

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: 1004071

STAUB | SPECIALITIES - Shell pot - oval - 250mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Shell Pot Oval 250mm Cast Iron Black

General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Shell Pot Oval 250mm Cast Iron Black. This high-quality cookware is designed to enhance your cooking experience with unparalleled heat retention and distribution. Perfect for slow cooking, stewing, and serving, the shell pot brings efficiency and elegance to your kitchen.

Safety Information

- General Use: Always handle the pot with care, avoiding contact with hot surfaces. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Heat Resistance: The Staub Shell Pot is designed for high temperatures; however, avoid exposing it to flames directly to prevent damage.
- Surface Care: Do not use metal utensils, as they may scratch the enamel coating. Instead, utilize wooden or silicone tools.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not place a hot pot directly under cold water. Gradually allow it to cool to prevent cracking.
- Storage Safety: Ensure the pot is completely dry before storing to avoid moisture buildup and rust formation.
- Children: Keep the cookware out of reach of children when in use or hot to prevent burns.

Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 250mm (diameter)
- Weight: Information not provided
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Warranty: Information not provided

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Staub Shell Pot from the packaging. Check for any damage before use.
2. Washing: Before the first use, wash the pot with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. Seasoning: Although the Staub pot comes pre-seasoned, you may apply a thin layer of oil to enhance the non-stick properties for the first few uses.

Operation

1. Usage: Place the pot on a heat source (stove or induction) and adjust the heat according to your cooking needs.
2. Cooking: For best results, allow preheating before adding food. Monitor cooking times and temperatures to ensure optimal performance.
3. Serving: The Staub shell pot can be used directly on the table for serving, offering a stunning presentation for your meals.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, allow the pot to cool. Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners to protect the enamel finish.
- Dishwasher Safe: While the pot can be cleaned in a dishwasher, hand washing is recommended to extend its lifespan.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear or damage and address them immediately to prevent further issues.

Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure you are preheating correctly and using enough cooking oil.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils and clean with non-abrasive materials to prevent damage.
- Rust: If rust occurs, sand the affected area lightly and reseason the pot to restore its protective layer.

Disposal

When the Staub Shell Pot reaches the end of its service life, dispose of it in accordance with local regulations concerning metal waste. Some components may be recyclable; check with local facilities for guidance.

Contact

For questions or support regarding your Staub Shell Pot, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Shell Pot Oval 250mm aus Gusseisen – Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf Ihres Staub Spezialitäten Shell Pot. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist aus langlebigem Gusseisen gefertigt und eignet sich ideal für das langsame Garen, Braten und Servieren von verschiedenen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Verwendung die gesamte Anleitung sorgfältig durch.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Aufsicht auf der heißen Herdplatte oder im Ofen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Töpfen immer hitzebeständige Handschuhe.
- Das Kochgeschirr kann heiß werden. Berühren Sie es nicht ohne Schutzausrüstung.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie abrupte Temperaturänderungen, da dies das Material beschädigen kann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Länge: 250 mm
- Breite: 180 mm
- Höhe: 100 mm
- Gewicht: 2.5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Kochgeschirr aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, den Shell Pot mit heißem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
- Stellen Sie den Shell Pot auf eine saubere, stabile Wärmequelle.

5. Betrieb

- Vor Gebrauch können Sie den Pot leicht einölen, um die Oberfläche zu schützen.
- Erwärmen Sie den Shell Pot langsam auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und decken Sie den Pot ab, um den Garprozess zu optimieren.
- Nutzen Sie die Kocheigenschaften des Gusseisens für gleichmäßige Wärmeverteilung und Aromaentfaltung.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch abkühlen.
- Waschen Sie es mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Spülmaschinen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr gut ab und tragen Sie eine dünne Ölschicht auf, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Anhaftungen: Verwenden Sie einen Holzlöffel oder Schaber, um Rückstände zu entfernen.
- Bei Rost: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sanft und ölen Sie das Kochgeschirr erneut ein.
- Wenn der Topf nicht gleichmäßig erhitzt: Überprüfen Sie die Wärmequelle und die Position des Topfes.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Müllvorschriften.
- Gusseisen ist recyclebar. Bringen Sie das Produkt zur Wiederverwertung zu einer geeigneten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Shell Pot

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Shell Pot is een ovale gietijzeren kookpot die geschikt is voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze pot biedt uitstekende warmtebehoud en zorgt voor een gelijkmatige garing.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pot alleen op een geschikte kookplaat of in de oven.
- Laat de pot niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete pot.
- Zorg ervoor dat de pot veilig op een vlakke, hittebestendige ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de binnenzijde te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en gebruik de pot niet indien deze beschadigd is.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Ovaal
- Afmetingen: 250 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten, inclusief inductie

4. Installatie en Setup

- Plaats de pot op een stabiele, vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pot volledig droog is voordat u hem gebruikt.
- Voor gebruik in de oven, controleer of de oven goed is voorverwarmd.
- Gebruik geen hoge temperaturen bij het voorverwarmen, vooral niet op een inductiekookplaat.

5. Bediening

- Vul de pot met ingrediënten zoals gewenst.
- Zet de pot op middelhoog vuur om gelijkmatige verhitting te garanderen.
- Volg het recept voor specifieke kooktijden en temperaturniveaus.
- Na het koken, laat de pot 10 minuten afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pot altijd volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pot met warm water en een milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om schade aan de coating te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pot grondig af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Vraag: De pot plakt aan de binnenkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot goed is ingevet voor gebruik.
- Vraag: De pot is verkleurd.
Oplossing: Dit is normaal bij gietijzer; schoonmaken en goed drogen kan helpen.
- Vraag: De pot lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen. Neem contact op voor reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

- Wanneer de pot niet meer gebruikt kan worden, neem dan contact op met uw lokale afvalbeheerder voor juiste recyclinginstructies. Gietijzer kan vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of hulp, kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Hierro Fundido Ovalada 250mm - Staub

1. Información General

La Olla de Hierro Fundido Ovalada de Staub es ideal para la cocción lenta y se adapta perfectamente a cualquier tipo de cocina. Su diseño permite una distribución uniforme del calor y retiene la humedad, realzando los sabores de los alimentos. Este producto es perfecto para guisos, asados y más.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Evite el contacto directo con el fuego. No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- **Calor:** Al manipular la olla caliente, use guantes de cocina. No permita que niños o mascotas se acerquen durante su uso.
- **Superficies Calientes:** Coloque la olla sobre superficies resistentes al calor y nunca en una superficie fría si está caliente.
- **Integridad del Producto:** Revise el producto antes de cada uso. Si hay fisuras o daños, no lo use y contáctenos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Staub
- **Modelo:** Olla de Hierro Fundido Ovalada
- **Dimensiones:** 250 mm de longitud
- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Negro
- **Apta para lavavajillas:** No
- **Uso en horno:** Sí

4. Configuración e Instalación

- **Antes del Primer Uso:** Lave la olla con agua caliente y jabón suave, enjuague bien y séquela completamente.
- **Uso Inicial:** Caliente la olla a baja temperatura para eliminar cualquier residuo. Aplique una capa delgada de aceite en el interior.
- **Ubicación:** Coloque la olla en una estufa o parrilla, asegurándose de que esté centrada sobre la fuente de calor.

5. Operación

- **Precaliente** la olla a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- **Asegúrese** de que la tapa esté bien ajustada durante la cocción para conservar el calor y la humedad.
- **Para mejores resultados,** reduzca la temperatura a baja después de que los líquidos comiencen a hervir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Deje enfriar** completamente antes de limpiar.
- **Lave** con agua caliente y una esponja suave. Evite detergentes abrasivos.
- **Se recomienda** aplicar una capa ligera de aceite tras cada uso para mantener la superficie en buen estado.
- **No deje** la olla en remojo.

7. Solución de Problemas

- **La comida se pega** en el fondo: Asegúrese de calentar la olla adecuadamente y de utilizar suficiente aceite al cocinar.
- **La olla se agrieta:** Esto puede ocurrir por cambios bruscos de temperatura. Evite pasar de inmediato de calor alto a frío o viceversa.
- **Sabor extraño:** Si experimenta un sabor no deseado, lave la olla meticulosamente para eliminar cualquier residuo.

8. Eliminación

Los productos de hierro fundido son reciclables. Consulte a su empresa local de gestión de residuos para obtener información sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información o consultas:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Oval Staub Spécialités 250 mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Oval Staub Spécialités de 250 mm en fonte noire. Ce produit est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en cuisine grâce à sa construction en fonte de haute qualité qui assure une répartition uniforme de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Brûlures : La surface de la cocotte peut devenir très chaude. Utilisez des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation.
- Utilisation sur Chauffage : Veuillez vous assurer que la cocotte est placée sur des surfaces de cuisson adaptées. Ne laissez pas une flamme nue dépasser sur les côtés de la cocotte.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'objets métalliques ou abrasifs pour éviter de rayer le revêtement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant son utilisation et après utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant qu'elle est encore chaude, il y a un risque de déformation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 250 mm
- Compatibilité : Convient pour gaz, électrique, induction, et four.
- Capacité : Idéale pour la cuisson lente et la conservation des arômes.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de dommages.
- Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
- Il n'est pas nécessaire de pré-cuire ou de conditionner la cocotte, elle est prête à être utilisée.
- Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée ou dans un four selon votre recette.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour mélanger les ingrédients afin de ne pas rayer la surface.
- Pour des plats mijotés, couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez avec un chiffon doux et assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Plats collent à la cocotte
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse avant de commencer la cuisson.
- Problème : Cocotte est déformée
Solution : Ne pas soumettre la cocotte à des changements de température rapides.

8. Élimination

- En fin de vie de votre cocotte, consultez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements en métal. La fonte est recyclable ; envisagez de la faire fondre pour une nouvelle utilisation.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, contactez-nous :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovali in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Ovali in Ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie più elevate. La cocotte è ideale per brasare, cuocere a fuoco lento e stufare, garantendo un risultato gustoso e uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in cucina. Non utilizzare per scopi diversi.
- Manipolazione: La cocotte può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitare ustioni.
- Superficie di Cottura: Assicurarsi di utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulle superfici smaltate.
- Evitare Shock Termici: Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; potrebbero verificarsi rotture.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e lontano da umidità eccessiva.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 250 mm
- Colore: Nero
- Tipo di Cottura: Adatto per tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e forno.
- Capacità: Ottimale per porzioni medie di cibo.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per questo prodotto. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua e sapone neutro, risciacquare e asciugare bene.

5. Funzionamento

- Riscaldamento: Scaldare lentamente a fuoco medio. La ghisa distribuisce il calore in modo uniforme.
- Cottura: Aggiungere ingredienti secondo le proprie ricette. Coprire durante la cottura per trattenere l'umidità.
- Controllo della Temperatura: Regolare il calore in base ai requisiti della ricetta e monitorare frequentemente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lasciare raffreddare completamente prima di lavare. Utilizzare acqua calda e una spugna morbida. Non usare detersivi abrasivi.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Manutenzione: Per preservare il rivestimento, si consiglia di applicare un leggero strato di olio vegetale all'interno dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro e riscaldare la cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.
- Crepe sulla superficie: Evitare shock termici e manipolazioni brusche.
- Discolorazione: È normale per la ghisa, ma può essere trattata con una pulizia delicata.

8. Smaltimento

Recuperare secondo le leggi locali. Non gettare nel bidone dell'immondizia. La ghisa è riciclabile. Informarsi sulle opzioni di riciclo disponibili nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania