

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1004110

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - Ø 200mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Oven Dish O 200mm Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Oven Dish O 200mm Cast Iron in Graphite Gray. Designed for versatility and durability, this oven dish is perfect for baking, cooking, and serving. The cast iron construction ensures even heat distribution, while the stylish design makes it suitable for any table setting.

2. Safety Information

When using the Staub Specialities Oven Dish, please follow these safety guidelines:

- Do Not Exceed Maximum Temperature: This product is safe for use in ovens and on stovetops. However, do not exceed the maximum temperature recommended by the manufacturer to prevent damage.
- Handle with Care: The dish retains heat for a long time. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoid Abrasive Materials: Use non-abrasive sponges or cloths to clean the dish, as harsh materials can scratch the surface.
- Keep Away from Children: Ensure that children are supervised around hot cookware.
- Proper Ventilation: Ensure proper airflow when using on high heat settings to avoid overheating.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Oven Dish O 200mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 200mm diameter
- Weight: Approximately 2.5 kg
- Suitable for: Oven and stovetop use
- Dishwasher Safe: Yes
- Manufacturer: Staub

4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the dish, ensuring no debris or packing materials remain inside.
2. First Use Seasoning: Although pre-seasoned, it is advisable to wash the dish with warm, soapy water before first use and dry thoroughly.
3. Placement: Place the dish on a stovetop or in the oven on a stable, flat surface. Ensure it is not placed against other hot surfaces or materials.
4. Avoid Thermal Shock: Do not place a cold dish into a pre-heated oven. Allow the dish to reach room temperature before heating.

5. Operation

- Preheating: Preheat your oven according to your recipe's instructions.
- Cooking: Use the oven dish as you would any other cookware. Ideal for roasting, baking, or serving.
- Transfer: For stovetop use, ensure that the dish is suitable for your stovetop type (gas, electric, induction).

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool before cleaning.
- Rinse with warm water and a mild detergent. Use a soft sponge or cloth.
- For stubborn residue, use a mixture of baking soda and water to create a paste.
- Dry immediately after washing to prevent rusting.
- Re-season the dish periodically by applying a thin layer of cooking oil to maintain its non-stick properties.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the dish is properly seasoned and not overheated.
- Rust Formation: Always dry your dish thoroughly after washing and store it in a dry place.
- Cracks or Chips: Inspect your dish for any signs of damage before use. If damaged, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

Please dispose of the product according to your local regulations. As a cast iron product, the dish can be recycled. Ensure that you remove any non-metal parts or coatings before recycling.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

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

Thank you for your purchase and enjoy your culinary creations with the Staub Specialities Oven Dish.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Ofen Dish O 200mm Gussstahl Graphitgrau (1004110)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Spezialitäten Ofen Dish. Dieses hochwertige Gussstahlprodukt ist ideal zum Schmoren, Backen und Servieren. Es bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und sorgt dafür, dass Ihre Speisen perfekt gegart werden.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einer offenen Flamme oder im mobilen Grill.
- Seien Sie vorsichtig, da das Geschirr während und nach dem Gebrauch sehr heiß wird. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder passende Handgriffe.
- Stellen Sie sicher, dass das Geschirr auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen platziert wird.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie das Geschirr nie unbeaufsichtigt, während es auf einer Wärmequelle steht.
- Reinigen Sie das Geschirr immer nach Gebrauch, um lange Haltbarkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 200 mm
- Gewicht: 1.85 kg
- Kompatibilität: Geeignet für alle Wärmequellen inklusive Induktion und Backofen
- Im Lieferumfang enthalten: 1 x Staub Spezialitäten Ofen Dish O 200mm

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und reinigen Sie es mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Geschirr gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Das Geschirr kann je nach Bedarf geölt werden, um die Antihafteigenschaften zu verbessern.
- Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der das Geschirr steht, stabil und hitzebeständig ist.

5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch ist es ratsam, das Geschirr leicht einzufetten.
- Erhitzen Sie das Geschirr allmählich auf mittlerer Hitze, um Übergänge zu vermeiden und das Material zu schonen.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um das Produkt während des Kochens zu bearbeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Geschirr nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Waschen Sie das Produkt von Hand mit warmem Wasser und einer sanften Bürste.
- Verwenden Sie niemals Spülmaschinen oder aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Geschirr sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Rauchentwicklung während des Gebrauchs.
Lösung: Die Hitze zu stark erhöhen oder das Produkt überhitzen; Temperatur reduzieren.
- Problem: Lebensmittel haften am Geschirr.
Lösung: Vor dem Kochen gut einölen und die Temperatur anpassen.
- Problem: Risse im Gusseisen.
Lösung: Überprüfen Sie die Gebrauchshinweise; ggf. Ersatz notwendig.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist langlebig, und bei richtiger Pflege sollte es viele Jahre halten.
- Sollte das Produkt nicht mehr verwendbar sein, entsorgen Sie es gemäß den lokalen Vorschriften für Gusseisen oder Metallabfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialiteiten Ovenschaal O 200 mm, Gietijzer, Grafietgrijs

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Ovenschaal. Deze hoogwaardige ovenschaal is ontworpen voor een uitstekende warmtegeleiding en behoud van smaak. Het gietijzer zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig worden verwarmd en optimaal gegaard.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze ovenschaal alleen voor de beoogde doeleinden.
- Raak de schaal niet aan met blote handen tijdens of direct na gebruik, aangezien deze zeer heet kan zijn. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Plaats de schaal niet op een koud oppervlak na gebruik, dit kan leiden tot barsten.
- Zorg ervoor dat de ovenschaal op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Laat de schaal nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik de ovenschaal niet in de magnetron of op inductiekookplekken zonder daarvoor ontworpen accessoires.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik de schaal niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Oven, fornuis, grill
- Geschikt voor gebruik op vuur en andere verwarmingsbronnen.

4. Installatie en Setup

1. Haal de ovenschaal uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de schaal op een geschikt kookoppervlak of in de oven. Zorg ervoor dat de schaal stevig staat.
3. Kalibreer de oven of kookplaat naar de gewenste temperatuur voordat u de schaal in gebruik neemt.

5. Bediening

- Plaats de ingrediënten in de ovenschaal.
- Zet de schaal in de voorverwarmde oven of op de kookplaat.
- Houd rekening met de kooktijden en temperaturen aanbevolen in uw recept.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de schaal.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de ovenschaal afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Droog de schaal grondig af om roest te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, behandel de schaal af en toe met een beetje plantaardige olie.

7. Probleemoplossing

- Schaal plakt aan de binnenkant: Dit kan worden veroorzaakt door onvoldoende olie of een verkeerde temperatuur. Probeer meer olie te gebruiken en de temperatuur aan te passen.
- Voedsel roest: Zorg ervoor dat de schaal goed gedroogd is na het reinigen en behandel indien nodig met olie.

8. Afvoer

- Als u de ovenschaal niet meer wilt gebruiken, dien deze dan op een verantwoorde manier af te voeren. Het gietijzer kan vaak worden gerecycled, dus neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor instructies.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Fuente de Horno Staub

1. Información General

La Fuente de Horno Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción uniforme y la retención de calor, ideal para asar, hornear y servir. Fabricada en hierro fundido, ofrece una excelente durabilidad y versatilidad en diversas aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso en hornos y fuentes de calor. No utilizar en fuentes de calor directo como fogones o parrillas.
- Guantes de protección: Siempre utilice guantes adecuados al manejar la fuente caliente para evitar quemaduras.
- Evitar cambios bruscos de temperatura: No coloque la fuente caliente sobre superficies frías o en agua fría.
- Cuidado al limpiar: No sumerja la fuente caliente en agua fría para evitar que se agriete.
- Mantener fuera del alcance de los niños: Este es un objeto caliente y puede representar un peligro para los niños.
- Inspeccionar antes de usar: Examine la fuente regularmente en busca de cualquier daño o desgaste. No usar si presenta daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 1004110
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Diámetro: 200 mm
- Uso: Apto para horno, cocina de inducción, y asado.
- Capacidad: Ideal para porciones individuales o guisos pequeños.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la fuente de su embalaje y verifique que no tenga daños.
2. Lave la fuente con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
3. Aplicar una ligera capa de aceite en el interior de la fuente para mejorar el rendimiento antiadherente.
4. Coloque la fuente en el estante central del horno para la cocción. Asegúrese de que el horno esté precalentado según la receta requerida.

5. Operación

- Precaliente su horno a la temperatura deseada antes de agregar alimentos a la fuente.
- Coloque los ingredientes en la fuente de manera uniforme y ciérrela con la tapa si dispone de una.
- Cocine según las instrucciones de su receta. Es recomendable usar utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la fuente se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite detergentes fuertes.
- Seque bien para prevenir la oxidación.
- Para el cuidado a largo plazo, aplique aceite comestible ligero después de cada lavado para mantener la superficie adecuada.

7. Solución de Problemas

- Agujeros o grietas visibles: No utilizar, comuníquese con el soporte técnico.
- Alimentos se pegan: Aplique una capa más de aceite o ajuste la temperatura del horno.
- Descoloramiento: Esto es normal con el uso, no afecta el rendimiento.

8. Eliminación

Deseche la fuente de horno Staub responsablemente. Consulte su normativa local sobre la disposición de materiales de hierro fundido. La fundición es reciclable.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir la Fuente de Horno Staub. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plat à Four Staub Spécialités - Ø 200mm en Fonte - Gris Graphite (1004110)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Plat à Four Staub Spécialités en fonte. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour en garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas dépasser la température maximale recommandée pour le produit.
- Évitez les chocs thermiques : ne placez pas un plat chaud sous l'eau froide ou dans un environnement froid.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le plat chaud pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser sous le grill ou au micro-ondes, sauf si spécifié.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'absence de fissures ou d'autres dommages. Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface émaillée.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Plat à Four Staub Spécialités Ø 200mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Gris Graphite
- Dimensions : Ø 200mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatible avec : Plaques de cuisson, fours, et cuisinières à gaz ou électriques.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le plat de son emballage.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement le plat à l'aide d'un chiffon doux.
4. Placez le plat sur une surface stable de votre cuisinière ou dans votre four. Assurez-vous qu'il est bien centré pour une cuisson uniforme.

5. Utilisation

- Préchauffez votre four à la température souhaitée.
- Ajoutez les ingrédients au plat à four avant de le placer dans le four.
- Réglez une minuterie si nécessaire pour surveiller le temps de cuisson.
- Après cuisson, retirez soigneusement le plat à l'aide de gants de cuisine.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Séchez complètement le plat avant de le ranger.
- Il est conseillé de graisser légèrement l'intérieur du plat avec un peu d'huile avant de le ranger pour préserver l'émail.

7. Dépannage

- Problème : Le plat présente des taches.
Solution : Tuez les taches avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, puis rincez et séchez.
- Problème : Le plat colle.
Solution : Utilisez un peu d'huile avant la cuisson pour éviter que les aliments n'adhèrent.

8. Élimination

- Le plat en fonte peut être recyclé. Consultez les directives locales concernant l'élimination des déchets pour disposer du produit en toute sécurité.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto da Forno Staub Specialities O 200mm in Ghisa Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Piatto da Forno Staub Specialities O 200mm in Ghisa Grigio Grafite. Questo piatto è progettato per offrire prestazioni superiori in cucina, garantendo cotture uniformi e risultati deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avviso di bruciature: Le superfici del piatto possono diventare molto calde durante l'uso. Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il piatto caldo.
- Stabilità del pirofila: Assicurarsi di posizionare il piatto su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Uso del forno: Non utilizzare il piatto su fuochi diretti o in un forno a microonde, a meno che non sia specificatamente indicato.
- Pulizia: Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per pulire il piatto, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il piatto per eventuali segni di danno. Non utilizzare un piatto danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Modello: Specialities Oven Dish O
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio Grafite
- Diametro: 200 mm
- Utilizzo: Adatto per forno e cucina tradizionale
- Caratteristiche: Resistente, distribuzione uniforme del calore, manici integrati per una facile presa.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il piatto dalla confezione e ispezionarlo per eventuali danni.
2. Lavare il piatto con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare con un panno morbido.
4. Posizionare il piatto in forno sulla griglia centrale per una migliore circolazione del calore.

5. Operazione

- Per cotture migliori, preriscaldare il forno secondo le indicazioni della ricetta.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie del piatto.
- Seguire sempre i tempi di cottura specificati nella ricetta e monitorare la cottura per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il piatto prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro; evitare di immergere in acqua.
- Asciugare immediatamente con un panno per evitare ruggine.
- Per la manutenzione, si consiglia di applicare un sottile strato d'olio sulla superficie per mantenere la ghisa in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Fumo eccessivo: Questo può accadere se il piatto è sovraccarico di grassi o oli. Ridurre la quantità di olio utilizzato.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il piatto sia posizionato centralmente nel forno; se necessario, ruotare il piatto a metà cottura.
- Danni alla superficie: Evitare utensili metallici e spugne abrasive.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non gettare il piatto nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania