

# 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: 1004754**

**STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera Drop-Structure - 240mm -  
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 240mm Cast Iron Graphite Gray

## 1. General Information

The Staub Braisers Roaster with Chistera Drop Structure is a premium kitchen tool designed for optimal cooking performance. Made of high-quality cast iron, it features an innovative Chistera drop structure that enhances moisture retention and flavor infusion during cooking. Ideal for slow cooking, braising, and roasting, this versatile pot is suitable for all heat sources, including induction, and can be used in the oven.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always read and follow the instructions before using the product. Keep this manual for future reference.
- Handling: Use heat-resistant gloves or oven mitts when handling the product, especially when it is hot. The handles, lid, and pot can become very hot during use.
- Children: Keep the product out of reach of children when in use and during cooling.
- Heat Sources: Ensure that the product is placed on a stable surface while in use. Avoid using it on high flames that may exceed its design limits.
- Cleaning: Allow the product to cool completely before cleaning. Do not immerse hot cookware in cold water.
- Storage: Store in a dry place to prevent moisture buildup and mold growth.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 240 mm
- Weight: 3.1 kg
- Lid: Chistera drop structure for enhanced condensation
- Compatible Heat Sources: Induction, gas, electric, ceramic, and oven safe (up to 250°C)

## 4. Setup and Installation

1. Remove the product from its packaging, ensuring no materials are left behind.
2. Rinse the product with warm water to remove any residues from manufacturing, then dry thoroughly.
3. For first-time use, lightly coat the interior with vegetable oil to season the cast iron.
4. Place the pot on a heat source and gradually increase the temperature to preheat as required for your cooking needs.
5. Ensure the lid fits securely on the pot during use to capture moisture effectively.

## 5. Operation

1. Preheat your cooking surface to the desired temperature.
2. Add your ingredients to the pot following your recipe guidelines.
3. Place the lid on the pot to ensure even cooking and moisture retention.
4. Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary to prevent burning.
5. Once cooking is complete, carefully remove the pot from the heat source.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot and lid to cool completely before cleaning.
- Wash by hand using warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- For stubborn residues, soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Occasionally, apply a thin layer of vegetable oil to the interior to maintain its non-stick properties.

## 7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat source is evenly distributed and preheated before use.
- Food Sticking: If food is sticking, it may be necessary to season the pot again or check the oil coating before cooking.
- Rust Formation: If rust appears, clean the pot with vinegar or a rust remover, rinse, dry, and reapply vegetable oil.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product in accordance with local regulations for metal items. Do not dispose of in fire, as it can result in hazardous materials being emitted.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur - 240mm, Gusseisen, Graphitgrau

## 1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für den Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal für das langsame Garen, Schmoren und Rösten. Der Bräter bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und sorgt für perfekte Kochresultate.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Der Bräter wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets ofenfeste Handschuhe oder Topfhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie den Bräter nur in einem vorgeheizten Ofen oder auf einem geeigneten Kochfeld.
- Halten Sie den Bräter von Kindern fern und lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie abrupte Temperaturschwankungen, z.B. das Bringen des heißen Bräters in Kontakt mit kaltem Wasser.
- Der Bräter ist spülmaschinenfest, aber Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 240 mm
- Chistera-Drop-Struktur für maximale Feuchtigkeitsrückführung
- Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Hochwertige Emaillebeschichtung für einfaches Kochen und Reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Vor dem ersten Gebrauch den Bräter gründlich mit warmem Wasser abspülen und trocken wischen.
- Stellen Sie den Bräter auf eine stabile Kochfläche oder in den Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter in der gewünschten Position sicher steht und nicht wackelt.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Bräter langsam, um Temperaturschocks zu vermeiden.
- Fügen Sie ausreichend Öl oder Fett hinzu, um ein Ankleben zu verhindern.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend der ausgewählten Kochmethode ein (z.B. Schmoren, Rösten).
- Achten Sie darauf, die Temperatur regelmäßig zu überprüfen, um perfekte Garergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonwerkzeuge, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Bräter nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Waschen Sie den Bräter mit warmem Wasser, einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Bei Bedarf können milde Reinigungsmittel verwendet werden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben am Bräter fest.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und achten Sie darauf, dass der Bräter gut vorgeheizt wird.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass der Bräter gleichmäßig auf der Hitzequelle platziert ist.
- Problem: Risse oder Abplatzer in der Emaillebeschichtung.  
Lösung: Verwenden Sie den Bräter nicht bei extremen Temperaturschwankungen. Bei Beschädigung wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Dieser Bräter ist ein langlebiges Produkt. Sollte er jedoch das Ende seiner Lebensdauer erreicht haben, entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisenprodukte. Gusseisen kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unser Kundenserviceteam:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub Braiser met Chistera Druppelsysteem

## 1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van de Staub Braiser met Chistera Druppelsysteem. Deze hoogwaardige gietijzeren braiser is ontworpen voor optimaal koken en het behoud van smaak en aroma. Dankzij het unieke druppelsysteem wordt vocht gelijkmatig verdeeld, wat zorgt voor sappige gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Plaats de braiser altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van warme oppervlakken en gebruik altijd ovenwanten.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven.
- Let op: producten van gietijzer kunnen zeer heet worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap om krassen op de binnenkant te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmeting: 240 mm
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Geschikt voor gebruik in de oven tot 260°C
- Vaatwasmachinebestendig (handwas aanbevolen voor langdurige kwaliteit)

## 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder de braiser uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Maak de braiser schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water voordat u hem voor het eerst gebruikt.
- Plaats de braiser op een kookplaat of in de oven. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is om een gelijkmatige verhitting te garanderen.
- U kunt de braiser gebruiken met of zonder deksel, afhankelijk van uw kookbehoeften.

## 5. Gebruik

- Verwarm de pan geleidelijk op een lage tot middelhoog vuur om de kans op pieken en schade te verminderen.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt voor een nog beter resultaat.
- Volg uw recept voor kooktijden en temperaturen voor de beste resultaten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de braiser afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met een zachte spons en warm water; gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant licht in met plantaardige olie na het reinigen om de toplaag te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Als voedsel blijft plakken, overweeg dan om meer vet of olie te gebruiken bij het koken.
- Bij roestvorming: schuur voorzichtig met een fijn schuurmiddel en volg met olie zoals hierboven beschreven.
- Bij ongelijke verhitting: controleer of uw kookplaat goed functioneert of gebruik de braiser op een andere kookplaat.

## 8. Afvoer

- Dit product bevat recyclebare materialen.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor correcte afvoerprocedures.
- Vermijd het weggoien van het product in de reguliere huishoudelijke afval.

## 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: Cazuela Staub con Chistera

### 1. Información General

La cazuela Staub con chistera es un utensilio de cocina fabricado con hierro fundido, ideal para la cocción lenta y la preparación de platos sabrosos. Su diseño especial ayuda a mantener la humedad y los sabores, garantizando un resultado delicioso en cada preparación.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Solo utilice la cazuela para cocinar alimentos. No la use para calentar líquidos sin alimentos.
- Calor: Utilice guantes resistentes al calor al manipular la cazuela caliente.
- Superficies Frías y Calientes: Evite el contacto con superficies frías al colocar la cazuela caliente.
- Manipulación: No deje la cazuela desatendida en el fuego.
- Cuidado con los Niños: Mantenga la cazuela fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Asegúrese de que la cazuela esté completamente enfriada antes de limpiarla.
- Producto Roto: En caso de que la cazuela se rompa, evite el contacto con bordes afilados.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 240 mm
- Color: Gris grafito
- Estructura: Chistera con diseño de gotas
- Capacidad: Ideal para recetas de cocción lenta.

### 4. Configuración e Instalación

- Retire la cazuela de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Coloque la cazuela en una superficie plana y estable.
- Antes de usar por primera vez, lave la cazuela con agua caliente y jabón suave, enjuague bien y seque.
- Para la primera cocción, se recomienda aplicar una pequeña cantidad de aceite en el interior para mejorar el antiadherente.

### 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Agregue los ingredientes necesarios en la cazuela.
- Coloque la tapa y cocine según la receta.
- Para un mejor resultado, evite abrir la tapa durante la cocción para mantener la humedad.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave. No use productos abrasivos.
- Seque completamente después de lavar y, si es necesario, aplique un poco de aceite para proteger el hierro.
- No se recomienda el uso en lavavajillas.

### 7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la cazuela esté adecuadamente engrasada antes de cocinar.
- La cazuela se agrieta: No sobrecaliente la cazuela vacía.
- Descoloración: Esto es normal en el hierro fundido. Aplique aceite para mantener la superficie.

### 8. Desecho

- Para desechar la cazuela, recíclela como metal. Verifique las regulaciones locales para el reciclaje de productos de hierro fundido.

### 9. Contacto

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Rôtisseur Staub avec Structure Chistera 240mm en Fonte - Gris Graphite

## 1. Informations Générales

Le rôtisseur Staub avec structure Chistera est conçu pour réaliser des plats savoureux grâce à sa conception en fonte, qui assure une distribution uniforme de la chaleur. Il est parfait pour les plats mijotés, les rôtis et les recettes au four.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lisez attentivement toutes les instructions fournies dans ce manuel.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Portez toujours des gants de protection lors de la manipulation du produit chaud.
- Évitez tout contact avec l'eau froide sur la surface chaude pour prévenir les fissures.
- Ne placez pas le produit sur une flamme directe ou en contact avec une source de chaleur inappropriée.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface émaillée.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau: Fonte
- Couleur: Gris graphite
- Diamètre: 240 mm
- Capacité: 2,5 litres
- Poids: 2,4 kg
- Compatible avec tous les types de feux, y compris l'induction.
- Four sûr jusqu'à 250 °C.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les éléments du carton et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse et séchez immédiatement.
3. Placez le rôtisseur sur une surface stable et résistante à la chaleur.
4. Assurez-vous que les poignées sont orientées vers l'extérieur pour un accès facile.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez votre four ou la plaque de cuisson à la température désirée.
2. Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre dans le rôtisseur.
3. Ajoutez les ingrédients souhaités.
4. Couvrez avec le couvercle et laissez cuire selon la recette.
5. Utilisez des gants de protection pour retirer le rôtisseur du feu ou du four.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le produit refroidir complètement avant le nettoyage.
- Utilisez de l'eau chaude et une éponge non abrasive pour nettoyer.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ou d'agents nettoyants abrasifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec pour préserver sa qualité.

## 7. Dépannage

- Si le produit colle, essayez d'augmenter la température avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour les odeurs persistantes, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour le nettoyer.
- En cas de fissures ou de déformations, ne pas utiliser et contacter le service d'assistance.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans des déchets ménagers.
- Vérifiez les points de collecte spécifiques pour le métal et le verre.
- Respectez les directives de recyclage locales.

## 9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, contactez-nous à :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le rôtisseur Staub avec structure Chistera. Nous vous souhaitons de délicieux moments en cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Braiser Staub con Struttura a Goccia Chistera 240mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Braiser Staub con Struttura a Goccia Chistera da 240mm. Questo elegante braiser in ghisa è progettato per offrire prestazioni ottimali in cucina, garantendo cotture uniformi e un'ottima ritenzione del calore. Perfetto per stufati, arrostiti e molto altro, è un'aggiunta indispensabile alla vostra cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente le seguenti informazioni sulla sicurezza:

- Non toccare la superficie calda con mani o materiali infiammabili.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il braiser caldo.
- Non immergere mai il braiser caldo in acqua, poiché ciò potrebbe causare danni.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo che possono graffiare la superficie smaltata.
- Non utilizzare il braiser su fiamme dirette o sotto il grill se non specificato.
- Seguire sempre le istruzioni di cottura e monitorare la cottura per evitare surriscaldamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Colore: Grigio Grafite
- Struttura: Chistera per una migliore distribuzione dell'umidità
- Compatibile con: Tutti i piani cottura, inclusi induzione e forno

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il braiser dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il braiser con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare accuratamente.
3. Posizionare il braiser su un piano stabile della cucina.
4. È pronto per l'uso non richiedendo alcun montaggio speciale o installazione.

## 5. Funzionamento

- Prima dell'uso, preriscaldare il braiser a fuoco medio per alcuni minuti.
- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati e coprire con il coperchio.
- Regolare la temperatura in base al metodo di cottura desiderato (cottura lenta, rosolatura, ecc.).

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il braiser prima di lavarlo.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi o pagliette metalliche.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Si consiglia di applicare un sottile strato di olio sulla superficie per preservare l'integrità della ghisa.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il cibo si attacca.  
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare sufficiente olio o burro e di preriscaldare il braiser prima dell'uso.
- Problema: Odore di bruciato durante la cottura.  
- Soluzione: Ridurre la temperatura e monitorare attentamente il processo di cottura.

## 8. Smaltimento

Il prodotto e la sua confezione devono essere smaltiti in conformità alle normative locali sui rifiuti. Verificare presso le autorità locali per le corrette procedure di smaltimento della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Braiser Staub. Buona cucina!