

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: 1004093

STAUB | SPECIALITIES - Mini saucepan - Ø 100mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Mini Saucepan O 100mm, Cast Iron, Black

1. General Information

The Staub Specialities Mini Saucepan O 100mm is designed for versatile cooking applications. Made from high-quality cast iron, this saucepan offers even heat distribution, perfect for simmering and saucing. Its elegant black finish makes it suitable for both cooking and serving.

2. Safety Information

- Handle with care when in use. The saucepan and its handle can become extremely hot during cooking. Always use heat-resistant gloves or oven mitts.
- Allow the saucepan to cool before cleaning to prevent burns.
- Ensure that the cookware is stable on the cooking surface to avoid tipping.
- Do not use on an empty stovetop, as this can cause damage to the saucepan.
- Only use utensils that are safe for cast iron to avoid scratching the surface.
- Keep away from children during use and cleaning.

3. Product Specifications

- Diameter: 100mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Weight: [Weight not provided on the website]
- Suitable for all heat sources, including induction and oven.

4. Setup and Installation

1. Remove any packaging materials from the saucepan.
2. Wash the saucepan with warm, soapy water and thoroughly dry it with a soft cloth.
3. Preheat your cooking surface (stovetop, oven, or grill) to the desired temperature.
4. For induction use, ensure the cooking surface is appropriate for cast iron.
5. The saucepan is ready for cooking with or without any additional pre-seasoning, however, seasoning it occasionally may enhance performance and longevity.

5. Operation

- Add the desired ingredients to the saucepan.
- Place the saucepan on the preheated cooking surface.
- Monitor the cooking process, stirring as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the saucepan to cool down.
- Rinse with warm water and a non-abrasive sponge.
- For tougher stains, use a mixture of coarse salt and water to scrub gently.
- Dry immediately to prevent rust formation.
- Apply a thin layer of cooking oil to maintain its seasoning if needed.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the surface.
Solution: Ensure proper preheating and adequate oiling. Season the pan if necessary.
- Issue: Rust formation.
Solution: Ensure thorough drying after washing and apply oil to maintain the cast iron.
- Issue: Uneven heating.
Solution: Check the heat source and ensure it is even.

8. Disposal

- This product is made from durable materials. At the end of its life, consider repurposing or recycling instead of disposal. For any disposal, follow local regulations regarding metal recycling.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten Mini-Saucepan Ø 100mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Spezialitäten Mini-Saucepan. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung köstlicher Gerichte zu helfen. Der Mini-Saucepan ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet und die Aromen Ihrer Speisen bewahrt.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieser Mini-Saucepan ist sehr heiß, wenn er verwendet wird. Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es auf der Hitzequelle steht.
- Achten Sie darauf, dass der Mini-Saucepan nicht mit Wasser in Berührung kommt, wenn er von der Hitzequelle genommen wird.
- Verwenden Sie nur im Handbuch empfohlene Reinigungsmittel, um Schäden am Gusseisen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 100mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktion
- Ofenfest bis: 250°C
- Gewicht: 1,5 kg

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie den Mini-Saucepan auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und eben ist.
3. Platzieren Sie den Mini-Saucepan auf Ihrem Herd oder in Ihrem Ofen.
4. Falls notwendig, stellen Sie den Topf auf eine gleichmäßige Hitzequelle, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mini-Saucepan.
- Stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein, abhängig von den Kochanforderungen des Rezepts.
- Rühren Sie gelegentlich um, um ein Anhaften zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Mini-Saucepan vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie Seife oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Topf sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Topf brennt an.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch ist. Rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf auf einer stabilen und passenden Hitzequelle steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Mini-Saucepan gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsschrott. Gusseisen ist langlebig und kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialities Mini Saucepan

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialities Mini Saucepan. Deze hoogwaardige gietijzeren pan is ontworpen voor optimale prestaties in de keuken en biedt een uitstekende warmtegeleiding. Geschikt voor zowel koken op het fornuis als in de oven, is deze pan perfect voor het bereiden van sauzen, soepen en kleine gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet de pan niet op een open vuur zonder controle.
- Vermijd het gebruik van metalen gereedschap dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Tijdens het gebruik kunnen de handvaten heet worden; gebruik altijd ovenwanten.
- Zorg ervoor dat kinderen zich niet in de buurt van de hete pan bevinden.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze in koud water plaatst om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 100 mm
- Hoogte: 60 mm
- Gewicht: 0,8 kg
- Geschikt voor: Gas, elektriciteit, inductie en oven
- Capaciteit: 0,5 L
- Ovenveilig tot 260°C

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakking en etiketten voordat u de pan gebruikt.
2. Was de pan met warm water en milde zeep en droog deze goed af.
3. Het is aanbevolen de pan voor het eerste gebruik in te vetten met plantaardige olie om de antiaanbakeigenschappen te verbeteren.
4. Plaats de pan op een kookplaat of in een oven, afhankelijk van uw kookmethode.

5. Gebruik

- Verhit de pan langzaam op een laag tot gemiddeld vuur om gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen.
- Voeg wat olie of boter toe voordat u begint met koken.
- Vermijd het koken met hoge temperaturen om beschadiging van de pan te voorkomen.
- De pan is ook compatibel met inductiekookplaten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek en warm water om de pan schoon te maken.
- Vermijd afwasmiddelen en schurende middelen die de coating kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige resten kunt u huishoudazijn of baking soda gebruiken.
- Droog de pan goed af en wrijf deze in met een dunne laag olie voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan heeft een verbrand aanrecht.
Oplossing: Probeer de pan op een lagere temperatuur te gebruiken.
- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is ingevet voordat u deze gebruikt.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de pan een tijdje weken in warm water of gebruik een gemengd zout met een beetje olie als schuurmiddel.

8. Afvoer

Gietijzeren materialen zijn recyclebaar. Neem de pan mee naar een recyclingpunt voor metalen als u deze wilt weggooien. Zorg ervoor dat de pan niet in de gewone huishoudelijke afval terechtkomt.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen, neem gerust contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

La cacerola mini Staub de hierro fundido de 100 mm es ideal para preparar y servir salsas y guisos. Su diseño atractivo y funcionalidad la convierten en una pieza indispensable en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la cacerola sobre superficies planas y resistentes al calor.
- Asegúrese de que el mango esté seco antes de cocinar para evitar resbalones.
- No sobrecaliente la cacerola vacía, esto puede dañarla.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rasguños en la superficie.
- Evite el contacto con el agua helada inmediatamente después de su uso en el horno, ya que puede causar deformaciones.
- Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 100 mm
- Color: Negro
- Uso: Inducción, gas, cerámica, horno
- Resistente a temperaturas de hasta 250°C
- Diseño con tapa para una cocción uniforme

4. Instalación y Configuración

- Desembale cuidadosamente la cacerola y retire cualquier etiqueta o empaquetado.
- Antes del primer uso, lávela a mano con agua tibia y jabón suave.
- Enjuague y seque completamente con un paño suave.
- Para preparar la cacerola para su uso, aplique una ligera capa de aceite vegetal antes de calentar.

5. Operación

- Coloque la cacerola sobre la fuente de calor deseada.
- Agregue los ingredientes y cocine a la temperatura requerida.
- Asegúrese de ajustar la temperatura según el tipo de cocción y los ingredientes.
- Utilice siempre la tapa para mantener la humedad y los sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiar, nunca sumerja en agua fría inmediatamente.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite detergentes abrasivos y herramientas de limpieza metálicas.
- Seque completamente después de lavar para evitar óxido.
- Aplique una capa ligera de aceite después de la limpieza para mantener el recubrimiento.

7. Solución de Problemas

- Si la cacerola se deforma, asegúrese de no haberla expuesto a temperaturas extremas de manera inadecuada.
- Si la comida se pega, aplique una capa de aceite antes de cocinar y evite el exceso de temperatura.
- Si se presenta óxido, limpie con un paño suave y una mezcla de bicarbonato de sodio, enjuague y seque bien.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, un producto de hierro fundido puede ser reciclado. Consulte con las regulaciones locales sobre la eliminación de metales.
- No lo deseche con residuos comunes ni en vertederos.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Casserole Mini Saucière Staub Ø 100mm

1. Informations Générales

Merci pour votre achat de la Casserole Mini Saucière Staub. Cet article de cuisine est fabriqué en fonte, connu pour sa durabilité et ses propriétés de rétention de chaleur. Il est conçu pour vous aider à préparer et servir une variété de sauces et de mets.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer la casserole à des températures excessives.
- Évitez le contact direct avec des flammes nues.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Ne plongez pas la casserole chaude dans l'eau froide car cela peut causer des déformations.
- Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il est en cuisson.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque: Staub
- Matériau: Fonte
- Diamètre: 100mm
- Couleur: Noir
- Poids: 0.735 kg
- Convient aux plaques de cuisson à induction, électrique, vitrocéramique, gaz
- Compatible avec votre lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages.
2. Lavez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
3. Placez la casserole sur votre plaque de cuisson à la taille appropriée pour éviter tout déséquilibre.
4. Assurez-vous que votre plaque de cuisson est propre et exempte de débris avant de placer la casserole.

5. Utilisation

1. Remplissez la casserole avec les ingrédients souhaités.
2. Chauffer à feu moyen pour éviter tout échauffement excessif qui pourrait endommager la surface.
3. Mélangez et surveillez attentivement le processus de cuisson.
4. Lorsque vous avez terminé, retirez soigneusement la casserole du feu.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, en évitant les éponges abrasives.
- Séchez complètement la casserole pour éviter la rouille.
- Appliquez un léger film d'huile sur la surface interne pour préserver la qualité.

7. Dépannage

- Si la casserole présente des taches ou des décolorations, nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et de l'eau.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, cessez l'utilisation et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Veuillez vous renseigner sur les directives de recyclage locales pour la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni per la Mini Pentola in Ghisa Staub Specialities di dimensioni Ø 100 mm, colore nero (Cod. 1004093). Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina e una lunga durata. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza sicura e soddisfacente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fuochi compatibili (gas, elettrici, induzione).
- Evitare l'esposizione a temperature estreme senza un adeguato preriscaldamento.
- Non mettere la pentola in un forno a microonde.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini per prevenire ustioni.
- Non immergere la pentola in acqua fredda subito dopo l'uso, poiché il cambiamento di temperatura può causare crepe.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Mini Pentola in Ghisa Staub è ideale per preparare salse e porzioni singole. Le specifiche tecniche del prodotto sono:

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Peso: 1,2 kg
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di fuoco, inclusi induzione e forno
- Manico: Ergonomico, per un facile utilizzo

4. Installazione e Setup

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Prima del primo utilizzo, lavare la pentola con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Asciugare completamente la pentola e applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno.
- Posizionare la pentola su una fonte di calore a bassa temperatura per 10-15 minuti per un'adeguata stagionatura.

5. Funzionamento

- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella pentola.
- Utilizzare una fiamma bassa o media per evitare di bruciare il cibo.
- Mescolare di tanto in tanto per garantire una cottura uniforme.
- Quando si utilizza la pentola nel forno, seguire le ricette specifiche per tempi e temperature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la pentola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida, evitando materiali abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi che possano danneggiare lo smalto.
- Asciugare accuratamente per prevenire ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno della pentola prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola presenta ruggine: pulire delicatamente con una spugna abrasiva fine e riapplicare olio.
- Se il cibo si attacca: assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di grasso durante la cottura e di non cuocere a fuoco troppo alto.
- Se si notano crepe: non utilizzare la pentola e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa.
- Non smaltire insieme ai rifiuti comuni, ma in punti di raccolta specifici per metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Mini Pentola in Ghisa Staub. Buona cucina!