

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: 1004106

STAUB | SPECIALITIES - Casserole dish - Ø 160mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Casserole Dish (O 160mm) - Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Casserole Dish. This high-quality cast iron dish is designed for everyday cooking and is perfect for simmering and braising. Its unique design ensures even heat distribution, making it ideal for all cooking methods, including stovetop and oven.

2. Safety Information

- Risk of Burns: The casserole dish can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling to prevent burns.
- Handling: Always handle the dish with care. Avoid dropping or knocking it against hard surfaces to prevent damage.
- Stovetop Use: Ensure the dish is placed evenly on the stove burner to prevent tipping or overheating in certain spots.
- Oven Safety: This product is designed for oven use. Do not exceed temperature limits as advised in the specifications section.
- Chemical Safety: Avoid the use of metal utensils inside the dish, as they can scratch the cooking surface. Use only silicone, wooden, or plastic utensils.
- Warming: Do not use in microwaves or induction cooktops unless specified by the manufacturer.
- Child Safety: Keep away from children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 160 mm
- Weight: 1.5 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: No
- Compatibility: Suitable for all types of cooktops including gas, electric, and ceramic

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the casserole dish from the packaging. Inspect it for any signs of damage.
- Cleaning Before Use: Wash the dish with warm soapy water and a soft sponge, then rinse and dry thoroughly.
- Heat Source Setup: Place the dish on a stove burner that matches its size for optimal heating. For oven use, simply place it on the middle rack.
- Initial Seasoning (optional): For enhanced non-stick properties, lightly oil the inside surface before its first use.

5. Operation

- Preheat your cooking surface (stovetop or oven) as needed.
- Add your ingredients according to your recipe.
- Monitor cooking time and temperature. Always use oven mitts when handling the hot dish.
- When finished, allow the casserole dish to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the dish cool down before cleaning.
- Only wash by hand using warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For tough stains, soak in warm water before cleaning. Do not use steel wool or abrasive cleaners as they can damage the surface.
- Dry thoroughly to prevent moisture buildup, which can cause rust.
- Store in a dry place to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the dish is properly seasoned. Use enough oil or fat for cooking.
- Uneven Cooking: Check that the heat source matches the size of the dish and that it sits evenly on the burner.
- Rusting: Ensure the dish is entirely dry after washing. If rust appears, scrub it gently with steel wool and re-season if necessary.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product according to local regulations regarding cast iron materials. Do not throw in regular household waste. Contact your local recycling facility for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub Spezialitäten Bräter Ø 160 mm aus Gusseisen, graphite gray

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Spezialitäten Bräters! Dieser hochwertige Bräter aus Gusseisen ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren. Das spezielle Design sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, während die graphitgraue Farbe stilvoll in jeder Küche aussieht.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor der Benutzung auf Unversehrtheit geprüft wird. Risse oder Abplatzungen können die Sicherheit beeinträchtigen.
- Verwenden Sie beim Handling des heißen Bräters immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Vermeiden Sie das Kochen von hochsauren Lebensmitteln (z.B. Tomatensauce) über längere Zeit, um Beschädigungen zu verhindern.
 - Setzen Sie den Bräter nicht extremen Temperaturschwankungen aus (z.B. direkt vom Gefrierfach in den heißen Ofen).
- Halten Sie den Bräter von Kindern fern, wenn er heiß ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 75 mm
- Gewicht: 1,6 kg
- Innenbeschichtung: Emaille
- Nutzung: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden.

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Bräter auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Vor der ersten Benutzung spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel aus und lassen ihn gründlich trocknen.
 - Bei Bedarf kann eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenfläche aufgetragen werden, um die Eigenschaften des Gusseisens zu optimieren.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Bräter langsam auf, um Temperaturspannungen zu vermeiden.
- Bei der Benutzung auf dem Herd verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze.
- Zum Schoren können Sie Öl oder Butter hinzufügen, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Bräter nicht leer über hohe Hitze zu verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach dem Kochen immer auf Raumtemperatur abkühlen.
 - Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Drahtschwämme.
- Trocknen Sie den Bräter sofort nach dem Waschen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben am Bräter.
Lösung: Verwenden Sie vor dem Kochen ausreichend Fett und heizen Sie den Bräter langsam auf.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Reinigen Sie den Bräter regelmäßig und lagern Sie ihn trocken.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bräter entsprechend den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Aufgrund seines Materials sollte er im Normalfall nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern zu einer geeigneten Recyclingstelle gebracht werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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 Cocotte O 160mm Gietijzer Graanfijn Grijs

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialities Cocotte O 160mm. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om een uitstekende warmteverdeling en -retentie te bieden, wat resulteert in perfect bereide gerechten. Deze cocotte is ideaal voor slow cooking, stoven en serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen Veiligheid: Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel.
- Brandwonden: Het gietijzer blijft lang warm. Gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren van het product.
- Krasbestendigheid: Vermijd metalen keukengerei, gebruik in plaats daarvan houten, siliconen of plastic gereedschap om krassen te voorkomen.
- Vlam: Plaats deze cocotte niet direct op een open vlam.
- Reiniging: Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen om verbranding of letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 160mm
- Kleur: Grafietgrijs
- Gewicht: 1.3 kg
- Ovenbestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op schade.
2. Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel. Droog grondig af.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond bij een kookplaats.
4. Zorg ervoor dat u alle instructies opvolgt wanneer u het gebruikt op een inductie-, gas- of elektrische kookplaat.

5. Bediening

- Verwarm de cocotte geleidelijk op middelhoog vuur.
- Voeg ingrediënten toe zoals aangegeven in uw recept.
- Gebruik een deksel voor het stoven en koken om de hitte vast te houden.
- De kooktijd varieert afhankelijk van de ingrediënten en het recept.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of de vaatwasmachine.
- Droog onmiddellijk na het afwassen om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op het oppervlak om het gietijzer in goede conditie te houden.

7. Probleemoplossing

- Product plakt: Dit kan het gevolg zijn van onvoldoende oliën. Volg de onderhoudsinstructies.
- Oneven verwarming: Zorg ervoor dat de kookplaat gelijkmatig verdeeld is en dat de cocotte volledig op de verwarming past.
- Roest: Roest kan ontstaan door onvoldoende drogen. Reinig en droog de cocotte zorgvuldig na elk gebruik.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van gerecycled gietijzer, wat betekent dat het kan worden gerecycled samen met andere metalen producten.
- Gooi geen gietijzeren producten weg met andere huishoudelijke afval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Hierro Fundido Staub

1. Información General

La cacerola de hierro fundido Staub de 160 mm es un utensilio de cocina ideal para guisar y asar. Su diseño elegante en color gris grafito no solo aporta un toque estético a su cocina, sino que también asegura una cocción uniforme y retención de calor excepcional.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre las manijas al colocar o mover la cacerola caliente.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Evite poner productos fríos directamente en la cacerola caliente para prevenir deformaciones o rupturas por cambio brusco de temperatura.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No sumerja la cacerola caliente en agua fría para evitar que se agriete.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Color: Gris Grafito
- Dimensiones: Diámetro 160 mm
- Uso: Para guisar, asar y cocinar lentamente
- Compatibilidad: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Resistencia: Apto para horno hasta 260 °C.
- Tratamiento: Con esmalte interior y exterior para facilitar la limpieza.

4. Instalación y Configuración

- Antes de utilizar por primera vez, lave la cacerola con agua tibia y jabón suave, y séquela completamente.
- Asegúrese de que su cocina tenga la fuente de calor adecuada (gas, eléctrico, inducción).
- Coloque la cacerola en la zona de calentamiento deseada y ajuste la intensidad del fuego o la temperatura según la receta.
- Evite usar la cacerola vacía sobre el calor para no dañarla.

5. Operación

- Agregue los ingredientes a la cacerola fría antes de encender la fuente de calor.
- Cocine a fuego medio para mejores resultados. La cacerola retiene el calor, por lo que es recomendable ajustar la temperatura según las necesidades de la receta.
- Para asar, precaliente el horno antes de introducir la cacerola.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use esponjas abrasivas.
- Para manchas difíciles, remoje en agua caliente y use un cepillo no abrasivo.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Para mantener el esmalte, evite el uso de productos químicos fuertes.

7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles en el interior: Remoje con agua tibia y detergente suave, y limpie con un cepillo.
- La cacerola se deforma: Evite el choque térmico. No enfríe rápidamente al sumergirla en agua fría.
- Agujeros o grietas visibles: No use una cacerola dañada. Contacte al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- La cacerola de hierro fundido es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada. No arroje a la basura común.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactar a nuestro servicio al cliente:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte en fonte Staub Spécialités Ø 160 mm

Informations Générales

La cocotte en fonte Staub est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour une cuisson uniforme et efficace. Fabriquée en fonte émaillée, elle conserve la chaleur et permet une excellente répartition de la chaleur pour un résultat de cuisson optimal.

Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cette cocotte est conçue pour la cuisson sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction, ainsi qu'au four.
- Ne pas surchauffer : Évitez de faire chauffer la cocotte à vide, car cela pourrait endommager le revêtement émaillé.
- Manipulation prudente : Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude afin de prévenir les brûlures.
- Enfants : Gardez toujours la cocotte hors de portée des enfants lors de son utilisation et de son refroidissement.
- Proposition de nettoyage : N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, car cela peut rayer la surface émaillée.

Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte en fonte Staub Spécialités
- Diamètre : Ø 160 mm
- Couleur : Gris graphite
- Matériau : Fonte émaillée
- Capacité : Idéale pour la cuisson de petites portions
- Compatible : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction

Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage avec précaution. Assurez-vous de ne pas émettre de chocs sur le produit.
2. Vérification : Vérifiez l'intégrité du produit. En cas de dommage apparent, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
3. Lavage initial : Rincez la cocotte à l'eau chaude et essuyez-la délicatement.
4. Utilisation sur le feu : Placez la cocotte sur la plaque de cuisson et choisissez le niveau de chaleur approprié.

Fonctionnement

Pour cuire avec la cocotte :

1. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse.
2. Ajoutez les ingrédients souhaités.
3. Couvrez avec le couvercle et faites cuire à feu doux à moyen, selon la recette.
4. Pour une cuisson au four, préchauffez le four et placez la cocotte à l'intérieur avec le couvercle.

Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le revêtement en émail.
- Séchez complètement avant de ranger.

Dépannage

- Problème de cuisson inégale : Assurez-vous que la taille de la plaque de cuisson est adaptée à la cocotte.
- Facilité de nettoyage : Si des résidus alimentaires adhèrent, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Endommagé : N'utilisez pas de cocotte ébréchée ou fissurée.

Élimination

Une fois la cocotte en fin de vie, envisagez de la recycler. Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères habituelles. Renseignez-vous sur les procédures de recyclage de métal dans votre région.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la casseruola in ghisa Staub Specialities Ø 160 mm. Questo prodotto è realizzato per offrire una cottura uniforme e una durata eccezionale, perfetto per una varietà di ricette culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare la casseruola, è fondamentale seguire queste linee guida di sicurezza:

- Non immergere la casseruola in acqua fredda quando è calda per evitare rotture.
- Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare la casseruola durante e dopo la cottura.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della casseruola per prevenire graffi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando riscaldata.
- Non utilizzare la casseruola su fornelli a induzione non compatibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Diametro: Ø 160 mm
- Finitura: Smaltata
- Capacità: 1,5 L
- Utilizzo: Forno, piano cottura (gas, elettrico, ceramico)
- Facile da pulire e resistente ai graffi.

4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'uso, lavare la casseruola con acqua calda e un detergente delicato e asciugare bene.
- Posizionare la casseruola su un piano cottura compatibile; assicurarsi che sia stabile.
- Non utilizzare la casseruola direttamente su una fiamma alta.
- Se la casseruola è dotata di un coperchio, assicurarsi che si adatti perfettamente prima di cucinare.

5. Operazione

- Riscaldare la casseruola a fuoco medio per alcuni minuti.
- Aggiungere olio o burro prima di aggiungere gli ingredienti per prevenire attaccamenti.
- Mescolare frequentemente per garantire una cottura uniforme e non lasciare mai la casseruola incustodita sul fuoco.
- Seguire le istruzioni della ricetta per un risultato ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola completamente prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e un panno morbido.
- Evitare detergenti abrasivi e lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio dopo la pulizia per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola è affumicante, ridurre il calore.
- Se il cibo si attacca, controllare che ci sia sufficiente olio o burro.
- In caso di scheggiature sulla superficie, consultare il servizio di assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile della casseruola, smaltire secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, poiché è realizzato in materiale riciclabile.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania