

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: 1004129

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish with lid - 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 with Lid O 200mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Oven Dish with Lid O 200mm. This high-quality cast iron cookware is designed for durability and optimal cooking performance. It is perfect for slow-cooking, braising, baking, and serving a variety of dishes. The oven dish features an elegant graphite gray finish that not only enhances your kitchen aesthetics but also provides excellent heat retention.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or protective gloves when handling hot cookware to avoid burns.
- Heat Resistance: The oven dish can withstand high temperatures, but do not place it directly over an open flame or under a broiler.
- Surface Protection: Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel surface. Use wooden, silicone, or plastic utensils only.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the dish to sudden temperature changes, such as placing a hot dish into cold water, as this may cause cracking.
- Cleaning Safety: Allow the dish to cool completely before cleaning to prevent burns and damage to the cookware.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use, as it can become extremely hot.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Finish: Graphite Gray
- Diameter: 200 mm
- Lid: Yes
- Oven Safe: Up to 260°C (500°F)
- Compatible Heat Sources: Induction, gas, electric, ceramic, and grill
- Weight: [Insert weight if available]
- Dimensions: [Insert dimensions if available]

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the oven dish and lid from the packaging. Inspect for any damages.
2. Initial Rinse: Rinse the oven dish and lid with warm water and mild soap. Dry thoroughly with a soft cloth.
3. Seasoning (if required): Although pre-seasoned, for best results, consider seasoning your cast iron dish by applying a thin layer of vegetable oil and heating in the oven at 180°C (350°F) for an hour. Allow to cool before use.

5. Operation

- Preheat the oven before placing the dish inside.
- Add food and cover with the lid to retain moisture.
- Adjust cooking times based on the recipe, as cast iron maintains heat well and often requires less cooking time.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid dishwasher use for longevity.
- For stubborn residues, soak with warm soapy water before scrubbing gently.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Occasionally, reapply a thin layer of vegetable oil to maintain the seasoning of the cast iron.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the dish is properly seasoned. Use cooking oils prior to sautéing or baking.
- Cracking: Avoid sudden temperature changes. Store in a cool, dry place.
- Chipping of Enamel: Use the proper utensils and clean gently.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. As it is made of cast iron and enamel, recycling options may be available in your area. Check local regulations regarding disposal of cookware materials.

9. Contact

For any questions or assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing the Staub Specialities Oven Dish with Lid O 200mm. We hope you enjoy creating delicious meals with it!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Bräter mit Deckel Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Spezialitäten Bräters mit Deckel. Dieses Produkt ist speziell für das langsame Garen und die Zubereitung von Gerichten entwickelt worden, die reich an Geschmack und Aroma sind. Hergestellt aus hochwertigem Gusseisen, bietet dieser Bräter ausgezeichnete Wärmeverteilung und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Das Produkt kann bei unsachgemäßer Handhabung sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anwendung: Verwenden Sie den Bräter nur in einem Ofen oder auf einem geeigneten Kochfeld. Vermeiden Sie die Verwendung auf einer offenen Flamme.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung vollständig abkühlen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Kratzer: Vermeiden Sie Metallutensilien, um Kratzer auf der Innenbeschichtung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Grafitgrau
- Durchmesser: 200 mm
- Kapazität: Ideal für Gerichte für 2-3 Personen.
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofentemperatur: bis 250 °C geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Bräter direkt auf der Herdplatte oder im Ofen.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.
- Vor dem ersten Gebrauch den Bräter mit warmem Wasser und einem Schwamm abspülen und gut abtrocknen.
- Fetten Sie die Innenseite mit etwas Öl ein, um die Antihafteigenschaften zu verbessern.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Bräter langsam auf. Beginnen Sie bei mittlerer Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie beim Garen entweder einen Deckel oder garen Sie ohne Deckel, je nach Rezept.
- Nach Gebrauch kann der Bräter direkt im Ofen wieder abgekühlt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter gründlich trocken ist, bevor Sie ihn lagern.
- Eventuell können Sie ihn leicht einölen, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bräter klebt: Stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Öl verwenden und die Hitze nicht zu hoch einstellen.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Wärmeverteilung auf Ihrem Herd. Einige Kochfelder haben Hot Spots.
- Rostbildung: Lagern Sie den Bräter in einer trockenen Umgebung. Vermeiden Sie längere Feuchtigkeit.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist über den regulären Weg der Entsorgung für Haushaltsabfälle zu entsorgen.
- Beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisen.

9. Kontakt

Sollten Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialiteiten Ovenschotel met Deksel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub specialiteiten ovenschotel met deksel. Dit product is ontworpen met de hoogste kwaliteitstoestand in gedachten en is perfect voor het bereiden, serveren en bewaren van uw favoriete gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de ovenschotel alleen op een hittebestendige ondergrond.
- Plaats de ovenschotel niet op een open vlam of onder een grill.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de schotel, omdat deze heet kan worden.
- Laat de schotel niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven tijdens het koken.
- Voorkom contact met de randen van de schotel bij het verplaatsen.
- Controleer altijd of de schotel intact is voor gebruik; breuk kan leiden tot gevaarlijke situaties.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmetingen: Ø 200 mm
- Vermogen: Geschikt voor ovengebruik tot 250°C
- Capaciteit: Geschikt voor 2-4 personen
- Gewicht: 2,5 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de schotel op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de schotel vóór gebruik goed is gewassen met warm water en een milde zeep. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- De schotel is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, gas en elektrische kookplaten, evenals in de oven.

5. Bediening

- Voor het bereiden van maaltijden, voorverwarm de oven indien nodig.
- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de schotel.
- Plaats de deksel goed op de schotel om de aroma's te behouden.
- Volg de aanbevolen kooktijden en temperaturen voor uw specifieke gerechten.
- Voor het serveren, verwijder de deksel voorzichtig met ovenhandschoenen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de schotel met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog de schotel goed af om roestvorming te voorkomen en wrijf er een lichte laag olie over voor onderhoud.
- Bewaar de schotel op een droge plaats en vermijd direct contact met andere metalen voorwerpen die kunnen krassen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de schotel
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet bij het koken.
- Probleem: Ongelijke verwarming
Oplossing: Zorg ervoor dat de schotel correct is geplaatst op een vlakke warmtebron.
- Probleem: Schade aan de schotel
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervangingen.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van recycleerbaar gietijzer.
- Bij het weggooien van de schotel, volg lokale richtlijnen voor recycling en verwijdering van huishoudelijke metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze indien nodig. Geniet van het koken met uw Staub specialiteiten ovenschotel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Hierro Fundido con Tapa Staub Especialidades - Ø 200mm, Gris Grafito

1. Información General

La cazuela Staub Especialidades de hierro fundido con tapa es un utensilio de cocina versátil, ideal para la preparación de una amplia variedad de platos. Con un diámetro de 200 mm, este producto combina funcionalidad y estética, siendo apto tanto para el uso en cocinas domésticas como en ambientes profesionales.

2. Información de Seguridad

- Este producto es de uso exclusivo en entornos de cocina.
- Mantenga la cazuela fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o lesiones.
- Evite el contacto con superficies calientes y utilice siempre agarraderas o guantes de cocina.
- No sumerja el producto en agua fría inmediatamente después de sacarlo del fuego, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Asegúrese de usar utensilios de cocina apropiados para no dañar el revestimiento de la cazuela.
- No utilice en cocinas de inducción a temperaturas superiores a las especificadas.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris Grafito
- Diámetro: 200 mm
- Capacidad: 1.5L
- Apto para: Cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, y de inducción.
- Apto para horno hasta 260°C.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cazuela de su embalaje y elimine cualquier etiqueta exterior.
2. Coloque la cazuela sobre una superficie plana y seca.
3. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia antes de colocar la cazuela.
4. Verifique que la tapa encaje correctamente en la cazuela para garantizar un sellado adecuado durante la cocción.

5. Operación

- Caliente la cazuela antes de agregar los ingredientes.
- Use fuego medio a bajo para evitar que la comida se queme.
- Ajuste la temperatura según la receta.
- Use la tapa durante la cocción para retener la humedad y los sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave; evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque bien la cazuela con un paño suave.
- Para mantener la propiedad antiadherente, aplique una fina capa de aceite después de cada limpieza.

7. Resolución de Problemas

- Si la comida se pega, puede ser necesario calentar la cazuela adecuadamente o aplicar suficiente aceite antes de cocinar.
- Si hay decoloración en la superficie, asegúrese de no usar utensilios de metal; utilice utensilios de madera, silicona o plástico.

8. Eliminación

Al final de su ciclo de vida, elimine el producto de manera responsable. La cazuela de hierro fundido puede ser reciclada en centros de reciclaje adecuados. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de metales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la Cazuela de Hierro Fundido Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le plat spécial Staub avec couvercle Ø 200mm, fonte, gris anthracite

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre plat spécial Staub. Fabriqué en fonte, ce produit est conçu pour offrir une excellente répartition de la chaleur et conserver la chaleur durablement, ce qui en fait un choix idéal pour tous vos plats mijotés et rôtis.

2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler avec précaution, car le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds pendant et après la cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du plat.
- Ne placez jamais le plat directement sur une flamme ouverte ou dans un four à température excessive sans en avoir pris connaissance au préalable.
- Évitez de laisser le plat sans surveillance lorsqu'il est en utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Plat spécial Staub avec couvercle Ø 200mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Gris anthracite
- Dimensions: Ø 200mm
- Poids: Approximativement 2,5 kg
- Compatibilité: Convient tous types de feux, y compris induction et four.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le plat de son emballage.
- Évitez de le placer directement sur un élément chauffant sans qu'il soit au préalable préchauffé.
- Pour la première utilisation, lavez le plat à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température appropriée en fonction de votre recette.
- Ajoutez les ingrédients dans le plat.
- Couvrez avec le couvercle et placez le plat dans le four.
- Suivez les instructions de votre recette pour le temps de cuisson recommandé.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un savon doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de nettoyant agressif pour éviter d'endommager la surface.
- Séchez soigneusement après le nettoyage afin de prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Si la nourriture colle: Assurez-vous d'avoir correctement préchauffé le plat et d'ajouter une quantité suffisante d'huile ou de graisse avant d'ajouter les ingrédients.
- Si le plat se fissure: Cela peut être dû à un choc thermique, évitez de passer directement d'une température extrême à une autre.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte, assurez-vous de recycler le plat dans un centre de recyclage approprié. Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le plat spécial Staub. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pirofila Staub con Coperchio 200mm in Ghisa - Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

La pirofila Staub è realizzata in ghisa di alta qualità ed è progettata per una cottura uniforme e una perfetta ritenzione del calore. Il suo design elegante e funzionale la rende ideale per la preparazione e la presentazione di piatti deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Maneggiare la pirofila con guanti da forno per evitare scottature.
- Stabilità: Assicurarsi che la pirofila sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Evitare Shock Termici: Non immergere la pirofila calda in acqua fredda, poiché ciò potrebbe causare crepe.
- Cottura: Prestare attenzione quando si utilizza su fiamme dirette o su piastre a induzione.
- Coperchi: Quando si utilizza il coperchio, fare attenzione che esso non diventi troppo caldo durante la cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio Grafite
- Dimensioni: Ø 200mm
- Utilizzo: Adatta per forno e piano cottura
- Facile da Pulire: Rivestimento smaltato interno

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la pirofila dalla confezione.
- Lavare con acqua calda e detersivo delicato prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la pirofila su una superficie piana e resistente al calore per l'uso nella cottura.

5. Operazione

- Preriscaldare il forno se necessario, seguendo le indicazioni della ricetta.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Cuocere secondo le indicazioni della ricetta, adattando il tempo di cottura secondo la proporzione degli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pirofila prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugare bene per evitare la ruggine. Applicare un sottile strato di olio per preservare il rivestimento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà a rimuovere i cibi: Assicurarsi di avere sufficienti grassi o oli durante la cottura.
- Crepe o scheggiature: Se la pirofila presenta crepe, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.
- Ruggine: Applicare olio da cucina e pulire con una spugna per rimuovere eventuale ruggine.

8. Smaltimento

Smaltire la pirofila in modo responsabile. Se non utilizzabile, contattare i servizi di smaltimento locale.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania