

# 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: 1004016**

**STAUB | SPECIALITIES - Casserole dish - oval - 240mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Specialities Casserole Dish Oval 240mm Cast Iron

### 1. General Information

The Staub Specialities Casserole Dish is a premium oval cooking vessel crafted from high-quality cast iron. Designed for versatility, this casserole dish is perfect for slow cooking, braising, and baking. Its classic black finish not only adds an elegant touch but also enhances its durability and heat retention capabilities. This manual provides essential information regarding the safe use, maintenance, and care of your casserole dish.

### 2. Safety Information

- General Safety: The casserole dish is heavy. Exercise caution when lifting to avoid injury.
- Hot Surfaces: The dish retains heat for a long time. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Use on Heat Sources: Suitable for all heat sources including induction, and can be used in the oven.
- Avoid Shock: Do not place a hot dish on a cold surface to prevent cracking.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Ensure children are supervised around hot surfaces.
- Follow Instructions: Always follow the product usage guidelines to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 240mm oval
- Weight: 2.0 kg
- Oven Safe: Up to 250°C
- Capacity: 2.5 liters
- Compatibility: Suitable for Induction, Gas, Electric, and Oven cooking.

### 4. Setup and Installation

1. Pre-cleaning: Wash the casserole dish with warm soapy water and dry it thoroughly.
2. Oven Preheating: If your recipe requires pre-heating, set the oven to the desired temperature before placing the casserole inside.
3. Preparing the Cooking Surface: Ensure the burner or heating element is clean and free from debris.
4. Placement: For optimal heat distribution, place the casserole dish in the center of the burner or oven rack.
5. Safety Check: Confirm handles are aligned and securely attached before use.

### 5. Operation

1. Heating: Allow your dish to gradually warm up on low to medium heat to prevent thermal shock.
2. Cooking: Follow your recipe for optimal cooking times. Stir occasionally and monitor for desired doneness.
3. Serving: Once cooked, use oven mitts to remove the dish from heat. Allow to cool slightly before serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Immediate Cleaning: Clean the casserole dish after use while it is still warm.
2. Handwash Recommended: Use warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
3. Dry Thoroughly: Ensure the dish is completely dry before storing to prevent rust.
4. Seasoning: Occasionally season the cast iron with vegetable oil to maintain its non-stick surface and prevent rust.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, ensure the dish was preheated properly and sufficient cooking fat was used.
- Uneven Cooking: Make sure the heat source is set evenly and avoid crowding the dish.
- Rust Formation: This can occur if not dried properly; remove rust with mild abrasive and re-season.

### 8. Disposal

Disposal of the casserole dish should be conducted in accordance with local regulations regarding metal products. If the item is no longer usable, consider recycling options available in your area.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 the Staub Specialities Casserole Dish. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Spezialitäten Cocotte Oval 240mm Gusseisen Schwarz (Artikelnummer: 1004016)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Spezialitäten Cocotte Oval. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Die langlebige Konstruktion garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Kochergebnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Das Gusseisen kann bei Hitze sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzte Oberflächen: Lassen Sie die Cocotte nicht auf einer unbeaufsichtigten Herdplatte stehen.
- Lebensmittelhygiene: Waschen Sie die Cocotte regelmäßig und gut, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Richtige Verwendung: Verwenden Sie die Cocotte laut den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, während es in Gebrauch ist oder abkühlt.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Maße: 240 mm (Länge)
- Volumen: 2,2 Liter
- Geeignet für: Alle Kochfelder, inkl. Induktion
- Backofentauglich: Ja, bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie auf eventuelle Transportschäden.
2. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, flache Fläche oder einen Herd.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen.
4. Nach dem Abspülen trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
5. Fetten Sie die Innenseite leicht mit Öl ein, um die Antihafwirkung zu verbessern und die Langlebigkeit zu fördern.

## 5. Betrieb

1. Vorheizen: Heizen Sie die Cocotte vor dem Hinzufügen von Zutaten auf niedriger bis mittlerer Hitze vor.
2. Kochen: Geben Sie Ihre Zutaten in die vorgeheizte Cocotte und decken Sie sie mit dem passenden Deckel ab, um die Aromen zu konzentrieren.
3. Nach dem Kochen: Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung auf dem Herd kurz abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

## 6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlbürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten.
4. Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Essensreste haften an der Oberfläche.  
Lösung: Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Schwammtuch zum Reinigen und lassen Sie die Cocotte vor dem Spülen leicht abkühlen.
- Problem: Unregelmäßige Kochresultate.  
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle; stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig erhitzt wird und die Hitze nicht zu hoch eingestellt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltswaren. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Casserole Dish - Ovaal 240mm Gietijzer Zwart

## 1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Casserole Dish is een hoogwaardige ovenschotel van gietijzer die gelijkmatige warmtegeleiding en uitstekende kookresultaten biedt. Dit veelzijdige kookgerei is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, stevige gerechten en zelfs voor het bakken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product niet op een open vlam of onder de grill van de oven.
- Laat het product niet droogkoken om schade aan het gietijzer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het handvat niet te heet wordt; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die krassen kunnen veroorzaken op de binnenkant van het product.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Reinig het product niet met agressieve reinigingsmiddelen of in de vaatwasser.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 240 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendigheid: Tot 250°C

## 4. Installatie en Setup

1. Haal de casserole dish uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was de casserole dish met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
3. Droog het grondig af met een zachte doek.
4. Voor optimale prestaties, is het aanbevolen om de binnenkant van de casserole dish licht in te oliën met een plantaardige olie voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

## 5. Bediening

- Plaats de casserole dish op het fornuis of in de oven op de gewenste warmtebron.
- Voeg ingrediënten toe zoals gewenst.
- Dek de casserole dish af met de bijpassende deksel voor optimale resultaten tijdens het koken.
- Volg uw recept voor de juiste kooktijden en temperaturen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de casserole dish volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel af met warm water en gebruik een zachte borstel of een doek om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schuurmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog grondig af en wrijf eventueel met een beetje olie voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de bodem plakken.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: De casserole dish is moeilijk schoon te maken.
  - Oplossing: Laat de dish weken in warm water voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen schurende materialen.

## 8. Afvoer

Dit product is vervaardigd van duurzaam materiaal en kan worden gerecycled. Raadpleeg uw lokale regelgeving voor de juiste recyclingprocedures.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Ovalada Staub Especialidades 240mm

## 1. Información General

La cacerola ovalada Staub Especialidades de 240 mm es un utensilio de cocina diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en hierro fundido durable, es ideal para la cocción lenta y el asado, ofreciendo una retención óptima del calor y una distribución uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- No utilizar la cacerola en un fuego directo sin una base adecuada.
- Asegúrese de que la cacerola esté bien seca antes de almacenarla para evitar la formación de óxido.
- Use guantes de cocina al manipular la cacerola caliente y mantenga alejada de los niños.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir daños en el material.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento de la cacerola.
- No es apto para el microondas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Dimensiones: 240 mm
- Capacidad: 2.5 litros
- Uso: Cocina en hornos, cocción a fuego lento, asados
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Fabricado en Francia

## 4. Instalación y Montaje

1. Retire la cacerola de su empaque.
2. Limpie la cacerola con agua tibia y un detergente suave.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la cacerola en una estufa o en el horno, asegurándose de que la superficie de la cocina sea compatible.

## 5. Operación

- Precaliente la cacerola antes de agregar ingredientes.
- Cocine a fuego bajo o medio para una mejor retención de calor.
- Utilice una tapa para mantener la humedad y los sabores durante la cocción.
- Revise regularmente para evitar que los alimentos se peguen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un esponja suave, nunca use estropajos abrasivos.
- Seque bien después de lavar.
- Para mantener el hierro fundido, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, evite los cambios bruscos de temperatura en el futuro.
- Si los alimentos se pegan, considere aumentar la cantidad de aceite o grasa a utilizar.

## 8. Eliminación

- No arrojar el producto a la basura convencional.
- Póngase en contacto con servicios de reciclaje local para deshacerse de la cacerola de manera responsable.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Plat ovale en fonte Staub

### 1. Informations générales

Ce plat ovale en fonte Staub est conçu pour répondre aux besoins des amateurs de gastronomie. Fabriqué en France, ce produit combine esthétique et performance, offrant une cuisson homogène et une rétention de chaleur exceptionnelle.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez le plat chaud pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais le plat chaud dans de l'eau froide pour éviter que la fonte ne se fissure.
- Ne laissez pas le plat sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez de soumettre le plat à des chocs thermiques ou mécaniques.
- Ne rangez pas le plat empilé avec d'autres ustensiles sans protection pour éviter les éraflures.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque le plat est chaud.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Dimensions : 240 mm (longueur)
- Couleur : Noir
- Revêtement : Émail
- Compatible avec : Tous types de feux, y compris induction
- Lavage : Lavage à la main recommandé

### 4. Installation et configuration

1. Retirez le plat de son emballage en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez le plat complètement avec un chiffon doux.
4. Placez le plat sur une surface stable et plane.
5. Si vous utilisez le plat au four, vérifiez que votre four est propre et en bon état avant d'y placer le plat.

### 5. Fonctionnement

1. Avant de commencer, préchauffez votre four si vous utilisez le plat pour cuire au four.
2. Pour la cuisson sur la plaque de cuisson, placez le plat directement sur la source de chaleur et ajustez la température selon votre recette.
3. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement émaillé.
4. Suivez les instructions de votre recette pour le temps et la température de cuisson.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce, n'utilisez pas d'ustensiles abrasifs.
- Pour les tâches tenaces, laissez tremper le plat dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs.
- Essuyez le plat et conservez-le dans un endroit sec pour éviter l'humidité.

### 7. Dépannage

- Si le plat colle, vérifiez si vous utilisez suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- Si vous remarquez des éraflures, utilisez des ustensiles appropriés (en bois ou silicone) à l'avenir.
- Pour les fissures, contactez le service clientèle. Évitez d'utiliser le plat endommagé.

### 8. Élimination

- Lorsque le plat arrive en fin de vie, vérifiez les directives locales sur le recyclage des produits en métal.
- Ne jetez pas le plat dans les déchets ménagers. Apportez-le dans un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Casseruola Ovale in Ghisa - 240mm

## 1. Informazioni Generali

La casseruola ovale in ghisa Staub è progettata per la cottura versatilità e durabilità. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa casseruola è perfetta per brasare, stufare e cuocere una varietà di piatti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la casseruola su fonti di calore appropriate e stabili.
- Evitare di sovraccaricare la casseruola per prevenire scottature o danni, mantenendo il peso e la temperatura secondo le raccomandazioni del produttore.
- Maneggiare la casseruola con i guanti protettivi, poiché l'impugnatura può riscaldarsi durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie interna smaltata.
- Assicurarsi che la casseruola non venga esposta a sbalzi termici rapidi per evitare crepe.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 240 mm (lunghezza)
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Adatta per: Forno, piano cottura, grill
- Manici ergonomici per un facile trasporto
- Rivestimento in smalto per una facile pulizia

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola con acqua calda e detersivo delicato prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la casseruola.
4. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
5. Se si utilizza un piano cottura a induzione, assicurarsi che la casseruola sia compatibile.

## 5. Utilizzo

1. Preriscaldare il forno o il piano cottura a temperatura desiderata.
2. Aggiungere gli ingredienti nella casseruola.
3. Coprire con il coperchio forato per permettere la circolazione dell'aria.
4. Cuocere secondo la ricetta desiderata, controllando la temperatura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale interno per mantenere la ghisa idratata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola presenta screpolature, evitare di utilizzarla e contattare il servizio clienti.
- In caso di incrostazioni persistenti, immergere in acqua calda per 20 minuti, quindi pulire delicatamente.
- Se l'odore dei cibi bruciati persiste, provare a bollire acqua e aceto all'interno della casseruola.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della casseruola. Non gettare la casseruola nel contenitore dei rifiuti domestici. Può essere portata presso centri di raccolta per il riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania