

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: 1004770

STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera drop structure - 240mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Braiser (Roaster) with Chistera Drop Structure 240mm - Cast Iron - Basil Green

1. General Information

The Staub Braiser with Chistera Drop Structure is a premium cooking vessel designed for slow-cooking, braising, and roasting. Made from high-quality cast iron, this product ensures even heat distribution and excellent heat retention for delicious results. The unique Chistera drop structure promotes self-basting, ensuring your dishes stay moist and flavorful.

2. Safety Information

- **Cooking Safety:** Always use oven mitts when handling the braiser, as it becomes very hot during use.
- **Stability:** Ensure the braiser is placed on a stable and dry surface to prevent accidents.
- **Kids and Pets:** Keep the braiser out of reach of children and pets when in use or cooling down.
- **Temperature Awareness:** Avoid extreme temperature changes (e.g., do not place cold water into a hot pan), which may cause the cast iron to crack.
- **Indirect Heating:** The braiser can be used in the oven, on the stovetop, or in an outdoor grill. Adjust the heat appropriately, as high flames can damage the enamel surface.

3. Product Specifications

- **Brand:** Staub
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Basil Green
- **Dimensions:** 240mm
- **Weight:** 2.7 kg
- **Oven Safe Up To:** 250°C
- **Induction Compatible:** Yes
- **Care Instructions:** Hand wash only; not dishwasher safe.

4. Setup and Installation

- **Before First Use:** Rinse the braiser with warm water and dry thoroughly. Although it is pre-seasoned, you can enhance its non-stick properties by rubbing a thin layer of vegetable oil on the interior.
- **Using on Stovetop:** Place the braiser on the stove on medium heat for even cooking. Ensure the base is clean and matches the size of your burner to avoid damage.

5. Operation

- **Cooking Method:** Heat the braiser on medium to high heat before adding oil and ingredients. Once preheated, reduce the heat as necessary based on your recipe.
- **Self-Basting Feature:** The Chistera drop structure allows condensation to form and drip back onto the food, enhancing moisture retention during cooking.
- **Finishing Off:** Use in the oven or serve directly from the stovetop. Allow the braiser to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Let the braiser cool, then clean it with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can damage the enamel surface.
- **Storage:** Store in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food sticks, try reducing heat, ensuring sufficient oil is used, or allowing the braiser to fully preheat before adding food.
- **Uneven Cooking:** Check stove calibration; inconsistent heating may cause uneven cooking.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly in accordance with local laws and regulations. Due to its durable materials, this product may not be suitable for standard disposal methods.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung

1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für den Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen bietet Ihnen eine hervorragende Kochleistung und ist ideal für eine Vielzahl von Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Halten Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Bräter nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht überhitzt. Verwenden Sie Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Oberfläche, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Bräter vor der ersten Benutzung.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Basilikum-Grün
- Eigenschaften: Chistera-Drop-Struktur für gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung
- Gewicht: 3,5 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Bräter aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Vor dem ersten Gebrauch den Bräter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen.
- Trocknen Sie den Bräter vollständig ab, um Rost zu verhindern.
- Vor dem Kochen immer eine kleine Menge Öl oder Butter im Bräter erhitzen.

5. Betrieb

- Den Bräter auf die gewünschte Heizquelle stellen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur langsam zu erhöhen.
- Verwenden Sie den Deckel während des Kochens, um die Feuchtigkeit zu speichern.
- Die Chistera-Drop-Struktur sorgt für die Rückführung von Kondenswasser und eine gleichmäßige Garung.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch den Bräter vollständig abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.
- Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Sollte der Bräter nicht gleichmäßig erhitzen, überprüfen Sie, ob er richtig auf der Kochstelle steht.
- Bei Anzeichen von Rost, reinigen Sie sofort und tragen Sie eine Ölschicht auf.
- Für weitere Probleme, kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Bräter gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Vermeiden Sie eine unsachgemäße Entsorgung, um die Umwelt nicht zu schädigen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Braadpan met Chistera Drop-structuur - 240mm - Gietijzer - Basilgroen

1. Algemeen Informatie

De Staub Braadpan met Chistera Drop-structuur is een stijlvolle en functionele braadpan gemaakt van hoogwaardig gietijzer. Met een diameter van 240 mm is deze pan perfect voor het bereiden van diverse gerechten. Dankzij de innovatieve Chistera-technologie blijft de vochtigheid in de pan behouden, wat resulteert in heerlijke en sappige maaltijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikt fornuis of in een oven.
- Zorg ervoor dat de handgrepen veilig vastzitten voor gebruik om ongelukken te voorkomen.
- De pan kan heet worden. Gebruik altijd ovenwant of een theedoek om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan nooit op een open vlam.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze onderdompelt in water om schade aan het materiaal te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is of net is gebruikt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basilgroen
- Diameter: 240 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Afmetingen (L x B x H): 24 x 24 x 14 cm
- Gewicht: 2,2 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer of het product compleet is.
2. Plaats de braadpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Voor gebruik op een inductiekookplaat, controleer of de pan inductievriendelijk is.
4. De pan kan niet in de magnetron worden gebruikt.

5. Bediening

1. Voor het koken, verwarm de pan eerst op een middelhoog vuur.
2. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat je ingrediënten toevoegt.
3. Kook zoals gewenst, en gebruik de deksel om de warmte en vocht binnen te houden.
4. Volg het recept voor de beste resultaten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met hand en warm water, gebruik geen schurende middelen.
- Droog de pan goed af en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende vet gebruikt en de pan goed heet is voordat je gaat koken.
- Een ongelijkmatige verhitting: Controleer of de pan op een geschikte kookplaat is geplaatst.
- Problemen met de handgrepen: Controleer of de schroeven goed zijn aangedraaid.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen. Zorg ervoor dat je de pan en de verpakking op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met ons team:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola Staub con Estructura Chistera

1. Información General

La cacerola Staub con estructura chistera es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en hierro fundido. Diseñada para una cocción uniforme y retención de calor, ideal para guisos, asados y otros platos. Su acabado en verde albahaca aporta un toque elegante a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción en estufas y hornos. No usar en microondas.
- **Temperatura:** Asegúrese de no exceder la temperatura máxima recomendada de 250°C para evitar daños al material.
- **Manejo:** Utilice siempre manoplas o guantes resistentes al calor al manipular la cacerola caliente.
- **Limpieza:** Después de su uso, deje enfriar completamente antes de limpiar. No sumerja la cacerola caliente en agua fría.
- **Alcohol y Aceite:** Evite usar aceites que puedan producir humo a altas temperaturas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 240 mm
- **Color:** Verde Albahaca
- **Uso:** Para guisar, asar y cocinar a fuego lento
- **Instrucciones de Cocción:** Apto para todos los tipos de cocción, incluyendo inducción.
- **Asas:** Texturizadas para un manejo seguro.
- **Revestimiento:** Ecológico y antiadherente, fácil de limpiar.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola de su embalaje y examine si hay daños.
2. Lave la cacerola con agua y jabón suave antes de usarla por primera vez, luego séquela bien.
3. Coloque la cacerola en la estufa o en el horno en una superficie plana y resistente al calor.
4. Precaliente la cacerola a fuego medio antes de añadir ingredientes.

5. Operación

- Agregue aceite o mantequilla, y luego los ingredientes deseados.
- Cocine a fuego medio o bajo para obtener mejores resultados.
- Para asar, precaliente el horno conforme a su receta específica, utilizando la cacerola sin la tapa si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave; evite limpiadores abrasivos.
- Para mantener el acabado, se recomienda aplicar una fina capa de aceite después de cada lavado.

7. Solución de Problemas

- **Apegarse a la Superficie:** Asegúrese de usar suficiente grasa al cocinar y que la temperatura de cocción sea la adecuada.
- **Manchas en la Superficie:** Las manchas pueden ser causadas por temperaturas excesivas. Si aparecen, limpie con un estropajo suave y jabón.
- **Dificultad para Limpiar:** Sumerja en agua caliente durante unos minutos para aflojar los restos de alimentos antes de limpiar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, la cacerola Staub debe ser reciclada cuando sea posible. Consulte a su proveedor local sobre la disponibilidad de opciones de reciclaje para productos de hierro fundido.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o requiere asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Informations générales

Merci d'avoir choisi la rôtissoire Staub avec structure Chistera en fonte. Cet appareil est conçu pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle tout en garantissant une sécurité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécurisée.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans des conditions commerciales ou industrielles.
- Chaleur : Ne placez pas le produit sur une source de chaleur sans le remplir d'aliments ou de liquides. Évitez le contact direct avec les flammes ou les sources de chaleur à nu.
- Équipement chaud : Faites preuve de prudence lors de la manipulation de l'appareil chaud. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Surveillance nécessaire : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'utilisation doit être supervisée par un adulte.
- Surface de cuisson : Évitez de placer l'appareil sur une surface instable. Soyez conscient que la condensation et les éclaboussures peuvent provoquer des surfaces glissantes.

Aperçu du produit et spécifications

- Produit : Rôtissoire Staub avec structure Chistera
- Matériau : Fonte
- Dimensions : 240 mm
- Couleur : Vert basilic
- Poids : 2.0 kg
- Capacité : Adapté pour les repas familiaux

Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez la rôtissoire de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Emplacement : Placez la rôtissoire sur une surface stable, propre et sèche.
3. Préparation : Avant la première utilisation, lavez soigneusement la rôtissoire à l'eau chaude et au savon doux. Rincez et séchez complètement.
4. Finition : Appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure avant de commencer à cuisiner pour prévenir le collage des aliments.

Fonctionnement

- Préchauffez la rôtissoire à une température appropriée selon la recette.
- Ajoutez les ingrédients selon vos préférences.
- Suivez les instructions de cuisson spécifiques pour le plat choisi.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, attendez que l'appareil refroidisse.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de tampons à récurer.
- Séchez bien avec un chiffon doux avant de ranger.
- Un entretien régulier permettra de préserver les propriétés antiadhésives de la fonte.

Dépannage

- Problème : Les aliments collent à la surface.
 - Solution : Assurez-vous d'avoir préchauffé l'appareil et d'avoir appliqué une couche d'huile adéquate avant l'utilisation.
- Problème : Inégale répartition de la chaleur.
 - Solution : Vérifiez que la rôtissoire est correctement placée sur une source de chaleur stable.

Élimination

Pour éliminer ce produit, assurez-vous de respecter les réglementations locales concernant le recyclage des produits en fonte. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage disponibles dans votre région.

Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Braiser con Struttura Chistera 240mm in Ghisa Verde Basilico

1. Informazioni Generali

Il Braiser Staub è progettato per offrire prestazioni eccezionali nella cottura, combinando la tradizione della ghisa con un design moderno. La sua struttura unica con tecnologia Chistera garantisce una distribuzione uniforme del calore e un'umidità ottimale per i tuoi piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per future consultazioni.
- Non utilizzare il prodotto su una fiamma viva o su una fonte di calore non compatibile.
- Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare il Braiser caldo.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda; attendere sempre che si raffreddi.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la superficie smaltata.
- In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 240mm
- Colore: Verde Basilico
- Capacità: 2,5 Litri
- Adatto a tutti i tipi di piano di cottura, inclusi induzione, forno e grill
- Rivestimento: Smalto nero opaco, resistente ai graffi

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il Braiser dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il Braiser con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare il Braiser su un piano di cottura o in forno. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e in buone condizioni.
5. Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi.

5. Funzionamento

- Preriscaldare il Braiser a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro a piacere.
- Inserire gli ingredienti e coprire con il coperchio.
- Seguire le ricette desiderate, regolando la temperatura secondo necessità.
- Per una migliore circolazione dell'umidità, utilizzare la tecnologia Chistera presente nel coperchio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il Braiser prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e acqua calda.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o utensili abrasivi.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, verifica che il Braiser sia stato adeguatamente preriscaldato e unto.
- Se il colore dello smalto cambia, controllare la temperatura di cottura e la pulizia.
- In caso di crepe o scheggiature, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento. Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati. Consultare le direttive sul riciclaggio del metallo e del vetro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania