

# 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: 1004112**

**STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - Ø 200mm - Cast iron - Black**



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 (Black)

### 1. General Information

Thank you for your purchase of the Staub Specialities Oven Dish O 200mm cast iron dish. This product is designed for high-performance cooking and is ideal for a wide range of culinary applications. Its durable construction ensures even heat distribution, retaining heat for extended periods and providing excellent cooking results.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use oven mitts or pot holders when handling the dish as it will become very hot during use.
- **Stability:** Ensure the dish is placed on a stable, heat-resistant surface while in use to prevent any accidental spills or injuries.
- **Child Safety:** Keep the dish out of reach of children when in use and during cooling periods to prevent burns and accidents.
- **Avoid Temperature Shock:** Do not expose the dish to rapid temperature changes (e.g., from freezer to oven) as this may cause the material to crack.
- **Use with Care:** Avoid dragging the dish across surfaces as this could scratch the finish or cause damage.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Cast Iron
- **Diameter:** 200 mm
- **Color:** Black
- **Suitable for:** All heat sources including induction, oven, grill, and stovetop
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Oven Safe:** Yes

### 4. Setup and Installation

- Unbox the Staub dish and remove any packaging materials.
- Wash the dish with warm, soapy water prior to first use, using a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth.
- Apply a thin layer of vegetable oil to the internal surface of the dish to enhance its non-stick properties.

### 5. Operation

- Preheat your oven according to your recipe's requirements.
- Place the prepared food into the Staub dish.
- For optimal cooking results, you may cover the dish with a lid or aluminum foil to retain moisture if required.
- Monitor the cooking progress through the oven's viewing window if available.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool before cleaning to avoid burns.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid steel wool or abrasive pads which could damage the surface.
- For stubborn residues, soak the dish in warm water for a short period before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust and maintain the finish.

### 7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure that the cooking surface was properly seasoned or oiled before use.
- **Cracks or Chips:** If you notice any cracks or chips, discontinue use and contact customer service for assistance.
- **Dull Finish:** Over time, the finish may appear dull. A gentle seasoning with oil can restore its shine.

### 8. Disposal

- At the end of its life, dispose of the product responsibly. The cast iron material is recyclable.
- For local disposal regulations, please contact your waste management service.

### 9. Contact

For further inquiries or customer support, please reach us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Ofenschüssel Ø 200 mm Gusseisen Schwarz (1004112)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub Spezialitäten Ofenschüssel. Diese hochwertige Gusseisenform eignet sich ideal für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Sie kombiniert Funktionalität mit elegantem Design und ist für den Einsatz im Ofen, auf dem Grill oder auf dem Herd geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Ofenschüssel nicht auf offener Flamme oder in der Mikrowelle.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe beim Gebrauch heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenschüssel auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Ofenschüssel nach dem Kochen nicht von Kindern oder Haustieren erreichen, während sie noch heiß ist.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Ofenschüssel zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Ofenschüssel vor dem ersten Gebrauch gründlich, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 200 mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Induktion, Keramik, Elektro- und Gasherd, Grill und Backofen
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Ofenfest bis: 260 °C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Produkte von der Ofenschüssel.
2. Reinigen Sie die Oberfläche der Ofenschüssel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Ofenschüssel gründlich ab.
4. Beachten Sie bei der Verwendung auf dem Herd die entsprechenden Töpfeindektionen, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen.

## 5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Innenfläche leicht mit Pflanzenöl einreiben.
- Preheat den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie die Speisen hineinlegen.
- Benutzen Sie nie scharfe Gegenstände, um die Oberfläche zu beschädigen.
- Achten Sie auf die empfohlene Temperaturmaximalgrenze von 260 °C.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Ofenschüssel vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Ofenschüssel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Schüssel gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Ofenschüssel an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Oberfläche der Ofenschüssel ist beschichtet.  
Lösung: Dies kann durch zu hohe Temperaturen oder aggressive Reinigungsmittel verursacht werden. Vermeiden Sie diese in Zukunft.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird, und verwenden Sie die Ofenschüssel auf einer geeigneten Kochfläche.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Ofenschüssel in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Altmaterialien. Gusseisen kann recycelt werden, achten Sie darauf, die Schüssel vor der Entsorgung gründlich zu reinigen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialities Oven Dish O 200mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Specialities Oven Dish O 200mm. Deze hoogwaardige ovenschaal is ideaal voor elke keuken en ontworpen voor optimaal koken en bakken. Gemaakt van gietijzer, bevordert het een gelijkmatige en efficiënte warmteverdeling.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel. Raak de schaal niet aan met blote handen wanneer deze heet is.
- Hete Oppervlakken: De buitenkant van de ovenschaal kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek.
- Voorkom Schade: Vermijd het gebruik van metalen gereedschappen om krassen op het oppervlak te voorkomen. Gebruik altijd siliconen, houten of plastic kookgerei.
- Veilig Gebruik in de Oven: Deze ovenschaal is geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C. Vermijd directe blootstelling aan vlammen.
- Reiniging: Volg de reinigingsinstructies zorgvuldig op. Gebruik geen schurende materiaal dat het oppervlak kan beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Productlijn: Staub
- Ovenschaal diameter: O 200 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Oven bestendig tot 250°C
- Geschikt voor: Gas, inductie, keramisch en elektrisch koken

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de Staub ovenschaal op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Controleer voor gebruik of de schaal vrij is van beschadigingen.
3. Gebruik de ovenschaal altijd op een geschikte kookplaat of in de oven.
4. Schakel de kookplaat of oven in op de gewenste temperatuur.

## 5. Bediening

- Voor het bereiden van gerechten, plaatst u de ingrediënten in de ovenschaal.
- Plaats de schaal in de voorverwarmde oven of op de kookplaat.
- Houd de kook- of baktijden aan volgens uw recept.
- Gebruik ovenwanten om de schaal uit de oven te halen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de ovenschaal afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de schaal af met warm water. Gebruik een zachte spons of doek.
- Voor hardnekkige resten kunt u een beetje bakingsoda gebruiken.
- Droog de schaal grondig na het schoonmaken en bewaar deze op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de schaal.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de schaal goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet of olie.
- Probleem: Ongelijkmatige garing.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de oven goed is voorverwarmd en gebruik de juiste temperatuurinstellingen.

## 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van huishoudelijke producten. Dit product is vervaardigd van duurzaam materiaal en kan gerecycled worden volgens de toepasselijke wetgeving.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Fuente de Horno de Hierro Fundido Staub (O 200mm, Negro)

## 1. Información General

La fuente de horno de hierro fundido Staub es diseñada para proporcionar una cocción uniforme y una excelente retención del calor. Ideal para asar, hornear y servir, esta pieza de cocina combina funcionalidad y estilo, asegurando que tus platos se preparen a la perfección.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso en horno y en superficies de cocción. No utilizar en microondas.
- Calor excesivo: Evitar exponer la fuente a cambios bruscos de temperatura. No colocar en una fuente de calor directa o sobre una llama abierta.
- Manipulación: Utilizar guantes de cocina o paños al manipular la fuente caliente. La superficie puede quemar.
- Superficies: Colocar siempre la fuente en superficies resistentes al calor.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños. No dejar a los niños manipulando el producto sin supervisión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Staub
- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Negro
- Capacidad: Ideal para porciones individuales o como acompañante en la mesa.
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción.

## 4. Instalación y Configuración

1. Limpieza inicial: Lavar la fuente con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
2. Secado: Secar completamente la fuente con un paño limpio.
3. Condimentación (opcional): Aplicar una ligera capa de aceite en el interior de la fuente para mejorar la antiadherencia.
4. Colocación: Colocar la fuente en la rejilla del horno o en la estufa. Asegúrese de que esté en una superficie plana y estable.

## 5. Operación

- Precalentar el horno según la receta que estés preparando.
- Colocar los ingredientes en la fuente y cubrir (si es necesario).
- Cocinar según las instrucciones de la receta. No usar utensilios metálicos que puedan rayar el acabado de la fuente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Esperar a que la fuente se enfríe por completo.
- Lavar a mano con agua tibia y un paño suave. Evitar detergentes abrasivos.
- Secar inmediatamente para prevenir la oxidación.
- Para mantener los colores vibrantes, no dejar en remojo.

## 7. Resolución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de usar suficiente aceite o mantequilla antes de cocinar.
- Daños en la superficie: Evitar utensilios metálicos y abrasivos. En caso de raspaduras, lija suavemente y vuelve a aceitar.
- Oxidación: Limpie la humedad regularmente y almacene en un lugar seco.

## 8. Eliminación

- Este producto es duradero y reciclable. Si desea deshacerse de él, considere ofrecerlo a otras personas o devolverlo a un centro de reciclaje adecuado. No incinerar.

## 9. Contacto

Para más consultas, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Staub. Disfruta de tu experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la cocotte en fonte Staub

### 1. Informations Générales

La cocotte en fonte Staub est conçue pour une cuisson optimale sur tous les types de feux, y compris l'induction. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle offre une répartition uniforme de la chaleur, garantissant des résultats de cuisine savoureux. Ce produit est idéal pour rôtir, mijoter et braiser vos plats préférés.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour la cuisson sur des surfaces de chaleur appropriées (plaque à induction, gaz, électrique et dans le four).
- Chaleur : Ne laissez pas la cocotte vide sur une source de chaleur, cela peut l'endommager.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation, la cocotte peut devenir très chaude.
- Produits abrasifs : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des éponges rugueuses, cela pourrait rayer la surface.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsque vous cuisinez.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte en fonte Staub
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 2,9 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de feux, y compris l'induction
- Résistance à la chaleur : Peut être utilisé dans un four jusqu'à 250°C

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Pour la première utilisation, lavez la cocotte en fonte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Essuyez avec un chiffon propre et sec.
4. Si vous utilisez la cocotte sur une plaque à induction, assurez-vous qu'elle est compatible.
5. Placez la cocotte sur la source de chaleur souhaitée pour commencer à cuisiner.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments n'attachent.
3. Couvrez avec le couvercle lors de la cuisson pour une meilleure rétention de chaleur et d'humidité.
4. Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter la surcuisson.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les tâches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude et un peu d'eau pour frotter.
- Séchez soigneusement et appliquez un léger film d'huile avant de ranger pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la cocotte
- Solution : Utiliser une quantité adéquate d'huile lors de la cuisson et éviter les températures trop élevées.
- Problème : La cocotte émet une odeur désagréable
- Solution : Nettoyez la cocotte soigneusement et évitez de laisser des résidus alimentaires.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des produits en fonte. Il est recommandé de retourner le produit à un point de vente ou un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone : 0800 7000 220
  - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tegame in Ghisa Staub Specialities

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il tegame in ghisa Staub Specialities, progettato per una cottura ottimale e duratura. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, con un design elegante e funzionale, ideale per preparare e servire i vostri piatti preferiti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il tegame su piani di cottura piatti e stabili.
- Non lasciare il tegame sul fuoco o su una fonte di calore senza sorveglianza.
- Utilizzare presine o guanti da forno per maneggiare il tegame caldo per evitare scottature.
- Non immergere il tegame caldo in acqua fredda, poiché ciò potrebbe provocare crepe.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare periodicamente lo stato del prodotto e sostituirlo se presenta segni di usura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: Ø 200 mm
- Peso: 1.82 kg
- Colore: Nero
- Capacità: 0.6 L
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di fuoco, inclusi quelli a induzione e forno
- Lavabile in lavastoviglie, anche se si consiglia il lavaggio a mano per preservarne la durata.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il tegame dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Lavare il tegame con acqua calda e sapone, quindi asciugarlo accuratamente.
- Posizionare il tegame su una superficie piana prima di utilizzarlo.
- Se utilizzato per la prima volta, si consiglia di condirlo con un filo d'olio per migliorare le proprietà antiaderenti.

## 5. Operazione

- Posizionare gli ingredienti nel tegame e coprire con il coperchio se necessario.
- Utilizzare un fuoco medio per la cottura, riscaldando lentamente e uniformemente.
- Monitorare la cottura per evitare che il cibo si attacchi o bruci.
- Dopo l'uso, permettere al tegame di raffreddarsi prima di maneggiarlo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il tegame prima di lavarlo.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente neutro, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o spazzole metalliche.
- Asciugare perfettamente per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario condire nuovamente la superficie interna.
- Se il tegame presenta macchie o segni di ruggine, pulire con una miscela di acqua e aceto e ripristinarne lo smalto.
- Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il tegame insieme ai rifiuti domestici.
- Rivolgersi alle autorità locali per informazioni su come smaltire correttamente i prodotti in ghisa e il loro imballaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o richieste, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania