoont roest.
Oplossing: Reinig de schaal en breng opnieuw een dunne laag olie aan om roest te voorkomen.
- Probleem: De schaal is gebarsten.
Oplossing: Gebruik de schaal niet meer en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afval

- Volg uw lokale richtlijnen voor het weggooien van gietijzeren producten.
- Gietijzer is recyclebaar; neem contact op met lokale recyclingcentra voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Horno Ovalada con Tapa Staub Specialities 330 mm

1. Información General

Bienvenido a la Olla de Horno Ovalada con Tapa Staub Specialities de 330 mm. Este producto de hierro fundido es ideal para la cocción lenta y uniforme, garantizando sabores intensos y deliciosos en sus platos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en el horno y en la estufa. No lo utilice en el microondas.
- Calor Extremo: Asegúrese de manejar la olla con guantes o paños de cocina, ya que puede calentarse mucho.
- Superficie Caliente: Coloque la olla en superficies resistentes al calor.
- Evite el Agua Fría: Nunca enfríe la olla caliente con agua fría para evitar daños.
- Condiciones de Almacenamiento: Mantenga la olla en un lugar seco y seguro, alejándola de la humedad.
- Niños y Mascotas: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y mascotas mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 330 mm de longitud
- Peso: Aproximadamente 3.1 kg
- Color: Azul
- Capacidad: Aproximadamente 2.8 L
- Compatibilidad: Adecuado para todas las fuentes de calor, incluido el inducción.

4. Configuración e Instalación

Para un uso óptimo de su Olla de Horno Ovalada Staub:

- Retire toda la embaladura y lave la olla con agua tibia y jabón suave.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Si es la primera vez que usa la olla, condiméntela aplicando una capa fina de aceite en el interior y horneando a 180°C durante 30 minutos.
- Verifique que la alsa esté ajustada de manera segura en su lugar para evitar derrames durante la cocción.

5. Operación

- Coloque los ingredientes en la olla.
- Cierre la tapa de manera segura.
- Cocine en la estufa o en el horno a la temperatura deseada.
- Para recetas más lentas, cocine a temperaturas más bajas durante un período prolongado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y esponja suave. No use limpiadores abrasivos.
- No lave en lavavajillas.
- Seque la olla completamente después de lavar.
- Para mantener el acabado, aplique una ligera capa de aceite vegetal después de limpiar.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega a la olla: Asegúrese de no sobrecalentar la olla, y use suficiente grasa al cocinar.
- Fugas de líquido: Verifique que la tapa esté correctamente colocada.
- Dificultad para limpiar: Para residuos difíciles, hierva agua en la olla para aflojar la comida.

8. Eliminación

- Este producto de hierro fundido puede ser reciclable. Consulte las regulaciones locales para la disposición adecuada.
- No tire la olla con residuos no reciclables.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Ce plat de cuisson oval en fonte La Mer de Staub est conçu pour offrir une cuisson uniforme et un maintien de la chaleur optimal. Parfait pour préparer des plats mijotés, des gratins et bien plus, il allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser ce produit sur un feu nu.
- Évitez de surchauffer le plat lorsqu'il est vide.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation du plat, car il devient extrêmement chaud.
- Ne pas plonger le plat chaud dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Gardez le plat hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur du plat pour éviter les rayures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 330 mm
- Capacité : Idéal pour 4 à 6 personnes
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Passe au four jusqu'à 250°C

4. Configuration et installation

- Avant la première utilisation, lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure pour un meilleur entretien et une cuisson optimale.
- Disposez le plat sur une surface plane, à proximité de votre source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température souhaitée.
- Ajoutez vos ingrédients dans le plat.
- Recouvrez avec le couvercle si nécessaire.
- Placez le plat dans le four et suivez vos recettes habituelles.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez à la main après chaque utilisation pour préserver la finition.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Séchez complètement après nettoyage pour prévenir l'oxydation.
- Appliquez périodiquement un peu d'huile pour maintenir la surface en parfait état.

7. Dépannage

- Si le plat présente des odeurs persistantes, nettoyez-le soigneusement et utilisez de l'eau chaude avec du bicarbonate de soude pour éliminer les résidus.
- En cas de fissures, ne continuez pas à l'utiliser et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le plat avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les options de recyclage local pour la fonte.
- Si vous devez vous débarrasser, envisagez de le donner à une organisation caritative.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stoviglie in Ghisa Ovali con Coperchio Staub 330mm La Mer

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro prodotto, la Stoviglia in Ghisa Ovali con Coperchio Staub 330mm La Mer. Questo prodotto è progettato per durare nel tempo, offrendo prestazioni eccellenti in cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e ottimale del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo con fonte di calore adeguata (forno, fornelli a gas, elettrici o a induzione).
- Non mettere mai la stoviglia in ghisa in una fiamma diretta o su una fonte di calore troppo alta.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Assicurarsi che la stoviglia sia completamente asciutta prima di riporla.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è calda per evitare scottature.
- In caso di scheggiature o fratture, non utilizzare il prodotto.
- Seguire sempre le istruzioni per la pulizia e la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: La Mer
- Uso: Adatto per forno e stoviglie.
- Capacità: Ottimale per braises, stufati, e cottura al forno.
- Compatibilità: Induzione, gas, elettrico, forno.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la stoviglia dalla confezione.
2. Ispezionare attentamente per eventuali danni o rotture.
3. Posizionare la stoviglia su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi di avere a disposizione gli utensili giusti (cucchiai in legno, spatole non abrasive).
5. Posizionare il coperchio correttamente per mantenere umidità e sapore durante la cottura.

5. Operazione

- Prima di utilizzare, riscaldare la stoviglia a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro se necessario.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio per una cottura uniforme.
- Monitorare la temperatura, regolare il calore se necessario per evitare attacchi diretti.
- Seguire le ricette per i tempi di cottura consigliati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare subito dopo per prevenire ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio alimentare per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la stoviglia si arrugginisce, pulire con una spugna abrasiva leggera e riapplicare olio.
- Se si notano scheggiature, non utilizzare il prodotto.
- Se il cibo si attacca, controllare se la superficie è adeguatamente condizionata.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in ghisa e può essere riciclato. Contattare il servizio locale di gestione dei rifiuti per informazioni sullo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania