

# 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: 1004794**

**STAUB | BRAISERS - Roasting pan with Chistera drop structure - 240mm -  
Cast iron - Grenadine 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 (240mm) - Cast Iron, Grenadine Red

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure. This high-quality cast iron cookware is designed for versatile cooking, suitable for stovetop and oven use. The unique Chistera drop structure ensures moisture retention, contributing to perfectly cooked meals.

## 2. Safety Information

- Proper Use: Use only on compatible stovetops, including gas, electric, and induction. The pan is oven-safe up to 260°C (500°F).
- Hot Surface: The handle and body will become hot during use. Always use oven mitts or potholders.
- Avoid Shocks: Do not expose the pan to extreme temperature changes (e.g., placing a hot pan in cold water).
- Preventing Scratches: Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel coating.
- Child Safety: Keep the cookware out of reach of children when in use.
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning. Do not place hot cookware in cold water.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Color: Grenadine Red
- Diameter: 240mm
- Weight: 2.3kg
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Suitable for: Gas, electric, induction stovetops, and oven use
- Warranty: Lifetime warranty against manufacturing defects

## 4. Setup and Installation

1. Ensure the pan is thoroughly cleaned and dried before first use.
2. Verify compatibility with your stovetop (gas, electric, or induction).
3. Place the pan on the stove or in the oven without any additional elements inside it during direct heating.
4. Do not stack other cookware inside the pan to avoid scratches.

## 5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
2. Add oil or butter as required for your recipe after preheating.
3. Place food into the pan and cover with the lid if necessary.
4. Adjust heat as needed during cooking to prevent burning.
5. Always ensure the handle is turned away from the edge of the stovetop to prevent accidental spills.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the pan to cool.
- Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Drying: Dry thoroughly to prevent rusting.
- Seasoning: To maintain the non-stick properties, apply a light coat of oil after cleaning.
- Storage: Store in a dry place, and stack with kitchen towels to prevent scratches.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food is sticking, ensure the pan is well-seasoned and preheated.
- Uneven Cooking: Check heat distribution; adjust flame or heat source as necessary.
- Chipped Coating: Avoid using harsh utensils and follow cleaning instructions to maintain enamel integrity.

## 8. Disposal

At the end of the product's life cycle, do not dispose of the cookware in regular trash. Recycle the cast iron properly. Contact local recycling facilities for guidance on proper disposal or recycling methods.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out:

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

Phone number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Bräter mit Chistera Tropfstruktur, 240 mm, Gusseisen, Grenadine Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Bräters! Dieser hochwertige Gusseisenbräter ist ideal für langsames Kochen und sorgt dafür, dass Ihre Speisen perfekt zubereitet werden. Entwickelt mit einer einzigartigen Chistera Tropfstruktur, ermöglicht er eine gleichmäßige Verteilung der Feuchtigkeit und integriert die Aromen optimal.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Benutzen Sie den Bräter ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen steht.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen stets Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Bräter nie unbeaufsichtigt, während er auf dem Herd oder im Ofen ist.
- Reinigen Sie den Bräter nur, wenn er vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Bräter von kleinen Kindern und Haustieren fern.
- Vermeiden Sie abrupte Temperaturschwankungen, um Risse im Material zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: Staub Bräter mit Chistera Tropfstruktur
- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Eignung: Alle Kocharten, inklusive Induktionsherd
- Hitzebeständigkeit: Ofenfest bis 250 °C
- Oberfläche: Emailliert
- Garantie: 30 Jahre

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Bräter auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Stellen Sie den Bräter auf einen stabilen Herd oder in den Ofen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Bräters sauber und trocken ist, um ein Anhaften zu verhindern.
5. Vor der ersten Benutzung spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser aus und trocknen ihn gründlich ab.
6. Auf Wunsch können Sie den Bräter mit etwas Öl einreiben, um die Antihafwirkung zu verbessern.

## 5. Bedienung

1. Erhitzen Sie den Bräter langsam bei mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Nutzen Sie die Chistera Tropfstruktur, um das Überkochen zu vermeiden und die Aromen zu intensivieren.
4. Nach dem Kochen lassen Sie das Gericht im Bräter kurz ruhen, bevor Sie es servieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einer weichen Bürste.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -geräte, um die emaillierte Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Bräter gründlich trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, vorzugsweise mit einem Schutzüberzug.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben am Boden.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter gut erhitzt ist, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Öl.

- Problem: Ungleichmäßiges Kochen.

Lösung: Vermeiden Sie extreme Temperatureinstellungen. Verwenden Sie mittlere Hitze für gleichmäßige Ergebnisse.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Bräter gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall und Elektroschrott. Entsorgen Sie keine elektrischen Teile in den normalen Hausmüll.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen erreichen 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 voor Staub Braiser met Chistera-druppelstructuur 240mm - Grenadine Rood

## 1. Algemene Informatie

Deze Staub Braiser met Chistera-druppelstructuur heeft een diameter van 240mm en is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer. Het product is ontworpen om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen, waardoor gerechten gelijkmatig worden gekookt en idealiter smaken ontwikkelen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik op geschikt vuur: Deze braiser kan gebruikt worden op alle soorten verwarmingssystemen, inclusief inductie. Vermijd het gebruik op bevuilde of beschadigde warmtebronnen.
- Handhaving van veiligheid: Gebruik altijd hun bestek of houten lepels om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Hanteren op temperatuur: Wees voorzichtig bij het hanteren van de braiser, vooral als deze heet is. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik.
- Reinigen: Laat het product afkoelen voordat u het gaat reinigen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 240mm
- Kleur: Grenadine Rood
- Geschikt voor: Alle soorten fornuizen, inclusief inductie
- Ovens: Tot 260°C

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het product op eventuele schade.
2. Plaats de braiser op een vlak, stabiel oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de braiser goed op de warmtebron staat en niet over de randen steekt.
4. Voor gebruik, spoel de braiser kort onder warm water met een mild afwasmiddel en droog deze grondig af.

## 5. Bediening

- Verwarm de braiser geleidelijk om extreme temperatuurveranderingen te vermijden.
- Voeg oliën of vetten toe voordat u begint met koken om een betere antiaanbaklaag te creëren.
- Gebruik het product voor koken, braden en zelfs bakken. Wees creatief in uw kookmethodes!

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de braiser volledig afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de braiser schoon te maken.
- Vermijd de vaatwasser.
- Droog het product goed af om roestvorming te voorkomen en houd het in een droge ruimte.
- Breng af en toe een dunne laag olie aan binnenin de braiser om de antiaanbaklaag te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.  
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt voordat je begint met koken.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.  
Oplossing: Controleer of de braiser goed op de warmtebron staat.
- Probleem: Roestvorming.  
Oplossing: Droog de braiser goed na het reinigen en bewaar het op een droge plaats.

## 8. Afvalverwerking

Het product kan worden gerecycled als het aantal levenscycli wordt bereikt of als het defect is. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsfaciliteit voor informatie over recycling van gietijzer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Brazo de Acero Fundido Staub con Estructura de Goteo - 240mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la olla Brazo de Acero Fundido Staub. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una cocción óptima y una retención de calor excepcional, ideal para asar y cocinar al vapor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción. No lo use para ningún otro propósito.
- Manejo del Calor: Recuerde que el acero fundido retiene el calor. Utilice siempre guantes de cocina al manejar la olla caliente.
- Superficies de Trabajo: Coloque la olla en superficies planas y resistentes al calor para evitar daños.
- Prevención de Quemaduras: No toque las superficies calientes con las manos desnudas. Use utensilios de cocina adecuados.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso y enfriamiento.
- Detección de Daños: Revise el producto regularmente en busca de daños. Si se encuentra alguna grieta o daño, deje de usarlo inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Grenadine
- Diámetro: 240mm
- Estructura de Goteo: Sistema de chistera para mejorar la retención de humedad y sabores.
- Peso: 2.5 kg
- Resistencia al calor: Hasta 250°C

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la olla y todos los accesorios de la caja.
2. Lave la olla con agua tibia y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la olla en una superficie plana y resistente al calor para su almacenamiento o preparación.

## 5. Operación

1. Agregue aceite o mantequilla a la olla antes de calentar.
2. Precaliente su olla a fuego medio antes de agregar carne u otros ingredientes.
3. Para asar, cocine los ingredientes hasta que estén dorados, luego cubra con la tapa.
4. Para cocción al vapor, agregue agua al fondo antes de colocar los ingredientes en la rejilla de goteo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la olla a mano con agua tibia y una esponja suave; evite el uso de detergentes agresivos.
- No use utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento.
- Seca la olla completamente después de lavarla para evitar la oxidación.
- Aplique una fina capa de aceite después de la limpieza para mantener la superficie en buen estado.

## 7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la olla esté bien engrasada antes de calentarla. Si persiste, revise la técnica de limpieza y aceite.
- Desigualdad en la cocción: Verifique que la olla esté colocada de manera uniforme sobre la fuente de calor.
- Grietas en el revestimiento: Suspnda su uso y contacte con nuestro servicio al cliente.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Asegúrese de seguir las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de utensilios de cocina de hierro fundido.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Staub avec Structure à Goutte Chistera 240mm en Fonte - Rouge Grenadine

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Cet article de cuisine de haute qualité est conçu pour une cuisson précise et savoureuse. Son design unique garantit une répartition uniforme de la chaleur, tandis que la finition émaillée offre une fonctionnalité et une esthétique exceptionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Veuillez toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions. Ne pas l'utiliser à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation : Faites attention lors de la manipulation de la cocotte chaude. Utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour éviter les brûlures.
- Surface de Cuisson : Ne jamais placer l'appareil directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Lavable en Lave-Vaisselle : Bien que la cocotte soit lavable en lave-vaisselle, un lavage à la main est recommandé pour préserver l'éclat de l'émail.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.

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

- Marque : Staub
- Type de produit : Cocotte
- Matériau : Fonte
- Dimensions : 240 mm (diamètre)
- Couleur : Rouge grenadine
- Poids : 2.3 kg
- Capacité : 1.5 L
- Compatibilité : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Température maximum : 240 °C

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage.
2. Inspection : Vérifiez que le produit n'est pas endommagé. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas et contactez notre service client.
3. Positionnement : Placez la cocotte sur une surface plane, résistante à la chaleur.
4. Utilisation de la Couvercle : Assurez-vous que le couvercle est bien positionné pour une cuisson optimale.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
- Température : Ajustez la température selon la recette. Pour les mijotés, un feu doux est recommandé.
- Couvercle : Utilisez toujours le couvercle pour verrouiller l'humidité et intensifier les saveurs.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et un détergent délicat.
- Rincez et séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Appliquez un peu d'huile sur la surface interne après le nettoyage pour maintenir la qualité de l'émail.

## 7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle.  
Solution: Assurez-vous de préchauffer correctement la cocotte avant d'ajouter les ingrédients et utilisez l'huile ou le beurre pour éviter le collage.
- Problème: Le couvercle ne s'ajuste pas correctement.  
Solution: Vérifiez que rien ne bloque le couvercle et qu'il est correctement aligné.

## 8. Élimination

En fin de vie, cette cocotte doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre service municipal pour connaître les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour plus d'informations, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour vos besoins culinaires !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra casseruola Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità ed è progettato per offrire prestazioni ottimali in cucina. La casseruola è dotata di una struttura a goccia Chistera che garantisce una distribuzione uniforme del calore e un'ottima conservazione dei sapori.

### 2. Informazioni di Sicurezza

Si prega di prestare particolare attenzione alle seguenti indicazioni di sicurezza:

- Non toccare la casseruola calda direttamente con le mani. Utilizzare sempre presine o guanti termici.
- Non riempire eccessivamente la casseruola. Seguire le indicazioni di capacità per evitare traboccamenti.
- Non utilizzare utensili metallici, in quanto potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Non mettere la casseruola sul fuoco diretto o sulle piastre elettriche senza un supporto di calore adeguato.
- Assicurarsi che la casseruola sia ben asciutta prima di riporla.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Grenadine
- Dimensione: 240 mm
- Capacità: 2.5 L
- Adatto per: Forno, piano cottura (gas, elettrico e a induzione)
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Manutenzione: Si consiglia di lavare a mano.

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare accuratamente con acqua calda e sapone, quindi asciugare bene.
3. Collocare la casseruola su una superficie stabile e piana.
4. Prima dell'uso, riscaldare la casseruola lentamente per evitare shock termici.

### 5. Operazione

1. Preriscaldare il forno o il piano cottura a temperatura desiderata.
2. Aggiungere ingredienti nella casseruola. Si consiglia di utilizzare un po' d'olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
3. Coprire la casseruola con il coperchio di ghisa.
4. Seguendo la ricetta, cucinare per il tempo necessario. Regolare il calore se necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio vegetale per preservare la superficie.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: assicurarsi di aver utilizzato abbastanza grasso di cottura e preriscaldare correttamente.
- Odore sgradevole durante la cottura: controllare se ci sono residui di cibo bruciati e pulire la casseruola.
- Cristalli bianchi sulle pareti interne: si tratta di sale o residui di minerali, pulire accuratamente.

### 8. Smaltimento

La casseruola in ghisa è riciclabile. Quando è giunto il momento di smaltirla, verificare le normative locali per il riciclaggio dei metalli e smaltire in modo appropriato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania