

SKU: 1004024

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish with lid - oval - 310mm - cast iron - black



EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Oven Dish with Lid (Oval 310mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

The Staub Specialities Oven Dish with Lid is a high-quality cooking tool designed for versatility in the kitchen. Crafted from durable cast iron, this oven dish is designed to provide optimal cooking performance and enhance flavors. With an oval shape and a 310mm diameter, it is perfect for casseroles, stews, and baking. This manual provides essential information for safe and effective use.

2. Safety Information

- Use in Oven and on Stove: This product is suitable for use in conventional ovens and on all types of stovetops, including induction.
- Hot Surfaces: The dish will become extremely hot during and after use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not expose the oven dish to sudden temperature changes as it may cause cracking.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and pets while in use or cooling down.
- Proper Maintenance: Follow cleaning instructions to maintain the non-stick properties and longevity of the item.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Shape: Oval
- Diameter: 310mm
- Weight: 3.5 kg
- Heat Source: Suitable for oven and stovetop cooking
- Lid Included: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the oven dish and lid from the packaging.
2. Inspect the product for any visible damage. Do not use if any defects are found.
3. Wash the oven dish and lid with warm soapy water and dry them thoroughly before use.
4. Preheat your oven if required for your recipe. Ensure safety measures are in place while handling heated appliances.

5. Operation

- Using the Oven Dish:
 - Preheat your oven according to your recipe instructions.
 - Place your ingredients into the dish and cover with the lid.
 - Place the dish in the oven safely, ensuring it is positioned securely in the center of the oven racks.
 - Follow cooking times per your recipe, keeping in mind cast iron retains heat well.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven dish to cool completely after use.
- Rinse briefly with warm water, avoiding sudden temperature changes.
- Use a soft sponge and mild detergent to clean, avoiding abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust.
- It is recommended to season the cast iron with a light layer of oil periodically to maintain its non-stick qualities.

7. Troubleshooting

- Dish Rusts: Ensure the product is always dried after cleaning. Apply a light oil coating to protect against moisture.
- Food Sticks: Season the dish regularly and ensure you are using sufficient oil or fat in your recipes.
- Cracks or Chips: Inspect regularly for damage. Discontinue use of any damaged dish.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations for cast iron materials. Do not dispose of in regular domestic waste if your region has specific collection points for metals.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@ggmgastr.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten Ofenform mit Deckel – Oval, 310mm, Gusseisen, Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Spezialitäten Ofenform entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen vereint Funktionalität und Ästhetik und eignet sich ideal zum Schmoren, Backen und Servieren von köstlichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Ofenform nicht auf direkten Küchenflammen.
- Die Griffe können während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie einen Topfhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenform stets auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Größe: Oval, 310mm
- Geeignet für: Ofen, Induktion, Gas, Elektro, Ceran
- Maximale Temperatur: 250°C
- Spülmaschinengeeignet: Ja (aber Handwäsche empfohlen zur Pflege)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie sicher, dass die Ofenform sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
3. Vor der ersten Anwendung sollte die Ofenform gründlich mit warmem Wasser und einem weichen Tuch gereinigt werden, um Produktionsrückstände zu entfernen.
4. Setzen Sie die Ofenform auf einen stabilen und hitzebeständigen Arbeitsplatz.
5. Die Anwendung kann direkt im Ofen oder auf dem Herd erfolgen.

5. Betrieb

1. Heizen Sie den Ofen gemäß Ihrem Rezept vor.
2. Verwenden Sie die Ofenform für verschiedene Kochtechniken wie Schmoren, Braten oder Backen.
3. Verwenden Sie beim Entnehmen der Ofenform Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Ofenform nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm ab.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel, um die natürliche Patina der Gusseisenoberfläche zu bewahren.
- Trocknen Sie die Ofenform sofort nach dem Abwasch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ein leichter Ölfilm kann auf die Innenseite aufgetragen werden, um die Langlebigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Ofenform hat Rost entwickelt.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen gründlich mit einem Schwamm und trocknen Sie die Form sofort ab. Tragen Sie anschließend etwas Öl auf.
- Problem: Die Beschichtung zeigt Abnutzungen.
 - Lösung: Dies ist normal. Bei ordnungsgemäßer Pflege kann die Lebensdauer der Ofenform verlängert werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recyclebar und kann einem Recyclingprozess zugeführt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialiteiten Ovenschotel met Deksel - Ovaal 310mm Gietijzer Zwart (1004024)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Ovenschotel met Deksel. Dit product is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken, geschikt voor zowel koken in de oven als serveren aan tafel. De verhitte gietijzeren constructie zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en optimale smaakontwikkeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Behandel de ovenschaal met zorg, aangezien het gietijzer zwaar kan zijn.
- Pas op voor hete oppervlakken en dampen bij het openen van de ovenschaal.
- Gebruik altijd ovenwanten of een geschikte beschermingsmiddel bij het hanteren van de schotel.
- Laat de schotel niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de ovenschaal niet in contact komt met een open vlam.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Model: Staub Ovenschotel met Deksel
- Type: Ovaal
- Afmetingen: 310 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Oven, Grill, en gevoelige warmtebronnen
- Inhoud: Ongeveer 3,5 liter
- Ondersteuningstemperaturen: Tot 260°C (om maximaal gebruik te maken van de veelzijdigheid)
- Gewicht: 3,5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de ovenschaal uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de ovenschaal op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
3. Indien nodig, breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenkant van de schotel voor het eerste gebruik.
4. Voor gebruik in de oven, plaats de schotel rechtstreeks op het ovenrek. Gebruik geen directe warmtebronnen onder de schotel.

5. Bediening

- Voor het bereiden van voedsel, verwarm eerst de oven zoals voorgeschreven in uw recept.
- Plaats de voorbereide ingrediënten in de ovenschaal en sluit de deksel goed af om smaak en vocht vast te houden.
- Kooktijd en temperatuur kunnen variëren afhankelijk van het type gerecht. Volg altijd de aanbevelingen in uw recept.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de ovenschaal met warm water en een zachte spons. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen.
- Droog de schotel grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de ovenschaal op een droge plaats. Voor extra bescherming kan een dunne laag olie worden aangebracht na het reinigen.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg ervoor dat de ovenschaal goed droog is na het schoonmaken en bewaar deze op een droge plaats.
- Voedsel blijft plakken: Probeer een licht olieachtige laag aan te brengen voordat u gaat koken of zorg dat u de ovenschaal goed voorverwarmt.
- Kruiden of aroma's trekken: Reinigen met een oplossing van water en azijn kan helpen bij het verwijderen van ongewenste geuren of smaken.

8. Afvoer

Dit product kan niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat u het volgens de plaatselijke regels en voorschriften afvoert. Neem contact op met uw gemeentelijke afvaldienst voor meer informatie over hoe u gietijzer kunt afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw Staub Ovenschotel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dish de Horno Ovalado con Tapa Staub Especialidades 310 mm - Hierro Fundido Negro

1. Información General

El Dish de Horno Ovalado con Tapa Staub es un utensilio de cocina de alto rendimiento diseñado para la preparación de una variedad de platos. Fabricado en hierro fundido, este producto ofrece una retención de calor excepcional y una distribución uniforme, ideal para asar, cocinar a fuego lento y hornear.

2. Información de Seguridad

- Siempre maneje el producto con cuidado. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras al retirar el dish del horno.
- No use utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie de la cocción. Emplee utensilios de madera o silicona.
- No sumerja el Dish caliente en agua fría; esto puede causar que el material se agriete.
- Mantenga fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Solo para uso en horno, no se debe usar sobre fuentes de calor directas como la estufa.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 310 mm (ovalado)
- Color: Negro
- Apto para: Horno, cocina de inducción, parrilla
- Capacidad: Aproximadamente 3.5 litros
- Revestimiento: Enameled interior para una fácil limpieza

4. Configuración e Instalación

- Antes del primer uso, lave el Dish con agua caliente y un detergente suave. Enjuague bien y seque completamente.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior antes de usarlo por primera vez para ayudar a desarrollar una superficie antiadherente.
- Coloque en el horno para precalentar según la temperatura de su receta. No sobrecargue con ingredientes para asegurar una cocción uniforme.

5. Operación

- Precaliente el horno según la receta deseada.
- Coloque los ingredientes en el Dish y cubra con la tapa para retener la humedad y los sabores.
- Siga las instrucciones de la receta para el tiempo de cocción y temperatura.
- Utilice guantes de cocina al retirar el Dish del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el Dish completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave. No use esponjas abrasivas.
- Secar inmediatamente para evitar la oxidación.
- Para mantener la calidad del hierro fundido, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si el Dish se agrieta: Evite cambios bruscos de temperatura y revise la técnica de limpieza.
- Si la comida se pega: Asegúrese de que el Dish esté bien engrasado antes de usar y evite el uso de utensilios de metal.
- Descoloración: Esto es normal y no afecta el rendimiento. Limpie regularmente con un paño suave.

8. Eliminación

- No deseche el producto en la basura convencional. Consulte las pautas locales para la eliminación de hierro fundido.
- Si el producto está irreparable, considere reciclar en centros de reciclaje que acepten metales.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Plat de Cuisson Oval avec Couvercle Staub en Fonte Noir 310 mm (1004024)

1. Informations Générales

Le plat de cuisson oval Staub est conçu pour les amateurs de cuisine qui recherchent la qualité et l'esthétique. Fabriqué en fonte, ce plat assure une répartition homogène de la chaleur pour des résultats de cuisson parfaits.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur des surfaces appropriées : Ce plat peut être utilisé sur tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction. Évitez d'utiliser sur des feux directs.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants isolants lors de la manipulation du plat pendant et après la cuisson, car il peut rester chaud longtemps.
- Rangement : Gardez le plat hors de portée des enfants.
- Propreté : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la finition.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 310 mm
- Poids : 4.5 kg
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson

4. Installation et Mise en Place

- Retirer l'emballage : Déballez soigneusement le plat et vérifiez l'absence de dommages.
- Lavage initial : Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Préparation à l'utilisation : Appliquez une légère couche d'huile sur la surface avant la première utilisation pour améliorer les propriétés antiadhésives.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le plat, chauffez-le à feu doux avant d'ajouter des ingrédients. Utilisez une température modérée pour éviter de brûler les aliments. Le couvercle en fonte permet une cuisson à l'étouffée, conservant ainsi les saveurs et l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Il est conseillé de laver le plat à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchage : Essuyez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Stockage : Conservez le plat dans un endroit sec. Si possible, placez un chiffon entre le plat et le couvercle pour éviter l'accumulation d'humidité.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent au fond.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse et chauffez le plat avant d'ajouter des aliments.
- Problème : Endommagement de la surface.
Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et nettoyez avec des méthodes douces.

8. Élimination

Ne jetez pas le plat à la poubelle. Si le plat est endommagé, envisagez de le recycler selon les conseils locaux concernant les articles en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stufa Speciali Casseruola con Coperchio Ovale 310mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Casseruola con Coperchio Ovale Staub, un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo risultati deliziosi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare con cautela quando è caldo per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie interna.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben fissato durante la cottura per evitare fuoriuscite.
- Non utilizzare la casseruola in un microonde o su una fiamma diretta non protetta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: 310 mm (ovale)
- Tipo di coperchio: A tenuta
- Capacità: 3.6 litri
- Compatibilità: Adatta per forni e tutte le fonti di calore

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'imballaggio e verificare che il prodotto sia integro.
- Posizionare la casseruola su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il coperchio sia correttamente allineato con il corpo della casseruola.
- Non posizionare la casseruola su una fiamma diretta senza adeguata protezione.

5. Funzionamento

- Preriscaldare il forno se necessario, seguendo la ricetta desiderata.
- Aggiungere ingredienti nella casseruola.
- Coprire con il coperchio e inserire nel forno.
- Seguire i tempi di cottura consigliati nella ricetta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato; evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale sulla superficie interna per mantenere la ghisa in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano macchie di ruggine, pulire con una paglietta fine e riapplicare olio vegetale.
- In caso di cottura non uniforme, controllare che la fonte di calore sia adeguata.
- Se il coperchio non si chiude correttamente, verificare che non ci siano residui ai bordi della casseruola.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici.
- Digitare un centro di riciclaggio locale per smaltire correttamente il prodotto.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania