

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: 1004756

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Braiser with Chistera Drop Structure (280mm, Cast Iron, Black)

1. General Information

The Staub Braiser with Chistera Drop Structure is a high-quality cooking vessel designed for braising, roasting, and slow cooking. Made with durable cast iron, this braiser ensures excellent heat retention and distribution, making it ideal for various cooking methods. The unique Chistera drop structure built into the lid promotes self-basting, enhancing the flavors of your meals.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the braiser with care, using appropriate heat-resistant mitts when removing from heat sources.
- Heat: Exercise caution as the braiser retains heat for a long time. Do not touch the hot surfaces with bare hands.
- Stability: Ensure the appliance is placed on a stable, flat surface to prevent tipping or spills.
- Oven Safety: The braiser is suitable for oven use but check that the handles are oven-safe at high temperatures.
- Avoiding Burns: Be cautious when adding liquids to the hot pot to prevent splattering.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach from children and pets during use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 280mm
- Configuration: Chistera Drop Structure
- Suitable for: All heat sources including induction, gas, and electric cooktops
- Oven safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the braiser from the packaging and inspect for any damage.
- Prior to first use, wash the braiser with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry immediately to prevent rusting.
- If your unit has a protective coating, follow the specific care recommendations provided by the manufacturer.
- Place the braiser on a compatible stovetop or in the oven to begin using.

5. Operation

- Preheat your stove or oven to the desired cooking temperature.
- Add a small amount of oil or butter if necessary, allowing it to heat before adding food.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel.
- Follow your recipe instructions for cooking times and temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the braiser to cool before cleaning.
- Use hot water and a non-abrasive sponge to clean. Avoid using steel wool.
- For stubborn residues, soak in warm soapy water.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust.
- To maintain the enamel, apply a thin layer of vegetable oil occasionally.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you preheat the braiser and use adequate cooking oil.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is even and adjust the flame or burner accordingly.
- Rust formation: Ensure the braiser is completely dried after washing. If rust appears, scrub with a non-abrasive pad and re-season if necessary.

8. Disposal

Dispose of the braiser in accordance with local waste management regulations. The cast iron material is recyclable; consider contacting a local scrap yard for proper disposal.

9. Contact

For any inquiries regarding the Staub Braiser, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Bräter mit Chistera Tropfstruktur – 280mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrem neuen Staub Bräter. Dieses hochqualitative Gusseisenprodukt bietet Ihnen eine hervorragende Leistung beim Kochen und ist ideal für langsames Garen, Braten und Schmoren.

2. Sicherheitsinformation

- Vor dem Gebrauch stets die Gebrauchsanweisung lesen.
- Verwenden Sie das Produkt niemals auf dem Herd oder im Ofen ohne richtigen Schutz.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer und Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nach der Nutzung abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Mängeln verwenden Sie das Produkt nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280mm
- Farbe: Schwarz
- Alle Oberflächen sind für alle Kochfelder geeignet, inklusive Induktion.

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie den Bräter auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.
- Vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen. Gut abspülen und trocknen lassen.
- Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von mittlerer bis niedriger Hitze, um das Gusseisen gleichmäßig zu erhitzen.

5. Bedienung

- Bei Gebrauch auf dem Herd den Bräter vorheizen.
- Fügen Sie Ihr Kochöl oder Fett hinzu und warten, bis es heiß genug ist, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Schließen Sie den Deckel während des Garens, um Feuchtigkeit zu speichern und ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach dem Kochen abkühlen.
- Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie den Bräter sofort nach dem Waschen ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie regelmäßig eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Bräter anhaftet, könnte es sein, dass er nicht ausreichend vorgeheizt wurde oder zu wenig Fett verwendet wurde.
- Bei Rissen oder Abblättern des Materials ist das Produkt nicht mehr sicher. Verwenden Sie es nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Bei Verfärbungen durch Lebensmittel können Sie den Bräter mit einer Paste aus Backpulver und Wasser reinigen.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist aus langlebigen Materialien gefertigt. Bei der Entsorgung sorgen Sie bitte für eine umweltgerechte Entsorgung gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallwaren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Braadpan met Chistera Drop-structuur 280mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Welkom bij uw Staub Braadpan met Chistera Drop-structuur. Deze braadpan is ontworpen om uw kookervaring te verbeteren, met een unieke druppelstructuur die zorgt voor optimale vochtregulatie en smaakontwikkeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de braadpan alleen op vuurvaste oppervlakken.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of bescherming bij het hanteren.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes om de afwerking te behouden.
- Laat de pan afkoelen voordat u hem schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Ø: 280 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 200°C

4. Installatie en Setup

- Voordat u de braadpan voor het eerst gebruikt, spoelt u deze af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan grondig af met een zachte doek.
- Bij eerste gebruik kan het aanbevolen zijn om de pan in te wrijven met een dunne laag plantaardige olie en deze enkele uren op een lage temperatuur in de oven te plaatsen.
- Zorg ervoor dat de pan vlak op de kookplaat staat voor een gelijkmatige warmteverdeling.

5. Bediening

- Plaats de braadpan op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
- Voeg olie of boter toe voordat u begint met koken om aankeuken te voorkomen.
- Gebruik een houten of siliconen spatula om de pan te beschermen tegen krassen.
- Voor langzaam koken, zet het vuur laag en laat de ingrediënten rustig garen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze afspoelt.
- Was de pan met warm water, gebruik een zachte spons en vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Wrijf de pan af en toe in met een dunne laag olie om de gietijzeren coating te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt tijdens het koken.
Oplossing: Gebruik voldoende vet en zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: Er is roest op de pan.
Oplossing: Reinig de pan met een mengsel van zout en olie, en volg met een goede droging en invetten.

8. Afvoer

- De pan kan aan het einde van zijn levensduur in de metalen recycling worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela Staub con Estructura de Goteo de 280mm de Hierro Fundido

1. Información General

La cazuela Staub está diseñada para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Este producto está fabricado en hierro fundido de alta calidad, perfecto para la cocción lenta, guisos y asados. Su diseño elegante no solo es funcional, sino que también embellecerá cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso en cocina. No debe ser utilizado en fuegos abiertos o en hornos de microondas.
- **Cuidado al Manipular:** La cazuela puede calentarse mucho durante su uso. Siempre utilice guantes de cocina al manipular el producto caliente.
- **Superficie Antideslizante:** Coloque la cazuela sobre superficies estables y secas para evitar deslizamientos o caídas.
- **Nunca dejes el producto desatendido:** Durante su uso, esté siempre presente para evitar accidentes.
- **Limpieza:** Permita que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo. No use materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 280 mm
- **Color:** Negro
- **Formato:** Cocción uniforme y retención del calor
- **Estructura de Goteo:** Diseñada para maximizar la circulación del vapor, asegurando una cocción jugosa.
- **Compatibilidad:** Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

- Retire la Cazuela Staub del embalaje.
- Enjuague la cazuela con agua tibia y séquela completamente.
- Coloque la cazuela sobre una superficie plana en su cocina.
- Si utiliza en una cocina de inducción, asegúrese de que la base de la cazuela sea compatible.

5. Operación

- Caliente la cazuela lentamente a fuego medio-bajo antes de agregar los ingredientes.
- Para asados o platos que requieran más tiempo de cocción, redúzcalo después de calentar.
- Asegúrese de no sobrecargar la cazuela para permitir una cocción uniforme.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayar el revestimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cazuela antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use lavavajillas.
- Seque completamente tras la limpieza para evitar la formación de óxido.
- Para mantener el hierro fundido, aplique una ligera capa de aceite en la superficie interior después de cada uso.

7. Resolución de Problemas

- **La cazuela no calienta adecuadamente:** Asegúrese de que la fuente de calor utilizada sea adecuada y de que la base de la cazuela esté limpia.
- **Alimentos pegándose:** Asegúrese de que la cazuela esté bien engrasada antes de añadir los ingredientes.
- **Residuos difíciles de limpiar:** Remoje la cazuela en agua caliente durante un tiempo antes de intentar limpiar.

8. Eliminación

- Para desechar la cazuela, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- Nunca la deseche en la basura común. Es un material reciclable que puede ser reutilizado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Rôti Staub avec structure Chistera - 280 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Rôti Staub avec structure Chistera en fonte. Ce produit est conçu pour garantir une cuisson optimale de vos repas. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le produit d'une manière qui ne correspond pas à son utilisation prévue.
- Chaleur excessive : Évitez de chauffer le produit à une température excessive. Ne jamais laisser le produit sans surveillance sur la source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du produit chaud.
- Lavage : Ne plongez pas le produit dans l'eau froide lorsqu'il est chaud. Cela peut provoquer des fissures.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est utilisé ou qu'il est encore chaud.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte de haute qualité
- Diamètre : 280 mm
- Couleur : Noir
- Poids : 3.3 kg
- Compatible : Tous types de feux y compris l'induction
- Capacité : 4.2 L

4. Configuration et Installation

- Emplacement : Placez le Rôti Staub sur une surface de cuisson plane et stable.
- Source de chaleur : Assurez-vous que la zone de cuisson est propre avant de placer le produit.
- Chauffage : Préchauffez à feu moyen pour éviter la déformation et assurer une chaleur uniforme.

5. Fonctionnement

- Préparation : Ajoutez les ingrédients dans le Rôti. Si nécessaire, ajoutez une petite quantité d'huile.
- Cuisson : Couvrez avec le couvercle et laissez cuire à feu moyen ou doux, selon vos préférences.
- Contrôle de la cuisson : Vérifiez régulièrement pour éviter que les aliments ne brûlent.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, n'utilisez pas de produits abrasifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments ne cuisent pas uniformément, assurez-vous que la chaleur est réglée correctement.
- Casse : En cas de fissures ou dommages, ne pas utiliser le produit. Contactez le service après-vente.

8. Élimination

Lorsque le Rôti Staub atteint la fin de sa vie utile, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rostiera in Ghisa Staub con Struttura Chistera, 280mm, Nero

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Rostiera in Ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per durare nel tempo e offre prestazioni eccezionali nella cucina. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Rispettare sempre le istruzioni di sicurezza durante l'uso.
- Non utilizzare la rostiera su fonte di calore diretto se non è testata per la cottura a induzione.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non maneggiare il prodotto se è caldo, utilizzare sempre guanti da forno.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso, per evitare rotture.
- Controllare periodicamente la rostiera per segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: Nero
- Struttura: Chistera per una distribuzione uniforme del calore
- Capacità: Ideale per la preparazione di piatti lenti e a lunga cottura
- Adatta per tutti i tipi di fornelli, incluso induzione, forno e grill

4. Installazione e Montaggio

- Prima di utilizzare la rostiera, lavarla con acqua calda e sapone neutro e asciugare completamente.
- Posizionare la rostiera su una superficie piana prima di iniziare la cottura.
- Non utilizzare la rostiera su fiamme vive senza una base protettiva.
- Aggiungete una piccola quantità di olio o burro prima di iniziare a cuocere per migliorare le prestazioni antiaderenti.

5. Funzionamento

- Riscaldare lentamente la rostiera su fiamma bassa.
- Aggiungere ingredienti e mescolare con utensili approvati.
- seguire il tempo di cottura richiesto per ogni ricetta.
- Una volta completata la cottura, rimuovere con attenzione dal fuoco.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare con acqua calda e sapone neutro, evitando l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare completamente la rostiera per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: La rostiera si attacca.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare olio e non sovraccaricare il prodotto.

Problema: Crepe o rotture.

Soluzione: Non mettere la rostiera in acqua fredda dopo l'uso, lasciarla raffreddare lentamente.

Problema: Cottura non uniforme.

Soluzione: Verificare che il fornello sia impostato correttamente e che il calore venga distribuito in modo omogeneo.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Informarsi presso le autorità locali per le corrette procedure di smaltimento.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania