

# 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: 1004114**

**STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - oval - 210mm - cast iron - graphite gray**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Oval Oven Dish

## 1. General Information

The Staub Specialities Oval Oven Dish is a high-quality cast iron cookware designed for versatile cooking in the oven, on the stove, and even serving at the table. Ideal for cooking casseroles, roasting meats, or baking desserts, this oven dish combines traditional craftsmanship with modern design, ensuring optimal heat retention and even cooking.

## 2. Safety Information

- Usage: Always use oven mitts or pot holders when handling the dish, as the handle and body will become extremely hot during cooking.
- Heat Sources: This oven dish is suitable for all heat sources, including induction, gas, electric, ceramic, and grill.
- Avoid Dropping: Dropping or banging the dish may cause chipping or breakage. Handle with care.
- Oven Safety: Do not place cold dish into a hot oven. Allow the dish to reach room temperature before cooking to prevent thermal shock.
- Cleaning Precautions: Use caution when cleaning. Do not immerse hot dish in cold water immediately after use; allow it to cool down first.
- Children's Safety: Keep out of reach of children. Educate children about the dangers of hot cookware.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 210 mm (oval)
- Color: Graphite Gray
- Oven Safe: Yes
- Grill Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

## 4. Setup and Installation

- Preparation: Before first use, wash the dish with warm, soapy water and dry thoroughly.
- Seasoning (Optional): For enhanced non-stick properties, you may choose to season the dish: apply a thin layer of cooking oil (preferably high-smoke-point) to the inside surface and heat in an oven at 180°C (350°F) for 1 hour.
- Placement: Place the oven dish on a stable, heat-resistant surface when not in use.

## 5. Operation

- Preheat your oven as recommended for the specific recipe you are following.
- Place the dish on the center rack to ensure even cooking.
- For stovetop use, place on medium heat and avoid high temperatures to prevent warping.
- Utilize the lid (if available with your purchase) for braising or simmering dishes.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the dish to cool completely after cooking.
- Cleaning: Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool which may damage the surface.
- Drying: Thoroughly dry the dish to prevent rusting.
- Storage: Store in a cool, dry place. Consider applying a light coat of oil before storage for extended seasoning.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure the dish is adequately pre-heated and consider seasoning the dish before use.
- Rusting: If rust occurs, scrub with fine steel wool, reseason, and store properly after drying.
- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use and contact customer service for guidance.

## 8. Disposal

Dispose of the Staub Specialities Oven Dish responsibly. As it is made of cast iron, it can be recycled. Check with local recycling programs to ensure proper disposal.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Staub Spezialitäten Ofenform Oval 210mm Gusseisen Graphitgrau (1004114)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Spezialitäten Ofenform entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist auf optimale Wärmeverteilung und -speicherung ausgelegt und damit ideal für das langsame Garen, Braten und Servieren von Speisen. Sie vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernem Design und ist ein hervorragendes Küchenwerkzeug für die Zubereitung köstlicher Gerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Beachten Sie alle Warnhinweise auf der Produktverpackung.
- Verwenden Sie die Ofenform nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenform ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen oder reinigen.
- Vermeiden Sie Kontakt mit der heißen Oberfläche, um Verbrennungen zu verhindern.
- Halten Sie die Ofenform jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie geeignete Ofenhandschuhe, wenn Sie die Ofenform aus dem Backofen nehmen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge, da diese die Oberfläche beschädigen können.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 210 mm
- Eigenschaften: Gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Hitzebeständigkeit, geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion, ofenfest.
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie die Ofenform auf Beschädigungen.
2. Vor der ersten Benutzung spülen Sie die Ofenform in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Fetten Sie die innere Oberfläche leicht mit einem hochtemperaturbeständigen Öl ein, um die Antihafwirkung zu verbessern.
4. Stellen Sie die Ofenform auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Belüftung vorhanden ist.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die Zutaten in die Ofenform.
- Verwenden Sie die Ofenform im Backofen oder auf dem Herd bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenform während des Kochens nicht trocken wird; fügen Sie gegebenenfalls Flüssigkeit hinzu.
- Nach dem Gebrauch die Form vorsichtig abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Ofenform vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie Geschirrspüler sowie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Ofenform sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei Bedarf tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, um die Oberfläche zu pflegen.

## 7. Fehlersuche

- Die Speisen kleben an der Oberfläche: Möglicherweise ist die Oberfläche nicht ausreichend eingebrannt oder gewürzt. Fetten Sie vor der nächsten Verwendung die Oberfläche ein.
- Die Ofenform hat Rostflecken: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sanft mit feinem Schleifpapier und ölen Sie die Oberfläche.
- Ungleichmäßige Garzeiten: Stellen Sie sicher, dass die Ofenform nicht überfüllt ist und die Hitze gut zirkulieren kann.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisenprodukte sind langlebig und sollten idealerweise wiederverwendet oder recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialities Ovenschotel - Ovaal 210mm Gietijzer - Grafietgrijs 1004114

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Staub Specialities Ovenschotel. Deze ovaalvormige ovenschaal van 210 mm is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ideaal voor het bereiden van een breed scala aan gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de ovenschaal alleen zoals bedoeld en volg de instructies in deze handleiding.
- Verbranding: De ovenschaal kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of planken om brandwonden te voorkomen.
- Kindveiligheid: Bewaar het product buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen van het kookoppervlak wanneer de schaal in gebruik is.
- Schade: Controleer de schaal regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik geen beschadigde producten.
- Reiniging: Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 210 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Vermogen: Geschikt voor gebruik in oven en op inductieplaten
- Capaciteit: Ideaal voor 1-2 porties

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking: Haal de ovenschaal voorzichtig uit de doos en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaatsing: Zet de ovenschaal op een vlakke, stabiele ondergrond, zoals een kookplaat of ovenrooster. Zorg ervoor dat het oppervlak bestand is tegen hoge temperaturen.
3. Gebruik: Plaats de schaal in de oven, of gebruik deze op een kookplaat. Controleer de handleiding van uw kookplaat of oven voor specifieke instructies over gebruik met gietijzer.

## 5. Bediening

- Verwarm de ovenschaal geleidelijk om te voorkomen dat het gietijzer scheurt.
- Voeg uw ingrediënten toe en kook zoals gewenst.
- Gebruik hout of siliconen spatels om te vermijden dat de interne coating wordt beschadigd.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de ovenschaal volledig afkoelen na gebruik.
- Maak de schaal schoon met warm water en een zachte spons.
- Vermijd afwasmiddelen en schurende schoonmaakmiddelen om de levensduur van de coating te waarborgen.
- Het is aanbevolen om de schaal af en toe te oliën om de antiaanbaklaag te onderhouden.

## 7. Probleemoplossing

- Schaal plakt aan: Zorg ervoor dat je de schaal voldoende verwarmt en gebruik een beetje olie voor het koken.
- Krasvorming: Gebruik altijd kunststof of houten keukengerei om krassen te voorkomen.
- Smaak verandering: Dit kan optreden bij de eerste paar gebruiksbeurten. Dit is normaal voor gietijzer, en het zal verbeteren met gebruik.

## 8. Afvalverwerking

Verwijder de ovenschaal op een milieuvriendelijke manier. Gietijzeren producten kunnen worden gerecycled. Volg uw lokale voorschriften voor afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en geniet van de veelzijdigheid van uw Staub Ovenschotel!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Ovalada Staub Especialidades 210mm

## 1. Información General

La sartén ovalada Staub de 210 mm es una herramienta de cocina excepcional diseñada para todo tipo de preparaciones culinarias. Fabricada en hierro fundido, ofrece una distribución uniforme del calor, ideal para asar, guisar y hornear. Su color gris grafito aporta elegancia y se adapta a cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para cocinar alimentos. No use el utensilio para otros fines.

- Calor: Mantenga el producto alejado de fuentes de calor directas excesivas, como llamas abiertas o quemadores de gas sin control.

- Superficies calientes: Utilice manoplas o agarraderas para evitar quemaduras al manipular la sartén caliente.

- Montaje: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la sartén sea estable.

- Limpieza: Evite sumergir el utensilio caliente en agua fría para prevenir deformaciones.

- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido

- Dimensiones: 210 mm

- Color: Gris grafito

- Compatibilidad con fuentes de calor: Inducción, gas, eléctrico, cerámica

- Resistencia al horno: Hasta 260°C

- Diseño de tapa: Contiene vapor para una cocción más efectiva.

## 4. Configurar e Instalación

- Retire la sartén del empaquetado y lave antes de su primer uso con agua caliente y un detergente suave.

- Seque completamente la sartén con un paño o toalla.

- Aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie interior antes de calentarla para mejorar la protección y el rendimiento.

- Coloque la sartén en la estufa o en el horno, asegurándose de que esté en una superficie plana y estable.

## 5. Operación

- Precaliente la sartén a fuego medio antes de añadir los ingredientes.

- Al cocinar, ajuste el fuego según sea necesario. La sartén retiene el calor, por lo que es posible que no sea necesario un fuego muy alto.

- Para evitar que los alimentos se peguen, use suficiente grasa (aceite o mantequilla) antes de añadir los ingredientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje enfriar la sartén completamente.

- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave, evitando detergentes fuertes.

- Seque bien la sartén para evitar la oxidación.

- Puede aplicar una ligera capa de aceite después de limpiar para mantener la superficie en buen estado.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegajosos: Asegúrese de que la sartén esté suficientemente caliente y con suficiente grasa antes de cocinar.

- Desgaste de color: Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Mantenga la sartén bien cuidada para prolongar su vida útil.

- Deformación: Evite someter la sartén a cambios bruscos de temperatura.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, consulte las normativas locales sobre la eliminación de hierro fundido.

- Este material es reciclable, así que considere llevarlo a un centro de reciclaje apropiado.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plat ovale en fonte Staub. Conçu pour offrir une performance exceptionnelle en cuisine, ce plat est idéal pour rôtir, gratiner et servir. Fabriqué en fonte de haute qualité, il assure une répartition uniforme de la chaleur, garantissant des résultats de cuisson impeccables.

### Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Chaleur : Évitez un contact direct avec le feu ou une chaleur extrême. Ne pas laisser à portée des enfants.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du plat chaud.
- Produits Chimiques : Évitez les agents abrasifs et corrosifs lors du nettoyage pour préserver le revêtement.
- Évitez l'humidité : Ne laissez pas le plat immergé dans l'eau.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériel : Fonte
- Couleur : Gris Graphite
- Dimensions : 210 mm
- Capacité : Convient à des plats pour 2-4 personnes
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Résistance à la chaleur : Peut être utilisé au four jusqu'à 250 °C

### Configuration et Installation

1. Déballage : Retirer soigneusement le plat de son emballage.
2. Vérification : Inspectez le produit pour détecter tout dommage ou défaut. Si le plat est endommagé, ne pas l'utiliser et contacter le fabricant.
3. Lavage Initial : Avant la première utilisation, lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Rincez et séchez complètement.
4. Saisonnage : Pour un meilleur résultat, il est recommandé de graisser légèrement la surface intérieure avec de l'huile avant la première utilisation.

### Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température désirée.
- Ajoutez vos ingrédients dans le plat.
- Couvrez si nécessaire ou placez au four directement.
- Vérifiez la cuisson régulièrement pour éviter une surcuisson.

### Nettoyage et Entretien

- Lavez le plat à la main après chaque utilisation avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Pour les résidus collés, laissez tremper dans l'eau chaude avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de lave-vaisselle.
- Séchez complètement avant de ranger.

### Dépannage

- Problème : Plat rouillé  
- Solution : Nettoyez avec une laine d'acier douce et appliquez de l'huile pour le ressaisonner.
- Problème : Ingrédients collent au plat  
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse lors de la cuisson.

### Élimination

Si le plat n'est plus d'usage, recyclez-le conformément aux réglementations locales concernant les produits en métal. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères.

### Contact

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per la Pirofila Oval Staub

### 1. Informazioni Generali

La pirofila Oval Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e una ritenzione del calore ottimale. Questo prodotto è ideale per la preparazione di stufati, arrostiti e altre pietanze, garantendo risultati deliziosi ogni volta.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non utilizzare su fiamme dirette o in forno a microonde.
- Riscaldamento: Evitare il surriscaldamento. Non oltrepassare la temperatura massima consigliata.
- Manutenzione: Lasciare raffreddare la pirofila prima di lavarla.
- Maniglie: Prestare attenzione durante la rimozione dal forno, le maniglie possono diventare calde.
- Superfici: Utilizzare utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 210 mm
- Peso: 1.80 kg
- Tipo di cottura: Adatta per tutti i tipi di piano cottura e forno.

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pirofila dalla confezione.
2. Lavare la pirofila con acqua calda e sapone.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la pirofila su una superficie stabile e piana, lontano da fiamme dirette e fonti di calore.

### 5. Funzionamento

1. Preriscaldare il forno a temperatura desiderata.
2. Aggiungere gli ingredienti nella pirofila.
3. Coprire se necessario con il coperchio e posizionare nel forno.
4. Seguire le ricette specifiche per tempi e temperature di cottura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare saponi abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Assicurati di ungere la pirofila prima dell'uso.
- Cottura non uniforme: Verifica che il forno sia calibrato correttamente.
- Ruggine apparente: Assicurati di asciugare bene dopo la pulizia e applicare un leggero strato di olio.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sul riciclaggio. La ghisa è un materiale riciclabile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania