

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: 1004028

STAUB | SPECIALITIES - Teapot - 1.1 liter - Cast iron - Graphite grey



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Teapot (1.1 Liter, Cast Iron, Graphite Grey)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Teapot. This premium cast iron teapot combines functionality with a traditional design, making it an elegant addition to your kitchen or dining setting. The 1.1-liter capacity allows for the perfect brew for tea enthusiasts.

2. Safety Information

- Handle with Care: The teapot can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Stable Surface: Ensure the teapot is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent accidents.
- Not for Direct Flame: This teapot is not suitable for use on direct flame. Always use indirect heat sources such as stovetops or induction cookers.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the teapot to sudden temperature changes, as this may cause cracking or damage.
- Keep Away from Children: Always supervise children when the teapot is in use or within reach to prevent burns or injuries.
- Regular Inspections: Check for any signs of wear or damage before use. If the teapot is damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Grey
- Capacity: 1.1 Liter
- Dimensions: 24 x 18 x 12 cm
- Weight: 1.4 kg
- Oven Safe: Yes
- Compatibility: Suitable for all heat sources, except for direct flame
- Maintenance: Hand wash recommended

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the teapot with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Dry the teapot completely with a soft cloth to avoid rust build-up.
3. If using on a stovetop, place the teapot on the burner that best matches its base size.
4. For induction use, ensure your stovetop is compatible with cast iron cookware.
5. The teapot is ready for use once properly cleaned and dried.

5. Operation

1. Fill the teapot with the desired amount of water, ensuring not to exceed the 1.1-liter maximum capacity.
2. Place the teapot on the heat source and bring the water to a boil.
3. Once boiling, add your tea leaves or tea bags directly into the pot.
4. Allow the tea to steep for the recommended time based on the type of tea.
5. Carefully pour the tea using the handle, ensuring you use protective gear as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the teapot to cool down completely.
- Hand wash the teapot with mild detergent and a soft sponge to preserve its finish.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Do not use abrasive cleaning tools or put the teapot in a dishwasher.
- Occasionally, apply a light coat of vegetable oil to maintain the interior surface.

7. Troubleshooting

- Teapot is Rusting: Ensure the teapot is thoroughly dried after washing. Use vegetable oil to help prevent rust.
- Tea Has an Unpleasant Taste: Ensure the teapot is properly cleaned and not retaining residual flavors from previous brews.
- Cracked Surface: Discontinue use immediately if you notice cracks. Do not expose the teapot to sudden temperature changes.

8. Disposal

- Dispose of the teapot in accordance with local regulations for ceramic and metal products.
- Avoid recycling in typical recycling bins; instead, check for local facilities that accept cookware items.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Spezialitäten Teekanne 1,1 Liter aus Gusseisen. Diese Kanne vereint traditionelles Design und funktionale Eleganz, ideal zum Aufbrühen und Servieren von Tee und Kräutertees.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Gusseisen kann sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Teekanne nicht ohne Untersetzer oder geeigneten Abstand von empfindlichen Oberflächen zu platzieren.
- Verbrühungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten. Verwenden Sie geeignete Handschuhe oder ein Tuch, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Teekanne aus der Reichweite von Kindern und Haustieren, besonders wenn sie heiß ist.
- Materialverhalten: Bei der Verwendung der Kanne in Kombination mit unpassenden Kochutensilien könnte es zu Verfärbungen oder Schäden kommen. Verwenden Sie nur für Gusseisen geeignete Hilfsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Kapazität: 1,1 Liter
- Abmessungen: 18 x 12 cm
- Hitzebeständig: Ja, für alle Kochfelder geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Teekanne aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Spülen Sie die Teekanne mit warmem Wasser aus, um eventuelle Rückstände der Herstellung zu entfernen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Herd oder die Kochplatte sauber und trocken ist.
4. Platzieren Sie die Teekanne auf der Kochfläche und stellen Sie die Temperatur schrittweise ein, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
5. Füllen Sie die Kanne mit Wasser oder Tee, ohne die maximal empfohlene Kapazität von 1,1 Litern zu überschreiten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Teekanne regelmäßig, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Stellen Sie sicher, dass die Taste für die Temperaturregelung am Herd funktionsfähig ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nach dem Erhitzen, lassen Sie die Teekanne vorsichtig abkühlen, bevor Sie sie anfassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Teekanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Kanne mit warmem Wasser und verwenden Sie eine milde Seife, bitte keine aggressiven Reinigungsmittel oder einen Geschirrspüler.
- Trocknen Sie die Teekanne gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Um die Lebensdauer der Kanne zu verlängern, tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auf.

7. Fehlerbehebung

- Teekanne zeigt Risse: Überprüfen Sie, ob die Kanne bei schneller Temperaturveränderungen oder unsachgemäßer Handhabung beschädigt wurde.
- Tropfen beim Ausgießen: Überprüfen Sie, ob die Teekanne richtig ausgegossen wird, um Tropfen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Teekanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallschrott oder Gusseisenprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub Specialities Theepot. Deze hoogwaardige gietijzeren theepot is ontworpen om een uitstekende warmteretentie te bieden en tegelijkertijd een elegante toevoeging aan uw keuken te zijn. Perfect voor het zetten van thee en het serveren van uw favoriete warme dranken.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze theepot is gemaakt van gietijzer en kan erg heet worden. Voorkom brandwonden door een ovenwandschort of ovenhandschoenen te dragen tijdens gebruik.
- Plaats de theepot nooit op een onbeveiligd oppervlak of dichtbij brandbare materialen.
- Gebruik de theepot alleen voor het zetten van vloeistoffen en zorg ervoor dat de inhoud niet boven de maximale vulcapaciteit komt om overloop te voorkomen.
- Laat de theepot niet zonder toezicht op het vuur staan.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van de theepot komen tijdens gebruik.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Inhoud: 1,1 liter
- Afmetingen: 16,5 x 25 x 17 cm
- Gewicht: 1,3 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer op eventuele schade tijdens het transport.
2. Plaats de theepot op een vlak, hittebestendig oppervlak.
3. Controleer of de theepot schoon en vrij van stof is voordat u deze voor het eerst gebruikt.
4. Vul de theepot met water en breng het aan de kook. Dit helpt om de binnenkant van de theepot te conditioneren.
5. Laat de theepot volledig afkoelen voordat u deze vasthoudt of schoonmaakt.

5. Gebruik

1. Vul de theepot met de gewenste hoeveelheid water en voeg het theeblaadjes toe.
2. Zet de theepot op een gas-, inductie- of elektrische kookplaat.
3. Zet de warmtebron aan en breng het water aan de kook.
4. Laat de thee gedurende de gewenste tijd trekken voordat u deze in kopjes giet.
5. Gebruik een theedoek of ovenhandschoenen om de theepot vast te houden terwijl u deze schenkt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de theepot na elk gebruik grondig met warm water.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, omdat deze de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de theepot aan de lucht drogen na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Voor periodiek onderhoud, kunt u een kleine hoeveelheid plantaardige olie aanbrengen aan de binnenkant van de pot.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De theepot lekt.
Oplossing: Zorg ervoor dat de deksel goed is gesloten en controleer op scheuren of beschadigingen.
- Probleem: De thee is niet heet genoeg.
Oplossing: Controleer of de warmtebron voldoende heet is en zorg ervoor dat de pot helemaal gesloten is tijdens het koken.

8. Afvalverwerking

Bij het wegdoen van de theepot, neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwijdering van gietijzeren artikelen. Recycling is sterk aanbevolen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tetera de Hierro Fundido Staub - 1.1 Litros

1. Información General

La tetera Staub de 1.1 litros es un producto de alta calidad, fabricada en hierro fundido y diseñada para ofrecer una perfecta retención y distribución del calor. Su diseño elegante y moderno se adapta a cualquier cocina, asegurando que el té se prepare de manera óptima.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar, asegúrese de haber leído todas las instrucciones.
- No toque la tetera caliente con las manos desnudas. Utilice guantes o paños de cocina.
- Mantenga la tetera fuera del alcance de los niños.
- No coloque la tetera en el fuego directo o en una fuente de calor no adecuada.
- Nunca sumerja la tetera caliente en agua fría; esto podría deformar el material y causar daños.
- Use siempre utensilios de cocina adecuados para evitar arañazos en la superficie de la tetera.
- Inspeccione la tetera regularmente en busca de signos de desgaste o daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 1.1 litros
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: 20.5 x 10.5 x 20.5 cm
- Peso: 1.6 kg
- Uso en todo tipo de estufas, incluyendo inducción
- Apta para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tetera en una superficie estable y plana.
- Rellene la tetera con agua y asegúrese de que la tapa esté bien ajustada.
- Coloque la tetera en la estufa a fuego medio-bajo.
- Evite el uso de calor excesivo para preservar la calidad de la tetera.
- Asegúrese de que la tetera se use en una estufa que sea adecuada para su base.

5. Operación

- Una vez que el agua haya alcanzado la temperatura deseada, apague la estufa.
- Vierta el agua caliente con cuidado en la tetera.
- Deje reposar el té según las indicaciones del tipo de té utilizado.
- Sirva el té usando la boquilla de la tetera para un vertido controlado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, deje enfriar la tetera antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y un detergente suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda secar bien la tetera después de lavarla para evitar la formación de óxido.
- Almacene en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Si la tetera gotea: Verifique que la tapa esté bien colocada y que no haya obstrucciones.
- Si el té no hierve correctamente: Asegúrese de que la estufa esté en la configuración de calor adecuado.
- Si la tetera presenta manchas: Realice una limpieza detallada con un paño suave y detergente.

8. Desecho

- Para el desecho, consulte las normativas locales sobre reciclaje de hierro fundido.
- No quite el hierro fundido de la tetera a menos que esté completamente dañado y no se pueda reparar.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la théière en fonte Staub 1,1 litre - Gris graphite

1. Informations générales

Cette théière en fonte Staub de 1,1 litre est conçue pour une rétention optimale de la chaleur, permettant d'infuser vos thés préférés à la perfection. Sa finition en graphite gris ajoute une touche d'élégance à votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser sur une source de chaleur directe sans liquide à l'intérieur.
- Manipuler avec précaution lors de l'utilisation, car la théière devient très chaude.
- Évitez les chocs thermiques en évitant de placer la théière froide sur une surface chaude ou vice versa.
- Ne pas mettre au réfrigérateur ou au congélateur.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Capacité : 1,1 litre
- Matériau : fonte
- Couleur : gris graphite
- Couvercle en fonte pour une meilleure rétention de chaleur
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poignée ergonomique pour une prise en main facile

4. Installation et mise en place

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Lavez la théière à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
- Placez la théière sur la source de chaleur souhaitée. Assurez-vous que la base est propre et sèche avant de l'utiliser.
- Pour un usage optimal, il est recommandé de préchauffer la théière en y ajoutant un peu d'eau chaude avant d'y mettre le thé.

5. Fonctionnement

- Ajoutez la quantité désirée de thé dans le filtre ou directement dans la théière.
- Versez de l'eau chaude dans la théière.
- Placez le couvercle sur la théière et laissez infuser selon la durée recommandée pour le type de thé.
- Une fois l'infusion terminée, servez le thé à l'aide de la poignée ergonomique.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la théière refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de lave-vaisselle.
- Lavez délicatement à la main avec une éponge douce.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez un léger film d'huile alimentaire à l'intérieur de la théière pour préserver la finition.

7. Résolution des problèmes

- Si la théière fuit, vérifiez que le couvercle est bien en place.
- Si la théière ne retient pas la chaleur, assurez-vous de ne pas la soumettre à des chocs thermiques.
- En cas de détérioration de la finition, évaluez la fréquence d'utilisation et suivez les instructions d'entretien appropriées.

8. Élimination

- Ne jetez pas la théière dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination de la fonte.
- Si la théière est endommagée, envisagez de la recycler ou de la donner si elle est en état de le faire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Teiera Staub in Ghisa 1,1 Litro - Grigio Grafite (1004028)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Teiera Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire una qualità e una funzionalità elevate, rendendolo ideale per preparare e servire il tè. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare la teiera solo per il suo scopo previsto. Non lasciare la teiera incustodita su una fonte di calore.
- Rischio di Burns: La superficie della teiera può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre maniglie e guanti per la protezione.
- Uso su Piani di Cottura: Assicurarsi che la teiera sia compatibile con il tipo di piano cottura in uso (gas, elettrico, induzione).
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e privo di umidità. Evitare esposizioni prolungate all'esposizione diretta al sole.
- Uso in Lavastoviglie: Non è consigliato lavare la teiera in lavastoviglie; pulire a mano per preservare il rivestimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Capacità: 1,1 Litro
- Colore: Grigio Grafite
- Dimensioni: 22 x 17 x 12 cm
- Peso: 1,1 kg
- Caratteristiche Specifiche: Rivestimento interno smaltato, ideale per una distribuzione uniforme del calore.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la teiera dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la teiera con acqua tiepida e un detergente delicato prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la teiera su una superficie piana e asciutta.
4. Assicurarsi che la fonte di calore utilizzata sia appropriata (ad esempio, un fornello a gas o induzione).
5. Accertarsi che la teiera sia stabile durante l'uso.

5. Funzionamento

1. Riempire la teiera con la quantità desiderata di acqua.
2. Posizionare la teiera su una fonte di calore e portare a ebollizione l'acqua.
3. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere il tè o gli ingredienti desiderati.
4. Togliere la teiera dal calore e servire il tè con un movimento attento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la teiera a mano con acqua calda e un detergente delicato. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente la teiera per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto. Per una maggiore longevità, considerare un leggero strato di olio all'interno della teiera prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Perdita d'acqua: Verificare se la teiera è danneggiata. Evitare di utilizzare teiere con difetti visibili.
- Difficoltà nel portare a ebollizione: Assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nella teiera e che il piano cottura sia impostato correttamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclo o lo smaltimento dei materiali in ghisa. Non abbandonare il prodotto in natura. La ghisa è riciclabile presso apposite strutture.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Teiera Staub. Buona preparazione del tè!