

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: 1004249

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - Ø 160mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialties Oven Dish O 160mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

The Staub Specialties Oven Dish O 160mm is a versatile and durable cooking vessel made from high-quality cast iron. Ideal for baking, roasting, and serving, this oven dish combines functionality with elegant design, perfect for both home cooks and professional chefs.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure hands are dry when handling the dish to prevent slipping. Use oven mitts or pot holders as the dish can become extremely hot during use.
- Avoid Extreme Temperature Changes: Do not place the hot dish in cold water or on a cold surface. Sudden temperature changes can cause cracking.
- Use on Suitable Heat Sources: This dish is suitable for all heat sources including stovetops (gas, electric, induction) and ovens.
- Cleaning Precautions: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as this can damage the enamel finish.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 160mm
- Color: Cherry Red
- Weight: 1.5 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for Induction: Yes

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the oven dish from the packaging and ensure all components are intact.
- Initial Cleaning: Before first use, wash the dish with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
- Pre-Seasoning (Optional): Though enameled, a light coat of oil can enhance performance. Apply a thin layer, heat gently, and wipe off excess.

5. Operation

- Heating: Preheat the oven as required by the recipe. Place the dish in the oven.
- Stovetop Use: When using on the stovetop, ensure the heat is medium to avoid overheating and damaging the enamel.
- Serving: The dish is perfect for serving directly at the table due to its appealing design.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water. Rinse and dry immediately to prevent rusting.
- To remove stubborn residues, soak with warm soapy water for a short period before washing.
- Do not put in the dishwasher as this may affect the enamel finish.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure adequate oil or fat is used when cooking. If sticking persists, consider using parchment paper.
- Cracking or Chipping: If chipping occurs, discontinue use to avoid injury. Store the dish carefully to prevent impact damage.

8. Disposal

When disposing of the product, check local regulations for the proper disposal of cast iron and enameled materials. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Spezialitäten Ofenform Ø 160mm (Gusseisen, kirschrot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Spezialitäten Ofenform. Dieses hochwertige gusseiserne Kochgeschirr ist perfekt zum Braten, Backen und Servieren von köstlichen Gerichten. Die besondere Emaillierung sorgt für hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Nutzung Ihres Produkts sicher zu gestalten:

- Achten Sie darauf, die Ofenform nur in den empfohlenen Temperaturbereichen zu verwenden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Ofenform immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie ins Wasser legen.
- Die Ofenform darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Staub Spezialitäten Ofenform Ø 160mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Emaillierung: Innen- und Außenemaillierung für einfache Reinigung
- Herdplattenkompatibilität: Gas, Elektro, Induktion, sowie Backofen
- Hitzebeständig bis: 250°C
- Durchmesser: 16 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber von der Ofenform.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Schäden oder Mängel; bei sichtbaren Mängeln wenden Sie sich an den Kundenservice.
3. Reinigen Sie die Ofenform vor der ersten Benutzung mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
4. Trocknen Sie die Form gründlich ab.
5. Fetten Sie die innere Oberfläche leicht ein, um ein Ankleben zu vermeiden.

5. Betrieb

- Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Temperatur vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Ofenform stabil auf einem geeigneten Ofengitter oder einer Backblechunterlage steht.
- Gießen Sie Ihre Zubereitung in die Ofenform und stellen Sie diese in den heißen Ofen.
- Nach dem Backen lassen Sie die Form etwas abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Ofenform nach der Benutzung abkühlen.
- Spülen Sie die Form mit warmem Wasser und verwenden Sie ein weiches Schwammtuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Emaillierung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Form gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Ofenform an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Anhaften von Lebensmitteln
- Lösung: Verwenden Sie genügend Fett oder Öl beim Kochen.
- Problem: Uneinheitliche Garung
- Lösung: Achten Sie auf die Ofentemperatur und positionieren Sie die Form in der Mitte des Ofens.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche
- Lösung: Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, um die Oberfläche zu schützen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Gusseisen kann in vielen Gebieten recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialiteiten Ovenschotel Ø 160mm Gietijzer Kersenrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Ovenschotel. Dit product is ontworpen voor het koken en serveren van heerlijke gerechten. De ovenschaal is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en beschikbaar in een aantrekkelijke kersenrode kleur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de ovenschaal uitsluitend voor de bedoelde doeleinden. Voorkom dat de schaal valt of wordt gestoten.
- Verbranding: De schaal kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of teennoppen bij het hanteren van de schaal na gebruik.
- Kinderen: Houd de ovenschaal buiten het bereik van kinderen om brandwonden en verwondingen te voorkomen.
- Reiniging: Laat de schaal volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Diameter: 160 mm
- Capaciteit: 0,5 L
- Geschikt voor: Oven, Inductie, Gas, Elektrisch, Keramisch
- Maximaal gebruikstemperatuur: 250°C
- Gewicht: 1,5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de ovenschaal op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond hittebestendig is.
3. Houd voldoende ruimte vrij rondom de ovenschaal voor een goede luchtcirculatie tijdens het koken.

5. Bediening

- Voor gebruik, verwarm de ovenschaal indien nodig in de oven of op het fornuis.
- Voeg ingrediënten toe naar uw recept en volg de aanbevolen kooktijden.
- Gebruik de schaal in de oven met temperaturen tot 250°C voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de ovenschaal volledig afkoelen voor het reinigen.
- Spoel de schaal af met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Voor hardnekkige resten, laat de schaal weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Droog de schaal grondig af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schaal plakt tijdens het koken
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of vet voordat u het koken begint.
- Probleem: Ongelijkmatige verwarming
Oplossing: Vermijd een te hoge temperatuur en laat de schaal goed voorverwarmen.

8. Afvalverwerking

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het recyclen van gietijzeren producten.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Staub Specialiteiten Ovenschotel!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Especial Staub

1. Información General

La sartén especial Staub está diseñada para ofrecer un rendimiento de cocción excepcional gracias a su construcción de hierro fundido y su diseño elegante. Ideal para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar la sartén para fines culinarios.
- Temperaturas: Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir daños. No colocar en fuego directo ni en horno caliente sin permitido.
- Manejo: Utilizar guantes de cocina al manipular, ya que el hierro se calienta rápidamente y puede causar quemaduras.
- Superficies: No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie. Recomendamos usar utensilios de madera o silicona.
- Limpieza: No sumergir la sartén caliente en agua fría.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco para evitar la oxidación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Diámetro: 160 mm
- Peso: Aproximadamente 1.5 kg
- Apto para: Horno, cocinas de gas, eléctricas e inducción
- Capacidad: Ideal para porciones individuales de comidas

4. Instalación y Montaje

1. Retire cuidadosamente la sartén de su embalaje evitando rayar la superficie.
2. Coloque la sartén en la fuente de calor deseada. Asegúrese de que el tamaño de la fuente sea adecuado para el diámetro de 160 mm.
3. No requiere ensamblaje adicional.

5. Funcionamiento

1. Precaliente la sartén a fuego bajo durante unos minutos.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla si desea.
3. Coloque los alimentos para cocinar y ajuste la temperatura según la receta.
4. Mantenga supervisión y ajuste los tiempos de cocción según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite productos abrasivos.
- Se recomienda aplicar una capa ligera de aceite después de cada uso para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- La sartén se adhiere a los alimentos: Asegúrese de precalentar adecuadamente y de usar suficiente aceite.
- Oxidación: Aplique aceite y guarde la sartén en un lugar seco. It is important to ensure it is completely dry before storage.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales duraderos. En caso de desecho, consulte con las normativas locales para la eliminación adecuada de productos de hierro fundido.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plat à Four en Fonte Staub - Ø 160mm, Rouge Cerise

1. Informations Générales

Le plat à four en fonte Staub est conçu pour optimiser la cuisson de vos plats au four. Fabriqué en fonte de haute qualité, il assure une distribution uniforme de la chaleur et conserve la chaleur, permettant ainsi une cuisson parfaite. Ce modèle spécifique mesure 160 mm de diamètre et est de couleur rouge cerise.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le plat à une température supérieure à celle indiquée dans le manuel.
- Précautions de chaleur : Manipuler avec précaution une fois chauffé. Toujours utiliser des gants de cuisine.
- Surface de travail : Ne pas placer le plat chaud sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Enfants et animaux : Garder hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Produits chimiques : Éviter tout contact avec des produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Plat à Four Staub
- Dimensions : Ø 160 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Poids : 1.2 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction et les fours.

4. Installation et Mise en Place

- Prétendre l'usage : Enlever tous les emballages et étiquettes avant utilisation.
- Rinçage : Laver le plat à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
- Séchage : Sécher complètement avant de l'utiliser.
- Préparation avant cuisson : Pour une performance optimale, le plat peut être assaisonné avec un peu d'huile avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Préchauffage : Préchauffer le four à la température désirée.
- Cuisson : Placer les aliments à cuire dans le plat. Veuillez ne pas remplir au-delà des bords pour éviter les débordements.
- Surveiller la cuisson : Vérifier régulièrement la cuisson pour s'assurer des résultats souhaités.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Laver après chaque utilisation avec une éponge douce et de l'eau chaude. Éviter le lave-vaisselle.
- Séchage : Toujours sécher complètement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Huile régulière : Appliquer une fine couche d'huile sur la surface intérieure de temps en temps pour maintenir les performances du plat.

7. Dépannage

- Aliments collés : Si les aliments collent, cela peut être dû à un mauvais assaisonnement ou à un manque d'huile. Assurez-vous que le plat est correctement préparé avant utilisation.
- Décoloration : La décoloration peut se produire après plusieurs utilisations. Cela n'affecte pas la performance mais peut être atténuée avec un nettoyage soigné.

8. Élimination

En fin de vie, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les matériaux métalliques et les déchets ménagers. Ne pas jeter le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question concernant le produit, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto da Forno Staub Specialities Ovale 160mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Il piatto da forno Staub Specialities è realizzato in ghisa di alta qualità e progettato per una distribuzione uniforme del calore. Ideale per la cottura e la presentazione di una varietà di piatti, questo prodotto è un'aggiunta elegante e funzionale alla tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del prodotto, seguire le seguenti istruzioni:

- Non utilizzare il piatto da forno su fiamme dirette o fonti di calore non appropriate.
- Assicurarsi che le maniglie siano sempre asciutte prima di maneggiare il prodotto.
- Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare utensili appuntiti o abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie smaltata.
- Non immergere il piatto caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 160 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Tipo di prodotto: Piatto da forno ovale
- Compatibilità: Adatto per uso in forno e su piani cottura (eccetto a induzione)
- Resistente ai graffi e facile da pulire

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Lavare il piatto con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare completamente.
3. Posizionare il piatto su una superficie stabile e resistente al calore.
4. Se utilizzato su un piano cottura, assicurarsi che la dimensione della fiamma o della fonte di calore corrisponda al fondo del piatto.
5. Prima del primo utilizzo, è consigliabile ungerlo leggermente con olio per preservare le proprietà della ghisa.

5. Operazione

- Preriscaldare il forno a temperatura desiderata prima di inserire il piatto.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare o servire i cibi nel piatto.
- Evitare temperature superiori a 250 °C per non danneggiare lo smalto.
- Per migliorare la distribuzione del calore, posizionare il piatto al centro del forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il piatto prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o in lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per evitare ruggine.
- Applicare una leggera pellicola di olio dopo la pulizia per mantenere il piatto in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca al piatto, garantire che sia stato adeguatamente oliato prima dell'uso.
- In caso di crepe o scheggiature visibili, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se il piatto emana odori strani, smettere di usarlo e pulirlo accuratamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, si prega di smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti e dei materiali metallici. Non gettare nel normale sacco della spazzatura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania