

# 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: 1004768**

**STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera drop structure - 280mm - Cast iron - Basil green**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual: Staub Braisers Roaster with Chistera Drop Structure

### 1. General Information

The Staub Braisers Roaster with Chistera Drop Structure is a premium cast iron cooking vessel designed to enhance your culinary experience. With its unique Chistera lid, this roaster ensures optimal heat distribution and moisture retention, making it perfect for slow-cooking and braising your favorite dishes.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the roaster with care. Use oven mitts when removing from the oven to avoid burns.
- Stability: Ensure the roaster is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent accidental tipping.
- Heat: The roaster is oven-safe up to 260°C (500°F). Avoid exposing it to direct flames or heating it while empty.
- Children: Keep the roaster out of reach of children to prevent accidents.
- Surface Protection: Use silicone or wooden utensils to avoid scratching the surface of the cast iron.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 280 mm
- Color: Basil Green
- Weight: 5.8 kg
- Lid: Chistera Drop Structure
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Suitable for: All heat sources including induction

### 4. Setup and Installation

1. Remove the Staub Braisers Roaster from its packaging.
2. Wash the roaster with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the roaster completely with a soft cloth.
4. Season the interior with a thin layer of vegetable oil to enhance non-stick properties.
5. Place the roaster on the stovetop or in the oven based on your cooking needs. Ensure it is stable and securely positioned.

### 5. Operation

- Preheat the oven before placing the roaster inside to ensure even cooking.
- Add your ingredients into the roaster, ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Cover with the Chistera lid and place in the oven or on the stove.
- Adjust cooking time based on the recipe being followed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the roaster to cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water and use a soft sponge to remove food residues.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool that may damage the surface.
- Dry thoroughly and apply a thin coat of vegetable oil before storing to maintain its seasoning.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper seasoning and use sufficient oil when cooking.
- Uneven Cooking: Preheat the roaster and ensure it is placed on a suitable heat source. Adjust heat settings if needed.
- Rust Formation: Apply a thin layer of oil after cleaning and ensure the roaster is stored in a dry place.

### 8. Disposal

When disposing of the product, follow your local regulations for cast iron and metal recyclables. Do not dispose of in regular trash. Ensure that all components are appropriately recycled or discarded in an eco-friendly manner.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur, 280 mm, Gusseisen, Basilikumgrün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Bräters mit Chistera-Drop-Struktur. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen optimiert den Garprozess und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung. Er ist ideal für das langsame Garen und das Anbraten von Fleisch sowie die Zubereitung von Eintöpfen und Schmorgerichten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie den Bräter nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen.
- Halten Sie den Bräter bei Verwendung von Personen fern, besonders von Kindern.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Bräter nach dem Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Da der Bräter aus Gusseisen besteht, kann er sehr schwer sein. Seien Sie beim Heben vorsichtig und bitten Sie gegebenenfalls um Hilfe.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um die Oberfläche zu reinigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Basilikumgrün
- Funktion: Braten, Schmoren, Kochen
- Eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 200°C
- Eigenschaften: Chistera-Drop-Struktur für maximale Befeuchtung und gleichmäßige Hitzeverteilung

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Vor der ersten Verwendung kann der Bräter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.
- Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen Kochfläche und stellen Sie sicher, dass er auf die entsprechende Größe der Wärmequelle (Herd oder Ofen) abgestimmt ist.
- Der Bräter kann auf jeder Art von Kochfeld verwendet werden. Bei Induktionsherden sicherstellen, dass der Durchmesser des Herdes zu dem des Bräters passt.

## 5. Bedienung

- Vorheizen: Bei der Verwendung auf dem Herd oder im Ofen stellen Sie die Temperatur schrittweise ein. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
- Kochen: Geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Beachten Sie, dass sich die Chistera-Drop-Struktur positiv auf die Feuchtigkeit und den Geschmack Ihrer Speisen auswirkt.
- Nach Gebrauch: Lassen Sie den Bräter abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Bräter nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Für die Reinigung verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Bei Bedarf können Sie auch einen speziellen Gussreiniger verwenden.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Bräter bleibt nicht heiß genug.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur des Kochfeldes und passen Sie diese an.
- Problem: Speisen kleben an der Innenfläche.  
- Lösung: Verwenden Sie in Zukunft mehr Öl oder Fett beim Kochen.

## 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisenprodukten. Bringen Sie den Bräter zu einem geeigneten Recyclinghof oder einem Wertstoffhof in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben. Genießen Sie das Kochen mit Ihrem neuen Bräter!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Braadpan met Chistera-druppelstructuur. Dit product is ontworpen voor langdurig gebruik en biedt een uitstekende kookervaring. De pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en heeft een prachtige basilicumgroene afwerking. Ideaal voor het langzaam garen van vlees, groenten en het bereiden van stoofschotels.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat (gas, elektrisch, inductie).
- Laat de pan niet leeg op een hete kookplaat staan.
- Gebruik ovenwanten of -handschoenen bij het hanteren van de pan, omdat deze zeer heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Volg de aanwijzingen op de verpakking en dit handboek om veilig gebruik te garanderen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Basilicumgroen
- Capaciteit: 4,2 liter
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

### 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de braadpan uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen. Neem contact op met de klantenservice bij beschadiging.
3. Voor het eerste gebruik, was de pan grondig met warm water en een zachte spons.
4. Droog de pan goed af en breng een dunne laag plantaardige olie aan om de anti-aanbaklaag te beschermen.
5. Plaats de pan op een geschikte kookplaat of in de oven en zorg ervoor dat deze stevig staat.

### 5. Bediening

1. Verhit de pan langzaam op laag tot gemiddeld vuur.
2. Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt.
3. Volg uw kookrecept voor de optimale kooktijd en -temperatuur.
4. Gebruik een houten of siliconen lepel om te roeren.
5. Na het koken, laat de pan afkoelen voordat u deze aanraakt of schoonmaakt.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een milde zeep. Gebruik geen schurende middelen of staalwol.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan voor extra bescherming.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten blijft plakken aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet toevoegt en de pan goed voorverwarmt.
- Probleem: De pan heeft roestplekken.  
Oplossing: Maak de pan schoon, droog deze grondig en breng een licht olie aan.
- Probleem: Ongelijke verhitting.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de kookplaat en dat deze niet te klein is.

### 8. Verwijdering

Dit product is vervaardigd uit duurzaam gietijzer en kan na gebruik worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen voor recycling van gietijzeren producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DE PRODUCTO: OLLA DE HIERRO FUNDIDO STAUB CON ESTRUCTURA DE CHISTERA - 280MM VERDE ALBAHACA

### 1. Información General

La olla de hierro fundido Staub con estructura de chistera es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una cocción óptima. Su diseño innovador y su acabado en verde albahaca la convierten en una pieza atractiva para cualquier cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Uso en la Estufa: Asegúrese de usar utensilios de cocina que sean compatibles con su estufa. La olla es apta para usar en estufas de gas, eléctricas y de inducción.
- Calor: Evite cambios bruscos de temperatura. No enfríe la olla inmediatamente después de su uso, ya que esto puede dañar el esmalte.
- Manejo: Use guantes o almohadillas para agarrar la olla, ya que las asas pueden calentarse durante el uso.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños cuando esté en uso y después de ser utilizada.
- Limpieza: No sumerja la olla caliente en agua fría, ya que puede deformarse o romperse.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Verde albahaca
- Apto para todos los tipos de cocina: Gas, eléctrica, inducción y horno

### 4. Configuración e Instalación

- Antes de usar: Lave la olla con agua tibia y jabón suave y séquela completamente.
- Colocación en la Estufa: Coloque la olla sobre una fuente de calor compatible.
- Calentamiento: Caliente la olla a fuego medio para obtener mejores resultados de cocción. No exceda el fuego alto.

### 5. Operación

- Cocción: Utilice aceite o mantequilla para sazonar la olla antes de agregar los ingredientes. Cocine a temperatura media a baja para obtener un sabor óptimo.
- Tapa: Use la tapa para mantener la humedad y el sabor dentro de la olla.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con agua y jabón, evite detergentes agresivos. No use estropajos metálicos.
- Secado: Seque completamente la olla después de lavarla para evitar la oxidación.
- Condimentado: Aplique una capa ligera de aceite en el interior antes de guardar.

### 7. Solución de Problemas

- Sustancias pegajosas: Si los alimentos se pegan, es posible que no haya suficiente aceite. Asegúrese de sazonar adecuadamente antes de cocinar.
- Oxidación: Si la olla presenta óxido, frote suavemente con un estropajo suave y vuelva a condimentar.

### 8. Disposición

Al final de su vida útil, recicle la olla de hierro fundido de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales.

### 9. Contacto

Para más información 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 de produit : Rôtissoire Staub avec structure de goutte Chistera, 280mm, fonte, vert basilic

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la rôtissoire Staub avec structure de goutte Chistera. Conçue pour améliorer la cuisson de vos plats, cette rôtissoire en fonte offre une répartition uniforme de la chaleur et garantit des résultats parfaits à chaque utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne laissez jamais la rôtissoire sans surveillance pendant qu'elle est sur une source de chaleur.
- Tenez la rôtissoire hors de portée des enfants.
- Évitez le contact avec des surfaces froides après utilisation pour éviter les brûlures.
- Ne plongez pas la rôtissoire chaude dans l'eau froide, il y a un risque de déformation.
- Portez des gants de cuisine lors de la manipulation de la rôtissoire chaude.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Rôtissoire Staub avec structure de goutte Chistera
- Matériau : Fonte
- Dimensions : 280mm
- Couleur : Vert basilic
- Poids : 3.8 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Utilisation au four : Oui

## 4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que tous les éléments de la rôtissoire sont présents et en bon état.
2. Placez la rôtissoire sur une surface plane et stable.
3. Pour une utilisation sur la cuisinière, choisissez un brûleur de taille appropriée qui correspond à la taille de la rôtissoire.
4. Avant la première utilisation, rincez la rôtissoire à l'eau chaude et le savon doux puis séchez soigneusement.
5. Graissez légèrement l'intérieur de la rôtissoire avec une huile de cuisson pour améliorer la performance antiadhésive.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la rôtissoire à feu doux ou moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour les recettes impliquant une cuisson prolongée, commencez à couvert puis retirez le couvercle pour une finition croustillante.
- Après utilisation, laissez refroidir la rôtissoire avant de la nettoyer.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez soigneusement après lavage pour prévenir la rouille.
- Appliquez une couche légère d'huile après nettoyage pour maintenir la surface en bon état.

## 7. Résolution de Problèmes

- Problème : La nourriture colle à la rôtissoire.  
Solution : Vérifiez si la rôtissoire a été correctement graissée avant l'utilisation.
- Problème : La rôtissoire se déforme.  
Solution : Évitez de la soumettre à des changements brusques de température.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des matériaux en fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Braiser Staub con struttura a goccia Chistera, 280 mm, in ghisa, colore verde basilico. Questo braiser è ideale per stufare, cuocere a fuoco lento e preparare piatti deliziosi. La sua innovativa struttura a goccia assicura una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su fuochi appropriati: piano cottura a gas, elettrico, ceramico o forno.
- Non utilizzare su piani cottura a induzione senza un adattatore.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Maneggiare con cautela: le superfici possono diventare molto calde.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature.
- Non immergere il braiser caldo in acqua fredda; il cambio di temperatura può danneggiarlo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: Verde basilico
- Capacità: 4,5 litri
- Utilizzabile in forno fino a 260 °C
- Adatto a tutti i tipi di piano cottura
- Struttura a goccia Chistera per una condensazione ottimale

### 4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere il braiser dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Pulire il braiser con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare bene.
3. Posizionare il braiser su un piano di cottura compatibile o nel forno.
4. Assicurarsi che il braiser sia stabile e non instabile durante l'uso.

### 5. Funzionamento

1. Preriscaldare il braiser a fuoco medio.
2. Aggiungere l'olio o il burro e scaldare fino a quando non sfrigola.
3. Aggiungere ingredienti e cucinare seguendo la ricetta desiderata.
4. Per una cottura a lungo termine, coprire con il coperchio e ridurre il calore.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida; evitare detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se il braiser non riscalda uniformemente, controllare la fonte di calore e assicurarsi che il braiser sia posizionato correttamente.
- Se si nota la presenza di ruggine, pulire con lana d'acciaio fine e riapplicare olio.
- Assicurarsi che il braiser non si danneggi o incrinì; in caso di danno, non utilizzare.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'immondizia.
- Portare il braiser nei centri di raccolta autorizzati per il riciclaggio del metallo.
- Seguire le norme locali riguardanti lo smaltimento dei materiali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania