

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: 1004796

**STAUB | BRAISERS - Roasting pan with Chistera drop structure - 280mm -
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

1. General Information

The Staub Braisers Roasting Pan with Chistera Drop Structure is a premium quality cast iron cookware designed for optimal heat retention and moisture regulation. It features a unique chistera lid, which enhances the cooking process by allowing condensation to drip evenly back onto the food, resulting in tender and flavorful dishes. This versatile cooking vessel is suitable for all heat sources, including induction, and is perfect for searing, braising, and slow cooking.

2. Safety Information

- General Use: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Heating: Do not expose your pan to extreme temperature changes (e.g., from frozen to hot).
- Stovetop Compatibility: Ensure compatibility with your stovetop surface before use. Prolonged use on high heat may damage the pan.
- Dishwasher Safety: While the pan is dishwasher safe, hand washing is recommended to prolong the lifespan of the enamel coating.
- Children: Keep the cookware out of reach of children at all times.
- Burns: Be cautious of hot surfaces, handles, and food when removing the pan from the heat or oven.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280mm
- Color: Grenadine Red
- Lid Type: Chistera Drop Structure
- Suitable Heat Sources: Gas, Electric, Induction, Oven
- Care Instructions: Hand Wash Recommended

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub Braisers Roasting Pan from its packaging.
2. Rinse the pan with warm water to remove any dust or debris from production.
3. Dry the pan thoroughly before use.
4. Place the pan on the stove or oven rack, ensuring it's stable and secure.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven as needed.
- For best results, begin cooking on medium heat.
- Add a small amount of oil to prevent sticking if necessary.
- Place food inside the pan and cover with the chistera lid.
- Monitor cooking time as per your recipe, adjusting heat as necessary.
- Allow the pan to cool before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool before cleaning.
- For best results, hand wash with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid using metal utensils that may scratch the enamel surface.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture buildup.
- Periodically season the cast iron to maintain its non-stick properties.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use of oil. Seasoning may need to be reapplied if food continues to stick.
- Rust: If rust appears, scrub gently with a non-abrasive scrubbing pad and re-season the surface.
- Cracks or Chips: Inspect for damages before use. Do not use a damaged pan, and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When your Staub Braisers Roasting Pan reaches the end of its life, please dispose of it in accordance with local waste regulations. Consider recycling if possible to reduce environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub! Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Bräter mit Chistera Tropfenstruktur, 280 mm, Gusseisen, Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Bräters mit Chistera Tropfenstruktur. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um die Garergebnisse zu optimieren und ist ideal für das langsame Garen von Fleisch, Gemüse und vielem mehr.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor Benutzung des Bräters sicherstellen, dass alle Verpackungen entfernt wurden und der Bräter unbeschädigt ist.
- Hitze: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Bräter aus dem Ofen nehmen. Der Bräter und der Deckel erreichen hohe Temperaturen.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der der Bräter platziert wird, stabil und rutschfest ist.
- Wasser und Öl: Verwenden Sie keine kalten Flüssigkeiten, wenn das Kochgeschirr heiß ist, um ein Zerschlagen oder Verformen zu vermeiden.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen keine scharfen Utensilien, die die Beschichtung beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3,8 kg
- Ofenfest bis: 250 °C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Benutzung den Bräter gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Lassen Sie den Bräter vollständig trocknen.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, erhitzen Sie den Bräter langsam auf mittlerer Hitze, bevor Sie ihn mit Lebensmitteln füllen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.

5. Bedienung

- Vor der Verwendung immer sicherstellen, dass das Kochgeschirr sauber und trocken ist.
- Für langsames Garen oder Braten können Sie das Fleisch zuerst anbraten, bevor Sie es länger garen.
- Zum Abdecken den Deckel stets sicher auflegen, um Feuchtigkeit und Aromen einzuschließen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einer weichen Bürste. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auf, um die Haltbarkeit zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Wenn Rost sichtbar ist, reinigen Sie den Bereich und tragen Sie wieder Öl auf.
- Haftende Lebensmittel: Wenn Lebensmittel anhaften, erhöhen Sie die Heiztemperatur beim Vorheizen des Bräters das nächste Mal.

8. Entsorgung

- Beachten Sie bei der Entsorgung des Produkts die örtlichen Vorschriften. Gusseisen kann recycelt werden.
- Entsorgen Sie elektronische Teile und Verpackungsmaterialien gemäß den geltenden Richtlinien.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Braiser

1. Algemene Informatie

De Staub Braiser is een veelzijdige casserole ontworpen voor braad-, stoof- en braadgerechten. Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie. Deze pan heeft een unieke Chistera-druppelsysteem dat ervoor zorgt dat de vochtigheid optimaal behouden blijft tijdens het koken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, aangezien deze extreem heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap om krassen te voorkomen.
- Volg zorgvuldig de instructies voor gebruik en onderhoud.
- Gebruik de pan niet op een open vlam of op een grill.
- Laat de pan nooit zonder toezicht op een brander staan.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Afmeting: 280 mm diameter
- Hoogte: 15 cm
- Capaciteit: 3,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de Braiser op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pan op de juiste warmtebron staat en dat deze goed past.
- Voor inductiekookplaten: Controleer of de pan inductievriendelijk is door te kijken naar de compatibiliteit met inductie (deze pan is inductievriendelijk).
- Vermijd het plaatsen van de pan op een koude of vochtige ondergrond onmiddellijk na verwarming.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam en gelijkmatig voordat u voedsel toevoegt.
- Voeg een beetje olie of vet toe om aanbranden te voorkomen.
- Na gebruik, laat de pan iets afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte borstel of niet-schurende spons.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de pan volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig inwrijven met plantaardige olie kan de levensduur verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en gebruik voldoende vet.
- Probleem: De pan vertoont roest.
Oplossing: Maak de pan schoon en droog deze goed. Breng een dunne laag olie aan.
- Probleem: Ongelijkmatige garing.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de kookplaat en verwarm gelijkmatig.

8. Afvoer

- De Staub Braiser is ontworpen voor een lange levensduur, maar als het nodig is om de pan weg te gooien, zorg er dan voor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Controleer de lokale richtlijnen voor het afvalbeheer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Hierro Fundido Staub con Estructura de Goteo Chistera 280mm Rojo Grenada

1. Información General

Gracias por elegir la sartén de hierro fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción excepcional, proporcionando un calor uniforme y una retención óptima de la humedad. Ideal para asar y guisar, la sartén es perfecta para una variedad de recetas.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Calor: Los materiales del producto pueden calentarse considerablemente durante su uso. Utilice siempre guantes de cocina o agarraderas al manipular.
- Uso en Fuentes de Calor: Asegúrese de que la sartén se coloque de manera segura sobre la fuente de calor. No la deje desatendida mientras esté caliente.
- Alimentos Químicamente Reactivos: Evite la cocción de alimentos que contengan altas cantidades de ácido (como tomates o cítricos) en la sartén por períodos prolongados para prevenir daños en la superficie.
- Limpieza Segura: No introduzca la sartén en el lavavajillas. Lávese a mano con agua tibia y un cepillo suave, evitando el uso de productos abrasivos.

3. Descripción General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Rojo Grenada
- Capacidad: Ideal para 2-4 porciones
- Acabado: Esmalte interior negro para mejorar la antiadherencia
- Compatibilidad: Apto para todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción
- Resistencia: Alta resistencia a temperaturas extremas y variaciones térmicas.

4. Configuración e Instalación

- Primera Uso: Antes del primer uso, lave la sartén con agua tibia y un poco de detergente suave. Seca completamente.
- Calentamiento Inicial: Caliente la sartén lentamente en fuego bajo antes de aumentar la temperatura. Esto permite la expansión del hierro fundido sin agrietarse.
- Uso en el Horno: Asegúrese de que los mangos estén diseñados para soportar el calor del horno hasta 250°C.

5. Operación

- Caliente la sartén a fuego medio antes de añadir grasa o aceite.
- Para mejores resultados al asar, no mueva la carne durante los primeros minutos de cocción.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rallar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. No use jabón a menos que sea necesario.
- Seque la sartén inmediatamente después de lavarla.
- Aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie después de la limpieza para mantener la antiadherencia.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la sartén esté lo suficientemente caliente y haya suficiente grasa en la superficie antes de añadir los alimentos.
- Ruido al cocinar: Puede deberse al uso de utensilios inadecuados; utilice siempre utensilios de madera o silicona.
- Color desvanecido: Esto es normal con el tiempo, pero no afecta la funcionalidad de la sartén.

8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido y es 100% reciclable. Al final de su vida útil, lleve la sartén a un punto de reciclaje adecuado para metales.

9. Contacto

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte en fonte Staub avec structure de goutte Chistera

Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte en fonte Staub avec structure de goutte Chistera. Cet ustensile de cuisine est conçu pour vous aider à préparer des plats succulents tout en bénéficiant de la durabilité du matériau en fonte.

Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Chauffage : Ne pas chauffer à vide. Toujours ajouter une quantité suffisante de liquide ou d'aliments avant de mettre la cocotte sur une source de chaleur.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lorsqu'elle est chaude pour éviter les brûlures.
- Surface de travail : Placez la cocotte sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Rangement : Ne pas empiler d'autres casseroles ou accessoires dans la cocotte lorsqu'elle est entreposée pour éviter les éraflures.

Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 280 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Grenadine
- Structure : Chistera (design permettant un retour d'humidité pour une cuisson uniforme)
- Poids : 3,4 kg

Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de l'emballage et enlevez tous les matériaux de protection.
2. Inspection : Vérifiez la cocotte pour tout dommage avant utilisation.
3. Utilisation initiale : Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
4. Saisonnage (facultatif) : Pour une meilleure performance, il est recommandé de la saisonner. Appliquez une fine couche d'huile végétale et chauffez-la à feu doux pendant 30 minutes.

Fonctionnement

1. Chauffage : Placez la cocotte sur la source de chaleur (gaz, électrique, induction, four).
2. Cuisson : Ajoutez les ingrédients et couvrez la cocotte. Pour un meilleur résultat, utilisez le couvercle qui favorise la condensation et le retour d'humidité.
3. Contrôle de la température : Ajustez la chaleur selon le besoin, évitez les températures trop élevées pour préserver la durabilité.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavable à la main : Lavez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Séchage : Essuyez la cocotte avec un chiffon doux et sec.
- Rangement : Rangez dans un endroit sec. Ne pas empiler d'autres objets à l'intérieur pour éviter les éraflures.

Dépannage

- Problème : La cocotte rouille.
 - Solution : Nettoyez la rouille avec du vinaigre et assaisonnez à nouveau.
- Problème : Aliments attachés.
 - Solution : Laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Consultez votre autorité locale pour connaître les procédures de recyclage des produits en fonte.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola Staub con Struttura a Chistera

1. Informazioni Generali

La casseruola Staub con struttura a chistera è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettato per ottimizzare la cottura e migliorare il sapore dei tuoi piatti. La sua costruzione robusta e il design elegante la rendono adatta sia per l'uso in cucina che per servirla direttamente in tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Assicurati di utilizzare il prodotto in conformità con le istruzioni del manuale per evitare incidenti o lesioni.
- **Guanti:** Utilizza sempre guanti protettivi quando maneggi la casseruola, poiché le superfici possono diventare molto calde.
- **Maneggiare con Cura:** Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sul rivestimento.
- **Rischi Elettrici:** Non usare la casseruola su fuochi a induzione se non specificato.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini per prevenire scottature o lesioni.
- **Controllo dell'Integrità:** Controlla regolarmente la casseruola per eventuali segni di danno o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Rosso Grenadine
- **Dimensioni:** 280 mm
- **Struttura:** Chistera con sistema di gocciolamento
- **Utilizzo:** Adatta per forno, stoviglie ceramiche e piani cottura
- **Capacità:** Ideale per cucinare per 4-6 persone
- **Manici:** Ampi e antiscivolo per una maneggevolezza sicura

4. Installazione e Setup

1. **Scartare il Prodotto:** Rimuovi la casseruola dalla confezione e controlla che non ci siano danni.
2. **Pulizia Iniziale:** Lava la casseruola con acqua calda e sapone, quindi asciugala bene.
3. **Pre-riscaldamento:** Prima dell'uso, preriscalda la casseruola sul fuoco a bassa temperatura per 1-2 minuti.
4. **Utilizzo del piano cottura:** Assicurati che il tipo di piano cottura sia compatibile prima di posizionarla.

5. Funzionamento

- **Cottura:** Riscalda l'olio o il burro nella casseruola prima di inserire gli ingredienti. Il design a chistera cattura l'umidità, mantenendo i piatti saporiti.
- **Temperatura:** Può essere utilizzata in forno a temperature fino a 250°C.
- **Suggerimenti:** Utilizza cucine in ceramica o in acciaio per evitare graffi.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Raffreddamento:** Lascia raffreddare la casseruola completamente prima di lavarla.
- **Lavare:** Usa solo acqua calda e sapone con una spugna morbida. Evita detersivi abrasivi e lavastoviglie.
- **Asciugatura:** Asciuga bene la casseruola con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- **Condizionamento:** Applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere la superficie in perfette condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Cibo Attaccato:** Se il cibo aderisce alla casseruola, prova a riscaldarla a fuoco lento con acqua per staccarlo delicatamente.
- **Ruggine:** Se noti ruggine, usa una spugna abrasiva delicata e riporta a termine il condizionamento con olio.
- **Imperfezioni:** In caso di crepe o scheggiature, interrompi l'uso e contatta l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Quando non utilizzi più la casseruola, verifica le normative locali relative allo smaltimento dei prodotti in ghisa. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci a:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania