

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: 1004123

STAUB | SPECIALITIES - Terrine - 300x110mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Terrine (300x110mm) Cast Iron Black

1. General Information

The Staub Specialities Terrine is a high-quality cast iron cooking vessel designed for versatile use in the kitchen. Its elegant design and robust construction make it the perfect addition for both professional chefs and home cooks. Suitable for baking, roasting, and serving, this terrine is a key item for anyone looking to expand their culinary repertoire.

2. Safety Information

- Always handle the terrine with care, as it can become extremely hot during use.
- Use heat-resistant gloves or pot holders when handling the terrine.
- Do not place the terrine on a cold or wet surface immediately after removing from heat, as this may cause thermal shock and cracking.
- Ensure the terrine is securely positioned on the cooking surface to prevent tipping or accidents.
- Keep out of reach of children when in use or cooling.
- Avoid using metal utensils which may scratch the enamel surface. Use wooden or silicone utensils instead.
- Do not use in a microwave.
- Ensure proper ventilation when using on the stovetop.

3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 110 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Enamel coating: Yes
- Heat resistance: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to: 260°C
- Dishwasher safe: Yes
- Manufacturer: Staub

4. Setup and Installation

- Remove the terrine from its packaging.
- Rinse with warm water and dry thoroughly before first use.
- Place the terrine on a stable surface before cooking.
- Ensure that all elements of the cooking surface (stove or oven) are clean and free from any debris.
- For optimal cooking results, preheat the stove or oven before placing the terrine inside.

5. Operation

- Preheat the oven or stove as recommended per the recipe.
- Place the prepared ingredients into the terrine, ensuring not to overfill it, allowing for heat circulation.
- Follow your recipe for cooking times and temperatures.
- Monitor the cooking process, checking for desired doneness.
- Once finished, carefully remove the terrine using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the terrine to cool completely before cleaning.
- For best results, hand wash using warm water and a mild detergent after each use.
- Avoid using abrasive sponges or cleaners that could scratch the enamel coating.
- For tough stains, soak the terrine in warm, soapy water for a brief period before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Store in a dry place.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure that the terrine is preheated properly and sufficient oil or fat is used before adding food.
- For uneven cooking, check the heat distribution of your cooking surface.
- If the terrine develops chips or cracks, discontinue use immediately as this may affect safety.

8. Disposal

- At the end of its life, dispose of the terrine responsibly.
- Check for local regulations regarding disposal of cast iron products.
- Consider donating or recycling if the product is still in usable condition.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Specialities Terrine, 300x110mm, Gusseisen, Schwarz (Art. Nr. 1004123)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Specialities Terrine. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen ist ideal zur Zubereitung einer Vielzahl von Speisen und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Ergebnisse in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Terrine ist für den Innen- und Außenbereich geeignet. Vermeiden Sie die Verwendung auf direkten Hitzequellen wie offenen Flammen.
- Erhitzung: Vor der Verwendung müssen Sie sicherstellen, dass die Terrine die richtige Temperatur erreicht. Überhitzung kann zu Schäden am Produkt führen.
- Griffe: Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie immer Handschuhe oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Terrine nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Die Verwendung von scharfen Reinigungsutensilien kann die Oberfläche beschädigen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 300 mm x 110 mm
- Gewicht: 2,6 kg
- Hitzebeständigkeit: Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja, handwaschen empfohlen
- Fassungsvermögen: Ideal für 1-2 Portionen

4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie die Terrine vor der ersten Benutzung sorgfältig mit warmem Seifenwasser.
- Stellen Sie die Terrine auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit einer direkten Wärmequelle, die nicht geeignet ist (z.B. offene Flammen).
- Vor dem ersten Gebrauch die Innenfläche leicht ölen und im Ofen ohne Speisen bei 200°C für 30 Minuten vorheizen, um die Oberfläche zu versiegeln.

5. Betrieb

- Fügen Sie Ihre Zutaten in die Terrine ein. Deckel sicher auflegen.
- Stellen Sie die Terrine auf den Herd oder in den Ofen und stellen die Temperatur entsprechend dem gewünschten Rezept ein.
- Für gleichmäßige Garergebnisse regelmäßig den Kochvorgang überwachen.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Terrine vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Waschen Sie die Terrine mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und harte Bürsten.
- Trocknen Sie die Terrine gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Terrine an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie gegebenenfalls einen höherwertigen Hitzeverteiler.

- Problem: Die Oberfläche ist rostig
Lösung: Reinigen Sie die rostige Stelle vorsichtig ab und ölen Sie die Terrine nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Recyceln Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Entsorgen Sie beschädigte Terrinen nicht im regulären Müll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Staub Specialiteiten Terrine 300x110mm Gietijzer - Zwart

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Terrine. Deze hoogwaardige gietijzeren terrine is perfect voor het bereiden en serveren van een verscheidenheid aan gerechten. Staub biedt een innovatief ontwerp dat de warmte gelijkmatig verdeelt en de smaken optimaal behoudt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de terrine alleen op geschikte warmtebronnen zoals gas, elektrische of inductiekookplaten.
- Laat het product niet zonder toezicht op een warme kookplaat om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of een keukendoek wanneer u de terrine uit de oven of van het vuur haalt om brandwonden te vermijden.
- Plaats de terrine nooit op een koud oppervlak direct van de hittebron, dit kan leiden tot scheuren.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 300 x 110 mm
- Geschikt voor: Oven, gas, elektrische en inductiekookplaten

4. Inrichting en installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
2. Was de terrine met warm water en een mild afwasmiddel voor het eerste gebruik. Droog goed af.
3. Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op de binnenkant van de terrine om de antiaanbakfunctie te verbeteren.
4. Plaats de terrine op een vlakke en stabiele ondergrond voor gebruik.

5. Gebruik

- Voor het bereiden van gerechten, verwarm de terrine geleidelijk om de levensduur te optimaliseren.
- Vul de terrine met de gewenste ingrediënten en dek af met het deksel als dat nodig is.
- Volg de kookinstructies van uw recept voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de terrine volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en -sponsjes.
- Was handmatig en droog onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Behandel geregeld met een dunne laag olie om de kwaliteit van het gietijzer te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De terrine plakt tijdens het koken
Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheid olie of vet gebruikt en verwarm de terrine geleidelijk.
- Probleem: Er zijn vlekken of verkleuringen op het oppervlak
Oplossing: Dit is normaal voor gietijzer. Was de terrine zorgvuldig en behandel met olie voor onderhoud.

8. Afvoer

- Gietijzeren producten kunnen vele jaren meegaan als ze goed worden onderhouden. Bij het wegdoen, recycling zoveel mogelijk.
- Neem contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het weggooien van gietijzeren producten.

9. Contact

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

E-mailadres: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para la Terrina de Hierro Fundido Staub 300x110mm

1. Información General

Gracias por elegir la Terrina de Hierro Fundido Staub. Este producto está diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina, asegurando una distribución uniforme del calor y una excelente retención de la temperatura.

2. Información de Seguridad

- Al utilizar su terrina de hierro fundido, siempre asegúrese de utilizar manoplas o guantes de cocina al manejar la terrina caliente para evitar quemaduras.
- Evite sumergir la terrina caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- No utilice herramientas de metal para evitar dañar el revestimiento.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione la terrina regularmente para detectar signos de desgaste que pudieran comprometer su seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Material: Hierro fundido

Dimensiones: 300x110 mm

Color: Negro

Peso: Aproximadamente 2.5 kg

Capacidad: Ideal para preparar y servir diversas recetas

Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire la terrina del embalaje y límpiela con un paño húmedo.
2. Coloque la terrina en una superficie plana que sea adecuada para su uso en cocción.
3. Para un mejor rendimiento, se recomienda precalentar la terrina a baja temperatura antes de agregar los ingredientes.
4. Si va a utilizar la terrina en el horno, asegúrese de que el horno está precalentado a la temperatura deseada.

5. Operación

- Utilice la terrina en la estufa o en el horno según la receta.
- Para cocción en estufa, comience a fuego medio y ajuste según sea necesario.
- Para el uso en horno, ajuste el tiempo y la temperatura según su receta.
- La terrina es adecuada para hornear, estofar y servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la terrina se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y un jabón suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Seque bien para prevenir la oxidación.
- Para un mejor mantenimiento, aplique una capa ligera de aceite antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Si la terrina se agrieta: Evite cambios bruscos de temperatura. Reemplace si es necesario.
- Si los alimentos se pegan: Asegúrese de haber calentado la terrina adecuadamente antes de agregar ingredientes y utilice suficiente cantidad de grasa al cocinar.

8. Eliminación

Cuando la terrina haya llegado al final de su vida útil, deseche el producto de manera responsable. Considere llevarlo a un punto de reciclaje o de recogida de metales para su adecuada reutilización.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Staub. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour la Terrine en fonte Staub de 300 x 110 mm (Référence : 1004123). Ce produit est conçu pour la cuisson et la présentation des aliments, offrant une excellente rétention de chaleur et une distribution uniforme, tout en ajoutant une touche élégante à votre table.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement pour des fins culinaires. Ne placez jamais la terrine sur une surface non résistante à la chaleur.
- Évitez tout choc thermique. Ne plongez pas la terrine chaude dans de l'eau froide.
- Manipulez la terrine avec des gants de protection ou un torchon, car les poignées peuvent devenir chaudes pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser la terrine pour stocker des aliments acides sur de longues périodes, car cela peut affecter la finition.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter tout risque de brûlure.
- Suivez les instructions de nettoyage pour éviter d'endommager le revêtement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 300 x 110 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Capacité : Idéale pour des portions individuelles ou des plats familiaux.
- Compatible avec : Plaques de cuisson, four, et cuisson à l'induction.
- Poids : Lourd pour une meilleure rétention de la chaleur.

4. Installation et Configuration

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Avant la première utilisation, lavez la terrine à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer le revêtement.
- Assurez-vous que la terrine est sèche avant stockage ou utilisation.
- Positionnez sur une surface plane et résistante à la chaleur lors de l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le four à la température recommandée pour votre recette.
- Remplissez la terrine avec les ingrédients souhaités.
- Faites cuire selon les indications de votre recette, en ajustant la température si nécessaire.
- Utilisez des maniques pour manipuler dès que la terrine est chaude.

6. Entretien et Nettoyage

- Laissez la terrine refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Pour les résidus persistants, une éponge douce ou une brosse non abrasive peut être utilisée.
- Séchez complètement la terrine avant de la ranger afin d'éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La terrine ne chauffe pas uniformément.

Solution : Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée sur le feu ou dans le four. Vérifiez la source de chaleur.

- Problème : La terrine a des taches.

Solution : Suivez les instructions de nettoyage. Les taches peuvent être éliminées avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

- Problème : Odeur désagréable après usage.

Solution : Nettoyez soigneusement après chaque utilisation et évitez de stocker des aliments acides.

8. Élimination

- Disposez de la terrine conformément aux directives locales concernant les matériaux en fonte. Ne jetez pas dans les déchets ménagers. Renseignez-vous sur le recyclage de la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Terrina in Ghisa Staub Specialities 300x110mm Nera

1. Informazioni Generali

La Terrina in Ghisa Staub è un elegante e versatile strumento da cucina progettato per preparare e servire una varietà di piatti. Fabbricata in ghisa, la terrina è ideale per la cottura lenta, la conservazione del calore e il miglioramento del sapore dei tuoi cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per scopi alimentari. Non utilizzare in un forno a microonde.
- Riscaldamento: Non surriscaldare la terrina senza contenuti. Evitare shock termici.
- Maniglie: Prestare attenzione alle maniglie durante l'uso, poiché possono diventare calde. Usare sempre guanti o presine.
- Pulizia: Non utilizzare materiali abrasivi o detergenti aggressivi.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Usura: Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danneggiamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 300 x 110 mm
- Colore: Nero
- Manico: Ergonomico per una presa sicura
- Compatibilità: Adatto per tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione

4. Installazione e Configurazione

1. Verifica: Assicurati che la terrina sia priva di crepe o difetti prima dell'uso.
2. Posizionamento: Posizionare la terrina su un piano di cottura stabile e asciutto.
3. Evitare Shock Termici: Non posizionare la terrina calda su superfici fredde o bagnate.
4. Preparazione: Preriscaldare il forno o il piano di cottura secondo la ricetta.

5. Funzionamento

- Versare gli ingredienti nella terrina.
- Coprire con il coperchio (se incluso) o con un foglio di alluminio.
- Cuocere seguendo i tempi e le temperature della ricetta scelta.
- Controllare la cottura periodicamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la terrina prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene per prevenire la ruggine.
- Applicare uno strato leggero di olio culinario all'interno per conservare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La terrina non si riscalda uniformemente.
 - Soluzione: Verificare che sia posizionata correttamente sul piano di cottura e che non ci siano materiali estranei tra la terrina e il piano.
- Problema: Cibo bruciato.
 - Soluzione: Ridurre la temperatura di cottura e controllare i tempi.

8. Smaltimento

- Non gettare la terrina nei rifiuti normali.
- Riciclare la ghisa attraverso le strutture di raccolta dedicate o negli appositi punti di ritiro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania