

# 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: 1004032**

**STAUB | SPECIALITIES - Teapot - 1.1 liter - Cast iron - Basil green**



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 - Basil Green

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Teapot. This beautifully crafted teapot is designed for tea enthusiasts and is ideal for serving your favorite brews. Made from high-quality cast iron, the teapot features excellent heat retention and an attractive basil green finish. With a capacity of 1.1 liters, it is perfect for both individual and group servings.

### 2. Safety Information

- For your safety, please observe the following precautions:
  - Always use the teapot on a stable, heat-resistant surface.
  - Do not overfill the teapot to avoid spills and burns.
  - Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot teapots.
  - Allow the teapot to cool before cleaning or storing it.
  - Keep the teapot out of reach of children when in use.
  - Do not use metal utensils inside the teapot to avoid scratching its surface.
  - Regularly check for any signs of damage or wear, and discontinue use if any issues are found.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Capacity: 1.1 liters
- Finish: Basil green enamel
- Dimensions: (to be checked on the website)
- Weight: (to be checked on the website)

### 4. Setup and Installation

1. Remove the teapot from the packaging and inspect it for any damages.
2. Place the teapot on a flat, stable surface, away from direct heat sources.
3. If using on a gas or electric stove, ensure that it fits securely on the burner.
4. Before the first use, wash the interior and exterior with warm, soapy water and rinse thoroughly.

### 5. Operation

1. Fill the teapot with cold water or your preferred tea blend.
2. Place it on the stove or heating element and bring the water to a boil.
3. For best results, use a tea infuser when brewing loose leaf tea.
4. Carefully pour your brewed tea into cups and enjoy.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Let the teapot cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Occasionally apply a small amount of vegetable oil to the exterior to maintain the finish.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Rust formation
  - Solution: Ensure the teapot is thoroughly dried after cleaning and store in a dry place.
- Issue: Heat retention problem
  - Solution: Confirm that the teapot is being heated on an appropriate stovetop setting to maintain heat efficiently.

### 8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it according to local regulations. Cast iron is recyclable; please consider recycling when possible.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Teekanne 1,1 Liter Gusseisen Basilikumsgrün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Spezialitäten Teekanne. Diese hochwertige Gusseisenkanne vereint traditionelles Design mit modernen Funktionen und ist ideal für die Zubereitung und den Genuss Ihres Lieblingstees.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Teekanne nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bitte verwenden Sie die Teekanne nicht auf einem offenen Feuer oder einer Heizquelle, die nicht für Gusseisen geeignet ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Teekanne nach dem Erhitzen anfassen.
- Stellen Sie die Teekanne niemals auf eine kalte oder nasse Oberfläche, um Rissbildung zu vermeiden.
- Halten Sie die Teekanne von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Teekanne nach dem Gebrauch langsam abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Fassungsvermögen: 1,1 Liter
- Farbe: Basilikumsgrün
- Abmessungen: 23 x 15 x 19 cm
- Gewicht: 1,8 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Teekanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm, um Fabrikrückstände zu entfernen.
2. Trocknen Sie die Teekanne gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
3. Stellen Sie die Teekanne auf eine stabile, ebene Fläche oder einen geeigneten Herd.
4. Verwenden Sie die Teekanne auf einer Wärmequelle Ihrer Wahl. Vermeiden Sie dabei direkte Flammen.

## 5. Bedienung

1. Fügen Sie die gewünschte Menge Teeblätter in die Teekanne ein.
2. Gießen Sie heißes Wasser in die Teekanne und lassen Sie die Blätter gemäß der Teesorte ziehen.
3. Nach der Ziehzeit gießen Sie den Tee in die Tassen aus.
4. Der äußerliche Wärmespeicher der Gusseisenkanne hält den Tee länger warm.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Teekanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Teekanne mit warmem Wasser; verwenden Sie keine Seifen oder abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Teekanne sofort nach dem Reinigen ab.
- Ölen Sie die Innenseite der Teekanne gelegentlich leicht mit einem lebensmittelsicheren Öl, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Teekanne nicht heiß wird, stellen Sie sicher, dass sie korrekt auf der Wärmequelle positioniert ist.
- Bei Rissbildung oder Beschädigungen sollte die Teekanne nicht mehr verwendet werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Gusseisen ist ein recycelbares Material. Entsorgen Sie die Teekanne entsprechend den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Anleitungen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialiteiten Theepot 1.1 Liter Gietijzer Basil Groen

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Theepot. Deze elegante gietijzeren theepot is ontworpen om de smaak en aroma van thee te bevorderen. Het bevat een uniek ontwerp met een hoogwaardige afwerking die zowel esthetisch als functioneel is.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: De theepot is ontworpen voor gebruik op het fornuis en in de oven. Vermijd het gebruik op directe vlammen of in een magnetron.
- Hete oppervlakken: De theepot wordt heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de theepot buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Verschuiving: Plaats de theepot altijd op een stabiele en vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Reinigen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen sponzen die de afwerking kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Model: Staub Specialiteiten Theepot
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basil Groen
- Inhoud: 1.1 Liter
- Afmetingen:
  - Diameter: 14 cm
  - Hoogte: 15 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 1.1 Liter

## 4. Setup en Installatie

1. Haal de theepot uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Spoel de theepot af met warm water en een mild afwasmiddel.
3. Zet de theepot op een gas- of elektrisch fornuis. Zorg ervoor dat de brander past bij de onderkant van de pot.
4. Vul de theepot met water en plaats deze op het fornuis. Zet de warmtebron aan om water aan de kook te brengen.

## 5. Bediening

1. Vul de theepot met de gewenste hoeveelheid water.
2. Plaats de theepot op het fornuis en zet de warmtebron aan.
3. Voeg theebladeren toe in de infuser of rechtstreeks in de pot.
4. Laat het water koken en zet het vervolgens op een koele plek om de thee te laten trekken.
5. Zodra de thee de gewenste sterkte heeft, schenk deze voorzichtig uit.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de theepot afkoelen na gebruik voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek met warm water en een mild afwasmiddel om de pot schoon te maken.
- Droog de theepot grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de theepot op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Theepot lekt.
  - Oplossing: Controleer of de deksel goed is gesloten en dat er geen beschadigingen zijn aan de theepot.
- Probleem: Thee smaakt niet goed.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat je vers water en verse theebladeren gebruikt.

## 8. Verwijdering

- Disposeer van de theepot volgens de lokale regelgeving. Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled.

## 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tetera de Hierro Fundido Staub Specialities - 1.1 Litro - Verde Albahaca

## 1. Información General

Gracias por elegir la Tetera de Hierro Fundido Staub Specialities. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de infusión excepcional, combinando funcionalidad y un elegante diseño. Su capacidad de 1.1 litros la hace perfecta para preparar y servir té.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tetera está destinada únicamente para la preparación y servicio de té. No utilizar para otros fines.
- Manejo: Maneje con cuidado, ya que el cuerpo de hierro fundido y la tapa pueden calentarse durante el uso.
- Superficies calientes: Evite el contacto con superficies frías o húmedas inmediatamente después de su uso.
- Productos químicos: No use productos de limpieza abrasivos o ácidos. Utilice sólo esponjas suaves y jabones neutros.
- Uso en estufas: Asegúrese de que la tetera se coloque adecuadamente sobre la fuente de calor y no la deje desatendida mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Mantenga la tetera fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Staub
- Material: Hierro fundido
- Capacidad: 1.1 litros
- Color: Verde Albahaca
- Dimensiones: Diámetro de 18 cm
- Peso: 1.5 kg
- Compatible: Todas las fuentes de calor, incluidas las de inducción.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la tetera de su embalaje.
2. Revisar piezas: Asegúrese de que todas las piezas estén en buen estado y presentes.
3. Limpieza inicial: Antes de usar, enjuague con agua caliente y seque bien.
4. Colocación en la estufa: Coloque la tetera en una superficie plana y estable sobre la fuente de calor adecuada.
5. Preparación para uso: Llene la tetera con agua y caliente a fuego medio.

## 5. Operación

1. Añada la cantidad deseada de hojas de té en el infusor de la tetera.
2. Vierta agua caliente sobre las hojas de té.
3. Cubra la tetera con la tapa y deje reposar por el tiempo recomendado según el tipo de té.
4. Una vez que el té esté listo, retire el infusor y sirva el té caliente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la tetera.
- Lave con agua tibia y un detergente suave.
- Evite usar estropajos abrasivos.
- Seca bien la tetera antes de guardarla.
- No deje agua dentro de la tetera durante períodos prolongados para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas: Si nota fugas, asegúrese de que la tapa está bien ajustada.
- Sabor del té: Si el sabor del té no es el esperado, revise la calidad del té utilizado.
- Dificultad para calentar: Compruebe que la fuente de calor esté funcionando correctamente.

## 8. Eliminación

Para desechar la tetera, consulte las normativas locales de reciclaje y eliminación de metales. No arroje esta tetera a la basura común.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir la Tetera de Hierro Fundido Staub Specialities. Disfrute de su experiencia de té.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Théière en fonte Staub, 1,1 litre, Vert Basilic

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la théière en fonte Staub. Ce produit combine artisanat traditionnel et technologie moderne pour offrir une expérience de préparation du thé inégalée. Fabriqué en fonte, cet article conserve la chaleur plus longtemps et permet une diffusion uniforme de la chaleur.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la théière sur une source de chaleur directe lorsque non remplie d'eau. Kipping une théière vide sur une source de chaleur peut provoquer des déformations.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants ou un chiffon épais pour manipuler la théière chaude afin d'éviter les brûlures.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la théière chaude.
- Entretien : Inspecter régulièrement les joints et les accessoires pour s'assurer qu'ils sont en bon état. Remplacer toute pièce endommagée.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 1,1 litre
- Matériau : Fonte
- Couleur : Vert basilic
- Poids : 1,6 kg
- Dimensions : 22 x 18 x 12 cm
- Compatible avec : Toutes les sources de chaleur, y compris le gaz, l'électrique, la vitrocéramique et l'induction.

## 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la théière de son emballage, et vérifiez l'absence de dommages.
2. Lavage initial : Lavez votre théière à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez complètement.
3. Préparation : Placez la théière sur la source de chaleur appropriée. Assurez-vous que la surface est propre et sèche.
4. Emplissage : Remplissez la théière avec l'eau froide ou chaude selon vos préférences pour faire du thé.

## 5. Fonctionnement

1. Remplissez la théière avec la quantité désirée d'eau.
2. Ajoutez le thé en vrac ou le sachet dans l'infuseur intégré.
3. Placez la théière sur la source de chaleur et portez l'eau à ébullition.
4. Une fois atteint le point d'ébullition, réduisez la chaleur et laissez infuser selon les instructions du thé.
5. Servez le thé en utilisant soit le bec verseur, soit l'infuseur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Ne pas laver au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Séchage : Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Stockage : Conservez un endroit sec et aéré. Ne pas empiler d'autres ustensiles en métal sur la théière pour éviter les égratignures.

## 7. Dépannage

- Problème : La théière rouille  
Solution : Assurez-vous de toujours la sécher complètement après le lavage et de ne pas la ranger humide.
- Problème : La théière dégage une odeur désagréable  
Solution : Rincer plusieurs fois avec de l'eau et un peu de bicarbonate de soude.

## 8. Élimination

La théière en fonte Staub est recyclable. Vous pouvez la jeter avec les déchets métalliques à votre centre de recyclage local. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant votre théière, 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: Teiera in Ghisa Staub 1,1 Litri Verde Basilico

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Teiera in Ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione del tè, grazie all'ottima conduzione del calore della ghisa.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate, evitando fiamme scoperte.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda appena tolto dal fuoco per evitare rotture.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso per evitare scottature.
- Evitare di usare utensili metallici per non graffiare il rivestimento.
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 1,1 litri
- Materiale: Ghisa
- Colore: Verde Basilico
- Manico: Ergonomico, progettato per un facile versamento
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi i piani a induzione

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere l'imballaggio e lavare la teiera con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la teiera su una fonte di calore adatta.
- Assicurarsi che la teiera non sia inclinata per garantire una distribuzione uniforme del calore.

## 5. Funzionamento

- Riempire la teiera con acqua e portarla ad ebollizione.
- Aggiungere le foglie di tè e lasciare in infusione secondo le indicazioni del tipo di tè utilizzato.
- Utilizzare il manico per versare, tenendo la teiera in posizione verticale.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la teiera prima di lavarla.
- Pulire con acqua calda e un panno morbido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive.
- Per mantenere la finitura, è consigliato applicare un leggero strato di olio vegetale dopo la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la teiera non si riscalda uniformemente: controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia sufficientemente grande.
- Se si notano crepe sulla superficie: interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento dei beni in ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania