

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: 1004116

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - oval - 240mm - cast iron - graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Oven Dish Oval 240mm Cast Iron Graphite Gray (1004116)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Oven Dish. This oval cast iron dish is ideal for preparing and serving a variety of delicious meals. Its enameled surface enhances cooking and makes it easy to clean, ensuring optimal cooking results every time.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the oven dish according to the instructions provided in this manual.
- Heat Resistance: This product is designed for high temperatures. Use caution when handling hot cookware to prevent burns.
- Placement: Do not place the dish on cold surfaces directly after removing it from the oven. Always allow it to cool slightly before placing it on countertops or tables.
- Child Safety: Keep the oven dish out of reach of children while in use and during cleaning.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 240 mm
- Usage: For use in the oven, on the stovetop, and under the broiler.
- Compatibility: Suitable for all cooking surfaces, including induction.
- Care Instructions: Dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve the lifespan.

4. Setup and Installation

- Ensure that the cooking surface is clean and free of any debris.
- Place the dish on the stovetop or in the oven as required. For stovetop use, ensure the burner size aligns with the dish size.
- To avoid damage, do not preheat an empty dish. Always add food to the dish before placing it in the oven.

5. Operation

- Preheat the oven as necessary for your recipe.
- Use oven mitts when handling the dish, especially when it is hot.
- Cooking time will vary depending on the recipe. Always follow recipe instructions for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the oven dish to cool before cleaning.
- Clean the dish with warm water and mild dish soap. Use a soft sponge or cloth.
- Avoid metal utensils or abrasive cleaners that may scratch the surface.
- To maintain the cast iron's properties, apply a light coat of oil after cleaning.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure to preheat properly and use sufficient cooking oil or fat.
- Uneven Cooking: Check your oven's temperature accuracy and avoid crowding the dish with too much food.
- Chips or Cracks: Inspect the dish before each use. If any damage is discovered, discontinue use.

8. Disposal

This product is made of cast iron and is recyclable. Before disposal, consider the local regulations for recycling metal products.

9. Contact

For further support, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing Staub cookware. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten-Backform Oval 240mm Gusseisen Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Spezialitäten-Backform Oval 240mm aus Gusseisen ist perfekt geeignet für das Zubereiten von Aufläufen, Gratins und weiteren speziellen Gerichten. Mit ihrem stilvollen Design und der hochwertigen Verarbeitung ermöglicht sie eine gleichmäßige Wärmeverteilung und somit hervorragende Kochergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Backform vor der ersten Benutzung gründlich zu reinigen.
- Verwenden Sie die Backform niemals auf direkter Hitze oder in der Mikrowelle, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Backform auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, während sie erhitzt wird.
- Verwenden Sie beim Handhaben der heißen Backform stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Backform nie ohne Aufsicht auf dem Herd oder im Ofen.
- Bewahren Sie die Backform außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 240mm (Länge)
- Energiequelle: Herd, Ofen (alle Arten)
- Fassungsvermögen: Geeignet für bis zu 4 Portionen
- Temperaturbeständigkeit: Bis 250°C (482°F)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Backform.
- Vor der Verwendung sollten Sie die Backform mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie die Backform gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Sie können die Backform vor der ersten Benutzung leicht mit Öl einreiben, um die natürliche Antihafbeschichtung zu fördern.
- Stellen Sie sicher, dass die Backform vor der Verwendung auf eine geeignete Kochfläche oder in einen vorgeheizten Ofen platziert wird.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Ofen vor, bevor Sie die Backform mit den gewünschten Zutaten befüllen.
- Füllen Sie die Form nicht über die empfohlene Oberkante, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Backform in den Ofen und beachten Sie die empfohlene Garzeit für Ihr Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Backform nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Für hartnäckige Verschmutzungen kann die Backform in Wasser eingeweicht werden.
- Trocknen Sie die Backform sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Lagern Sie die Backform an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Angebrannte Lebensmittel.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur Ihres Ofens und die Garzeit.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Backform nach der Reinigung immer gut getrocknet wird.
- Problem: Schwierigkeiten beim Entfernen von Lebensmitteln.
Lösung: Versuchen Sie, die Backform mit etwas Öl einzureiben oder die richtige Temperatur zum Kochen zu verwenden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Backform nicht im normalen Hausmüll. Gusseisen kann recycelt werden. Informieren Sie sich über lokale Recyclingmöglichkeiten oder fragen Sie beim Abfallmanagement nach.

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: Staub Specialiteiten Ovenschaal Ovaal 240mm Gietijzer Grijs

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Ovenschaal. Deze ovaalvormige ovenschaal van 240 mm is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer dat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende kookresultaten. Deze schaal is ideaal voor braad-, stoom- en ovengerechten en voegt een vleugje elegantie toe aan uw tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de ovenschaal nooit zonder toezicht op een verwarmd oppervlak.
- Plaats de schaal altijd op een hittebestendig oppervlak om brandwonden te vermijden.
- Houd de schaal uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens en na het gebruik.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de hete schaal.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenkant van de schaal kunnen beschadigen.
- Volg verzorgings- en onderhoudsinstructies om slijtage en breuken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 240 mm (ovaal)
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, en keramische kookplaten
- Capaciteit: Ideaal voor 2-4 personen
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Setup

- Pak de ovenschaal voorzichtig uit en controleer op eventuele beschadigingen.
- Voor gebruik is het aanbevolen om de schaal een keer in te wrijven met plantaardige olie en deze een uur in een voorverwarmde oven (180°C) te plaatsen om de anti-aanbaklaag te activeren.
- Laat de schaal afkoelen voordat u deze weer aanraakt.

5. Bediening

- Voor het gebruik, verwarm de ovenschaal voorzichtig op laag vuur of in een koude oven.
- Voeg voedsel toe en kook volgens uw recept.
- Voor het beste resultaat, gebruik een deksel of folie om de warmte vast te houden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de schaal volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de schaal schoon te maken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de schaal onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Vet de binnenkant in met een dunne laag olie na het reinigen om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Vraag: De schaal is roestig.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de schaal altijd droog is na reiniging en vet deze tijdig in.
- Vraag: Voedsel blijft plakken.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende vet of olie voordat het voedsel wordt toegevoegd en behoud een constante temperatuur tijdens het koken.

8. Afvoer

- Deze ovenschaal kan niet worden gerecycled via reguliere gangbare recyclemethoden vanwege het gietijzer. Neem contact op met uw lokale afvalinzamelingsdienst voor de meest geschikte manier van afvoeren.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met ons klantenserviceteam:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato Horno Ovalado Staub 240mm

1. Información General

El Plato Horno Ovalado Staub de 240 mm es un utensilio de cocina de hierro fundido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo al cocinar, asar y guisar. Su diseño ovalado y acabado en gris grafito lo hace ideal para cualquier cocina moderna.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto está diseñado para ser utilizado en hornos, cocinas de gas y eléctricas, así como en inducción. No utilizar en microondas.
- **Calor:** El hierro fundido retiene el calor, por lo que se recomienda utilizar manoplas al manipular el plato caliente.
- **Evitar cambios bruscos de temperatura:** No colocar el plato caliente en superficies frías o en agua fría para evitar que se agriete.
- **Manejo:** Manejar con cuidado para evitar caídas. El plato es pesado y puede causar lesiones en caso de caídas.
- **Supervisión:** Siempre supervisar el uso del aparato cerca de niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Gris grafito
- **Dimensiones:** 240 mm
- **Capacidad:** Ideal para 2-4 porciones
- **Uso del horno:** Apto para temperaturas de hasta 260°C
- Se puede usar en la estufa (gas, eléctrica e inducción)

4. Configuración e Instalación

1. Retire el plato de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Lave el plato a mano con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente el plato.
4. Coloque el plato en una de las estufas o dentro del horno según su uso deseado, asegurándose de que la superficie esté limpia y seca.
5. Precaliente el horno o la estufa según la receta que vaya a seguir.

5. Operación

1. Precaliente el plato según la receta.
2. Agregue los ingredientes deseados.
3. Cocine a fuego lento o a la temperatura deseada, controlando los tiempos según la receta.
4. Al finalizar, retire el plato del calor con cuidado, usando manoplas para evitar quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el plato con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Seque el plato completamente antes de guardarlo para evitar la formación de óxido.
- Puede aplicar una capa ligera de aceite al hierro fundido para mantener su condición.

7. Solución de Problemas

- **El plato se agrieta:** Evite cambios extremos de temperatura.
- **Alimentos que se pegan:** Use suficiente aceite o mantequilla al cocinar y asegúrese de que el plato esté bien caliente antes de añadir los alimentos.
- **Humedad en el plato:** Asegúrese de secar completamente el plato antes de almacenarlo.

8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido y es reciclable. En caso de que necesite desecharlo, verifique las normativas locales sobre reciclaje de metales y deshéchelo de acuerdo con ellas.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Plat en fonte oval Staub

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le plat en fonte ovale Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et optimale de vos plats préférés.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez le plat chaud.
- Surface de cuisson : Ne jamais placer le plat directement sur des sources de chaleur intense sans le surveiller.
- Risque de déversement : Évitez de surcharger le plat pour prévenir tout débordement.
- Stockage : Gardez hors de portée des enfants et veillez à ce qu'il soit stocké de manière sécurisée pour éviter les chutes.
- Matériel : Vérifiez régulièrement l'intégrité du revêtement pour prévenir l'usure ou les fissures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type : Plat en fonte oval
- Dimensions : 240mm
- Couleur : Gris graphite
- Matériau : Fonte durable et résistante
- Propriétés : Excellente répartition de la chaleur, idéal pour la cuisson à l'étouffée et le rôtissage.

4. Installation et configuration

Le plat en fonte Staub ne nécessite pas d'installation compliquée. Avant la première utilisation, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement. Veuillez suivre ces étapes :

- Placez le plat sur une surface plane et stable.
- S'assurer que la surface de cuisson est adaptée à la fonte.
- Préchauffez le plat à feu doux à moyen avant d'ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

Utilisez le plat pour cuire, rôtir ou mijoter. Pour des résultats optimaux :

- Ajoutez des huiles ou des graisses pour éviter que les aliments ne collent.
- Ne surchargez pas le plat pour permettre une circulation uniforme de la chaleur.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et entretien

Après utilisation, laissez le plat refroidir complètement. Pour le nettoyage :

- Évitez d'utiliser des produits abrasifs. Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez un peu d'huile sur la surface pour maintenir sa qualité.

7. Dépannage

- Problème : Il y a des résidus de nourriture.

Solution : Utilisez un grattoir doux pour enlever délicatement les résidus, puis nettoyez comme indiqué.

- Problème : Le plat utilise beaucoup de temps de cuisson.

Solution : Assurez-vous que la chaleur est suffisante et que vous avez préchauffé le plat correctement.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminez le plat conformément aux réglementations locales concernant les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Veuillez envisager le recyclage du métal.

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: Terrina Ovale Staub 240mm in Ghisa - Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

La Terrina Ovale Staub è un prodotto di alta qualità in ghisa progettato per la cottura e la presentazione di una varietà di piatti. Con un design elegante e funzionale, questa terrina è ideale per l'uso in forno e può essere servita direttamente a tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Attenzione al Calore:** La terrina diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti protettivi per maneggiarla.
- **Stabilità:** Assicurarsi che la terrina sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore per evitare incidenti.
- **Non sottoporre a Shock Termico:** Evitare di passare la terrina direttamente da temperature estreme (ad esempio, dal freezer al forno) poiché ciò può causare crepe o rotture.
- **Uso Effettivo:** Seguire sempre le istruzioni per la cottura e non superare i limiti di temperatura raccomandati.
- **Manutenzione:** Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la superficie della terrina. Utilizzare strumenti in silicone, legno o plastica.
- **Bambini:** Tenere la terrina lontana dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni:** 240 mm (lunghezza)
- **Colore:** Grigio Grafite
- **Utilizzo:** Adatto per il forno, la griglia e il piano cottura
- **Manico:** Ergonomico per facilitare il trasporto
- **Rivestimento:** Smaltato per una facile pulizia e una migliore resistenza alle macchie

4. Installazione e Montaggio

- **Rimozione dall'imballaggio:** Aprire con attenzione la confezione e rimuovere la terrina. Controllare eventuali danni.
- **Posizionamento:** Posizionare la terrina su un piano di lavoro stabile, lontano da bordi per evitare cadute.
- **Preparazione iniziale:** Lavare la terrina con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione.

5. Operazione

- **Cottura:** Preriscaldare il forno secondo la ricetta. Utilizzare la terrina per cuocere in forno, ricordando di non superare la temperatura massima consigliata di 250°C.
- **Cottura sul piano cottura:** La terrina può essere utilizzata su tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione.
- **Servizio:** Una volta cotto, servire direttamente dalla terrina. Assicurarsi di utilizzare presine.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Risciacquo:** Subito dopo l'uso, lasciare raffreddare la terrina e risciacquarla con acqua calda.
- **Detergenti:** Evitare detergenti abrasivi. Utilizzare una spugna morbida per pulire.
- **Asciugatura:** Asciugare completamente la terrina prima di riporla per prevenire la ruggine.
- **Rivestimento:** Dopo un uso prolungato, si raccomanda di applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Crepe nella terrina:** Se la terrina presenta crepe, non utilizzarla per evitare perdite di cibo. Contattare l'assistenza clienti.
- **Difficile da pulire:** Se la superficie è particolarmente sporca, lasciare in ammollo con acqua calda e un po' di sapone prima di pulire.

8. Smaltimento

Una volta che la terrina non è più utilizzabile, rispettare le norme locali per il riciclaggio della ghisa. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania