

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: 1004100

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - oval - 150mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Oven Dish Oval 150mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub Specialities Oven Dish is designed for optimal cooking and serving. Made from cast iron, it ensures excellent heat retention and distribution, making it perfect for slow-cooking, braising, and baking. The sleek black finish complements any kitchen and dining table.

2. Safety Information

- Always handle with care; the dish will become hot during use. Use oven mitts or potholders when handling.
- Ensure the dish is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Do not use on stovetops unless otherwise specified.
- Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Keep away from children's reach when in use or after cooking.
- Do not use metal utensils as they may scratch the surface. Opt for wooden or silicone tools instead.
- Allow the dish to cool before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 150mm Oval
- Color: Black
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for Induction: Yes

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the dish.
- Before use, wash the dish with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry it completely to prevent rust.
- Apply a thin layer of oil before the first use to enhance non-stick properties.
- Place the dish in a preheated oven according to your recipe guidelines.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature as per your recipe.
- Place the dish in the oven without overloading it.
- Monitor cooking times as cast iron retains heat effectively and may require less time than standard baking dishes.
- Use oven mitts to safely remove the dish when cooking is complete.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild soap. Avoid abrasive sponges.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust formation.
- To maintain the non-stick surface, periodically apply a layer of vegetable oil.
- Store in a dry place to avoid moisture build-up.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, it may be due to insufficient oiling. Reapply oil and season the dish.
- If cracks appear, avoid using the dish to prevent further damage.
- If rust develops, scrub with a mild abrasive cleaner and re-season with oil.

8. Disposal

- When the product reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations for metal waste.
- Check with local waste management facilities for recommendations on recycling cast iron products.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Spezialitäten Ofenform oval 150mm

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Spezialitäten Ofenform oval 150mm ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, ideal für alle Arten des Garens im Ofen. Die Form gewährleistet gleichmäßige Wärmeverteilung und eignet sich perfekt für das Schmoren, Braten und Servieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden, z.B. zum Kochen im Ofen.
- Hitze: Bei Verwendung im Ofen kann die Form sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kondition: Bei sichtbaren Rissen oder Beschädigungen die Form nicht mehr verwenden, da sie brechen könnte.
- Geeignete Herdarten: Diese Form eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Bitte beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Form vor der Reinigung abgekühlt ist, um das Risiko von Verbrühungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: Oval, 150mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig: Bis zu 250°C im Ofen
- Pflegehinweise: Handwäsche empfohlen, nicht für die Spülmaschine geeignet
- Besonderheiten: Emaille-Beschichtung für zusätzlichen Schutz und einfacher Reinigung

4. Aufstellung und Installation

1. Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Form mit warmem Wasser und milder Seife reinigen.
3. Trocknen Sie die Form gründlich ab.
4. Vor dem ersten Einsatz empfehlen wir, die Form mit etwas Öl einzureiben, um das Anhaften von Speisen zu verhindern.
5. Stellen Sie die Form auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche, bevor Sie sie im Ofen oder auf dem Herd verwenden.

5. Betrieb

- Vorheizen des Ofens: Vor dem Kochen die Ofentemperatur wie im Rezept angegeben vorheizen.
- Füllen der Form: Speisen gleichmäßig in der Form verteilen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Backzeit: Beachten Sie die Empfehlungen in Ihrem Rezept, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Handwäsche mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Nach der Reinigung die Form gründlich trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Regelmäßig einölen, um die natürliche Antihafbeschichtung zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Speisen kleben an der Form.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Form richtig eingeölt ist und die Temperatur beim Kochen ausreichend war.
- Problem: Risse oder Abplatzer auf der Oberfläche.
- Lösung: Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie die Form nicht mehr und ziehen Sie in Erwägung, sich an den Kundenservice zu wenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsgeräte und Gusseisenprodukte. Das Produkt darf nicht in den Hausmüll gegeben werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialities Ovenschaal Oval 150mm Gietijzer Zwart (1004100)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialities ovenschaal. Deze hoogwaardige gietijzeren ovenschaal is bijzonder geschikt voor het bereiden, serveren en bewaren van uw favoriete gerechten. Het materiaal zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en houdt de gerechten langer warm.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de ovenschaal niet op een directe open vlam of op de grill.
- Houd de ovenschaal uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat deze op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de ovenschaal, omdat deze zowel tijdens als na gebruik zeer heet kan zijn.
- Gebruik geschikte ovenhandschoenen bij het aanraken of verplaatsen van de hete schaal.
- Vermijd het laten vallen van de ovenschaal, omdat dit kan leiden tot schade en gevaarlijke situaties.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmeting: 150 mm
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, en keramische kookplaten
- Afwerking: Emaillering aan de binnen- en buitenkant

4. Setup en Installatie

- Haal de ovenschaal uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat de ovenschaal schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Plaats de ovenschaal op een vlakke en veilige ondergrond, ideaal voor gebruik in de oven of op het fornuis.
- Voordat u de ovenschaal gebruikt, kunt u deze het beste voorverwarmen met een beetje vet of olie voor optimale bakresultaten.

5. Bediening

- Voor het bereiden van gerechten, plaatst u de oven schaal in de oven of op het fornuis op een geschikte warmtebron.
- Volg de specifieke kookinstructies van uw recept voor de beste resultaten.
- Let op de temperatuur en kooktijd; gietijzer behoudt warmte zeer goed.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de ovenschaal volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons of doek om de schaal schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Om de levensduur van de gietijzeren schaal te verlengen, droog deze altijd goed af en smeer indien nodig in met een dunne laag olie.

7. Probleemoplossing

- Als de schaal roest vertoont, reinig deze dan grondig en breng een lichte olie aan.
- Mocht er voedsel blijven plakken, controleer dan of u voldoende vet of olie heeft gebruikt bij het koken.
- Bij schade of breuken, voldoet de schaal mogelijk niet meer aan veiligheidsnormen - neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Wegwerp de ovenschaal niet bij het reguliere afval. Volg de lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Platos de Horno Ovalados de Hierro Fundido Staub 150mm - Negro

1. Información General

Gracias por elegir el Plato de Horno Ovalado Staub de 150mm. Diseñado para ofrecer resultados de cocción excepcionales, este plato es ideal para hornear, servir y presentar una variedad de platos. Fabricado en hierro fundido, garantiza una distribución uniforme del calor y una excelente retención de la temperatura.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para su uso en la cocina, ya sea en hornos, en estufas o en barbacoas. No lo use en fuego abierto.
- Temperaturas extremas: Tenga cuidado al manipular el plato después de su uso, ya que puede estar extremadamente caliente. Utilice siempre guantes de cocina.
- Superficies: Coloque el plato en superficies resistentes al calor. Evite el contacto directo con superficies frías, ya que esto puede causar choques térmicos.
- Limpieza: No sumerja el plato caliente en agua fría, ya que esto puede dañar el revestimiento.
- Cuidado del revestimiento: Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use utensilios de silicona, madera o plástico.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el plato esté completamente seco antes de guardarlo para evitar la oxidación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 150mm de longitud
- Color: Negro
- Peso: 0.8 kg
- Capacidad: Adecuado para porciones individuales
- Compatible con: Todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el plato del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Limpieza inicial: Lave el plato con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.
3. Curado (opcional): Para un mejor rendimiento, se recomienda curar el plato. Aplique una fina capa de aceite vegetal y caliéntelo en el horno a 180°C durante 1 hora.
4. Ubicación en el horno: Coloque el plato en el centro del horno para asegurar una cocción uniforme.

5. Operación

1. Precalentamiento: Precaliente su horno según la receta que planea seguir.
2. Uso en la estufa: Utilice fuego bajo a medio; evite el fuego alto para prevenir daños.
3. Horneado: Coloque los ingredientes en el plato y cocine de acuerdo a las instrucciones de su receta.
4. Retiro: Al finalizar, use guantes de cocina para retirar el plato del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Enjuague el plato con agua tibia y limpie suavemente con una esponja suave. Evite detergentes agresivos.
- Secado: Seque completamente después de cada uso para evitar la oxidación.
- Aceitado: Aplique una ligera capa de aceite después de limpiar para mantener el revestimiento.

7. Solución de Problemas

- El plato se pega: Asegúrese de que el plato esté correctamente curado y que esté engrasado antes de usarse.
- Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura.
- Ruidos al cocinar: Esto es normal y se debe a la expansión del material; no es motivo de preocupación.

8. Desecho

Este plato está fabricado de hierro fundido, un material reciclable. Para desecharlo, consulte las normativas locales sobre el reciclaje de metales. No lo arroje a la basura convencional.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Agradecemos su elección y esperamos que disfrute de su nuevo plato de horno Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la cocotte en fonte ovale Staub 150mm

1. Informations Générales

La cocotte ovale Staub est fabriquée en fonte de haute qualité, idéale pour la cuisson lente et uniforme. Conçu pour une utilisation sur tous les types de cuisinières, y compris les surfaces induction, ce produit est parfait pour préparer et servir des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation de l'appareil : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Échauffement : La cocotte peut devenir très chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous la manipulez.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter d'endommager le revêtement émaillé.
- Nettoyage : Ne pas immerger la cocotte chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant le nettoyage pour éviter tout risque de fissures.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.
- Réparations : En cas de dommages, ne tentez pas de réparer vous-même ; contactez le service après-vente.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 150mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Utilisation : Tous types de cuisinières, y compris induction.
- Revêtement : Émaillé pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Capacité : Idéale pour des petites portions.

4. Configuration et Installation

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu d'usine.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon.
4. Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four pour l'utiliser. Assurez-vous qu'elle est stable sur la surface de cuisson.

5. Fonctionnement

- Permettez à la cocotte de préchauffer légèrement avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez une chaleur douce à modérée pour éviter d'endommager la fonte.
- Pour les recettes nécessitant une cuisson lente, baissez le feu et couvrez avec le couvercle.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec une éponge douce et du savon.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou de brosses métalliques.
- Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.
- Appliquez une fine couche d'huile pour protéger le revêtement émaillé.

7. Résolution des problèmes

- Problème : La cocotte colle.
Solution : Vérifiez la température de cuisson et utilisez un peu d'huile.
- Problème : Des craquelures ou des éclats dans le revêtement.
Solution : N'utilisez plus l'ustensile et contactez le service après-vente.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. En raison de son matériau, elle peut être recyclée. Renseignez-vous auprès de votre service de gestion des déchets local pour des options d'élimination appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

Informazioni generali

Il piatto da forno ovale Staub in ghisa nera da 150 mm è un eccellente strumento da cucina progettato per garantire una cottura uniforme e un calore duraturo. Ideale per cuocere, arrostitire e servire, questa pentola è un'aggiunta versatile a qualsiasi cucina.

Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare la pentola su fiamme dirette o fonte di calore eccessivo per evitare danni.
- Usare guanti da cucina quando si maneggiano contenitori caldi.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire la superficie.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia di dimensioni adatte alla pentola per evitare che scivoli o cada.
- Seguire sempre le istruzioni per la cura e la manutenzione per prolungare la durata del prodotto.

Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: 150 mm
- Capacità: Ideale per porzioni piccole o come piatto di servizio
- Adatto per tutti i tipi di cucine inclusi fornelli a induzione e forno
- Gli smalti di alta qualità garantiscono una resistenza eccezionale e un facile utilizzo.

Installazione e configurazione

1. Pulire la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
2. Risciacquare e asciugare bene.
3. Collocare la pentola su un piano di lavoro stabile.
4. Posizionare la pentola sul fornello o all'interno del forno, assicurandosi che si adatti correttamente.
5. Non utilizzare in microonde.

Operazione

1. Preriscaldare il forno o il piano di cottura secondo la ricetta.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella pentola.
3. Seguire le istruzioni di cottura specifiche per la ricetta.
4. Monitorare durante la cottura per evitare bruciature.
5. Al termine, utilizzare guanti da cucina per rimuovere la pentola dal forno o dal piano di cottura.

Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per preservare la finitura nel tempo.
- Conservare in un luogo asciutto.

Risoluzione dei problemi

- Problema: La pentola arrugginisce.
Soluzione: Assicurarsi di asciugare completamente la pentola dopo la pulizia e applicare olio vegetale.

- Problema: I cibi si attaccano.
Soluzione: Assicurarsi di preriscaldare adeguatamente la pentola e utilizzare abbastanza olio o burro.

Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. La pentola in ghisa può essere riciclata come metallo.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania