

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: 1004030

STAUB | SPECIALITIES - Teapot - 1.1 liter - Cast iron - Black



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, Black)

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Teapot. This product is designed for brewing tea and serves as an elegant serving piece. Made from high-quality cast iron, this teapot retains heat exceptionally well, ensuring your tea stays warm longer.

2. Safety Information

- Always use on a stable, flat surface to avoid spillage.
- Handle the teapot with care while hot. Use mitts or a towel to protect your hands.
- Do not place the teapot directly over a heated flame without water inside to prevent damage.
- Allow the teapot to cool completely before cleaning or storing.
- This product is not suitable for microwave use.
- Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Capacity: 1.1 Liter
- Dimensions: 24 x 20 x 15 cm
- Weight: 1.6 kg

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the teapot from the packaging. Inspect for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
- First Use: Rinse the interior of the teapot with warm water. Do not use soap. Dry with a soft cloth.
- Heat Source: This teapot can be used on stovetops (not induction), or for serving hot beverages after pre-heating.

5. Operation

- Fill the teapot with cold water to the desired level.
- Heat the water on the stove until it reaches the desired temperature.
- Add loose tea or tea bags as per your recipe or preference.
- Allow the tea to steep for the recommended time before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the teapot with warm water immediately after use. Use a soft sponge; avoid abrasive pads.
- Do not soak in water. Wipe the exterior dry to prevent rust.
- Store in a dry area. Occasionally apply a light coat of vegetable oil inside to maintain seasoning and prevent rust.

7. Troubleshooting

- Rust Formation: This may occur if the teapot is not dried properly. Ensure it is completely dry before storage.
- Difficulty pouring: Check the lid for proper sealing. If the pour is blocked, inspect the spout for debris.
- Water Leaks: Ensure the lid is properly placed. If leaks persist, check for cracks in the pot.

8. Disposal

Dispose of the teapot responsibly in accordance with local regulations. Cast iron is recyclable. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub. We hope you enjoy your teapot!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Staub Spezialitäten Teekessel 1,1 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Spezialitäten Teekessels. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für die Zubereitung von Tee und anderen heißen Getränken. Die langlebige Bauweise aus Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Teezubereitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Kessel ausschließlich auf geeigneten Kochflächen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen. Bei Verwendung auf dem Herd den Kessel nicht ohne Inhalt erhitzen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während der Kessel in Gebrauch ist. Oberflächen können sehr heiß werden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Kessel nur, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Lagern Sie den Kessel an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Kapazität: 1,1 Liter
- Durchmesser: 16 cm
- Höhe: 12 cm
- Gewicht: 1,8 kg
- Eignung: Alle Herdarten inkl. Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung: Vor der ersten Verwendung den Teekessel mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
2. Befüllung: Füllen Sie den Kessel mit der gewünschten Menge Wasser bis zur maximalen Fülllinie.
3. Platzierung: Stellen Sie den Kessel auf die Kochfläche und schalten Sie die Hitze ein.
4. Erhitzen: Lassen Sie das Wasser langsam erhitzen. Vermeiden Sie Überhitzung.

5. Betrieb

- Auf die gewünschte Temperatur erhitzen und den Tee nach Ihren Vorlieben hinzufügen.
- Der Kessel kann sowohl für den täglichen Gebrauch als auch für besondere Anlässe verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Kessel nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus und verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Trocknen Sie den Kessel sofort ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Häufiges Überlaufen: Achten Sie darauf, nicht über die maximale Fülllinie hinaus zu füllen.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass der Kessel nach der Reinigung vollständig trocken ist.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisenprodukten. Gusseisen ist recyclebar und sollte entsprechend den Gesetzen in Ihrer Region behandelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialiteiten Teapot 1,1 Liter Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Teapot. Deze stijlvolle en functionele theepot is ontworpen voor het bereiden van heerlijke thee en het genieten van een prachtig tafelobject. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, biedt deze theepot een uitstekende warmtebehoud en -verdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de theepot alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- De theepot kan extreem heet worden; raak de buitenkant niet aan tijdens gebruik.
- Gebruik de theepot niet op een open vuur of in de magnetron.
- Laat de theepot niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd de pot uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens en na gebruik.
- Zorg ervoor dat u altijd de instructies voor veilig gebruik volgt om het risico op brandwonden of andere verwondingen te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Inhoud: 1,1 liter
- Afmetingen: 22,2 cm (diameter) x 14,2 cm (hoogte)
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen behalve inductie
- Gewicht: 2,18 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de theepot op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de deksel goed sluit voordat u de theepot gebruikt.
- Voor het eerste gebruik, spoel de theepot grondig met warm water zonder zeep om eventuele productie-resten te verwijderen. Droog de theepot goed af.

5. Gebruik

- Vul de theepot met water en voeg theebladeren toe in het daarvoor bestemde filter.
- Plaats de theepot op de warmtebron en verwarm het water langzaam.
- Zodra het water begint te koken, haalt u de theepot van de warmtebron en laat u de thee trekken.
- Serveer de thee via de tuit en geniet van uw drankje.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de theepot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons; gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Bij hardnekkige vlekken, gebruik een beetje zout met een vochtige doek.
- Droog de theepot goed af om roestvorming te voorkomen en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De theepot lekt
Oplossing: Controleer of de deksel goed sluit en er geen beschadigingen aan de afdichting zijn.
- Probleem: Thee komt niet goed door de filter
Oplossing: Zorg ervoor dat de theebladeren niet te fijn zijn verwerkt en de filter niet verstopt is.

8. Verwijdering

- De theepot is gemaakt van recyclebaar gietijzer.
- Volg lokale richtlijnen voor verwijdering van metalen producten.
- Zorg ervoor dat de theepot volledig is gereinigd voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij waarderen uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Staub Specialiteiten Theepot!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tetera de Hierro Fundido Staub - 1,1 Litros

1. Información General

La tetera de hierro fundido Staub es un accesorio esencial para los amantes del té. Con su diseño elegante y construcción robusta, esta tetera no solo es funcional sino que también añade un toque de estilo a su cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta tetera está diseñada exclusivamente para la preparación de té. No la utilice para otros líquidos o comestibles.
- **Calor:** Al calentar la tetera, las superficies pueden volverse muy calientes. Utilice siempre agarraderas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Manipulación:** No deje la tetera desatendida mientras está en uso. Manténgala alejada de los niños y mascotas.
- **Limpieza:** Después de su uso, deje que la tetera se enfríe antes de limpiarla. Nunca sumerja una tetera caliente en agua fría.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que la tetera esté completamente seca antes de guardarla para evitar la corrosión.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Capacidad:** 1,1 litros
- **Color:** Negros
- **Medidas:** No especificadas
- **Características Adicionales:** Adecuada para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Instalación y Montaje

1. Retire la tetera del empaque y asegúrese de que todas las partes estén presentes y en buen estado.
2. Coloque la tetera en una fuente de calor compatible (cocina de gas, eléctrica o inducción).
3. Asegúrese de que la base de la tetera esté limpia y seca antes de usarla.
4. Llene la tetera con agua y utilice el infusor de té si es necesario.

5. Funcionamiento

1. Caliente el agua en la tetera a fuego medio-alto.
2. Una vez que el agua esté caliente, agregue la cantidad deseada de té en hojas o en bolsitas.
3. Cubra la tetera y deje que el té se infusione durante el tiempo recomendado.
4. Vierta el té en tazas y disfrute de su bebida caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tetera con agua tibia y una esponja suave. No use detergentes abrasivos.
- Seque completamente la tetera después de lavarla.
- Para mantener el acabado, aplique una pequeña cantidad de aceite comestible en el interior de la tetera de vez en cuando.

7. Solución de Problemas

- **Fugas:** Si nota fugas, verifique si la tapa está bien sellada. Asegúrese de que las juntas estén limpias y en buen estado.
- **No calienta bien:** Asegúrese de que la base de la tetera esté en contacto completo con la fuente de calor.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, recicle la tetera de hierro fundido según las regulaciones locales de reciclaje de metales. No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o consultas, puede ponerse en contacto con nosotros en:

- Correo electrónico: info@ggmgaastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Théière Staub 1,1 L en Fonte Noire

1. Informations Générales

La théière Staub est conçue pour offrir une expérience de préparation du thé exceptionnelle. Fabriquée en fonte, elle conserve la chaleur et distribue la chaleur de manière uniforme, permettant une infusion optimale de vos mélanges de thé préférés. Ce produit est parfait pour les amateurs de thé souhaitant allier esthétique et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser sur une source de chaleur directe sans un diffuseur approprié.
- Supervision: Ne jamais laisser la théière sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Chaleur: Manipuler avec précaution après utilisation, car toutes les surfaces de la théière peuvent être très chaudes.
- Petits Enfants: Ne pas laisser les enfants jouer avec la théière.
- Nettoyage à Sec: Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs qui pourraient rayer ou endommager l'émail.
- Stockage: Conserver dans un endroit sec pour éviter la rouille.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Théière Staub
- Capacité: 1,1 L
- Matériau: Fonte en émail
- Couleur: Noir
- Dimensions: 23 x 15 x 12 cm
- Poids: 1,75 kg
- Compatibilité: Tous types de feux, y compris induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que la théière est propre avant la première utilisation.
2. Placez la théière sur une source de chaleur appropriée, en veillant à choisir une flamme ou une température adaptée afin de ne pas surchauffer.
3. Remplissez la théière d'eau ou de mélange de thé souhaité.
4. Placez le couvercle en position, et commencez le chauffage.
5. Ne pas exposer la théière à des changements de température brusques.

5. Opération

- Pour infuser le thé, utilisez des feuilles de thé de haute qualité.
- Ajoutez la quantité d'eau appropriée selon les instructions du thé.
- Lorsque l'eau atteint la température souhaitée, versez lentement pour éviter toute éclaboussure.
- Laissez le thé infuser le temps recommandé selon le type de thé utilisé.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la théière refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce.
- Séchez soigneusement la théière et rangez-la dans un endroit sec.
- Évitez les produits chimiques agressifs et n'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs.

7. Dépannage

- Problème: La théière ne chauffe pas.
Solution: Vérifiez que la source de chaleur est allumée et que la théière est bien placée sur la flamme ou la plaque.
- Problème: De la rouille apparaît.
Solution: Assurez-vous que la théière est bien sèche après nettoyage et stockée dans un endroit sec.

8. Élimination

Disposez de votre théière Staub en respectant les réglementations locales sur les déchets. La fonte peut être recyclée. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Teiera in Ghisa Staub - 1,1 Litro

1. Informazioni Generali

La teiera in ghisa Staub è progettata per offrire un'esperienza di infusione tea superiore. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa teiera è perfetta per preparare tè aromatici e infusi caldi. Grazie al suo design elegante e alle elevate proprietà di ritenzione del calore, sarà un'aggiunta ideale a qualsiasi cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso dell'oggetto: Si raccomanda di non utilizzare la teiera su fiamme dirette o fonti di calore alte, come forni o griglie.
- Manipolazione: La teiera può riscaldarsi notevolmente; utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Materiali: Assicurarsi che la teiera non venga urtata con oggetti duri per prevenire scheggiature.
- Pulizia: Non mettere in lavastoviglie. Utilizzare solo acqua e detersivi delicati.
- Rischio di rottura: La ghisa è resistente ma fragile; maneggiare con cura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 1,1 litro
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: Non specificato nella fonte
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani di cottura, inclusi quelli a induzione.
- Garanzia: Controllare le condizioni specifiche nel packaging.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la teiera dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la teiera con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la teiera su una superficie piana e stabile.
5. Non utilizzare la teiera su fiamme libere. Assicurarsi che il piano di cottura sia appropriato per la teiera.

5. Operazione

1. Riempire la teiera con acqua fresca.
2. Posizionare sulla stufa a fuoco basso o medio.
3. Aggiungere il tè o le erbe desiderate una volta che l'acqua inizia a riscaldarsi.
4. Lasciare in infusione per il tempo necessario secondo il tipo di tè.
5. Versare il tè tramite il beccuccio quando pronto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la teiera dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e detersivo utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare bene per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La teiera non riscalda uniformemente.
Soluzione: Assicurarsi che il fuoco sia impostato su una temperatura adeguata.
- Problema: Ruggine appare all'esterno della teiera.
Soluzione: Assicurarsi che la teiera sia completamente asciutta e conservata in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

La teiera in ghisa è un prodotto durevole e può essere riciclata se non utilizzabile. Si prega di smaltire secondo le normative locali relative ai materiali ferrosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania