

# 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: 1004043**

**STAUB | SPECIALITIES - Casserole dish - Ø 120mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Casserole Dish Ø 120mm Cast Iron Black (1004043)

## 1. General Information

The Staub Specialities Casserole Dish is designed for versatile cooking and is made from high-quality cast iron, providing excellent heat retention and distribution. It is ideal for braising, roasting, and baking, allowing you to create delicious meals effortlessly.

## 2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Ensure the casserole dish is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Do not place the casserole dish directly over an open flame or under a broiler.
- Avoid using metal utensils as they may scratch the enamel coating.
- Use caution when lifting or moving the dish when hot, as the handle can also become hot.
- Keep the casserole dish out of the reach of children when in use.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 120mm
- Weight: 1.25kg
- Oven Safe: Yes (up to 250°C / 500°F)
- Dishwasher Safe: Yes (though hand washing is recommended for longevity)

## 4. Setup and Installation

The Staub Casserole Dish requires minimal setup:

- Remove the dish from the packaging.
- Wash the dish with warm soapy water and a soft sponge before first use.
- Dry the dish thoroughly.

## 5. Operation

- Preheat the oven if necessary according to your recipe.
- Place your ingredients into the casserole dish.
- Use gentle heat settings to ensure even cooking; avoid high temperatures to prevent damage.
- Follow your recipe's suggested cooking times for best results.
- For stovetop use, place over medium heat only; adjust as needed to prevent burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Clean with warm water and mild detergent; avoid abrasive sponges.
- If food is stuck, soak it in warm soapy water before gently scrubbing.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Store in a dry place to maintain the quality of the cast iron.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the surface.  
Solution: Ensure proper seasoning by applying a thin layer of oil after cleaning.
- Issue: Uneven cooking.  
Solution: Check your heat settings and ensure the dish is centered on the heat source.
- Issue: Discoloration of enamel.  
Solution: This is normal with use; avoid using metal utensils to minimize damage.

## 8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the casserole dish is no longer usable, check local regulations on disposal of cast iron products. Some recycling centers accept cast iron cookware.

## 9. Contact

For further inquiries, please reach out to 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 den Staub Spezialitäten Bräter Ø 120mm aus Gusseisen - Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Staub Spezialitäten Bräter aus Gusseisen entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenprodukt wurde entwickelt, um Ihnen eine perfekte Kochumgebung zu bieten. Bei richtiger Handhabung und Pflege genießen Sie jahrelange Freude beim Kochen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Der Bräter wird sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter sich auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche befindet, um ein Umkippen zu vermeiden.
  - Benutzen Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien innerhalb des Gusseisen-Bräters, um Kratzer zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Bräter nicht mit Wasser zu überfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Halten Sie den Bräter von Kindern und Haustieren fern, während er in Gebrauch ist oder sich abkühlt.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 120 mm
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofenfest: Ja
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile vorhanden und in gutem Zustand sind.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Waschen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn gründlich ab.
4. Vor der ersten Nutzung sollten Sie den Bräter mit etwas Öl grundieren, um die Gusseisen-Oberfläche zu schützen.
5. Stellen Sie den Bräter auf eine geeignete Heizquelle (Herd, Ofen) und stellen Sie die Temperatur ein.

## 5. Bedienung

- Erhitzen Sie den Bräter auf mittlerer Hitze und geben Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um die Speisen im Bräter zu wenden oder umzurühren.
- Folgen Sie Ihren Rezeptanweisungen für Garzeiten und Temperaturen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, da diese das Gusseisen beschädigen können.
  - Trocknen Sie den Bräter gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Bräter rostet.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter regelmäßig gereinigt und mit Öl behandelt wird, um Rost vorzubeugen.
- Problem: Nahrungsmittel kleben an der Oberfläche.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl beim Kochen und vermeiden Sie das Überladen des Bräters.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bräter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Staub Specialiteiten Casserole Schotel Ø 120 mm Gietijzer - Zwart

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Casserole Schotel. Deze hoogwaardige gietijzeren schotel is ontworpen voor optimale kookprestaties en een langdurige levensduur. Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en perfect voor het maken van stoofschotels, sauzen en nog veel meer.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik met zorg: Deze gietijzeren schotel kan zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een geschikte bescherming bij het hanteren.
- Plaatsing: Zet de schotel nooit op een koude oppervlakken na gebruik, maak altijd gebruik van een onderzetter om schade te voorkomen.
- Kindveiligheid: Houd de schotel buiten bereik van kinderen, vooral tijdens en direct na het koken, om brandwonden te voorkomen.
- Voorkomen van krassen: Gebruik geen metalen keukengerei om krassen in het geglazuurde oppervlak te voorkomen. Gebruik houten of siliconen spatels.
- Onderhoud: Een beschadigde coating kan leiden tot roestvorming; zorg ervoor dat de schotel goed wordt onderhouden (zie het hoofdstuk 'Schoonmaak en Onderhoud').

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 120 mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenveilig tot 250°C

### 4. Installatie en Opstelling

1. Reiniging voor eerste gebruik: Was de schotel met warm water en een mild afwasmiddel en droog deze goed af.
2. Plaatsing op de kookplaat: Zorg ervoor dat de schotel op een vlakke, stabiele ondergrond staat en centreren op de warmtebron.
3. Gebruik van de schotel in de oven: Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat u handschoenen draagt, omdat de handgrepen heet zullen worden.

### 5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de schotel.
- Plaats de schotel op de warmtebron of in de oven volgens uw recept.
- Laat de schotel altijd gelijkmatig opwarmen en vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om barsten te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zacht spons. Vermijd schurende middelen.
- Droog de schotel grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Indien nodig, breng een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak om het te beschermen.

### 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg ervoor dat de schotel goed droog is en regelmatig wordt geolied.
- Aanbranden: Kook op lagere temperaturen of voeg meer vloeistof toe.
- Krasvorming: Gebruik enkel houten of siliconen keukengerei.

### 8. Afvoer

- Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled. Informeer bij uw lokale afvalinzamelingsdienst naar de correcte manier van afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Hierro Fundido Staub Especialidades - Ø 120 mm - Negro

## 1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocinar con la cazuela de hierro fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una excelente retención del calor y distribución uniforme, garantizando resultados óptimos en cada preparación.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado exclusivamente para uso en cocina.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para evitar daños en el revestimiento.
- Evite el contacto con superficies calientes y utilice guantes cuando manipule el producto caliente.
- No sumerja el recipiente caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones antes de usar el producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 120 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Ideal para guisos, sopas y estofados
- Resistente a temperaturas elevadas
- Distribución uniforme del calor
- Fácil de limpiar y mantener

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave la cazuela con agua tibia y un jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Ubique la cazuela en una superficie plana y estable.
5. Para cocinar en una estufa, ajuste la cazuela sobre un quemador que se adapte a su tamaño.

## 5. Operación

1. Precaliente la cazuela a fuego medio antes de agregar ingredientes.
2. Utilice aceite o mantequilla según la receta y reduzca el fuego según sea necesario.
3. Para platos que requieran una cocción prolongada, cubra la cazuela con su tapa para retener el calor y la humedad.
4. Verifique la cocción regularmente y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cazuela a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Seque completamente después de lavar.
- Aplique una fina capa de aceite en el interior después de la limpieza para mantener el revestimiento y prevenir óxido.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cazuela se adhiere, puede ser indicativo de que no se ha precalentado adecuadamente. Asegúrese de precalentar a fuego medio.
- Para manchas de óxido, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua. Enjuague bien y seque.
- Si se presenta un agrietamiento, detenga el uso y comuníquese con el servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Siga las normativas locales de reciclaje y eliminación para productos de hierro fundido. No arroje el producto a la basura común.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU RÉCIPIENT EN FONTE STAUB - Ø 120mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le récipient en fonte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle. Il est parfait pour la préparation de divers plats, assurant une excellente répartition de la chaleur et un maintien idéal pour les saveurs.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser le récipient en fonte sur des surfaces non compatibles avec les cuisinières.
- Chaleur : Utiliser avec modération des températures élevées pour éviter tout risque de déformation.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation du récipient lorsqu'il est chaud.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Matériaux : Vérifiez régulièrement l'absence d'égratignures ou de fissures qui pourraient affecter la sécurité et la performance du produit.
- Essuyage : Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole en fonte Staub
- Dimensions : Ø 120mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 1,5 kg
- Capacité : 0,5 litres

### 4. Configuration et installation

1. Déballez le récipient et inspectez-le pour tout dommage potentiel.
2. Avant la première utilisation, lavez soigneusement le récipient à l'eau tiède et avec un détergent doux, puis séchez-le bien.
3. Placez le récipient sur une surface de cuisson appropriée (cuisinière à gaz, électrique, induction ou au four).
4. Assurez-vous que le fond du récipient est propre et sec avant de commencer à cuisiner.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez le récipient avant d'ajouter vos ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Réglez la température de cuisson selon le plat que vous préparez.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez le récipient refroidir complètement.
- Lavez-le à la main avec de l'eau tiède et un savon doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de le ranger.
- Appliquez une fine couche d'huile pour maintenir la surface en bon état.

### 7. Dépannage

- Problème : Le récipient rouille.  
- Solution : Nettoyez avec du vinaigre blanc et appliquez une couche d'huile.
- Problème : La cuisson n'est pas uniforme.  
- Solution : Vérifiez la surface de cuisson pour vous assurer qu'elle est propre et adaptée.

### 8. Élimination

En fin de vie du produit, ne jetez pas le récipient en fonte à la poubelle. Renseignez-vous sur les points de collecte locaux pour le recyclage des métaux.

### 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

Merci de votre confiance dans notre produit.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola Staub Specialties Ø 120 mm in Ghisa Nera

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la casseruola Staub Specialties Ø 120 mm in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per un uso duraturo e ottimale in cucina, ideale per cucinare, brasare e mantenere il calore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su fonti di calore adeguate. Evitare contatti con fiamme libere o fonti di calore eccessive.
- Non utilizzare la casseruola con temperature superiori a 250°C per evitare danni.
- Maneggiare con attenzione dopo l'uso; la casseruola sarà calda e potrebbe causare ustioni.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda per evitare deformazioni e rotture.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa di alta qualità
- Dimensioni: Ø 120 mm
- Colore: nero
- Adatto per: tutte le fonti di calore, inclusi gas, elettrico, vetroceramica, induzione e forno
- Capacità: ideale per porzioni piccole

## 4. Installazione e Setup

- Prima di utilizzare la casseruola per la prima volta, lavare a mano con acqua calda e sapone e asciugare bene.
- Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la sorgente di calore sia adeguata alla dimensione della casseruola.
- Non utilizzare dispositivi metallici per evitare graffi.

## 5. Funzionamento

- Posizionare gli ingredienti all'interno della casseruola.
- Coprire con il coperchio incluso per una cottura uniforme.
- Accendere la fonte di calore e regolare a temperatura bassa o media.
- Controllare frequentemente la cottura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio da cucina per mantenere la ghisa in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola arrugginisce: pulire con una spugna e riapplicare olio.
- Se il cibo attacca: controllare se la casseruola è ben condita e non è stata surriscaldata.
- Se la casseruola emette fumi strani: spegnere immediatamente la fonte di calore e controllare per eventuali danni.

## 8. Smaltimento

- Non gettare nel rifiuto indifferenziato.
- Riportare nei centri di raccolta specializzati per prodotti in ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania