

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: 1004251

STAUB | SPECIALITIES - Oven dish - Ø 200mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Oven Dish O 200mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

The Staub Specialities Oven Dish is expertly crafted from high-quality cast iron, designed to enhance your culinary experiences. The 200mm diameter dish is perfect for baking, roasting, and serving a variety of dishes. Its vibrant cherry red finish not only adds a touch of elegance to your kitchen but also ensures excellent heat retention and distribution.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware to prevent burns or injuries.
- Ensure that the product is placed on a stable surface to avoid spills or accidents.
- Do not place the dish in a broiler or over a direct flame. Only use it in ovens or on the stove.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel coating. Use wooden, silicone, or heat-resistant plastic tools.
- Allow the dish to cool completely before cleaning to avoid thermal shock.
- Store the dish safely away from children and pets.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 200 mm
- Color: Cherry Red
- Suitable for: Ovens, Stovetops, and Induction
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the Staub Oven Dish from its packaging.
- Before first use, wash the dish in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry completely.
- Place the dish in your oven or on your stovetop as needed. Ensure it is on a flat, even surface to ensure stable cooking.
- The dish is ready for use once properly set in place.

5. Operation

- Preheat your oven according to your recipe instructions.
- Place the prepared food items in the Staub oven dish.
- Place the dish in the preheated oven and bake according to your recipe.
- Monitor cooking times to ensure food is cooked to desired level. Use a food thermometer if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the Staub Oven Dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge or cloth. Avoid abrasive cleaners or metal scrubbers.
- For stubborn food residue, soak the dish in warm soapy water for a short period before cleaning.
- Dry the dish thoroughly to prevent any rusting.
- Store in a dry place, ideally with a paper towel or cloth between dishes to protect the enamel finish.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure you are using adequate cooking oil or fat and preheating the dish properly before use.
- If you notice discoloration or dullness, this may indicate residual greases or improper cleaning. Clean thoroughly using the recommended methods.
- For chips or cracks in the enamel, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

- The Staub oven dish is designed for long-term use. However, if disposal is necessary, check for local regulations regarding the disposal of cast iron products.
- The dish can often be recycled; please consult your local recycling program for guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Spezialitäten Bräter Ø 200 mm Gusseisen Kirsche Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Spezialitäten Bräters. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit zu bieten und Ihre Kochkünste zu optimieren. Ideal für langsames Garen, Braten und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie den Bräter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständigkeit: Der Bräter kann hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochgeräte: Beachten Sie die Empfehlungen zum Einsatz auf verschiedenen Kochfeldtypen (Induktion, Gas, Elektro).
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Spezialitäten Bräter
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: Ø 200 mm
- Farbe: Kirsche Rot
- Hitzebeständig: Ja
- Verwendung: Geeignet für alle Kochfeldarten einschließlich Induktion
- Emaillierte Oberfläche: Ja, für eine einfache Reinigung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Erste Reinigung: Spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Trocknen: Trocknen Sie den Bräter gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Einstellen: Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen Kochfläche oder im Ofen, je nach Verwendung.

5. Bedienung

- Der Bräter kann sowohl auf dem Herd als auch im Ofen verwendet werden.
- Vorheizen Sie den Bräter, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Nutzen Sie beim Kochen Holz- oder Silikonutensilien, um die emaillierte Oberfläche zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Bräter sofort nach dem Reinigen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Boden brennt an.
 - Lösung: Temperatur reduzieren und mehr Flüssigkeit hinzufügen.
- Problem: Risse oder Absplitterungen in der Emaillierung.
 - Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst für eine mögliche Reparatur oder Ersatz.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bräter gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist ein recycelbares Material.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben! Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialiteiten Oven Schotel Ø 200mm Gietijzer Kersenrood

1. Algemeen Informatie

Deze Staub Specialiteiten Oven Schotel is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ideaal voor het bereiden van diverse gerechten in de oven, op het fornuis of zelfs op de grill. De afmetingen en eigenschappen van deze schotel maken het een essentiële aanvulling op uw keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schotel niet onder een grill of op een open vlam tenzij deze specifiek is ontworpen voor die doeleinden.
- Laat de schotel nooit zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Bij het hanteren van de schotel, gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de schotel niet in contact komt met koude oppervlakken wanneer deze heet is om barsten te voorkomen.
- Houd de schotel buiten bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Volg altijd de instructies voor gebruik en onderhoud om veiligheidsrisico's te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor: Oven, kookplaat, grill
- Geschikt voor inductiekookplaten
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief gas en elektrisch
- Ondersteunt een constante temperatuur en draagt bij aan een gelijkmatige verwarmingsverdeling

4. Opstelling en Installatie

- Maak de schotel grondig schoon met warm water en milde zeep voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Plaats de schotel op een vlakke, stabiele ondergrond wanneer deze niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de schotel op de juiste warmtebron wordt geplaatst die is ingesteld op de juiste temperatuur.
- Gebruik een hitteschild als u de schotel in een oven plaatst om te zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling.

5. Bediening

- Voor gebruik, verwarm de schotel geleidelijk om temperatuurverschillen te vermijden.
- Vul de schotel met de gewenste ingrediënten en dek deze indien nodig af.
- Plaats de schotel in de oven of op het fornuis en verwarm zoals aangegeven in uw recept.
- Verwijder de schotel met ovenwanten als deze heet is.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de schotel afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Reinig de schotel met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen die het gietijzer kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige etensresten, laat de schotel weken in warm water.
- Droog de schotel grondig af en breng een dunne laag plantaardige olie aan om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Schotel blijft plakken
Oplossing: Zorg ervoor dat de schotel goed is voorverwarmd en dat er voldoende olie of vet is gebruikt.
- Probleem: Kleur vervaagt
Oplossing: Vermijd het gebruik van abrasieve schoonmaakmiddelen en bewaar de schotel op een droge plaats.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoermethoden voor gietijzer.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het product worden afgevoerd in overeenstemming met lokale regelgeving voor recycling.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik en verwijzing.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Cerámica Staub Especialidades - Diámetro 200mm - Hierro Fundido Color Rojo Cereza

1. Información General

La Olla de Cerámica Staub está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en hierro fundido, distribuye el calor de manera uniforme, ideal para una cocción lenta y mantenimiento de la temperatura. Su elegante color rojo cereza la convierte en una pieza decorativa ideal para servir en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocción. No lo use para otros fines.
- Temperaturas altas: Siempre maneje con cuidado para evitar quemaduras. Use guantes de cocina al manipular.
- Superficies calientes: Coloque la olla sobre superficies resistentes al calor. Manténgala fuera del alcance de los niños.
- Cuidado con la caída: Este producto es pesado. Tenga cuidado al moverlo para evitar lesiones.
- Licencia de uso: Asegúrese de seguir todas las recomendaciones de uso y mantenimiento para evitar la anulación de la garantía.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: 2.5 litros
- Uso: Cocina en horno y sobre la estufa
- Aptitud para lavavajillas: Sí (pero se recomienda lavado a mano para mayor durabilidad)

4. Instalación y Montaje

1. Desempaque: Retire la olla de la caja con cuidado y elimine cualquier material de embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles en la olla. En caso de daños, no utilice y contacte al servicio al cliente.
3. Ubicación: Coloque la olla en una superficie plana, resistente al calor y asequible para un fácil acceso.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente a fuego lento antes de aumentar la temperatura para evitar deformaciones.
- Uso en el horno: Puede usarse en el horno hasta 250°C. No use utensilios de metal en su interior.
- Cocción: Agregue los ingredientes y cocine según su receta preferida.
- Enfriamiento: Evite el enfriamiento brusco, no sumerja en agua fría inmediatamente después de cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Lave la olla con agua tibia y esponja suave después de cada uso.
- Secado: Seca completamente antes de guardar para evitar la oxidación.
- Aceitado: Aplique una capa ligera de aceite en el interior de la olla para prevenir la oxidación y mantener la superficie.

7. Resolución de Problemas

- Pegado de alimentos: Asegúrese de utilizar suficiente aceite o grasa al cocinar.
- Descoloración: Limpiar con esponja suave y evitar el uso de productos demasiado abrasivos.
- Olor residual: Lave con bicarbonato de sodio y agua tibia, enjuague bien.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales. No lo deseche junto a basura ordinaria.

9. Contacto

Para asistencia adicional, contacte a nuestro servicio al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Plat à Four en Fonte Staub - O 200mm Rouge Cerise

1. Informations Générales

Ce plat à four en fonte Staub est conçu pour une cuisson parfaite et un service élégant. Fabriqué en fonte de haute qualité, il offre une excellente répartition de la chaleur et est adapté pour tous types de cuisinières, y compris les plaques à induction. Ce modèle mesure 200 mm de diamètre.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utiliser des gants de protection lors de la manipulation du plat chaud.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal pour prévenir les rayures.
- Assurez-vous que le plat est sur une surface stable lors de l'utilisation.
- Ne pas immerger le plat dans l'eau froide immédiatement après l'utilisation, car cela peut entraîner des déformations.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Matériau: Fonte
- Couleur: Rouge cerise
- Diamètre: 200 mm
- Type de produit: Plat à four
- Convient pour: Tous types de cuisinières, y compris induction.

4. Installation et configuration

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que le plat ne présente aucun dommage.
2. Placez le plat sur une surface plane. Assurez-vous qu'il est sec et propre.
3. Préchauffez le four à la température souhaitée avant de placer le plat à l'intérieur.
4. Pour une utilisation sur la cuisinière, utilisez une source de chaleur appropriée et commencez à une chaleur moyenne.

5. Fonctionnement

- Avant de cuisiner, préchauffez le plat si nécessaire.
- Ajoutez les ingrédients selon les recettes.
- Placez le plat dans le four ou sur la cuisinière, selon l'utilisation souhaitée.
- Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter tout débordement ou brûlures.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez le plat refroidir complètement.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez-le complètement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile végétale pour maintenir la qualité de la fonte.

7. Dépannage

- Si le plat présente des signes de rouille, frottez délicatement avec une brosse douce et appliquez de l'huile.
- Pour des résidus tenaces, utilisez une éponge non abrasive.
- En cas de déformation ou de fissures, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

- En fin de vie, ce produit doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les matériaux métalliques.
- Ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pirofila in Ghisa Staub - Rosso Ciliegia (Ø 200 mm)

1. Informazioni Generali

La pirofila in ghisa Staub è progettata per la cottura professionale e domestica. Grazie al suo design elegante e alla sua costruzione robusta, è ideale per preparare e servire una varietà di pietanze.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Utilizzare solo su fonti di calore compatibili. Non utilizzare su piani cottura a induzione se non specificato.
- **Surriscaldamento:** La ghisa si riscalda uniformemente. Non lasciare mai la pirofila su una fonte di calore senza sorveglianza.
- **Maniglie:** Le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per maneggiare.
- **Acqua e Vapore:** Evitare il contatto diretto con l'acqua fredda mentre la pirofila è calda. Potrebbe creparsi.
- **Bambini e Animali:** Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Rosso Ciliegia
- **Dimensioni:** Ø 200 mm
- **Capacità:** 1.5 L
- **Utilizzo:** Indicato per forno e piano cottura

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pirofila dall'imballaggio e ispezionare per eventuali danni.
2. Posizionare la pirofila su una superficie piana.
3. Non è necessaria alcuna installazione aggiuntiva: è pronta per l'uso.

5. Funzionamento

1. Preriscaldare il forno secondo la ricetta desiderata.
2. Aggiungere gli ingredienti nella pirofila.
3. Posizionare nel forno e seguire le indicazioni temporali della ricetta.
4. Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare o servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pirofila dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e detergente delicato.
- Evitare spugne abrasive che possono danneggiare il rivestimento.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per una manutenzione ottimale, applicare un sottile strato di olio minerale.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Macchie di Ruggine:** Pulire con una spugna fine e riapplicare olio minerale.
- **Cibi Incollati:** Utilizzare acqua calda e lasciare in ammollo prima della pulizia.
- **Cottura Irregolare:** Assicurarsi che la pirofila sia posizionata correttamente nel forno.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non gettare nel normale rifiuto; riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania