

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: 1003956

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - oval - 280mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Oven Dish Oval 280mm Cast Iron - Black

1. General Information

The Staub Specialities Oven Dish is a high-quality oval dish designed for both cooking and serving. Made from durable cast iron, this oven dish retains heat and enhances the flavors of your culinary creations. Suitable for all heat sources, including induction, this dish is an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cooking and serving food. It should not be used for any other purpose.
- Heat Resistance: The cast iron construction allows for high-temperature cooking, but avoid exposing the dish to extreme temperature changes.
- Handling: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the dish after cooking, as it will be hot.
- Surface Care: Avoid using metal scrapers or scouring pads on the surface to prevent damage. Use only wooden or silicone utensils to avoid scratching.
- Child Safety: Keep the product out of the reach of children when in use. The handles and surface can become extremely hot.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 280mm oval shape
- Weight: 2.5kg
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Oven safe: Yes (up to 250°C)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the oven dish from the packaging. Ensure that all protective materials have been removed.
2. Initial Rinse: Rinse the dish with warm water and mild dish soap before the first use. Dry it thoroughly with a soft cloth.
3. Seasoning (Optional): For optimal performance, season the cast iron dish by applying a thin layer of vegetable oil and heating it in the oven at 200°C for 1 hour. Let it cool completely before use.

5. Operation

- Preheat your oven to the desired temperature before placing the dish inside.
- Use the oven dish for baking, roasting, or as a serving vessel.
- When removing the dish from the oven, always use oven mitts or heat-resistant gloves to protect your hands.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Clean with warm water and a soft sponge. For stubborn residues, use a paste of baking soda and water.
- Do not use a dishwasher for cleaning the dish.
- Dry the oven dish immediately after washing to prevent rusting. Lightly coat with oil for added protection.

7. Troubleshooting

- Rust or discoloration: This may occur if the dish is not dried properly. Ensure that the dish is dried immediately after washing and lightly oiled if necessary.
- Food sticking: Ensure that the dish is properly seasoned before use. Additionally, adequate oil or fat should be used when cooking.

8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations. The cast iron material is recyclable; please check local recycling guidelines.

9. Contact

For inquiries or further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Staub Spezialitäten Ofen-Gericht Oval 280mm aus Gusseisen entschieden haben. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen zur sicheren Verwendung und Pflege dieses Produkts sorgfältig lesen.

2. Sicherheitsinformationen

- Einsatzbereich: Nur für den beschriebenen Verwendungszweck verwenden.
- Erhitzen: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Risse zu verhindern.
- Hitzequelle: Dieses Produkt kann in Backöfen, auf dem Herd und über offenem Feuer verwendet werden.
- Hitzebeständigkeit: Nicht über 250 °C erhitzen.
- Griffe: Benutzen Sie immer Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, wenn es heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Werkzeuge.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub Ovale Ofen-Gericht
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Größe: 280 mm
- Fassungsvermögen: 2,8 Liter
- Einsatzbereich: Backofen, Herd, offenes Feuer
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
- Vorbereitung des Kochraums: Stellen Sie sicher, dass die Fläche stabil und hitzebeständig ist.
- Ofen: Platzieren Sie das ofenfeste Gericht in der Mitte des Ofens für gleichmäßige Hitzeverteilung.

5. Betrieb

- Kochen: Geben Sie Ihre Zutaten in das Gericht und stellen Sie sicher, dass der Deckel gut sitzt, wenn verwendet.
- Erhitzen: Heizen Sie das Ofen-Gericht langsam auf, um Verformungen zu vermeiden.
- Überwachung: Überwachen Sie den Kochprozess regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie das Gericht vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch.
- Trocknen: Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Ölen: Tragen Sie regelmäßig eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Innere auf, um die Antihafwirkung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
- Lösung: Prüfen Sie, ob das Gericht ausreichend geölt war.
- Problem: Risse im Gusseisen.
- Lösung: Ursachen für plötzliche Temperaturwechsel vermeiden.

8. Entsorgung

Dieses Produkt ist langlebig und sollte bei ordnungsgemäßer Pflege viele Jahre halten. Wenn das Produkt nicht mehr verwendet werden kann, entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialiteiten Ovenschaal - ovaal 280mm - gietijzer - zwart

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Staub, deze ovale ovenschaal is perfect voor het bereiden en serveren van diverse gerechten. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, garandeert het langdurige prestaties en optimale warmteverdeling. Geschikt voor gebruik in de oven, op elk type kookplaat en buiten op de grill.

2. Veiligheidsinformatie

- Voorkom brandwonden door hete oppervlakken; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de schaal.
- Plaats de schaal op een stabiele ondergrond om omrollen of vallen te voorkomen.
- Gebruik de ovenschaal alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Laat de schaal niet in de buurt van een open vuur of directe hittebron liggen wanneer deze niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de schaal volledig is afgekoeld voordat u deze aanraakt of schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 280mm (lengte)
- Geschikt voor: Oven en kookplaten
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties
- Ondersteunde temperaturen: Tot 250°C

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat de ovenschaal vóór het eerste gebruik goed schoon is. Spoel af met warm water en een zachte spons.
- Plaats de ovenschaal op een vlakke, stevige ondergrond.
- Voor het eerste gebruik kunt u de schaal licht invetten met olie voor een betere antiaanbakwerking bij de eerste bereiding.

5. Bediening

- Plaats de ovenschaal op een vuurvaste ondergrond of in de oven.
- Volg het recept voor de juiste temperatuur en baktijd.
- Na gebruik, laat de schaal afkoelen voordat u deze aanraakt of verplaatst.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de ovenschaal volledig afkoelen voor het reinigen.
- Reinig met een warme, milde zeepoplossing en een zachte spons. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of borstels die de coating kunnen beschadigen.
- Droog de schaal goed af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Af en toe een dunne laag plantaardige olie aanbrengen om de antiaanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Indien de schaal aanbrandt, controleer dan de temperatuurinstellingen en kooktijd.
- Bij eventuele roestvorming, reinig de schaal met een mild schuurmiddel en breng opnieuw een dunne laag olie aan.
- Als de schaal crack of beschadigd is, is het raadzaam deze niet meer te gebruiken.

8. Afvoer

- Gietijzeren producten kunnen niet eenvoudig gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalcentrum voor de juiste afvoermethoden. Gooi geen voedselresten of vet in het afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Plato de Horno Ovalado Staub de 280 mm

1. Información General

Bienvenido al manual de producto para el Plato de Horno Ovalado Staub de 280 mm. Este plato, fabricado en hierro fundido, es ideal para asar y cocinar al horno, garantizando una cocción uniforme y una excelente retención del calor. Diseñado para los amantes de la cocina, este producto combina funcionalidad y estética.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para el uso en horno, no exceda la temperatura máxima recomendada de 250 °C.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir daños. No sumerja el plato caliente en agua fría.
- Manipule con cuidado, ya que las superficies pueden calentarse mucho durante el uso.
- Utilice guantes de cocina o manoplas al sacar el plato del horno.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No usar utensilios metálicos que puedan dañar el recubrimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 280 mm
- Color: Negro
- Aptitud: Apto para el horno y todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Limpieza: A mano recomendado, no apto para lavavajillas
- Características Adicionales: Retención de calor excepcional, superficie antiadherente

4. Configuración e Instalación

- Retire el plato de la caja y asegúrese de que no haya restos de embalaje.
- Antes de su primer uso, lave el plato con agua tibia y un jabón suave. Enjuague y seque bien.
- Para obtener un mejor rendimiento, se recomienda sazonar el plato con aceite vegetal antes del primer uso.
- Coloque el plato en su estante de horno, asegurando que haya suficiente espacio para la circulación del aire.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Añada sus ingredientes al plato. Recuerde no llenar excesivamente.
- Coloque el plato en el horno con cuidado usando guantes de cocina.
- Ajuste el temporizador según lo que esté cocinando.
- Para mejores resultados, evite abrir el horno con frecuencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el plato antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente el plato después de su limpieza.
- Aplique una ligera capa de aceite vegetal después de cada uso para mantener el recubrimiento.

7. Solución de Problemas

- No se calienta uniformemente: Verifique que el horno esté precalentado y que el plato esté centrado en la rejilla.
- Superficie pegajosa: Asegúrese de que el plato esté bien sazonado y evite utensilios abrasivos al limpiarlo.
- Grietas visibles: Esto puede suceder si se somete a cambios extremos de temperatura. En caso de daños visibles, retire el producto del uso.

8. Eliminación

- No deseche el producto en la basura normal. Verifique las normativas locales sobre reciclaje de metal.
- Este producto está fabricado con hierro fundido, y puede ser reciclado en centros de reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté le plat à four ovale Staub de 280 mm en fonte noir. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins de cuisson de haute qualité, intégrant un design élégant et une fonctionnalité optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est destiné uniquement à la cuisson au four et doit être utilisé conformément aux instructions fournies.
- Précautions de Température: Évitez d'utiliser un plat chaud sur une surface froide ou humide car cela pourrait provoquer des fissures.
- Maniement: Utilisez toujours des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation du plat chaud.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Nettoyage: Ne plongez pas le plat dans l'eau froide immédiatement après qu'il a été retiré du four, car cela peut également entraîner une déformation.
- Surface de Cuisson: Ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles en métal à l'intérieur du plat, afin d'éviter de rayer la surface.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Plat à four ovale Staub
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Dimensions: 280 mm
- Poids: 2,1 kg
- Capacité: 2,2 litres
- Type de Cuisson: Convient pour le four, et la cuisson sur la plaque de cuisson.
- Compatibilité: Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

- Retirez le plat de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Avant la première utilisation, lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Assurez-vous que le plat est complètement sec avant de le ranger ou de l'utiliser.
- Placez le plat sur une surface stable et plate, prêt pour l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le four à la température souhaitée.
- Ajustez vos ingrédients dans le plat à four.
- Placez le plat sur la grille centrale du four pour une cuisson optimale.
- Suivez votre recette pour le temps de cuisson et la température.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la finition.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle au plat.
Solution: Assurez-vous de bien graisser le plat ou d'utiliser un matériau de cuisson approprié.
- Problème: Le plat a changé de couleur.
Solution: Cela peut être un effet naturel de la cuisson en fonte. Si cela vous inquiète, contactez le service clientèle pour assistance.

8. Élimination

- Ne jetez pas le plat à la poubelle. Si le produit n'est plus utilisable, consultez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter.

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per la Pirofila Oval 280mm in Ghisa Nera Staub

1. Informazioni generali

La pirofila Oval 280mm in ghisa nera di Staub è progettata per cucinare, servire e conservare i tuoi piatti preferiti. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pirofila è perfetta per la cottura al forno e sulle superfici di cottura. Il suo design elegante e funzionale la rende adatta per ogni occasione.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli e in forni compatibili con la ghisa.
- Non lasciare la pirofila vuota su una fonte di calore.
- Maneggiare sempre con guanti da forno, poiché la pirofila diventa molto calda.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Marca: Staub
- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280mm
- Colore: Nero
- Compatibilità: Tutti i tipi di fuochi, inclusa l'induzione e il forno.
- Facile da pulire e resistente.

4. Installazione e configurazione

1. Prima dell'uso, lavare la pirofila con acqua calda e sapone neutro e asciugarla bene.
2. Posizionare la pirofila su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la pirofila sia asciutta e priva di polvere.
4. La pirofila è ora pronta per l'uso. Può essere posizionata direttamente su un fornello o in un forno pre-riscaldato.

5. Funzionamento

- Prima di riempire la pirofila, preriscaldare il forno o il fornello a fuoco medio.
- Preparare i tuoi ingredienti e disporli uniformemente nella pirofila.
- Cuocere fino a quando il piatto non è cotto secondo le indicazioni della ricetta.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere la pirofila una volta completata la cottura.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pirofila prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto per mantenere la qualità della ghisa.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la pirofila si arrugginisce: pulirla con una spugna fine e riapplicare un sottile strato di olio vegetale.
- Se la superficie smaltata si scheggia: evitare di utilizzare utensili metallici e contattare il servizio clienti per la sostituzione.

8. Smaltimento

Quando la pirofila non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nella raccolta differenziata se include componenti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania