

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: 1003788

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - oval - 370mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Oven Dish Oval 370mm Cast Iron - Black

1. General Information

Welcome to your new Staub Specialities Oven Dish. Made from high-quality cast iron, this oval dish is designed for versatile cooking and exceptional heat retention. Its black finish adds a touch of elegance to your kitchen, making it perfect for both oven and table use.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle hot cookware with care. Use oven mitts or gloves to avoid burns.
- Surface Hazard: The surface of the dish can become very hot during use. Ensure it is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Chemical Safety: Avoid using sharp utensils that may scratch the cooking surface.
- Fire Safety: Never leave the dish unattended while in use in the oven.
- Storing: Allow the dish to cool down completely before cleaning or storing to prevent any injury.

3. Product Specifications

- Length: 370 mm
- Width: 265 mm
- Height: 120 mm
- Weight: 2.7 kg
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the dish from its packaging, ensuring no damage occurred during transportation.
2. Initial Check: Inspect the dish for any manufacturing defects or damage.
3. Conditioning: Before first use, wash the dish with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry it completely.

5. Operation

1. Preheat the oven to the desired temperature.
2. Place the dish on a solid, flat surface.
3. Prepare your ingredients and place them inside the dish.
4. Using oven mitts, place the dish in the preheated oven.
5. Follow your recipe's cooking times and temperatures for optimal results.
6. Once finished, use oven mitts to remove the dish from the oven and allow it to cool slightly before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cast iron dish to cool to room temperature before cleaning.
- Wash with warm water and a mild detergent using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residue, soak in warm water for a few minutes.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Occasionally, apply a light coat of vegetable oil to maintain the surface.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: This can occur if the dish is not properly seasoned or pre-heated. Ensure the dish is well oiled before cooking.
- Rust Formation: If rust appears, it can be removed by scrubbing with a fine steel wool followed by re-seasoning the dish.
- Uneven Cooking: Check if the oven temperature is accurate. An oven thermometer can help confirm this.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. If the dish is broken or no longer usable, consider recycling options for cast iron materials.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Ofen Dish Oval 370mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Der Staub Spezialitäten Ofen Dish Oval 370mm aus Gusseisen ist ideal zum Braten, Braten und Servieren von köstlichen Gerichten. Das Design ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung, wodurch Ihre Speisen perfekt gegart werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt niemals auf direkter Hitze oder unter Grillheizungen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer auf der Wärmequelle stehen, um Überhitzung und Beschädigung zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um das Produkt beim Kochen und Servieren zu handhaben.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Benutzung, um Rückstände und Gerüche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 370 mm oval
- Gewicht: 2,2 kg
- Geeignet für: alle Herdarten einschließlich Induktionsherden
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofensicher bis: 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Spülen Sie das Geschirr mit warmem Wasser und milder Seife ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
4. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.

5. Betrieb

1. Stellen Sie das Geschirr auf die gewünschte Kochstelle.
2. Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und setzen Sie den Deckel auf, falls vorhanden.
3. Stellen Sie die Temperatur entsprechend Ihrem Rezept ein.
4. Kochen Sie das Gericht gemäß den Anweisungen Ihres Rezepts.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Geschirr nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln und -werkzeugen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung sofort, um Rost zu vermeiden.
- Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Öl auf, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Problembeseitigung

- Kochgeschirr haftet: Möglicherweise verwenden Sie zu wenig Öl oder die Temperatur war zu hoch. Versuchen Sie, mehr Öl hinzuzufügen und die Temperatur zu regulieren.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig trocken ist und ölen Sie es regelmäßig.

8. Entsorgung

Das Produkt ist langlebig und kann bei entsprechender Pflege viele Jahre halten. Sollte das Produkt dennoch nicht mehr verwendet werden können, entsorgen Sie es gemäß den lokalen Vorschriften für Eisenwaren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Ovenschotel Ovaal 370mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub Specialities Ovenschotel Ovaal. Dit hoogwaardige gietijzeren product is ontworpen voor gebruik in de oven en op het fornuis. Het biedt uitstekende warmtegeleiding en is ideaal voor het bereiden van een breed scala aan gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Bestrijd brandwonden: Het gietijzer wordt zeer heet. Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de schotel.
- Vermijd contact met water: Zet de hete schotel niet op een koud oppervlak, dit kan leiden tot barsten.
- Gebruik op geschikte warmtebronnen: De schotel is geschikt voor gebruik in de oven en op inductiekookplaten. Vermijd direct contact met vlammen.
- Kinderen en huisdieren: Houd de schotel buiten bereik van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Reiniging: Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en harde sponsjes om schade aan de oppervlakte te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: Staub Specialities Ovenschotel Ovaal
- Afmetingen: 370mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Vaatwasserbestendig: Ja (handwas aanbevolen voor langere levensduur)
- Geschikt voor: Oven, inductiekookplaat, gas, keramisch en elektrisch koken
- Garantie: 30 jaar op materiaal- en fabricagefouten

4. Installatie en Inrichting

1. Verpakking controleren: Controleer of het product geen schade heeft opgelopen tijdens het transport.
2. Locatie kiezen: Plaats de ovenschaal op een vlakke, stabiele ondergrond waar deze niet kan omvallen.
3. Voorbereiding: Was de ovenschaal met warm water en een zachte spons om eventuele resten van de productie te verwijderen.
4. Voorverwarmen: Indien nodig, voorverwarm de ovenschaal voor gebruik in de oven.

5. Gebruik

- Voorbereiding: Gebruik olie of boter om plakken te voorkomen.
- Oven gebruik: Plaats de schaal altijd op een rooster in het midden van de oven voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Kooktijden: Volg de kookinstructies in uw recept voor optimale resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Direct na gebruik: Laat de schotel afkoelen voordat je hem schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Drogen: Droog de schotel grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant om de glans te behouden.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Behandel de schotel met olie en verwarm licht op een laag vuur om roest te verwijderen.
- Plaatsing in de oven: Zorg ervoor dat de schotel niet te dicht bij de ovenwanden staat, dit kan ongelijkmatige verhitting veroorzaken.
- Achtergebleven voedselresten: Week de schotel in warm water voor een paar minuten en gebruik een zachte spons om de resten te verwijderen.

8. Afvoer

- Recycling: Dit product is gemaakt van gietijzer en kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

We hopen dat u veel plezier beleeft aan het gebruik van uw Staub Ovenschotel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub 370mm

1. Información General

La cocotte ovalada Staub de 370 mm está diseñada para una cocción eficiente y saludable. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, esta cazuela es ideal para guisos, asados y cocción lenta. Su acabado en negro es elegante y resistente.

2. Información de Seguridad

- No utilice utensilios de metal en la superficie de la cocotte para evitar rayones.
- Asegúrese de que la cocotte esté en una superficie estable y segura durante su uso.
- Evite el contacto con el fuego directo y use siempre guantes para manipularla, ya que se calienta.
- Déjese enfriar completamente antes de lavarla para evitar quemaduras.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No sumerja en agua caliente inmediatamente después de su uso para evitar deformaciones.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 370 mm de longitud
- Material: Hierro fundido
- Acabado: Negro
- Apto para todo tipo de cocinas (gas, eléctricas, inducción, horno)
- Resistente a altas temperaturas
- Capacidad: Ideal para preparar comidas para 4 a 6 personas

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente.
- Antes de su primer uso, lave la cazuela con agua tibia y un poco de jabón, y séquela completamente.
- No es necesario ensamblarla, simplemente es listo para usar. Si va a usar en un horno, asegúrese de que la temperatura no exceda 250 °C.

5. Operación

- Añada los ingredientes en la cocotte.
- Caliente a fuego medio-bajo para evitar quemaduras en los alimentos.
- Cocine según la receta deseada. Para optimizar el sabor, se recomienda cubrirla con su tapa.
- Verifique periódicamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave.
- Evite detergentes fuertes que puedan dañar el acabado.
- Secar completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.
- Para mantener su superficie antiadherente, no la lave en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se adhiere, esto puede ser debido a un calentamiento excesivo. Asegúrese de usar fuego medio-bajo.
- Para manchas difíciles, hierba una mezcla de agua con vinagre. Deje reposar antes de limpiar.
- Si se presenta óxido, limpie con un paño suave y ligeramente aceitado.

8. Desecho

- Al final de su vida útil, la cocotte debe ser llevada a un centro de reciclaje adecuado para productos de hierro fundido.
- No arrojar al basurero, asegúrese de seguir las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la plat en fonte oval 370mm Staub

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la plat en fonte oval Staub de 370 mm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle tout en garantissant durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Risques de brûlure : La fonte devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler la plat. Ne laissez pas les enfants à proximité lors de la cuisson.
- Gestion de la chaleur : Ne placez jamais la plat sur un feu nu. Utilisez uniquement sur des sources de chaleur adaptées (plaques de cuisson, four).
- Prévenir les éclaboussures : Évitez de surchauffer la plat pour prévenir les éclaboussures d'huiles ou de liquides chauds.
- Utilisation correcte : Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson dans un micro-ondes ou pour cuire sous gril.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : fonte
- Dimensions : 370 mm
- Couleur : Noir
- Compatible avec : Tous types de chauffages, y compris induction
- Poids : 3,7 kg

4. Installation et configuration

La plat en fonte n'exige pas d'installation particulière. Assurez-vous simplement d'avoir un espace de cuisine approprié. Suivez ces étapes simples :

1. Rincez la plat à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant la première utilisation.
2. Appliquez un léger film d'huile à l'intérieur de la plat pour la première utilisation afin d'augmenter les propriétés antiadhésives.
3. Placez la plat sur une surface plane et stable pour toute utilisation.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la plat sur la source de chaleur à faible température avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour conserver la chaleur, éteignez la source de chaleur quelques minutes avant de retirer la plat du feu, car elle conserve bien la chaleur.
- Évitez de frapper la plat contre des surfaces dures pour prévenir les éclats.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la plat avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez les détergents agressifs qui peuvent endommager la finition.
- Pour enlever les résidus tenaces, laissez tremper dans l'eau chaude avant de nettoyer.
- Séchez immédiatement et appliquez une légère couche d'huile pour maintenir les propriétés de la fonte.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collés à la plat.
Solution : Utilisez suffisamment d'huile lors de la cuisson et maintenez une température adéquate.

- Problème : Émaillage ébréché.
Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques. Remplacez-les par des spatules en bois ou en silicone.

8. Élimination

Ce produit est durable et recyclable. En fin de vie, ne jetez pas cet article dans les poubelles ménagères. Renseignez-vous sur les lieux appropriés de recyclage pour la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Piatto da Forno Ovale in Ghisa di Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, assicurando una cottura uniforme e risultati deliziosi. Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e l'efficacia del prodotto.

Informazioni di Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il piatto in forno a microonde.
- Non posizionare il piatto su una fonte di calore diretto senza cibo all'interno.
- Evitare di utilizzare utensili in metallo per prevenire graffi sulla superficie smaltata.
- Non immergere il piatto caldo in acqua fredda per evitare crepe o deformazioni.
- Maneggiare il prodotto con cura; il materiale può diventare molto caldo durante l'uso.
- Assicurarsi di utilizzare il piatto su superfici resistenti al calore.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Piatto da Forno Ovale in Ghisa
- Dimensioni: 370 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: 2.5 Litri
- Compatibilità: Adatto per forno, piano cottura (gas, elettrico, induzione) e grill.

Installazione e Setup

1. Rimuovere il piatto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Prima dell'uso, lavare il piatto con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare.
3. Per evitare che il cibo si attacchi, è possibile ungere leggermente la superficie del piatto con olio prima dell'uso.
4. Posizionare il piatto sul ripiano centrale del forno per garantire una distribuzione uniforme del calore.

Operazione

1. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
2. Posizionare il cibo nel piatto e coprire con il coperchio, se necessario.
3. Inserire il piatto nel forno e controllare la cottura tramite il vetro del forno per evitare di aprire frequentemente la porta del forno.
4. Una volta cotto, rimuovere il piatto dal forno utilizzando guanti da cucina per proteggere le mani dal calore.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il piatto prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi che possono danneggiare lo smalto.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Per preservare la qualità, si consiglia di applicare un leggero strato di olio vegetale sulla superficie.

Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca al piatto, assicurarsi di ungere sempre la superficie prima dell'uso.
- Se si riscontrano crepe, non utilizzare il piatto e contattare il servizio clienti.
- Per eventuali odori persistenti, lavare il piatto con una soluzione di acqua e aceto.

Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Contattare un centro di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento della ghisa.
- Riciclare il prodotto se possibile.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il supporto clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.