

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: 1004372

STAUB | SPECIALITIES - Teapot - 1.1 liter - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Teapot 1.1 Liter

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Teapot. This high-quality teapot is made from durable cast iron, ensuring excellent heat retention and distribution. The attractive dark blue finish complements any kitchen décor while providing a unique and stylish approach to serving tea.

2. Safety Information

- Usage: This teapot is designed for brewing and serving hot beverages only. Do not use it for other purposes, such as cooking or baking.
- Heat Resistance: Handle with care as the body of the teapot can become very hot during and after use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Surface: Ensure the teapot is placed on a stable, heat-resistant surface to avoid any accidents.
- Cleaning: Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners to maintain the integrity of the enamel surface.
- Child Safety: Keep the teapot out of the reach of children, especially when hot.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Capacity: 1.1 Liter
- Color: Dark Blue
- Dimensions: Length x Width x Height - 27 x 17.5 x 12.5 cm
- Weight: 1.5 kg
- Compatible with: All heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Preparation: Remove the teapot from its packaging. Ensure all parts are intact and free of any manufacturing defects.
2. Initial Rinse: Rinse the teapot with warm water to remove any dust or residues. Do not use soap, as it may affect the seasoning and flavor of your tea.
3. Drying: Wipe the inside and outside of the teapot with a soft cloth.
4. Placement: Position the teapot on a flat, stable heat-resistant surface. It can be placed directly on the stove or use a heat diffuser for better heat control.

5. Operation

1. Fill the teapot with fresh, cold water up to the desired level.
2. Place the teapot on your heat source and bring the water to a boil.
3. Once boiling, add your preferred tea (loose leaf or tea bags) directly into the teapot or use an infuser.
4. Allow the tea to steep for the appropriate time for your selected type of tea.
5. Pour the tea using the handle and spout for easy serving.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the teapot to cool down completely.
- Rinse with warm water and use a soft sponge to remove any tea residues.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent corrosion.
- Store in a cool, dry place when not in use. Avoid stacking other items inside to prevent scratching the enamel.

7. Troubleshooting

- Leaking: If you notice leaks, ensure that the teapot lid is properly fitted. Check for any cracks in the enamel.
- Stains: For stubborn stains, soak the teapot in warm water before cleaning. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Heat Distribution Issues: If you experience uneven heating, ensure that the heat source is appropriate for the teapot.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, please follow local regulations for disposing of cast iron cookware. Recycle any metal components where applicable.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Specialities Teapot. Enjoy your tea experience!

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für die Staub Spezialitäten Teekanne

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Spezialitäten Teekanne (1,1 Liter) aus Gusseisen in Dunkelblau. Diese Teekanne bietet nicht nur hervorragende Wärmeleitung, sondern ist auch ein stilvolles Accessoire für Ihre Küche oder Ihr Esszimmer. Sie wurde mit dem Ziel entwickelt, ein hochwertiges Teeerlebnis zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Teekanne kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entsorgung: Verwenden Sie die Teekanne nicht für andere Zwecke als die Zubereitung von Tee. Verwenden Sie sie nicht auf einer offenen Flamme oder in einer Mikrowelle.
- Kinder: Halten Sie die Teekanne von Kindern fern, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Material: Die Teekanne besteht aus Gusseisen. Obwohl sie robust ist, kann sie brechen, wenn sie fallen gelassen wird.
- Lebensmittelechtheit: Vergewissern Sie sich, dass die Teekanne immer sauber ist, bevor Sie sie mit Lebensmitteln oder Getränken verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Fassungsvermögen: 1,1 Liter
- Farbe: Dunkelblau
- Abmessungen: 20 cm x 10 cm (L x H)
- Gewicht: 1,5 kg
- Hitzebeständig: Ja, für die Verwendung auf dem Herd geeignet
- Spülmaschinenfest: Nein

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Teekanne auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel fest sitzt, bevor Sie sie im Ofen oder auf einer Herdplatte verwenden.
- Verwenden Sie die Teekanne nicht auf direkt flammenden Kochfeldern; sie sollte auf glatten, gleichmäßigen Kochflächen stehen.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Teekanne mit kaltem Wasser und fügen Sie Ihre Teeblätter hinzu.
- Setzen Sie den Deckel auf die Teekanne und bringen Sie das Wasser auf die gewünschte Temperatur.
- Gießen Sie den Tee direkt aus der Teekanne in Tassen.
- Lassen Sie die Teeblätter nicht länger als nötig ziehen, um eine Überinfusion zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Teekanne nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Teekanne mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie Scheuermittel oder spitze Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Teekanne gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Ölen Sie die Innenseite gelegentlich mit einem hochwertigen Pflanzenöl, um die Lebensdauer zu erhöhen.

7. Fehlersuche

- Die Teekanne rostet: Stellen Sie sicher, dass die Teekanne nach der Reinigung gründlich getrocknet wird.
- Der Tee schmeckt nicht gut: Überprüfen Sie das Alter der Teeblätter und die Wasserqualität.
- Deckel passt nicht: Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt auf der Teekanne sitzt und nicht beschädigt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Teekanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recycelbar; bringen Sie die Teekanne zu einem Recyclingzentrum, wenn sie nicht mehr verwendbar ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Specialiteiten Theepot 1,1 liter Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialiteiten Theepot van 1,1 liter. Deze hoogwaardige gietijzeren theepot is ideaal voor het bereiden van heerlijke thee en biedt een uitstekende warmtebehoud en geleiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de theepot alleen voor het bereiden en serveren van thee. Het is niet geschikt voor andere doeleinden.
- Hittebestendigheid: De pot kan zeer heet worden. Gebruik alsjeblieft ovenhandschoenen of een theedoek bij het hanteren van de pot.
- Kinderen: Houd de theepot buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Krasbestendigheid: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnen- of buitenkant van de pot kunnen krassen.
- Reiniging: Laat de pot afkoelen vóór reiniging en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Inhoud: 1,1 liter
- Afmetingen: Niet gespecificeerd
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: 1,1 liter

4. Opstelling en installatie

- Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en droog is.
- Plaats de theepot op een stabiel, hittebestendig oppervlak.
- Vul de pot met water tot de gewenste hoeveelheid, maar niet meer dan de aangegeven capaciteit van 1,1 liter.
- Plaats een warmtebron (bijvoorbeeld een gasfornuis of inductiekookplaat) onder de theepot indien u deze wilt opwarmen.

5. Bediening

- Vul de pot met koud water en breng het aan de kook.
- Voeg de gewenste hoeveelheid thee of theezakjes toe.
- Laat de thee trekken volgens de instructies van de theesoort.
- Serveer de thee voorzichtig om te voorkomen dat u uzelf verbrandt.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de theepot volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Maak de pot schoon met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de pot grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pot op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- De thee smaakt niet goed: Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheid thee gebruikt en deze voldoende laat trekken.
- De pot lekt: Controleer de afdichting en zorg ervoor dat de pot goed is gesloten bij gebruik.

8. Afvalverwerking

- Verwerk de theepot volgens de lokale richtlijnen voor huishoudelijk afval. Gietijzeren producten kunnen vaak gerecycled worden als metaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tetera de Hierro Fundido Staub de 1,1 Litros

1. Información General

La tetera de hierro fundido Staub de 1,1 litros es un utensilio de cocina diseñado para llevar la tradición del té al siguiente nivel. Con su elegante diseño y color azul oscuro, esta tetera no solo es funcional, sino que también es una declaración de estilo en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo use la tetera para preparar y servir té.
- Calor: Evite el contacto directo con llamas abiertas. Coloque la tetera en una superficie adecuada para evitar daños.
- Superficie caliente: Tenga cuidado al manipular la tetera caliente, use guantes de cocina.
- No sobrecarga: No llene la tetera más allá de su capacidad máxima de 1,1 litros.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la tetera para detectar daños.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Capacidad: 1,1 litros
- Color: Azul oscuro
- Dimensiones: (Información adicional no disponible)
- Uso adecuado: Compatible con todas las fuentes de calor, excepto inducción.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la tetera de su empaque con cuidado.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles.
3. Limpieza inicial: Lave la tetera con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
4. Colocación: Coloque la tetera sobre una superficie plana y resistente al calor.

5. Operación

1. Calentamiento: Llene la tetera con agua y colóquela sobre la fuente de calor.
2. Infusión: Añada el té una vez que el agua alcance la temperatura deseada.
3. Servir: Utilice el asa para verter el té en las tazas con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de cada uso: Lave la tetera con agua tibia y evite el uso de detergentes abrasivos.
- Secado: Seque completamente la tetera después de lavarla para evitar la oxidación.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Fugas: Verifique que el tapón (si aplica) esté bien ajustado.
- Sabor extraño: Asegúrese de que no queden residuos de jabón y que la tetera esté bien enjuagada.
- Dificultad en el vertido: Asegúrese de que no hay obstrucciones en el pico.

8. Desecho

Por favor, siga las regulaciones locales para la eliminación de materiales de hierro fundido. Si la tetera está dañada y no se puede utilizar, consúltelo con el servicio de gestión de residuos de su localidad.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Théière en Fonte Staub 1,1 L - Bleu Foncé

1. Informations Générales

La théière en fonte Staub de 1,1 litre est conçue pour offrir une solution élégante et fonctionnelle pour préparer et servir du thé. Fabriquée en fonte, elle garantit une rétention de chaleur optimale et un goût exceptionnel. Ce produit est parfait pour les amateurs de thé qui apprécient les traditions tout en souhaitant un design moderne.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne pas chauffer la théière à vide. Toujours remplir d'eau avant de chauffer.
- Surfaces chaudes : Les poignées et le couvercle peuvent devenir chauds lors de l'utilisation. Utiliser des gants de cuisine ou un linge pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.
- Produit intact : Ne pas utiliser si la théière est fissurée ou endommagée.
- Nettoyage : Suivre les instructions de nettoyage pour éviter de compromettre la sécurité et l'intégrité du produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 1,1 litre
- Matériau : Fonte
- Couleur : Bleu Foncé
- Dimensions : 20 x 20 x 12 cm
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirer la théière de son emballage avec soin. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavage initial : Lavez la théière à l'eau tiède savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Chauffage initial : Pour un rendement optimal, placez la théière vide sur le feu à basse température pendant quelques minutes avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Remplissage : Remplissez la théière avec la quantité d'eau souhaitée.
2. Chauffage : Placez la théière sur une source de chaleur. Évitez une chaleur excessive pour prévenir toute déformation.
3. Infusion : Ajoutez vos feuilles de thé ou sachets une fois que l'eau est chauffée.
4. Service : Utilisez un gant de cuisine pour servir le thé.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits abrasifs. Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Séchage : Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Huilage : Appliquez une fine couche d'huile alimentaire à l'intérieur de la théière après le nettoyage pour conserver ses propriétés.

7. Dépannage

- Problème de fuites : Vérifiez que le couvercle est bien en position. Remplacez toute pièce endommagée.
- Manque de chaleur : Assurez-vous que la source de chaleur est correctement réglée et que la théière est bien positionnée.

8. Élimination

Ce produit est en fonte et peut être recyclé. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Pour vous débarrasser, contactez votre centre de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Teiera Staub Specialities in ghisa da 1,1 litri (codice articolo: 1004372). Questo prodotto è progettato per garantire un'esperienza di preparazione del tè unica, combinando design elegante e funzionalità eccellente. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni di sicurezza prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la teiera su superfici stabili e piane.
- Non utilizzare la teiera su fuochi a gas o elettrici ad alta fiamma poiché la ghisa può danneggiarsi.
- Maneggiare la teiera con cautela; le superfici possono diventare estremamente calde durante l'uso.
- Tenere la teiera lontana dalla portata dei bambini per evitare scottature.
- Non immergere la teiera in acqua fredda subito dopo averla utilizzata; il cambiamento di temperatura può causare crepe nella ghisa.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare o servire il tè, per evitare graffi sulla superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La teiera Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, con una capacità di 1,1 litri. È dotata di uno smalto interno che non assorbe umidità e odori, permettendo una pulizia semplice.

Specifiche Tecniche:

- Capacità: 1.1 L
- Materiale: Ghisa
- Colore: Blu scuro
- Dimensioni: 21 x 18 x 11 cm
- Peso: 1.7 kg
- Ideale per l'uso su piano cottura e in forno

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la teiera dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la teiera con acqua calda e un detergente delicato per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente prima di utilizzare.
4. Posizionare la teiera su un piano cottura idoneo o in un forno preriscaldato, evitando l'uso diretto su fiamme alte.

5. Funzionamento

1. Riempire la teiera con acqua fresca e portarla a ebollizione.
2. Aggiungere le foglie di tè nell'apposito infusore o direttamente nell'acqua.
3. Lasciare in infusione per il tempo raccomandato, a seconda della varietà di tè.
4. Versare e gustare il tè.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la teiera completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o in acciaio.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la teiera presenta un odore sgradevole, pulirla a fondo e il problema dovrebbe risolversi.
- In caso di macchie permanenti, utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per il trattamento.
- Se la teiera è scheggiata o danneggiata, evitare di utilizzarla e contattare il nostro servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa. Se non è più utilizzabile, assicurarsi di smaltire in modo responsabile, preferibilmente riciclando il materiale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania