

**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: 1004169**

**STAUB | Knob - round - 20mm - brass**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Knob Round 20mm Brass

### 1. General Information

The Staub Knob Round 20mm Brass is an essential accessory designed for various Staub cookware products. This high-quality knob combines durability with elegant design, ensuring a reliable performance in the kitchen.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** This knob is intended for use on Staub cookware only. Do not use on cookware that it is not specifically designed for.
- **Heat Resistance:** The knob is heat-resistant but can become very hot during cooking. Always use oven mitts when handling.
- **Installation:** Ensure the knob is securely fastened to prevent accidents while cooking.
- **Regular Inspection:** Check the condition of the knob periodically. If it shows signs of wear or damage, do not use it.
- **Child Safety:** Keep children away from hot cookware. Ensure that the knob is out of their reach during cooking.
- **Cleaning:** Allow the knob to cool completely before cleaning or removing it from cookware.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Brass
- **Diameter:** 20mm
- **Weight:** 25g

### 4. Setup and Installation

1. **Position the Knob:** Align the knob with the corresponding hole on the cookware lid.
2. **Secure the Knob:** Insert the screw (supplied with the knob) through the hole in the knob and tighten it from underneath the lid.
3. **Check Stability:** Ensure the knob is firmly secured and does not wobble.
4. **Final Inspection:** Before using the cookware, double-check that the knob is securely attached.

### 5. Operation

- The Staub Knob can be used in both oven and stovetop cooking. It is recommended for temperatures up to 250°C (482°F). Do not exceed this temperature to maintain the integrity of the knob.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After use, allow the knob to cool. Clean with a soft cloth and mild soap. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- **Storage:** Store in a dry place, ensuring that it is not in contact with moisture to prevent tarnishing.

### 7. Troubleshooting

- **Knob Loose:** If the knob becomes loose during use, stop cooking and check the installation. Tighten the screw as necessary.
- **Discoloration:** If the brass knob becomes discolored, it may be cleaned with a brass cleaner. Follow the manufacturer's instructions for application.

### 8. Disposal

Dispose of the knob in accordance with local regulations regarding metal products. Do not dispose of with general waste.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Knob Round 20mm Brass. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für den Staub Knopf Rund 20mm Messing

### 1. Allgemeine Informationen

Der Staub Knopf Rund 20mm aus Messing ist ein hochwertiges Zubehörteil für Kochgeschirr von Staub. Er bietet eine elegante und funktionale Lösung zur Verbesserung der Handhabung Ihrer Töpfe und Pfannen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Knopf nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der Knopf sicher am Kochgeschirr befestigt ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder direkten Wärmequellen.
- Halten Sie den Knopf von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei der Verwendung von schweren Töpfen kann der Knopf heiß werden; tragen Sie daher immer Ofenhandschuhe.
- Bei Beschädigungen oder sichtbaren Mängeln verwenden Sie das Produkt nicht.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub Knopf Rund 20mm Messing
- Material: Messing
- Durchmesser: 20 mm
- Verwendung: geeignet für alle Staub Kochgeschirre
- Temperaturbeständigkeit: bis 250°C

### 4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr von Staub sauber und vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie den alten Knopf, falls vorhanden, indem Sie die Schraube von der Unterseite des Deckels lösen.
3. Nehmen Sie den neuen Staub Knopf und setzen Sie ihn auf die dafür vorgesehene Stelle.
4. Befestigen Sie den Knopf, indem Sie die Schraube von der Unterseite mit einem Schraubendreher festziehen.
5. Überprüfen Sie die Stabilität des Knopfes vor dem ersten Gebrauch.

### 5. Betrieb

Der Staub Knopf kann während des Kochens verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Knopf fest sitzt, um eine sichere Handhabung während des Kochens zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Knopf nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Knopf mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuermittel.
- Trocknen Sie den Knopf gründlich, um Rost oder Korrosion zu verhindern.
- Lagern Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Wenn der Knopf locker ist: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie die Schraube nach.
- Wenn der Knopf beschädigt ist: Verwenden Sie den Knopf nicht und ersetzen Sie ihn umgehend.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Staub Knopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass recycelbare Materialien getrennt gesammelt werden.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Knop Rond 20mm Messing

## 1. Algemene Informatie

De Staub Knop Rond 20mm Messing is een hoogwaardige meubelknop, ontworpen voor gebruik met verschillende meubelstukken. Deze knop vervaardigd uit massief messing, combineert functionaliteit met esthetische aantrekkingskracht.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de knop alleen voor de beoogde doeleinden.
- Montage: Zorg ervoor dat de knop stevig is bevestigd om afbreken of verwondingen te voorkomen.
- Kinderen: Houd de knop buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te vermijden.
- Onderhoud: Voorkom dat er scherpe randen of uitstekende delen zijn die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Chemische Veiligheid: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Schoonmaak: Reinig de knop regelmatig om corrosie en verontreinigingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 20 mm diameter
- Materiaal: Massief messing
- Kleur: Messing
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik op diverse meubelstukken

## 4. Installatie en Opstelling

1. Locatie Bepalen: Kies de gewenste locatie op de meubelstuk.
2. Boor gaten: Boor met een geschikte boor de benodigde gaten voor de schroeven.
3. Plaats de knop: Plaats de knop door het geboorde gat.
4. Bevestig de schroeven: Draai de bijgeleverde schroeven vast om de knop stevig te bevestigen.
5. Controleer stabiliteit: Zorg ervoor dat de knop goed vastzit en geen speling heeft.

## 5. Gebruik

Gebruik de Staub knop om lades, deuren of kasten gemakkelijk te openen en sluiten. Zorg ervoor dat de knop altijd schoon en vrij is van obstructies voor optimale functionaliteit.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de knop met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Droog de knop grondig af om vlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Knop draait moeilijk: Controleer of de bevestiging niet te strak is aangedraaid.
- Knop is losgekomen: Controleer of de schroeven goed zijn vastgedraaid.
- Corrosie of verkleuring: Reinig de knop met een geschikt onderhoudsproduct voor messing.

## 8. Afvoer

Disposeer de Staub knop op een verantwoorde manier. Breng het naar een geschikt recyclingcentrum of volg lokale richtlijnen voor het weggooien van metalen voorwerpen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Perilla Redonda de Latón de 20 mm (Código: 1004169)

## 1. Información General

Gracias por elegir la Perilla Redonda de Latón de 20 mm de Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un toque elegante y funcionalidad a sus utensilios de cocina. Asegúrese de leer este manual antes de utilizar el producto para garantizar un uso seguro y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia de Quemaduras: Este producto puede calentarse durante el uso. Maneje con cuidado y use guantes aislantes si es necesario.
- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para su uso en utensilios de cocina. No lo utilice para fines no previstos.
- Mantenimiento: Revise regularmente la perilla para asegurarse de que no haya daños. Si observa desgaste, reemplace la perilla para evitar accidentes.
- Instalación Segura: Siga las instrucciones de instalación detalladas en este manual para evitar cualquier daño durante el montaje.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Latón
- Diámetro: 20 mm
- Compatibilidad: Adecuada para la mayoría de las tapas de ollas y sartenes Staub
- Acabado: Pulido para un brillo duradero
- Número de parte: 1004169

## 4. Configuración e Instalación

1. Herramientas necesarias: Destornillador Phillips.
2. Remoción de la perilla antigua (si aplica):
  - Afloje el tornillo en la base de la perilla existente.
  - Retire con cuidado la perilla de latón.
3. Instalación de la nueva perilla:
  - Coloque la nueva perilla en el agujero correspondiente en la tapa de la olla o sartén.
  - Alinee el tornillo de la base de la perilla con el orificio respectivo.
  - Asegúrese de que la perilla esté firmemente sujeta, pero no la sobreajuste para evitar daños en la tapa.

## 5. Operación

La perilla redonda de latón está diseñada para proporcionar un agarre seguro y cómodo al levantar y manipular las tapas de las ollas. Asegúrese de que la perilla esté bien instalada antes de usarla. Puede calentarse durante la cocción, así que utilice un paño o guantes apropiados al manipular.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie la perilla con un paño húmedo y jabón suave. Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Secado: Seque bien la perilla después de lavarla para evitar la formación de óxido.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la perilla para detectar cualquier daño o desgaste. Reemplace si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La perilla está suelta.
  - Solución: Asegúrese de que el tornillo esté bien ajustado. Si persiste, considere reemplazar la perilla.
- Problema: La perilla se calienta demasiado.
  - Solución: Asegúrese de que su uso sea correcto y no exceda las temperaturas recomendadas.

## 8. Eliminación

Para la eliminación, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No arroje el producto a la basura común. Se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir la Perilla Redonda de Latón de 20 mm de Staub. ¡Disfrute de su cocina!

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

### 1. Informations générales

Ce produit est un bouton en laiton de 20 mm conçu pour les ustensiles de cuisine en fonte Staub. Il est conçu pour être durable et fonctionnel, assurant un usage optimal pour la cuisson.

### 2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que le bouton est bien fixé avant de manipuler le couvercle.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs pour le nettoyage du bouton.
- Éviter un contact direct avec des surfaces très chaudes pour prévenir tout risque de brûlure.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser le bouton comme un outil de levage pour éviter les dommages au couvercle.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Laiton
- Diamètre: 20 mm
- Poids: Léger et maniable
- Compatibilité: Conçu pour les couvercles Staub compatibles

### 4. Installation et montage

- Vérifiez que le couvercle est propre et sec avant d'installer le bouton.
- Placez le bouton sur le dessus du couvercle à l'emplacement souhaité.
- Utilisez une vis appropriée (fournie avec le couvercle) pour fixer le bouton.
- Serrez fermement, mais sans excès, pour éviter d'endommager le couvercle.

### 5. Fonctionnement

Le bouton en laiton peut être utilisé pour soulever et manipuler les couvercles des ustensiles de cuisine. Assurez-vous d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les ustensiles chauds.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le bouton avec un chiffon humide et du savon doux.
- Ne pas immerger le bouton dans l'eau.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter l'oxydation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.

### 7. Dépannage

- Si le bouton se dévisse facilement, resserrez la vis.
- Si le bouton se décolle, vérifiez s'il y a des dommages au couvercle ou à la vis.
- Pour toute autre préoccupation, contactez le service client.

### 8. Élimination

- Disposez de l'emballage et du produit conformément aux réglementations locales concernant les déchets.
- Ne pas jeter le produit dans les ordures ménagères; se référer aux points de collecte pour les matériaux métalliques.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Manopola Staub Tonda in Ottone 20mm - 1004169

## 1. Informazioni Generali

La manopola Staub Tonda in Ottone è un accessorio progettato per garantire funzionalità e stile ai vostri utensili da cucina. Realizzata in ottone di alta qualità, questa manopola è compatibile con una varietà di pentole e casseruole Staub.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto come indicato nel manuale.
- Non toccare la manopola durante e subito dopo l'uso del forno o della pentola. Può scottare.
- Assicurarsi che la manopola sia ben fissata prima di utilizzare la pentola per evitare incidenti.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare alcun oggetto abrasivo o sostanze chimiche aggressive per la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ottone
- Dimensioni: 20mm di diametro
- Compatibilità: Adatta per pentole e casseruole Staub

## 4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che la pentola o la casseruola sia fredda e completamente asciutta.
- Posizionare la manopola sulla parte superiore del coperchio.
- Fissare la manopola utilizzando la vite fornita, avvitandola fino a quando non è stabile ma evitando di stringere eccessivamente.
- Verificare che la manopola sia sicura prima di utilizzare la pentola.

## 5. Operazione

- La manopola può essere utilizzata per sollevare il coperchio durante la cottura.
- Per garantire un uso prolungato, evitare di forzare la manopola o di utilizzare utensili per la cucina che possano danneggiarla.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la manopola con un panno umido e sapone neutro.
- Non utilizzare strumenti abrasivi o detergenti chimici.
- Asciugare completamente per prevenire l'ossidazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La manopola è allentata: Verificare che la vite sia ben serrata.
- Discolore o macchie: Pulire con un composto di aceto e bicarbonato di sodio.
- Fissaggio inadeguato: Assicurarsi di installare e stringere correttamente la manopola.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la manopola nell'ambiente.
- Riciclare conforme alle normative locali per il metallo.
- Assicurarsi che la manopola sia disassemblata, se possibile, prima del riciclo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania