

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1004760

**STAUB | BRAISERS - Roasting pan with Chistera Drop-Structure - 280mm
- Cast iron - Cherry-red**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure (280mm, Cast Iron, Cherry Red)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure. This high-quality cast iron cookware is designed for both professional and home chefs, ensuring excellent heat retention and even cooking. The elegant cherry red finish adds a touch of style to your kitchen.

2. Safety Information

- Always handle the pan with care, as it can become extremely hot during use.
- Use oven mitts or potholders when handling the pan.
- Do not place a hot pan on cool or wet surfaces to avoid thermal shock.
- Ensure that the pan is used on appropriate heat sources to prevent damage.
- Do not use metal utensils that may scratch the surface of the pan.
- Keep the pan out of reach of children.
- For stovetop use, ensure the burner is smaller than the base of the pan to prevent overheating.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure
- Material: Cast iron
- Diameter: 280mm
- Color: Cherry Red

4. Setup and Installation

- Remove the roasting pan from the packaging.
- Wash the pan with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the pan completely with a soft cloth.
- Before first use, lightly coat the inside with cooking oil to enhance the non-stick properties.

5. Operation

- Preheat the oven as per your recipe requirements.
- Place the pan on the stovetop or in the oven according to your cooking method.
- For stovetop use, start on medium heat and adjust as needed.
- Use low to medium heat to prevent damage to the cast iron and to achieve optimal cooking results.
- For braising, add liquid (e.g., broth, wine) as required, ensuring the cooking process is moist and flavorful.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely before cleaning.
- Wash by hand using warm water and a gentle sponge.
- Avoid using dishwasher or harsh detergents as they can damage the cast iron.
- For stubborn residue, soak the pan in warm water for a short time before cleaning.
- Dry thoroughly after washing and apply a thin layer of cooking oil to maintain seasoning.

7. Troubleshooting

- If the food sticks to the pan: Ensure the pan is properly seasoned and preheated before adding food.
- If rust appears: Clean the affected area and re-season the pan.
- If the pan is too heavy to handle: Use both hands and consider using a pan holder for stability.

8. Disposal

- When the pan reaches the end of its life, dispose of it responsibly by recycling where facilities exist. Avoid throwing it in the regular trash.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur 280mm Gusseisen Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Staub Bräters mit Chistera-Drop-Struktur. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen köstlicher Gerichte zu helfen. Die Chistera-Drop-Struktur sorgt für eine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung, wodurch Ihre Speisen zart und aromatisch bleiben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter heiß ist und verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Bräter niemals auf eine Flamme, die größer ist als der Boden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Lässt sich der Bräter nicht öffnen, nicht versuchen, mehr Kraft anzuwenden. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie es erneut versuchen.
- Verwenden Sie den Bräter nicht im Mikrowellenofen.
- Beachten Sie die bisher festgelegten Sicherheitshinweise zu Gusseisen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur
- Durchmesser: 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Gewichtsrelevanz: 2,8 kg
- Herdkompatibilität: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofentauglichkeit: Bis zu 260°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Bräter auf eventuelle Beschädigungen. Bei Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Stellen Sie den Bräter vor der ersten Verwendung in warmem Wasser mit mildem Spülmittel für etwa 10 Minuten. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, den Bräter leicht einzufetten und bei mittlerer Hitze eine Weile zu erhitzen, um die Oberfläche vor dem ersten Kochen vorzubereiten.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Bräter sauber und trocken ist.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Bräter auf die Wärmequelle.
- Kontrollieren Sie die Temperatur regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen lassen Sie den Bräter zunächst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder ein Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Geschirrspüler.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn der Bräter ungleichmäßig kocht: Überprüfen Sie die Herdplatte auf eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Diffusor.
- Wenn sich Speisen an der Oberfläche festsetzen: Überprüfen Sie, ob die Wärme zu hoch war und verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Hitze.
- Bei Rostflecken: Reinigen Sie den Bräter gründlich und ölen Sie ihn anschließend.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen kann in den meisten Recyclinganlagen recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Braadpan met Chistera Druppelsysteem

1. Algemene Informatie

De Staub Braadpan met Chistera Druppelsysteem is ontworpen voor het bereiden van heerlijke gerechten met een perfecte vochtbalans. Dit hoogwaardige gietijzeren product is verkrijgbaar in kersenrood en is ideaal voor zowel oven- als kookplaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Gebruik de braadpan alleen voor het bereiden van voedsel.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik ovenwanten om verbranding te voorkomen.
- Plaats de pan nooit op een koude ondergrond na gebruik, om barsten te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van hete apparaten en gebruik.
- Vermijd het gebruik van metalen gereedschap om krassen te voorkomen.
- Reinig de pan alleen wanneer deze volledig is afgekoeld.
- Voor het koken op inductie; controleer of uw kookplaat vergelijkbaar is met de afmetingen van de pan.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere porties

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de braadpan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de braadpan op een vlakke, stabiele ondergrond of gelijkmatige kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat of oven de juiste maat heeft voor de braadpan.
4. Voor de eerste keer gebruik, laat de pan een paar minuten opwarmen om deze in te branden. Dit verbetert de anti-aanbak eigenschappen.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam om een gelijkmatige temperatuur te bereiken.
- Voeg olie of vet toe voor het koken.
- Gebruik de chistera druppelstructuur voor optimale vochtretentie.
- Volg het recept voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte borstel of spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg ervoor dat de pan goed droog is na het reinigen.
- Voedsel plakt: Controleer de temperatuur bij het koken en verhoog de hoeveel olie of vet.
- Onregelmatige verhitting: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op een vlakke kookplaat.

8. Afvoer

Neem bij verwijdering van de braadpan contact op met uw lokale afvalverwerkingsoverheid voor geschikte afvoeropties. Gietijzeren producten kunnen vaak gerecycled worden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Gebruik de Staub Braadpan met Chistera Druppelsysteem om een rijke culinaire ervaring te creëren.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido con Chistera - 280mm - Rojo Cereza

1. Información General

Gracias por elegir la sartén de hierro fundido con chistera. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una excelente retención y distribución del calor, ideal para guisos y asados. Su elegante acabado en color rojo cereza no solo la hace funcional, sino también un atractivo añadido a su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No utilice la sartén para otros fines.
- Manipulación: Use guantes de cocina para evitar quemaduras al manejar la sartén caliente.
- Superficies Frías y Calientes: No coloque la sartén caliente sobre superficies frías o húmedas, ya que podría romperse.
- Control de Temperatura: No sobrecaliente la sartén vacía.
- Cuidado con el Peso: La sartén es pesada; asegúrese de tener un agarre firme antes de levantarla.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Evitar Caídas: No deje caer la sartén, ya que esto puede causar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Rojo Cereza
- Tamaño: Estándar
- Compatible Con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Capacidad: 5.7 litros

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la sartén en una superficie plana y estable.
2. Limpieza Inicial: Limpie la sartén con agua tibia y un paño suave antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Aceite de Preparación: Aplique una capa ligera de aceite de cocina en el interior de la sartén para mejorar el rendimiento.

5. Operación

1. Calentamiento: Precaliente la sartén a fuego medio-bajo antes de agregar ingredientes.
2. Cocción: Coloque los alimentos en la sartén y ajuste la temperatura según la receta.
3. Monitoreo: Mantenga un ojo en los alimentos y ajuste la temperatura según sea necesario para evitar que se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar la sartén completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. Evite detergentes agresivos.
- Secado: Seque completamente para prevenir la oxidación.
- Aceitado: Aplique una ligera capa de aceite en la superficie tras cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Residuos Difíciles de Limpiar: Use una mezcla de agua y bicarbonato de sodio para eliminar residuos difíciles.
- Oxidación: Si la sartén presenta óxido, limpie con una esponja abrasiva y vuelva a aplicar aceite.
- Deformaciones: Si la sartén se deforma, asegúrese de calentar uniformemente y evitar cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la disposición adecuada de productos de hierro fundido.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Ce produit est une cocotte Staub en fonte, de couleur rouge cerise, d'un diamètre de 280 mm, conçue pour une cuisson uniforme et savoureuse. La structure à goutte Chistera permet de conserver l'humidité pendant la cuisson, offrant ainsi des résultats de qualité supérieure.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection appropriée. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.
- Éloigner le produit des enfants.
- Utiliser uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées.
- Ne jamais plonger le produit chaud dans de l'eau froide. Cela pourrait provoquer des fissures.
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
- Éviter les chocs thermiques.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Marque: Staub
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Rouge cerise
- Diamètre: 280 mm
- Poids: Approx. 3,9 kg
- Compatible avec: Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Capacité: Idéal pour 4 à 6 personnes

4. Installation et Mise en Place

- Retirer tous les emballages et étiquettes avant utilisation.
- Inspecter le produit pour tout dommage éventuel.
- Pour les plaques à induction, adapter la taille du feu en fonction de la taille de la plaque.
- Placer la cocotte sur une surface de cuisson propre et stable.

5. Opération

- Préchauffer la cocotte à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal pour préserver le revêtement.
- Toujours surveiller la cuisson pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Sécher complètement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquer une légère couche d'huile sur la surface extérieure après nettoyage pour maintenir l'éclat.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, toujours préchauffer la cocotte correctement avant de commencer la cuisson.
- En cas de fissures visibles dans la surface, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

- Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per la Pentola da Forno Staub con struttura a goccia Chistera, 280mm, in ghisa, colore rosso ciliegia. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo piatti deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

La sicurezza è la nostra priorità. Si prega di seguire attentamente queste indicazioni:

- Non immergere la pentola in acqua fredda quando è calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggia la pentola calda.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.
- Non utilizzare la pentola su una fiamma alta; la temperatura consigliata è bassa o media per un uso ottimale.
- Tenere lontano dall'accesso dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensione: 280mm
- Struttura: Chistera, consente una distribuzione uniforme del calore e una condensa ottimale.
- Ideale per cocottine, stufati, e arrostiti.
- Compatibile con tutti i tipi di piani di cottura, inclusa l'induzione.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la pentola dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare la pentola su un piano di cottura pulito e asciutto.
3. Assicurarsi che il piano di cottura sia adatto per l'uso della ghisa.
4. Prima del primo utilizzo, lavare la pentola con acqua calda e sapone e risciacquare bene.

5. Operazione

1. Preriscaldare la pentola a fuoco medio.
2. Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per trattenere l'umidità.
3. Regolare la fiamma secondo necessità durante la cottura.
4. Seguire le ricette desiderate, controllando di tanto in tanto il livello di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la pentola completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine. Applicare un leggero strato di olio per mantenerla in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola presenta ruggine, è possibile rimuoverla strofinando con una spugna fine e riapplicando l'olio.
- Se la superficie presenta macchie scure, una pulizia accurata con acqua e sapone dovrebbe saggiamente ripristinare il suo aspetto.
- Se la pentola non cucina uniformemente, controllare la compatibilità con il piano di cottura e la distribuzione del calore.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la pentola in conformità con le normative locali per la raccolta dei metalli. Non abbandonare la pentola nell'ambiente.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!