

# 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: 1004762**

**STAUB | BRAISERS - Roasting pan with Chistera Drop-Structure - 240mm  
- Cast iron - Cherry-red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure

### 1. General Information

Model: Staub Braisers Roasting Pan  
Dimensions: 240mm  
Material: Cast Iron  
Color: Cherry Red  
Product Code: 1004762

The Staub Braisers Roasting Pan is designed to enhance cooking performance and is suitable for all types of heat sources, including induction. Its unique chistera drop structure ensures optimal moisture retention and flavor preservation during cooking.

### 2. Safety Information

- Always handle hot cookware with caution. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Ensure the roasting pan is on a stable surface to prevent accidental tipping or spillage.
- Avoid using metal utensils, as they can scratch the enamel coating. Use silicone, wood, or nylon utensils only.
- Do not place the empty pan on a hot flame or in a preheated oven to avoid warping.
- Allow the pan to cool before cleaning to prevent severe temperature shock, which can crack the cast iron.
- Store in a dry place to prevent rusting. Avoid stacking with other cookware without protection.

### 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast iron
- Diameter: 240 mm
- Color: Cherry Red
- Suitable for all heat sources: Yes
- Dishwasher safe: Yes
- Oven safe: Up to 260 °C

### 4. Setup and Installation

1. Remove the Staub Braisers Roasting Pan from the packaging.
2. Inspect the pan for any visible defects or damage. If found, do not use and contact customer service.
3. Place the roasting pan on a flat, stable surface.
4. Ensure you have all necessary utensils and ingredients ready before heating the pan.
5. The pan is ready to be heated on the stovetop or placed in the oven.

### 5. Operation

1. Preheat your stove or oven as required for your recipe.
2. Add a small amount of oil or fat to the pan before heating, helping to prevent sticking.
3. Once heated, safely add your ingredients and follow your cooking instructions.
4. Monitor cooking as necessary, adjusting heat as required.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool completely after use.
- Hand wash using warm water and a mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residue, soaking the pan in warm, soapy water can aid in cleaning.
- Rinse and dry thoroughly to prevent rust.
- Occasionally season the interior with a light layer of cooking oil for upkeep.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Food is sticking to the pan  
Solution: Ensure adequate preheating and use of cooking oils before adding food.
- Issue: Uneven cooking  
Solution: Ensure your heat source is evenly distributing heat and adjust as necessary.
- Issue: Chipping of enamel  
Solution: Use appropriate utensils and avoid extreme temperature changes.

### 8. Disposal

Dispose of any packaging materials responsibly. The roasting pan itself can be recycled in accordance with local recycling regulations. If damaged beyond use, consult local disposal guidelines for cast iron products.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:  
Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Phone: 0800 7000 220  
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Braisers Roasting Pan. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual

Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur

240mm, Gusseisen, Kirschrot

Artikelnummer: 1004762

### 1. Allgemeine Informationen

Dieser Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur aus Gusseisen wurde entwickelt, um köstliche Gerichte zuzubereiten. Die spezielle Struktur sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit im Topf gleichmäßig zirkuliert, was zu saftigen und geschmackvollen Ergebnissen führt.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Bräter vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie den Bräter nur auf Kochfeldern gemäß den Herstelleranweisungen (Gas, Elektro, Induktion).
- Vermeiden Sie es, den Bräter über Hitzequellen zu stehen zu lassen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Achten Sie darauf, heiße Oberflächen und Flüssigkeiten zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.
- Lassen Sie den Bräter nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit dem Bräter hilfsweise Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 240mm
- Besonderheit: Chistera-Drop-Struktur für optimale Feuchtigkeitzirkulation
- Geeignet für: Ofen, alle Herdarten

### 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie den Bräter aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
- Spülen Sie den Bräter gründlich mit warmem Wasser ab, ohne Seife zu verwenden.
- Bei Verwendung auf dem Herd, stellen Sie sicher, dass der Bräter gleichmäßig auf der Kochfläche sitzt und dass keine Überhänge bestehen.
  - Für den Ofen: Stellen Sie den Bräter auf die mittlere Schiene des Ofens. Beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen, um Schäden am Bräter zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Heizen Sie den Bräter schrittweise vor, um thermische Schockschäden zu vermeiden.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu, sobald der Bräter die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

### 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem, seifenfreiem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Trocknen Sie den Bräter sofort nach der Reinigung ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Wenn sich Speisen an der Oberfläche festsetzen, prüfen Sie die Reinigungshäufigkeit und -methoden.
- Bei ungleichmäßigen Kochresultaten, stellen Sie sicher, dass der Bräter richtig auf der Kochoberfläche positioniert ist.
- Überprüfen Sie, ob die Hitze gleichmäßig verteilt wird und der Herd möglicherweise kalte Stellen hat.

### 8. Entsorgung

- Der Bräter ist langlebig und umweltfreundlich. Sollten Sie ihn nicht mehr benötigen, entsorgen Sie ihn gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Braadpan met Chistera Drop Structuur 240mm  
Modelnummer: 1004762

## 1. Algemene Informatie

De Staub Braadpan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer, ontworpen voor het bereiden van verschillende gerechten. De unieke Chistera drop structuur op het deksel bevordert een gelijkmatige verdeling van de warmte en voorkomt dat er vocht verloren gaat, wat resulteert in sappige en smaakvolle gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, keramisch, of inductie).
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen. Plaats de pan niet in een voorverwarmde oven als deze niet is gevuld met voedsel.
- Let op; het handvat van de pan kan heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een vochtige doek bij het hanteren.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei om krassen op de oppervlakte te voorkomen.
- Vouwpunten en scherpe randen kunnen letsel veroorzaken; wees voorzichtig.

## 3. Product specificaties

- Afmetingen: 240 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 2,5 liter
- Materiaal: Gietijzer, geëmailleerd
- Kleur: Kersenrood

## 4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat u deze voor het eerst gebruikt.
2. Plaats de pan op een geschikte kookplaat of in de oven.
3. Controleer of de pan goed is ingesteld op de warmtebron voordat u deze aanzet.
4. Indien nodig, gebruik een laagje olie of vet om plakken te voorkomen, vooral bij het koken van vetarm voedsel.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voor een optimale warmteverdeling, verwarm de pan langzaam.
- Voeg de ingrediënten toe zodra de pan op de gewenste temperatuur is.
- De pan is geschikt voor zowel op het fornuis als in de oven.
- Volg de aanbevelingen voor kooktijden en temperaturen voor specifieke gerechten zoals vermeld in uw recepten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om restjes voedsel te verwijderen.
- Vermijd schurende middelen en metalen schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af en wrijf eventueel in met een dunne laag olie om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en dat de pan goed is opgewarmd voordat u voedsel toevoegt.
- Probleem: Ongelijke gaarheid  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan gelijkmatig verwarmd wordt en gebruik de juiste kooktemperatuur.

## 8. Afvalverwerking

Wanneer het product zijn levensduur heeft bereikt, dient u het op een milieuvriendelijke manier te recyclen. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsinstantie voor specifieke richtlijnen voor de verwijdering van gietijzeren producten.

## 9. Contact

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

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido con Estructura de Goteo Staub, 240 mm, Rojo Cereza

## 1. Información General

Gracias por adquirir la sartén de hierro fundido con estructura de goteo Staub. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, combinando una excelente retención de calor con una distribución uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Exclusivo: Solo usar la sartén para fines culinarios. No utilizar la sartén en un horno de microondas.
- Temperatura: Evitar cambios bruscos de temperatura que puedan dañar el material.
- Superficies Calientes: La sartén puede calentarse mucho; usar siempre guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Cuidado: No usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Limpieza: No sumergir en agua fría inmediatamente después de su uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Rojo cereza
- Estructura de goteo: Para una cocción uniforme y sabor concentrado
- Capacidad: Ideal para asados y guisos

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso. Enjuague y seque completamente.
3. Precaliente su horno a la temperatura deseada antes de colocar la sartén.
4. Coloque la sartén en la estufa o en el horno, asegurándose de que esté fija y nivelada.

## 5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite si es necesario.
2. Caliente la sartén a fuego medio hasta que esté caliente.
3. Añada los ingredientes deseados y cocine según la receta.
4. No sobrecargue la sartén; cocine en tandas si es necesario.
5. Use utensilios de silicona o madera para remover los alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave.
- No use jabón después del primer uso para preservar la superficie.
- Seca completamente para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza para un mejor cuidado.

## 7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de haber calentado correctamente la sartén y de haber utilizado suficiente grasa.
- Para manchas difíciles, use una mezcla de sal y aceite para frotar suavemente.
- Si hay óxido, use un cepillo de cerdas suaves para eliminarlo y reaplique una capa de aceite.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, elimínelo siguiendo las normativas locales sobre desechos de metales y productos de cocina. Nunca deseche en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, 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 de la poêle à rôtir Staub avec structure Chistera - 240mm - Fonte - Rouge cerise

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la poêle à rôtir Staub avec structure Chistera. Ce produit est conçu pour vous offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en ajoutant une touche élégante à votre cuisine. Fabriqué en fonte, il est idéal pour saisir, rôtir et cuire à l'étouffée.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsqu'elle est chauffée.
- Évitez de placer la poêle sous un gril chaud sans protection.
- Assurez-vous que la poêle est complètement refroidie avant de la nettoyer.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques sur une finition émaillée pour prévenir les rayures.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit: Poêle à rôtir Staub avec structure Chistera
- Dimensions: 240mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Rouge cerise
- Poids: 2,000 g
- Compatible avec: Tous les types de cuisinières, y compris induction, four.
- Entretien: Lavage à la main recommandé, pas de lave-vaisselle.

## 4. Configuration et installation

1. Déballez la poêle et inspectez-la pour s'assurer qu'elle n'a pas subi de dommages lors du transport.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Essayez la poêle avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la cuisinière ou dans le four selon vos besoins de cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la poêle à feu moyen ou selon le type de cuisson souhaité.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
- Pour les meilleurs résultats, évitez de surcharger la poêle afin de garantir une cuisson uniforme.
- Suivez les temps de cuisson recommandés pour les différents types d'aliments.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux, n'utilisez pas de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile pour maintenir la surface en bon état.

## 7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la poêle.  
Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse et de respecter les températures de préchauffage.
- Problème: Changement de couleur.  
Solution: Cela peut arriver avec la fonte, mais cela n'affecte pas la sécurité ou la performance.
- Problème: Usure des bords de l'émail.  
Solution: Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques.

## 8. Élimination

Veillez vous conformer aux réglementations locales en matière de recyclage. La fonte est recyclable, et il est préférable de la remettre à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

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

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del tegame Staub con struttura a goccia Chistera. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e progettato per garantire una cottura uniforme e saporita. Il tegame è ideale per brasare, arrostitire e stufare, rendendolo un elemento essenziale nella cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale per garantire un utilizzo sicuro del prodotto.
- Non utilizzare il tegame su fuoco diretto se non specificato.
- Il manico può riscaldarsi durante l'uso; utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere il tegame caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie smaltata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 240mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Struttura: Chistera (sistema di goccia)
- Capacità: Adatto per 2-4 persone
- Adatto per tutte le fonti di calore, inclusi piani cottura a induzione.

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il tegame dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Prima dell'uso, lavare il tegame con acqua calda e sapone neutro e asciugare accuratamente.
- Posizionare il tegame su un piano di cottura adatto (gas, elettrico, induzione) evitando fonti di calore diretto eccessive.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare un fuoco medio per riscaldare il tegame.
- Aggiungere olio o burro e riscaldare prima di inserire gli ingredienti.
- Grazie alla struttura a goccia Chistera, il vapore condensa e ricade sui cibi, mantenendo umidità e sapore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua e sapone; evitare lavastoviglie poiché può danneggiare la finitura.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie in ottime condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica incrostazione, provare a far bollire acqua nel tegame per alcuni minuti e raschiare delicatamente.
- In caso di odori sgradevoli, lavare bene e asciugare; successivamente applicare dell'olio per rivitalizzare la superficie.

## 8. Smaltimento

- Il tegame è riciclabile; seguire le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania