

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: 1004133

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish with lid - oval - 230mm - 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

1. General Information

The Staub Specialities Oven Dish with Lid is designed for versatile cooking, providing exceptional heat retention and distribution. Its cast iron construction ensures your meals are cooked evenly, while the beautiful graphite gray finish adds a touch of elegance to your kitchen.

2. Safety Information

- This product is designed for cooking and baking. Use it only in conventional ovens and stovetops.
- Always use heat-resistant oven mitts or gloves when handling the dish to avoid burns.
- Do not place the dish directly on an open flame or under a broiler without proper precautions.
- Ensure the dish is completely dry before storing to prevent rusting.
- Keep out of reach of children when in use, as surfaces may become very hot.
- Regularly check the lid and dish for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.
- For stovetop use, ensure the heat setting used is suitable for cast iron cookware to prevent overheating.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Size: 230mm (oval shape)
- Weight: 1.8 kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes (hand washing recommended)
- Lid Included: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the Staub Oven Dish from the packaging and inspect for any damage.
- Wash the dish and lid with warm soapy water and dry completely before use.
- Season the dish with a light coating of cooking oil before the first use to enhance its non-stick properties.
- Place the dish on a stable, heat-resistant surface away from moisture.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature before placing the dish inside.
- Use the dish for baking, roasting, or serving.
- For stovetop cooking, preheat on a low setting before adding food.
- Cover with the lid during cooking to keep moisture in and enhance flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Rinse the dish with warm water and use a soft sponge to clean. Avoid abrasive scrubbers.
- For stubborn residue, soak in warm water before scrubbing.
- Dry thoroughly after washing, and apply a thin layer of oil to prevent rusting.
- Store in a dry place, and avoid stacking with other cookware to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the oven is properly preheated and checked for calibration.
- Food Sticking: Season the dish before use. Use adequate oil or cooking spray.
- Rust Formation: Dry the dish immediately after washing and apply oil. Store in a dry area.
- Lid Difficult to Remove: Ensure the lid is not sealed with any cooking residue. Use a slight twisting motion to release it.

8. Disposal

- When the product reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Check local regulations for the disposal of cast iron items. Consider recycling options where available.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch: Staub Spezialitäten Ofenform mit Deckel Oval 230mm Gusseisen Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Die Staub Spezialitäten Ofenform mit Deckel ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Backen. Ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, verbindet diese Ofenform Funktionalität mit ansprechendem Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den bereitgestellten Anweisungen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Erhitzung: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die heiße Ofenform aus dem Ofen nehmen.
- Handhabung: Achten Sie darauf, die Ofenform auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen zu platzieren.
- Reinigung: Lassen Sie die Ofenform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Kaum Wasser: Verwenden Sie kein Wasser auf der heißen Fassade, um ein plötzlicher Temperaturwechsel zu vermeiden, der das Material schädigen könnte.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Maße: 230mm oval
- Geeignet für: Backofen, Herdplatten, Grill und Induktionsherd
- Besonderheiten: Gleichmäßige Wärmeleitung, langlebige Oberfläche, hohe Hitzebeständigkeit

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung vollständig.
- Platzieren Sie die Ofenform an einem sicheren Ort in Ihrer Küche.
- Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Ofenform mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie.
- Vor dem Braten oder Backen empfehlen wir, die Oberfläche leicht mit Öl zu bepinseln, um ein Anhaften zu verhindern.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Ofen gemäß Ihrem Rezept vor.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Ofenform zu befüllen.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenform sicher auf einem geeigneten Rack oder Ofenrost platziert ist.
- Nach Gebrauch vorsichtig aus dem Ofen nehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Ofenform nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -instrumente, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Ofenform gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Speisen kleben an der Innenfläche.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Ofenform vor dem Gebrauch gut eingeölt ist.
- Problem: Uneinheitliches Garen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Ofen korrekt vorgeheizt ist und die Form gleichmäßig auf dem Ofenrost positioniert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen kann recycelt werden, daher bitten wir Sie, es an einen geeigneten Recyclingstandort zu bringen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialities Oven Schotel met Deksel Ovaal 230mm

1. Algemeen Informatie

De Staub Specialities Oven Schotel met Deksel is ontworpen voor het bereiden en serveren van diverse maaltijden. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, biedt deze schotel uitstekende warmteverdeling en retentie, wat resulteert in perfect gekookte gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schotel alleen op een kookplaat of in de oven.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik ovenwanten bij het hanteren.
- Vermijd schokken en stoten om schade te voorkomen.
- Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Zorg ervoor dat de schotel volledig is afgekoeld voordat je deze in water plaatst.
- Bewaar buiten bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ovaal 230mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor: Oven en kookplaat
- Maximaal vermogen: Tot 240°C

4. Opstelling en installatie

- Plaats de oven schotel op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat je de schotel uit de verpakking haalt en inspecteert op eventuele schade.
- Kies een geschikte kookplaat of oven en zorg ervoor dat deze goed functioneert.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de antiaanbaklaag om krassen te voorkomen.

5. Bediening

- Plaats de schotel op de kookplaat of in de oven volgens de kookinstructies voor je gerecht.
- Gebruik een deksel indien nodig om aroma's vast te houden.
- Let op de kooktijden en temperatuurinstellingen in je recept.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de schotel na gebruik volledig afkoelen.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog de schotel grondig af en wrijf een dunne laag olie aan de binnenzijde om roest te voorkomen.
- Bewaar de schotel op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voeding plakt aan de schotel.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of vet en verwarm de schotel goed voor gebruik.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de kookplaat of oven goed is geïnstalleerd en functioneert.

8. Afvalverwerking

Gooi de oven schotel niet weg met huishoudelijk afval. Neem contact op met je lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Ovalada con Tapa de Hierro Fundido Staub

1. Información General

La cacerola ovalada con tapa de Staub es una pieza esencial para cualquier cocina. Fabricada en hierro fundido, garantiza una distribución uniforme del calor y una retención excelente, ideal para cocinar a fuego lento y asar. Su diseño elegante y funcional es perfecto para el uso diario y la presentación en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cacerola exclusivamente para cocinar y hornear. No debe usarse en una fuente de calor directa si no contiene alimentos.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al manejar la cacerola, ya que las superficies pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina.
- Protección contra caídas: Evite dejar la cacerola cerca del borde de la mesa o encimera para prevenir caídas.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la cacerola esté completamente fría antes de guardarla. Evite el contacto de la cacerola con agua fría cuando esté caliente para prevenir deformaciones.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: 230 mm
- Capacidad: Aproximadamente 2.2 L
- Peso: Aproximadamente 2.1 kg
- Temperatura máxima: 250 °C
- Tipo de cocción: Apto para horno y para todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

4. Instalación y Montaje

- Retire la cacerola del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Antes del primer uso, lave la cacerola con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela bien.
- Si lo desea, puede aplicar una capa ligera de aceite al interior de la cacerola para mejorar el acabado y evitar que los alimentos se peguen.

5. Operación

- Precálculo: Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Cocción: Coloque los alimentos en la cacerola y cúbrala con la tapa, asegurándose de que esté bien ajustada.
- Tiempo de cocción: Ajuste el tiempo de cocción según la receta; la cacerola retiene el calor, por lo que puede requerir menos tiempo que otros utensilios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón. No utilice detergentes agresivos ni esponjas metálicas que puedan dañar la superficie.
- Seque bien la cacerola antes de guardarla para evitar el óxido.
- Para conservar el acabado, aplique una capa ligera de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan a la cacerola: Asegúrese de haber precalentado adecuadamente la cacerola y de haber utilizado suficiente aceite.
- Deformaciones: Evite cambios bruscos de temperatura al limpiar o almacenar la cacerola.

8. Eliminación

- Cuando llegue el momento de deshacerse de la cacerola, recicle el hierro fundido en un centro de reciclaje adecuado. No arroje el producto a la basura normal.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Plat Ovale en Fonte avec Couvercle Staub

1. Informations Générales

Le plat ovale en fonte Staub avec couvercle est conçu pour la cuisson, le ragoût et la présentation élégante des plats. Avec son design raffiné et sa fabrication en fonte de haute qualité, ce plat assure une cuisson uniforme et conserve la chaleur de manière optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécure: Ne jamais laisser le plat sur une source de chaleur sans surveillance. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le plat chaud.
- Précautions de Brûlure: Évitez le contact direct avec la peau lors de la manipulation du plat après cuisson. Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.
- Compatibilité des Matériaux: Ce plat est compatible avec tous les types de feux, y compris induction, gaz, et électrique. Ne pas utiliser au micro-ondes.
- Entretien: Ne pas plonger le plat dans l'eau bouillante directement après la cuisson chaude pour éviter un choc thermique.
- Environnement: Gardez hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Plat Ovale Staub
- Dimension: 230 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Gris Graphite
- Poids: 2,68 kg
- Capacité: 2,5 L
- Type de Couvercle: Couvercle hermétique
- Compatibilité: Tous types de feux

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le plat de son emballage avec précaution pour éviter tout dommage.
2. Avant la première utilisation, lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez complètement.
3. Placez le plat sur une surface plane et propre et préparez vos ingrédients.
4. Assurez-vous que votre source de chaleur est prête (foyer ou four) avant d'ajouter le plat.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le plat sur feu moyen avant d'ajouter les ingrédients pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Pour une cuisson optimale, placez le couvercle sur le plat pendant la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le plat à la main après chaque utilisation avec une éponge douce. Évitez le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
- Séchez le plat complètement après le nettoyage pour éviter la rouille. Stockez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Difficulté à cuire uniformément: Assurez-vous que le plat est suffisamment préchauffé avant d'ajouter les ingrédients.
- Le plat laisse des résidus: Essayez de tremper le plat dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes avant de nettoyer.

- Le couvercle ne s'ajuste pas correctement: Vérifiez que le plat et le couvercle ne sont pas contaminés par des débris. Nettoyez les bords si nécessaire.

8. Élimination

Conformez-vous aux règlements régionaux en matière d'élimination. La fonte est recyclable. Renseignez-vous sur les points de collecte des matériaux métalliques dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future. Merci d'avoir choisi le plat ovale en fonte Staub.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Teglia in Ghisa Oval con Coperchio di Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina e garantire risultati gustosi per i tuoi piatti preferiti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore adatte, inclusi fornelli a gas, elettrici e induzione.
- Evitare il contatto diretto con fiamme vivaci per prevenire danni al prodotto.
- Maneggiare con cautela in quanto il prodotto e il manico possono scaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno.
- Non utilizzare strumenti metallici che potrebbero graffiare la superficie interna.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato durante l'uso per evitare schizzi caldi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio Grafite
- Dimensioni: 230mm
- Capacità: 2,1 litri
- Rivestimento interno: Smalto nero
- Maniglie: Disponibili per un facile trasporto.

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare l'assenza di danni.
2. Lavare il prodotto con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente il prodotto.
4. Posizionare la teglia su una superficie piana e resistente al calore.
5. Assicurarsi che la cottura avvenga su piani di cottura adatti e che il fondo della teglia sia sempre a contatto con la fonte di calore.

Operazione

1. Preriscaldare la teglia a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
2. Aggiungere oli o altri condimenti, se necessario.
3. Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
4. Ridurre la fiamma a bassa se necessario e monitorare la cottura fino al termine.
5. Usare guanti da forno per rimuovere il coperchio e servire.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna se non utilizzato per lunghi periodi.

Risoluzione dei Problemi

- Se la teglia si attacca, assicurarsi di aver utilizzato abbastanza olio o condimenti.
- In caso di incrinature nel rivestimento, contattare il servizio clienti per consigli sulla riparazione.

Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa. Non gettare il prodotto tra i rifiuti misti.

Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania