

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: 1004108

STAUB | SPECIALITIES - Casserole dish - Ø 160mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Casserole Dish Ø 160mm Cast Iron Black (1004108)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Casserole Dish. This high-quality cast iron cookware is designed for enhanced cooking performance, durability, and style. Perfect for a variety of cooking methods, this dish is suitable for use on all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- General Safety: Always use kitchen utensils with the casserole to prevent burns and injuries.
- Heat Resistance: The dish is oven-safe up to 260°C (500°F). Do not expose to direct flames or place in a broiler without monitoring.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling the hot casserole to avoid burns.
- Weight Caution: The cast iron material is heavy; lift with care to avoid strain or accidents.
- Non-stick Care: Avoid using metal utensils that may scratch the enamel coating. Always use wooden or silicone tools.
- Child Safety: Ensure children are kept away from hot surfaces and cooking areas.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Casserole Dish
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 160mm
- Weight: 1.73kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Compatible Heat Sources: All (Induction, Gas, Electric, Ceramic)

4. Setup and Installation

- Initial Cleaning: Before first use, wash the casserole dish in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
- Placement: Place the casserole dish on a stable, heat-resistant surface. Ensure it is away from edges to prevent tipping.
- Heat Source: Select a compatible heat source. If using induction, ensure the diameter matches your heating plate.

5. Operation

- Preheat your heat source as required according to your recipe.
- Add your ingredients to the casserole dish.
- Cover with the lid to lock in moisture and flavor.
- Adjust cooking times according to the dish being prepared; cast iron retains heat effectively.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water; avoid abrasive cleaners.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- For tough stains, soak in hot water before cleaning.
- Store in a dry place. If storing for long periods, consider applying a thin layer of oil to prevent moisture.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and use sufficient oil or fat before cooking.
- Uneven Cooking: Check your heat source and adjust temperature settings to ensure even heating distributed across the dish.
- Adapter Compatibility: If using on induction, verify that your heat source is compatible with cast iron cookware.

8. Disposal

Dispose of the casserole dish responsibly. As it is made of cast iron and enamel, check with local regulations regarding recycling or disposal of kitchenware to ensure environmentally friendly practices.

9. Contact

For any questions or support regarding your Staub Specialities Casserole Dish, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten Bräter Ø 160 mm Gusseisen Schwarz 1004108

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem Staub Spezialitäten Bräter! Dieser hochwertige Bräter aus Gusseisen ist ideal für das langsame Garen und das Zubereiten köstlicher Speisen. Er sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Benutzung des Bräters zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Halten Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter stabil auf der Kochplatte platziert ist, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Bräter aus dem Ofen oder von der heißen Platte nehmen.
- Lassen Sie den Bräter niemals unbeaufsichtigt, wenn er heiß ist.
- Nach der Verwendung immer den Bräter abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Beachten Sie, dass der Bräter sehr heiß werden kann. Berühren Sie keine Metallteile ohne entsprechende Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 80 mm
- Gewicht: 1.8 kg
- Backofentemperatur: bis zu 260 °C
- Reinigung: Handwäsche empfohlen
- Eignung: Geeignet für alle Kochfelder, inklusive Induktion

4. Einrichtung und Installation

Um den Staub Bräter effektiv zu nutzen, folgen Sie bitte diesen Anweisungen:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vor der ersten Verwendung.
- Spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen Kochstelle, passend zu seiner Größe.
- Verwenden Sie ihn sowohl auf dem Herd als auch im Backofen.

5. Betrieb

- Vor der Benutzung den Bräter auf mittlerer Hitze vorheizen, um das beste Kochergebnis zu erzielen.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.
- Für die besten Ergebnisse mischen Sie während des Kochens nicht zu oft, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.
- Nach dem Kochen lassen Sie den Bräter bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Bräter von Hand mit warmem Wasser und einer weichen Bürste. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.
- Um die Antihftbeschichtung aufrechtzuerhalten, bewahren Sie den Bräter an einem trockenen Ort auf und vermeiden Sie, ihn in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Bräter wird nicht gleichmäßig heiß.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer passenden und stabilen Kochstelle steht. Überprüfen Sie auch, ob die Wärmequelle auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel kleben am Bräter.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass der Bräter richtig vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Bräter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass er umweltgerecht recycelt wird.

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 Specialiteiten Casserole Schotel Ø 160mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Casserole Schotel Ø 160mm in gietijzer. Dit product is ontworpen voor optimale kookresultaten en is geschikt voor zowel het koken op het fornuis als het gebruik in de oven. Dankzij de hoogwaardige gietijzeren constructie zorgt deze casserole voor een gelijkmatige warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik dit product niet in de magnetron.
- Het handvat kan heet worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten.
- Vermijd het gebruik van metalen schrapers of schuurmiddelen om de binnenkant te reinigen.
- Houd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer op beschadigingen voordat u het product gebruikt; gebruik het niet als het beschadigd is.
- Plaats de casserole niet op een open vuur of een elektrische kookplaat zonder dat deze gevuld is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 160 mm
- Hoogte: 120 mm
- Capaciteit: 1.5 liter
- Gewicht: 1.5 kg
- Ovenbestendig: Ja, tot 250 °C
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het product op schade.
2. Voor het eerste gebruik, was de casserole met warm water en een mild afwasmiddel. Droog grondig af.
3. Voor een optimale bescherming van het gietijzer, kunt u de casserole licht insmeren met plantaardige olie.
4. Plaats de casserole op de gewenste warmtebron en gebruik een geschikte kookplaat (gas, elektrisch, inductie).

5. Gebruik

- Vul de casserole met de gewenste ingrediënten.
- Zet de temperatuur op matig tot hoog en verlaag deze zodra het koken begint.
- Dek de casserole af om de smaken en vochtigheid vast te houden.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de hete casserole.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de casserole afkoelen voor het schoonmaken.
- Reinig met een zachte spons en warm zeepwater. Vermijd schuurmiddelen.
- Droog het product grondig af voordat u het opbergt om roest te voorkomen.
- Voor langdurig behoud, kunt u de binnenkant na gebruik licht insmeren met olie.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbranden van voedsel
 - Oplossing: Zorg voor voldoende vocht in de casserole en gebruik een lagere temperatuur.
- Probleem: Kleverige resten na het koken
 - Oplossing: Laat de casserole weken in warm water voor het schoonmaken.
- Probleem: Rookontwikkeling tijdens het koken
 - Oplossing: Verlaag de temperatuur en zorg voor voldoende vet of vocht in de casserole.

8. Afvalverwerking

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor de recycling van metalen producten.
- Gooi dit product niet in de gewone afvalbak.

9. Contact

Mocht u vragen hebben of hulp nodig hebben, neem dan contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Especialidades Staub Ø 160mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

La cacerola especialidades Staub está diseñada para brindar un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en hierro fundido, distribuye el calor uniformemente y retiene la temperatura, lo que la convierte en la elección ideal para una variedad de técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada exclusivamente para uso en cocinas.
- Manejo caliente: Siempre utilice guantes o manoplas al manipular la cacerola caliente para evitar quemaduras.
- Superficies de cocción: Asegúrese de que la cacerola esté colocada sobre superficies estables y adecuadas para evitar volcaduras.
- Limpieza: No sumerja la cacerola caliente en agua fría, ya que esto puede provocar grietas o deformaciones.
- Cuidado con los utensilios: Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Almacenamiento: Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 160mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Capacidad: 0.5 L
- Usos: Apta para horno y todo tipo de cocinas, incluida inducción.
- Tratamiento de superficie: Esmalte negro.

4. Configuración e Instalación

- Retire cuidadosamente la cacerola del embalaje.
- Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Sécala completamente.
- Coloque la cacerola en la estufa o en el horno, asegurándose de que esté en una superficie plana y estable.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Agregue los ingredientes según la receta.
- Utilice siempre una tapa para una cocción uniforme y un mejor rendimiento.
- Ajuste la temperatura según sea necesario durante la cocción.
- Después de cocinar, deje que la cacerola se enfríe antes de manipularla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave o una esponja.
- Evite el uso de detergentes agresivos.
- Siga secando con un paño suave y asegúrese de que esté completamente seca antes de guardarla.
- Aplique una ligera capa de aceite en la superficie para preservar el esmalte.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si la cacerola se deforma, ajuste la temperatura utilizada y evite el cambio brusco de temperatura.
- Pegado de alimentos: Asegúrese de que la cacerola esté bien precalentada y use suficiente grasa o aceite.
- Manchas en el esmalte: Las manchas son normales. Limpie suavemente con un cepillo suave.

8. Disposición

- Cuando la cacerola ya no sea útil, descarte de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Evite tirar productos de hierro fundido al contenedor de reciclaje común.

9. Contacto

Para más información o consultas, contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Ce plat en fonte Staub d'un diamètre de 160 mm est spécialement conçu pour la cuisson lente et la préparation de plats savoureux. Sa conception en fonte permet une distribution uniforme de la chaleur et retient l'humidité, assurant ainsi une cuisson parfaite.

2. Informations de sécurité

- Veuillez utiliser le produit uniquement à des fins culinaires.
- Ne pas utiliser le plat sur une source de chaleur directe à plus de 250 °C sans surveillance.
- Évitez tout choc thermique. Ne placez pas un plat chaud dans l'eau froide.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques à l'intérieur du plat pour éviter les rayures.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, ne pas utiliser le produit.
- Ne pas nettoyer le plat à l'aide de produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager la surface.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 160 mm
- Couleur : Noir
- Convient pour tous les types de cuisson, y compris l'induction.
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 250 °C.

4. Installation et mise en place

1. Retirez l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
3. Placez le plat sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que votre source de chaleur (plaque électrique, gaz, etc.) est propre et en bon état avant l'utilisation.
5. Préchauffez votre plaque à une température appropriée avant d'ajouter tout aliment.

5. Fonctionnement

- Utilisez le plat uniquement sur une source de chaleur appropriée.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'introduire les aliments pour une meilleure cuisson.
- Pour une cuisson lente, couvrez le plat avec son couvercle et réduisez la chaleur.
- Surveillez la cuisson régulièrement pour ajuster la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchez bien le plat avant de le ranger pour éviter la rouille.
- Pour maintenir la surface, appliquez une légère couche d'huile après le nettoyage.

7. Dépannage

- Si le plat colle, cela peut être dû à une cuisson à trop haute température. Réduisez la chaleur lors des prochaines utilisations.
- En cas de fissures, n'utilisez pas le plat. Contactez notre service client pour des conseils.
- Si des aliments se brûlent, c'est peut-être une question de cuisson inadéquate ou de réglage de la chaleur.

8. Élimination

Pour une élimination appropriée, assurez-vous de respecter les réglementations locales pour les matériaux en métal et en fonte. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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 del prodotto per la Casseruola di Cast Iron Staub Specialities. Questo prodotto è stato progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale, combinando durata e prestazioni. La casseruola è realizzata in ghisa di alta qualità per garantire una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili: fuoco, forno o piano cottura adatto.
- Non posizionare la casseruola su fiamme dirette senza cibo all'interno.
- Maneggiare con cautela, poiché la casseruola può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine per proteggere le mani.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 160 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: Adatta per porzioni singole
- Adatta per tutti i tipi di piani di cottura compresi quelli a induzione.
- Lavabile in lavastoviglie.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Posizionare la casseruola su una superficie asciutta e piana.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia ben regolata e adeguata al diametro della casseruola.
- Non posizionare su fonti di calore troppo elevate per evitare surriscaldamenti bruschi.

5. Funzionamento

- Aggiungere la quantità desiderata di cibo e condimenti nella casseruola.
- Coprire con il coperchio se necessario.
- Accendere la fonte di calore, regolando a fuoco medio.
- Monitorare attentamente durante la cottura e mescolare se necessario.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la fonte di calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente e applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola presenta ruggine, utilizzare una spugna delicata per rimuovere delicatamente la ruggine e poi riapplicare l'olio.
- In caso di oggetti attaccati, prolungare la fase di ammollo e ripetere la pulizia con attenzione.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Consultare le normative locali per la corretta raccolta e smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci al

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.