

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: 1004096

**STAUB | SPECIALITIES - Mini casserole dish - 120mm - Cast iron -
Graphite gray**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Mini Casserole Dish 120mm

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Mini Casserole Dish. This high-quality cast iron cookware is designed for superior heat retention and even cooking, making it a perfect choice for cooking and serving a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the casserole dish is used on appropriate heat sources. Avoid direct contact with flame when using on stovetops.
- Handling: The dish will become extremely hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Cooking Safety: Do not overfill the casserole dish to avoid spilling and splattering of contents.
- Cleaning Safety: Allow the casserole to cool down completely before cleaning to prevent burns. Do not immerse a hot dish in cold water; this may cause it to crack.
- Use on Heat Sources: Suitable for use on all heat sources, including induction. Do not use in the microwave.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 120 mm
- Color: Graphite Gray
- Weight: 0.9 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

The Staub Mini Casserole Dish is a stand-alone cooking item and does not require any installation. Please proceed directly to operation after unpacking.

1. Remove the casserole from its packaging.
2. Wash the casserole with warm, soapy water before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Place the dish on a stable surface such as a countertop or stovetop for cooking.

5. Operation

1. Preheat your oven or stovetop, if necessary.
2. Place your ingredients into the casserole dish.
3. Set the desired cooking temperature based on your recipe.
4. When cooking on the stovetop, reduce heat as needed to maintain an even simmer.
5. Monitor your dish while cooking to ensure it does not boil over.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the casserole only after it has completely cooled.
- Rinse with warm water. For stubborn residues, use a non-abrasive scrubber.
- Avoid using soap or dishwasher; soap can strip the seasoning from your cast iron.
- Dry immediately after washing to prevent rust.
- To maintain the seasoning of your cast iron, occasionally wipe the interior with a light coat of vegetable oil.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the surface.
 - Solution: Ensure proper preheating, oiling, and seasoning of the dish.
- Issue: Cracks or chips in the pottery.
 - Solution: Inspect the dish for any signs of damage before use. Avoid sudden temperature changes.

8. Disposal

Disposal of the product should be done in accordance with local regulations. As the casserole dish is made from cast iron, it can be recycled. Ensure the dish is clean before recycling.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Staub Mini-Übertopf 120mm Gusseisen, Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Mini-Übertopfs. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Der Mini-Übertopf hat eine Kapazität von 0,25 Litern und ist perfekt für individuelle Portionen oder Beilagen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, den Übertopf nicht über einer offenen Flamme zu verwenden, um Schäden zu vermeiden.
- Der vom Herd entfernte Übertopf bleibt heiß. Verwenden Sie beim Handling stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Der Mini-Übertopf ist für die Benutzung in Öfen und auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.
 - Reinigen Sie den Topf niemals mit aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Verwendung ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 120 mm (Durchmesser)
- Kapazität: 0,25 l
- Herdarten: Alle, einschließlich Induktion
- Ofenfest: Ja, Temperaturbeständig bis 250 Grad Celsius

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Mini-Übertopf auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie den Übertopf auf dem Herd oder im Ofen.
4. Der Topf kann direkt benutzt werden, es ist keine Montage erforderlich.

5. Bedienung

1. Erhitzen Sie den Mini-Übertopf bei niedriger bis mittlerer Temperatur, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
2. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie den Topf bei Bedarf ab.
3. Kochen Sie Ihre Speisen gemäß Ihrem Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus und verwenden Sie eine weiche Bürste oder ein Tuch zur Reinigung.
- Vermeiden Sie das Einweichen in Wasser über längere Zeit.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Rostbildung zu vermeiden, und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auf.

7. Fehlerbehebung

- Wenn Lebensmittel anbrennen: Reduzieren Sie die Hitze beim Kochen oder verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit.
- Dampfaustritt: Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt aufliegt.
- Rostbildung: Halten Sie den Topf trocken und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Mini-Übertopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen ist recycelbar und sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, wenden Sie sich bitte an uns:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf des Staub Mini-Übertopfs und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Mini Casserole Dish 120mm

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Mini Casserole Dish is een hoogwaardige braadpan van gietijzer, bedoeld voor het bereiden van verschillende delicatessen. Met een diameter van 120 mm is deze pan ideaal voor individuele porties, bijgerechten en kleinere maaltijden. Het elegante ontwerp en de duurzame constructie maken het een prachtige aanvulling op elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Voor gebruik in de oven en op gas-, elektrische en inductiekookplaten.
- Niet plaatsen in de magnetron of op een open vuurtje.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen om krassen op het oppervlakte te voorkomen.
- Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 120 mm
- Capaciteit: 0,5 liter
- Gewicht: 1 kg
- Geschikt voor oven tot 250°C
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Setup en Installatie

1. Haal het product uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Spoel de pan af met warm water en droog deze goed af.
3. Voor het eerste gebruik, verwarm de pan langzaam op een laag vuur en wrijf de binnenkant in met een dunne laag plantaardige olie om het oppervlak te conditioneren.
4. Plaats de pan op een geschikt kookoppervlak of in de oven voor gebruik.

5. Bediening

- Voor het koken op het fornuis, begin met een laag vuur en verhoog dit geleidelijk.
- Voor het gebruik in de oven, verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur en plaats de pan in het midden van de oven.
- Volg het recept voor de benodigde kooktijd en temperatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons of doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de pan direct na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en gebruik een doek tussen meerdere pannen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan blijft plakken.
Oplossing: Gebruik voldoende olie voordat je begint met koken.
- Probleem: Voeding bakt aan de onderkant.
Oplossing: Kook op een lagere temperatuur en pas de kooktijd aan.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Droog de pan goed na het schoonmaken en gebruik een lichte olie voor onderhoud.

8. Afvoer

Houd rekening met de lokale wetgeving voor verwijdering van keukenartikelen. Gietijzeren producten kunnen meestal onbewerkt in de schroot worden afgevoerd of gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Mini Staub de Fundición - 120mm, Gris Grafito

1. Información General

La cacerola mini Staub está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada con fundición de alta calidad, garantiza una distribución uniforme del calor y es adecuada para todas las fuentes de calor, incluidas las de inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Para evitar lesiones, no utilizar la cacerola en llamas abiertas o en un horno de microondas.
- Manipulación: Utilizar guantes de cocina al sacar la cacerola del horno, ya que las asas pueden calentarse.
- Limpieza: No sumergir la cacerola caliente en agua fría; deje que se enfríe gradualmente para evitar deformaciones.
- Children Safety: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso y enfriamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: 120mm
- Capacidad: Ideal para porciones individuales
- Compatibilidad: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Revestimiento: Enameled interior para fácil limpieza y prevención de oxidación

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cacerola del embalaje y asegúrese de que no haya residuos.
- Paso 2: Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Paso 3: Seque completamente la cacerola.
- Paso 4: Para mejorar el rendimiento, se recomienda calentar la cacerola lentamente antes de añadir los ingredientes.

5. Operación

- Precalentar la cacerola a fuego bajo o medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Utilice utensilios de cocina no abrasivos para evitar dañar el revestimiento.
- Cocinar a fuego lento para obtener resultados óptimos y mejorar los sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permitir que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lavar a mano con esponjas suaves; no utilizar detergentes agresivos.
- Secar bien y aplicar una fina capa de aceite en el interior tras cada uso para mantener el recubrimiento.

7. Resolución de Problemas

- Cacerola se agrieta: Evitar cambios bruscos de temperatura.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de haber calentado adecuadamente y utilizado suficiente aceite.
- Desgaste del recubrimiento: Evitar utensilios metálicos y limpieza con productos abrasivos.

8. Eliminación

Esta cacerola está fabricada con materiales reciclables. La eliminación de productos debe realizarse de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje y residuos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Mini Cocotte Staub en fonte - 120mm - Gris graphite

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub. Ce produit a été conçu pour offrir une cuisson optimale et une performance durable. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est parfaite pour la cuisson lente, le ragoût et la présentation de plats individuels.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ne pas utiliser la cocotte sur des surfaces de cuisson à induction ou dans un four à micro-ondes.
- Chaleur excessive : Évitez l'exposition à une chaleur directe ou à des flammes nues. Utilisez des poignées et des maniques pour manipuler les plats chauds.
- Manipulation : Ne pas saisir la cocotte avec des mains nues après cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser les jeunes enfants manipuler le produit sans supervision.
- Nettoyage et entretien : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Lavez à la main pour maintenir la finition du produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Mini Cocotte Staub
- Dimensions : 120 mm de diamètre
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Gris graphite
- Utilisation : Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris la plaque à induction.

4. Installation et mise en place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la mini cocotte.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Séchez soigneusement et appliquez un peu d'huile à l'intérieur pour assurer la durabilité de l'émail.
4. Placez la cocotte sur le feu à faible chaleur pour un chauffage uniforme.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte avant d'ajouter les aliments pour garantir une cuisson uniforme.
- Pour la cuisson, utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver le revêtement émaillé.
- Pour les recettes nécessitant une cuisson au four, assurez-vous que la température ne dépasse pas 250 °C.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour ne pas rayer l'émail.
- Séchez bien après lavage pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte rouille : Nettoyez délicatement la rouille avec un tampon à récurer doux. Rincez et assaisonnez à nouveau.
- Pour les aliments collants : Assurez-vous que la cocotte est bien préchauffée avant l'ajout des aliments.
- S'ils se fissurent ou se cassent : Ne pas utiliser des pièces fissurées. Remplacer la cocotte si des dommages sont visibles.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ménagers. Veuillez consulter les réglementations d'élimination locales pour les produits en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez contacter notre service client.

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Conservez ce manuel pour toute référence future. Utilisez la Mini Cocotte Staub avec soin et profitez de vos créations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Casseruola Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

La mini casseruola in ghisa Staub è progettata per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa casseruola è ideale per cucinare, servire e conservare i tuoi piatti preferiti. La sua finitura grigia in grafite conferisce un tocco elegante e moderna alla tua cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati che la casseruola sia utilizzata su piani di cottura compatibili per prevenire danni.
- Non utilizzare su fiamme dirette per evitare crepe o deformazioni.
- Fai attenzione al manico durante l'uso; può diventare caldo. Usa guanti da cucina.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda; lascia raffreddare prima di pulire.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 120 mm
- Capacità: Varia in base al tipo di alimento
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie, ma raccomandato il lavaggio a mano per mantenere la finitura.

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovi la casseruola dalla confezione e verifica l'integrità del prodotto.
2. Pulisci la casseruola con acqua tiepida e sapone, poi asciuga con un panno morbido.
3. Posiziona la casseruola su un piano di cottura adatto.
4. Se utilizzi in forno, imposta la temperatura desiderata prima di inserire la casseruola.

5. Operazione

- Prima di cucinare, riscalda la casseruola a fuoco moderato per alcuni minuti.
- Aggiungi un po' di olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
- Cuoci gli ingredienti secondo le ricette desiderate, mescolando di tanto in tanto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare completamente la casseruola dopo l'uso.
- Lava a mano con acqua calda e un sapone delicato. Usa spugne non abrasive.
- Asciuga immediatamente per evitare ruggine.
- Per mantenere la superficie antiaderente, applica un sottile strato di olio vegetale dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si attacca, verifica se è stata riscaldata correttamente prima dell'uso.
- Crepe o deformazioni potrebbero indicare un uso improprio; evita sbalzi termici.
- Se la casseruola presenta ruggine, puoi rimuovere la ruggine e riapplicare olio per proteggere la superficie.

8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltisci la casseruola secondo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non gettarla nell'indifferenziato.

9. Contatto

Per domande o richieste di assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania