

# 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: 1004764**

**STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera drop structure - 280mm - Cast iron - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Braiser with Chistera Drop Structure

### 1. General Information

The Staub Braiser with Chistera Drop Structure is designed for versatile cooking, allowing for sautéing, braising, and roasting. Crafted from high-quality cast iron, it provides excellent heat retention and even cooking. The dark blue finish adds an aesthetic touch to any kitchen. Suitable for all heat sources, including induction, it is a must-have for home chefs and professionals alike.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for cooking food. Do not use for any other purposes.
- Hot Surfaces: The cookware will become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Children: Keep the product out of reach of children.
- Stability: Ensure the base is stable before use on any cooking surface. Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Cleaning: Allow the product to cool before cleaning to prevent burns or injuries.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280 mm
- Color: Dark Blue
- Drop Structure: Chistera
- Weight: [Weight to be included from the webpage]
- Oven Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the braiser from the packaging. Check for any damage during shipping.
2. Clean Before First Use: Wash the braiser with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Pre-seasoning (if necessary): Some braisers may arrive pre-seasoned. If so, simply rinse and dry. If not, apply a thin layer of vegetable oil and heat in the oven at 180°C (350°F) for one hour.
4. Storing: Store the braiser in a dry place; avoid stacking other cookware directly inside it.

### 5. Operation

- Heating: Heat the braiser gradually to the desired temperature. The cast iron will retain heat effectively.
- Cooking: Use a moderate heat setting for best results. For browning, preheat the braiser without food, then add oil before introducing food.
- Lid Usage: Utilize the chistera drop structure for efficient moisture redistribution while cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: After cooling, wipe with a paper towel. For residue, use warm water and a soft sponge.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, soak with water for a few minutes. Do not use harsh detergents or put in the dishwasher.
- Re-seasoning: If the surface becomes dull, apply vegetable oil and heat to restore shine.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Make sure to preheat adequately and use enough oil. If persistent, consider re-seasoning.
- Uneven Cooking: Ensure heat is evenly distributed. Avoid large temperature jumps.
- Cracks or Chips: Inspect before each use. If chipped, discontinue use as it may affect food safety.

### 8. Disposal

This product is constructed from environmentally-friendly materials. If you need to dispose of it, please check with local regulations for cast iron disposal. Do not incinerate.

### 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Bräters mit Chistera-Drop-Struktur. Dieser Bräter ist aus hochwertigem Gusseisen gefertigt und bietet hervorragende Kochleistungen für verschiedene Gerichte. Er vereint traditionelles Design mit modernen Kochtechniken und ist ideal für den Einsatz auf allen Kochoberflächen, einschließlich Induktion.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Bräters aufmerksam durch.
- Der Bräter wird bei Gebrauch sehr heiß; verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter stabil auf der Kochfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Bräter niemals mit leerem Inhalt auf eine heiße Kochfläche.
- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Oberfläche des Bräters verkratzen könnten.
- Bewahren Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Gewicht: 3,6 kg
- Ofenfest bis 250°C
- Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Chistera-Drop-Technologie für optimale Feuchterückführung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Bräter vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
3. Stellen Sie den Bräter auf eine flache, stabile Kochfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass der Bräter für die gewählte Kochmethode geeignet ist (Gas, Elektro, Induktion).

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Heizen Sie den Bräter langsam auf niedriger bis mittlerer Stufe vor.
- Kochen: Verwenden Sie Öl oder Butter, um das Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden. Ideal für langsames Garen, Braten und Schmoren.
- Temperatur: Achten Sie darauf, die Temperatur nicht über 250°C zu erhöhen, um die Eigenschaften des Gusseisens zu bewahren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach der Nutzung abkühlen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie Geschirrspüler und aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Bräter sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie eine leichte Schicht Pflanzenöl auf die Innenflächen auf, um die Oberfläche zu pflegen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften am Bräter.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Fett beim Kochen und erhitzen Sie den Bräter ausreichend.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen.  
Lösung: Bei ersten Anzeichen von Rissen sofort den Bräter nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bräter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Er kann recycelt werden, um Umweltbelastungen zu minimieren.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

Bitte bewahren Sie dieses Produktmanual für zukünftige Referenzen auf. Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Braiser met Chistera Drop-Structuur 280mm Gietijzer Donkerblauw

## 1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Staub Braiser met Chistera Drop-Structuur van 280 mm. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen om een optimale kookervaring te bieden en is ideaal voor langzaam koken, stoven en bakken. Dit product is vervaardigd van duurzaam gietijzer dat gelijkmatig warmte verspreidt en langdurige prestaties garandeert.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: De braiser en het deksel kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Ongeschikt voor gebruik op een open vlam: Dit product is niet ontworpen voor gebruik op een directe vlam zoals een gasfornuis.
- Compressie en val: Plaats het product nooit in de nabijheid van een rand en voorkom dat het valt.
- Reiniging: Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Oververhitting: Vermijd het aanbranden van voedsel door de temperatuur regelmatig te controleren.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ondersteunt ovenbestendigheid tot 260°C
- Vaatwasmachinebestendig (handreiniging aanbevolen voor langere levensduur)

## 4. Opstelling en installatie

1. Ontdek de verpakking: Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het product op schade.
2. Selecteer een geschikte plek: Plaats de braiser op een vlakke en stabiele ondergrond, weg van open vuur.
3. Voorbereidingen: Zorg ervoor dat u de juiste warmtebron gebruikt voor het koken (gas, elektrisch, inductie).
4. Ovengebruik: Indien u de braiser in de oven wilt gebruiken, voorverwarm de oven volgens het recept en plaatst de braiser voorzichtig in de oven.

## 5. Bediening

1. Verwarm de pan: Zet het fornuis of de oven aan en laat de pan geleidelijk opwarmen.
2. Voeg olie of vet toe: Verhit een kleine hoeveelheid olie of vet voordat u ingrediënten toevoegt.
3. Kookprocessen volgen: Volg uw favoriete recept voor de juiste kooktijd en temperatuur.
4. Indien nodig, het deksel gebruiken: Het Chistera deksel bevordert het druppelen van condens, wat bijdraagt aan een vochtig kookresultaat.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de braiser volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of metalen schaafmachines.
- Droog zorgvuldig en voor langdurig gebruik, smeer een lichte laag olie op het oppervlak.

## 7. Probleemoplossing

- Food blijft plakken: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en genoeg vet wordt gebruikt.
- Onregelmatige kookresultaten: Controleer of de warmtebron goed werkt en dat het kookproces correct wordt gevolgd.
- Rookvorming: Vermijd te hoge temperaturen; pas de warmte aan.

## 8. Afvoer

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Wanneer het op het einde van zijn levensduur is, kan het via de reguliere afvalverwerking worden afgevoerd. Zorg ervoor dat het gehele product goed wordt gerecycled in overeenstemming met lokale richtlijnen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub con Estructura de Goteo - 280mm Hierro Fundido Azul Oscuro

## 1. Información General

La Cocotte Staub es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en hierro fundido, diseñado para proporcionar un rendimiento de cocción superior y una retención excepcional del calor. Perfecta para asar, hervir y estofar, esta olla es un complemento ideal para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la cocotte exclusivamente para la cocina. No la utilice en fuentes de calor que no sean adecuadas, como estufas de inducción si no es compatible.
- Manejo: Siempre use manoplas o paños al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la cocotte desatendida mientras esté en uso.
- Limpieza: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar que el material se agriete.
- Niños: Mantenga la herramienta fuera del alcance de los niños y no les permita jugar con ella.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 280 mm
- Material: Hierro Fundido
- Color: Azul Oscuro
- Estructura de Goteo: Sí
- Apto para Inducción: Sí
- Capacidad: Ideal para 4-6 porciones
- Resistente al Calor: Hasta 250°C

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes y intactas.
2. Coloque la cocotte en una superficie plana y estable sobre la estufa o la fuente de calor de su elección.
3. Asegúrese de que la base de la cocotte esté limpia y seca antes de usarla, para evitar cualquier daño o deslizamiento.
4. Encienda la estufa y ajuste la temperatura según las indicaciones de la receta que desea seguir.

## 5. Operación

- Antes de usar, se recomienda calentar la cocotte a fuego lento durante unos minutos.
- Agregue los ingredientes y cubra con la tapa para retener la humedad y el calor.
- Cocine según las indicaciones de su receta.
- Al finalizar, apague la estufa y retire la cocotte con precaución.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiar.
- Lávela a mano con agua tibia y un detergente suave; evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente con un paño suave después de lavar.
- Para mantener la superficie antiadherente y evitar el óxido, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte no calienta adecuadamente.  
Solución: Verifique que está en una fuente de calor adecuada y que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Problema: La comida se pega.  
Solución: Asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada antes de cocinar.
- Problema: Goteo excesivo.  
Solución: Revise que la tapa esté correctamente colocada y que la estructura de goteo esté en buen estado.

## 8. Eliminación

- Para desechar la cocotte, asegúrese de que esté completamente intacta y siga las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- No arroje a la basura convencional. Consulte con sus autoridades locales para obtener instrucciones sobre el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Braisière Staub avec Structure Chistera

### 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de votre braisière Staub. Ce produit est conçu pour améliorer vos expériences culinaires en offrant un chauffage uniforme et une distribution parfaite de l'humidité. Fabriqué en fonte de haute qualité, il assure des performances durables.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson sur les cuisinières, dans les fours, et ne doit pas être utilisé sur une flamme directe.
- Précautions de chaleur : Évitez les variations de température extrêmes. Ne passez pas directement d'une température élevée à une surface froide.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures. La poignée peut devenir très chaude pendant la cuisson.
- Stockage : Entrez dans un endroit sec. Évitez l'exposition prolongée à l'humidité pour prévenir la rouille.
- Enfants : Tenez hors de portée des enfants. Informez les autres utilisateurs sur les risques potentiels.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 280 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Structure Chistera : Conçu pour favoriser la circulation de l'humidité dans le plat, créant ainsi une cuisson optimale.
- Poids : Approximativement 4,5 kg
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris l'induction

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez la braisière et retirez tous les emballages et étiquettes.
2. Inspectez le produit pour des dommages éventuels. Ne pas utiliser si endommagé.
3. Placez la braisière sur une surface stable. Assurez-vous qu'elle est propre et sèche avant de l'utiliser.
4. Si nécessaire, préchauffez lentement la braisière avant de commencer à cuire.
5. Ne lavez pas au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce.

### 5. Fonctionnement

1. Avant la première utilisation, lavez la braisière.
2. Ajoutez des ingrédients dans la braisière. Ne dépassez pas les 2/3 de la capacité pour permettre une bonne circulation de l'air.
3. Placez sur la source de chaleur ou dans le four.
4. Réglez la température selon les recommandations de votre recette.
5. Laissez cuire selon les instructions fournies pour votre plat.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincez soigneusement.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile pour maintenir la surface de cuisson.

### 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle.  
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de gras lors de la cuisson et d'éviter les températures trop élevées.
- Problème : Endommagement de la surface émaillée.  
- Solution : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.

### 8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus la braisière, vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des appareils en fonte. Il est recommandé de la recycler si possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :  
Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per il Brasiera Staub con Struttura a Goccia, 280mm, Ghisa, Blu Scuro

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del brasiera Staub, progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata. La struttura a goccia favorisce una cottura ottimale degli alimenti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il brasiera solo su fonti di calore adatte, inclusi fornelli a gas, elettrici e a induzione.
- Non surriscaldare il prodotto a vuoto, poiché potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Non immergere il brasiera caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 280mm
- Colore: Blu Scuro
- Capacità: Ideale per porzioni medio-grandi
- Design: Struttura a goccia per una cottura uniforme

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il brasiera dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare il brasiera con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare completamente.
- Non è necessario alcun montaggio; il brasiera è pronto per l'uso.
- Posizionare il brasiera su una fonte di calore appropriata, assicurandosi che sia ben centrato.

## 5. Operazione

- Riscaldare il brasiera a fuoco medio-basso per alcuni minuti prima di aggiungere gli ingredienti.
- Aggiungere una quantità adeguata di olio o burro per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Coprire con il coperchio durante la cottura per trattenere l'umidità.
- Seguire le ricette e i tempi di cottura raccomandati per i migliori risultati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il brasiera prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare detersivi aggressivi e lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato d'olio dopo la pulizia per mantenere la superficie in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti si attaccano.  
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e di riscaldarlo prima di aggiungere gli ingredienti.
- Problema: Deformazione del brasiera.  
Soluzione: Non surriscaldarlo a vuoto e non immergerlo in acqua fredda.

## 8. Smaltimento

- Il brasiera Staub è realizzato in materiale riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania