

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: 1004752

**STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera Drop-Structure - 280mm -
Cast iron - Graphite gray**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Braisers Roaster with Chistera Drop Structure

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Braisers Roaster with Chistera Drop Structure. This high-quality cast iron cookware is designed for optimal heat retention and even cooking. With its unique Chistera drop structure, moisture is captured and distributed evenly, enhancing the flavors of your culinary creations.

2. Safety Information

- Heating Precautions: Use only on suitable stovetops (gas, electric, ceramic) and ensure to avoid extreme temperature changes, such as placing a hot pot into cold water.
- Handling: Always use oven mitts when handling the pot as it will become very hot during use. The handles can also retain heat.
- Cleaning: Allow the pot to cool down before cleaning. Do not place in a dishwasher unless specified.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Ensure the cookware is stable and cannot tip over easily.
- Smoke and Fumes: When heated, some oils may produce smoke. Ensure good ventilation during cooking.
- Non-Stick Surfaces: Avoid using metal utensils that could scratch the surface. Use silicone or wooden utensils instead.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Size: 280 mm
- Color: Graphite Gray
- Weight: 3.74 kg
- Base Diameter: 22 cm
- Capacity: 3.2 L
- Suitable for: Induction, Gas, Electric, Oven
- Oven Safe: Up to 250°C (482°F)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the braiser from the packaging. Check for any signs of damage and ensure all parts are present.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the braiser with warm, soapy water and dry thoroughly.
3. Seasoning: For optimal performance, it is recommended to season the cast iron before first use. Apply a thin layer of vegetable oil inside the pot and heat it in the oven at 180°C (356°F) for about an hour.

5. Operation

1. Preheating: Preheat your stovetop on low to medium heat before placing the braiser on it.
2. Cooking: Add your desired ingredients, ensuring not to overcrowd the pot. Use a lid to trap moisture and enhance flavor.
3. Braising: Lower the heat to allow for a gentle simmer. The unique Chistera drop structure will redistribute moisture back into the food, keeping it tender and flavorful.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the braiser to cool down before attempting to clean it.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry thoroughly after washing and apply a light coat of oil to maintain the seasoning.
- Store in a dry place to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper seasoning and use oil when cooking.
- Uneven Cooking: Adjust heat settings and preheat properly.
- Rust Formation: Clean and dry thoroughly after each use. Apply oil to the surface to protect against moisture.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of in regular household waste. The product can be recycled if facilities are available in your area.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Staub Bräter mit Chistera Tropfstruktur - 280 mm Gusseisen, Graugrau

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Bräter mit Chistera Tropfstruktur entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und beste Kochresultate. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Funktionen und die sichere Handhabung des Produkts vollständig zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Halten Sie den Bräter von Kindern fern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Seien Sie beim Hantieren mit heißen Oberflächen vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer und Beschädigungen an der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Bräter nach Gebrauch, um Korrosion zu verhindern.
- Lassen Sie den Bräter immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Nur in geeigneten Öfen und auf geeigneten Kochfeldern verwenden, um Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graugrau
- Durchmesser: 280 mm
- Temperaturbeständigkeit: bis 240°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, und für den Backofen.
- Innovative Chistera Tropfstruktur für optimale Feuchtigkeitsretention.

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor der ersten Verwendung gründlich gewaschen und getrocknet wird.
- Damit der Bräter optimal funktioniert, setzen Sie ihn auf einen stabilen, ebenen Kochbereich.
- Für den Einstieg, heizen Sie den Bräter bei niedriger Temperatur vor, bevor Sie Öl oder andere Zutaten hinzufügen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Den Bräter auf die richtige Hitzequelle stellen und langsam erhitzen.
- Fügen Sie das Öl oder die Zutaten hinzu, wenn der Bräter heiß ist, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Decken Sie den Bräter bei Bedarf mit dem passenden Deckel ab, um die Garzeit zu reduzieren und die Feuchtigkeit zu speichern.
- Nach dem Kochen den Bräter vorsichtig vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -pads, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Sollten Probleme auftreten, überprüfen Sie, ob der Bräter nicht überhitzt wurde.
- Bei ungleichmäßiger Kochtemperatur stellen Sie sicher, dass der Bräter vollständig auf der Heizquelle sitzt.
- Bei hartnäckigen Speiseresten verwenden Sie warmes Wasser und lassen den Bräter einweichen, bevor Sie ihn reinigen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften über Metallabfälle.
- Gegebenenfalls entfernen Sie nicht recyclebare Teile ordnungsgemäß.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Braiser - 280mm

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Braiser met Chistera Dempingsstructuur. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en is ontworpen voor langdurig gebruik in de keuken. De juiste verwerking van deze braiser zorgt ervoor dat uw gerechten optimaal smaken en textuur behouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd ovenwant of een ander hittebestendig hulpmiddel bij het hanteren van de braiser, omdat deze tijdens het koken zeer heet wordt.
- Plaats de braiser op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen en letsel te voorkomen.
- Plaats de braiser niet direct op een open vuur of op een kookplaat zonder een geschikte warmtebron.
- Houd de braiser buiten het bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik.
- Controleer regelmatig de staat van de braiser op eventuele beschadigingen en gebruik deze niet als deze beschadigd is.
- Laat de braiser altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt en vermijd het onderdompelen in koud water terwijl het nog heet is om kraken te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de oppervlakte te voorkomen; gebruik in plaats daarvan siliconen of houten spatels.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 280 mm
- Gewicht: 5,68 kg
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductiekookplaten: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja (aanbevolen handwas voor langere levensduur)

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de braiser uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de braiser op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de braiser schoon en droog is voordat u deze voor het eerst gebruikt.
4. U kunt de braiser gebruiken op verschillende warmtebronnen, inclusief gas, elektrisch en inductie.
5. Voor het beste resultaat adviseren wij om de braiser voor te verwarmen voordat u voedsel toevoegt.

5. Werking

1. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe in de braiser en verwarm deze op een middelmatige vlam.
2. Voeg uw ingrediënten toe en volg uw recept.
3. Zet het deksel op de braiser om het vocht vast te houden en de smaken te verbeteren.
4. Controleer regelmatig de voortgang en roer indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de braiser volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de braiser af met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of metalen schrobbers.
- Droog de braiser grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer indien nodig de binnenkant licht in met olie om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de braiser.
Oplossing: Zorg ervoor dat de braiser goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de braiser goed op de warmtebron staat en niet te groot is voor de brander.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Droog de braiser grondig af na schoonmaken en behandel deze met een lichte coating olie.

8. Afvalverwerking

Dit product is ontworpen om lang mee te gaan, maar mocht u het op de een of andere manier willen wegdoen, zorg er dan voor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Neem contact op met lokale afvalverwerkingcentra voor richtlijnen over recycling van gietijzer.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Staub con Estructura de Goteo de 280mm

1. Información General

Felicitaciones por adquirir la Cacerola Staub con Estructura de Goteo de 280mm. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, combinando funcionalidad y estilo. Fabricada en hierro fundido, garantiza una cocción uniforme y una excelente retención del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este artículo está destinado exclusivamente para la cocina. No utilizarlo para otros fines.
- Superficies Calientes: Las superficies de la cacerola pueden calentarse mucho durante la cocción. Utilice siempre guantes de cocina al manipular.
- Niños: Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños durante su uso y enfriamiento.
- Medidas de Precaución: No sumerja la cacerola caliente en agua fría, ya que esto podría causar deformaciones.
- Compatible con Fuentes de Calor: Asegúrese de que la cacerola sea compatible con su fuente de calor (cocina de gas, eléctrica, vitrocerámica, etc.).

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280mm
- Color: Gris grafito
- Tipo de tapa: Chistera, que permite la evaporación y mantiene los jugos en los alimentos.
- Uso en horno: Apto para uso en horno hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto del embalaje con cuidado.
2. Limpie la cacerola con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque bien.
4. Caliente la cacerola gradualmente en la estufa antes de añadir ingredientes.
5. Evite calentar en seco, siempre añada aceite o agua antes de calentar.

5. Operación

- Calentamiento: Precaliente la cacerola a fuego medio.
- Cocción: Agregue sus ingredientes y cocine a la temperatura deseada. La tapa chistera ayudará a retener la humedad.
- Enfriamiento: Siempre deje que la cacerola se enfríe antes de lavarla para evitar choques térmicos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave con agua tibia y esponja suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Secado: Seque completamente para evitar oxidación.
- Condimentado: Para mantener su superficie antiadherente, aplique una capa ligera de aceite después de cada lavado.

7. Solución de Problemas

- Solicitud de Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura.
- Alimentos Pegados: Asegúrese de utilizar suficiente aceite y ajuste la temperatura.
- Manchas Rojas: Las manchas de óxido pueden aparecer si se deja húmeda. Limpie y seque adecuadamente después de cada uso.

8. Eliminación

Este producto es de hierro fundido y puede ser reciclado. Consulte a las autoridades locales sobre el reciclaje y la eliminación correcta.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Cacerola Staub. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel de l'Utilisateur pour la Braisière Staub avec Structure Drop Chistera 280mm

1. Informations Générales

La braisière Staub en fonte avec structure drop Chistera de 280 mm est un ustensile de cuisine professionnel conçu pour une cuisson optimale. Fabriquée en fonte, elle garantit une distribution uniforme de la chaleur et une cuisson délicieuse. Ce produit est parfait pour rôtir, braiser ou mijoter.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation du produit, car les surfaces peuvent devenir très chaudes.
- Gardez hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas la braisière sur un feu nu. Évitez les chocs thermiques en évitant de passer d'une température extrême à une autre.
- Évitez les ustensiles en métal pour prévenir les rayures.
- Ne pas laisser la braisière sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

3. Aperçu Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 280 mm
- Poids : 4.2 kg
- Type de cuisson : Convient pour les plaques à induction, le gaz, l'électricité, et le four.
- Capacité : 2.5 litres
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la braisière de son emballage.
2. Inspectez le produit pour toute anomalie ou dommage.
3. Avant la première utilisation, lavez la braisière à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
4. Séchez-la complètement pour éviter toute rouille.
5. Placez la braisière sur une surface plane et stable, prête à être utilisée sur votre source de chaleur préférée.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la braisière à feu doux à moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour améliorer le goût des aliments.
- Utilisez un couvercle en fonte pour une cuisson à la vapeur et une humidité optimale.
- Ajustez la température selon votre recette pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas laver cette braisière au lave-vaisselle.
- Laissez refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez une éponge douce ou une brosse pour enlever les résidus alimentaires.
- Séchez soigneusement après le lavage pour prévenir la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile pour maintenir la finition.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la surface
Solution : Assurez-vous que la braisière est suffisamment chauffée et préalablement huilée.
- Problème : Fissures sur la surface
Solution : Ne pas soumettre la braisière à des changements de température rapides.

8. Élimination

Ne jetez pas la braisière à la poubelle. Renseignez-vous sur les options de recyclage en métal dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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 d'uso per la casseruola Staub con struttura a goccia Chistera da 280 mm in ghisa grigio grafite. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni superiori in cucina, grazie alla sua capacità di trattenere e distribuire il calore in modo uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Utilizzare il prodotto solo su superfici stabili e non infiammabili.
- Maneggiare con cautela, poiché le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non usare utensili metallici per evitare di graffiare la superficie.
- Non utilizzare il prodotto in forno a microonde.
- Evitare sbalzi termici bruschi per prevenire crepe.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Colore: grigio grafite
- Dimensioni: 280 mm di diametro
- Capacità: ideale per un'ampia gamma di ricette
- Adatto per tutti i tipi di piano di cottura, inclusi induzione e forno

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone neutro.
2. Asciugare completamente con un panno morbido.
3. Posizionare la casseruola sul piano di cottura a fuoco medio-basso per preriscaldarla prima dell'uso.
4. Se si utilizza in forno, assicurarsi che la maniglia sia resistente al calore.

5. Funzionamento

- Aggiungere gli ingredienti nella casseruola calda e coprire con il coperchio.
- Cuocere a fuoco medio o basso per ottenere i migliori risultati.
- Monitorare il cibo durante la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la casseruola.
- Pulire con acqua calda e una spazzola morbida, evitando detergenti aggressivi.
- Asciugare bene e applicare un sottile strato di olio vegetale per manutenzione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano segni di ruggine, asciugare e applicare olio per prevenire ulteriori danni.
- Se la casseruola non cuoce uniformemente, assicurarsi che sia posizionata correttamente sul fuoco.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali seguendo le linee guida dei rifiuti. In caso di rottura irreparabile, contattare le autorità locali per il riciclaggio della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania