

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: 1010878

**STAUB | STACKABLE SET - Saucepan set - 2 pcs - Ø 240mm - Cast iron -
Cherry red**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Stackable Set Saucepan Set (2 pcs) - Ø 240mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Stackable Set Saucepan Set. This high-quality product is designed to offer optimal cooking performance with its durable cast iron construction. The elegant cherry red finish not only adds style to your kitchen but ensures even heat distribution for perfect cooking results.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the saucepan, as the handles can become hot during use.
- This product is not suitable for microwave use.
- When cooking on the stovetop, do not exceed high heat settings; it is recommended to use medium to low heat for optimal results.
- Do not soak the product in water for extended periods, as this can damage the enamel coating.
- Ensure that the cookware is placed on a flat and stable surface to prevent tipping or accidental spills.
- Keep out of reach of children to prevent burns or other injuries.
- Regularly inspect the cookware for any signs of damage or wear.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Stackable Set Saucepan Set
- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 240mm
- Color: Cherry Red
- Pieces: 2
- Heat Sources: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes, though hand washing is recommended for longevity

4. Setup and Installation

To set up your Staub Stackable Saucepan Set:

1. Remove all packaging and labels from the saucepans.
2. Wash the saucepans with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse thoroughly and dry.
3. Place the saucepans in a dry, flat storage area when not in use. The stackable feature allows for compact storage without taking up much space.

5. Operation

- Preheat your saucepan by placing it on a stovetop burner at low heat.
- Add your ingredients once the saucepan is warm. Use medium to low heat to maintain a consistent cooking temperature.
- For best results, use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel surface.
- After cooking, allow the saucepan to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge.
- For tough stains, soak the saucepan in warm, soapy water for a few minutes before washing.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Store in a dry place to maintain the quality of the enamel coating.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the saucepan, ensure proper preheating and use of sufficient oil or liquid.
- For discoloration, regular cleaning with non-abrasive methods can help.
- If you notice cracks or chips in the enamel, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

For disposal, please adhere to the local regulations regarding the disposal of cookware. If the saucepan is damaged beyond repair, consider recycling options if available, or disposing of it in your regular waste.

9. Contact

For further questions or support, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub for your cooking needs. Enjoy the versatility and durability of your new saucepan set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Stapelbares Set (Stielkasserolle-Set 2-teilig, Ø 240 mm, Gusseisen, Kirschrot)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Staub Stapelbare Set entschieden haben. Diese hochwertigen Gusseisen-Stielkasserollen sind perfekt für alle Kochstile und bieten hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -verteilung. Während sie stilvoll in Ihrer Küche aussehen, sind sie auch ideal für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen und anderen köstlichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß der Anleitung in diesem Handbuch.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser auf heißen Oberflächen.
- Nutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Reinigen Sie das Produkt sorgfältig vor der ersten Benutzung.
- Überprüfen Sie die Beschichtung regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Kirschrot
- Eignung für alle Kochfelder: Ja
- Backofenfest: Ja, bis 250 °C
- Spülmaschinengeeignet: Nein, Handreinigung empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie die Kasserolle mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um die Schutzschicht zu entfernen.
3. Trocknen Sie die Kasserolle gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Ölen Sie die Innenseite leicht mit Pflanzenöl ein, um die Antihaf-Eigenschaften zu unterstützen.
5. Stellen Sie die Kasserolle auf die gewünschte Heizquelle, z. B. Herd oder Backofen.

5. Bedienung

1. Stellen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept ein. Beginnen Sie mit niedriger Hitze und erhöhen Sie nach Bedarf.
2. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie heißes Wasser und einen Schwamm, um die Innenseite zu reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Mittel, um die Oberfläche nicht zu kratzen.
- Ölen Sie die Innenseite nach der Reinigung ein, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Öl verwendet wird und die Kasserolle ausreichend vorgeheizt ist.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung.
- Lösung: Verwenden Sie eine mittlere bis niedrige Hitze und überprüfen Sie die Herdplatte auf Unebenheiten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisenprodukte.
- Recyceln Sie Materialien, wo es möglich ist, oder bringen Sie sie zu einem Fachrecyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Stapelbare Steelpan Set (2 Stuks)

1. Algemene Informatie

Deze Staub Stapelbare Steelpan Set bestaat uit twee hoogwaardige gietijzeren pannen in een levendige kersenrode kleur. Deze pannen zijn ontworpen om zowel esthetisch aantrekkelijk als functioneel te zijn, ideaal voor gebruik in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pannen alleen op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
- De handgrepen kunnen heet worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren.
- Laat pannen niet onbeheerd op een warmtebron staan.
- Voorkom dat de pannen in contact komen met extreme temperatuurschommelingen (bijvoorbeeld van de vriezer naar een hete kookplaat).
- Bevestig dat de pannen voor gebruik in goede staat zijn; controleer op beschadigingen of defecten.

3. Productspecificaties

- Aantal stuks: 2
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Diameter: 240 mm
- Gewicht: Niet gespecificeerd
- Geschikt voor oven: Ja, tot 250°C
- Geschikt voor inductie: Ja

4. Setup en Installatie

- Verwijder de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Reinig de pannen met warm water en een zachte spons voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
- Plaats de pannen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de pannen op de juiste kookplaatmaat passen.

5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan langzaam op een laag of gemiddeld vuur om oververhitting te voorkomen.
- Voeg een beetje olie of boter toe voordat u met koken begint om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pannen afkoelen voor het reinigen.
- Reinig met handwarm water en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Droog de pannen goed af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat je voldoende olie gebruikt en verwarm de pan geleidelijk.
- Onregelmatige verhitting: Controleer of de pan goed op de kookplaat zit en dat de kookplaat goed werkt.
- Roestvorming: Zorg voor een goede droogprocedure na het schoonmaken. Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan bij langdurige opslag.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling.
- Plaats geen gegoten ijzeren pannen in de vuilnisbak. In plaats daarvan, lever deze in bij een recyclingpunt indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cacerolas Apilables de Hierro Fundido Staub - 2 Piezas (Ø 240mm, Rojo Cereza)

1. Información General

Gracias por adquirir el Set de Cacerolas Apilables de Hierro Fundido Staub. Este producto ha sido diseñado para proporcionarle una experiencia de cocina excepcional, combinando funcionalidad y un diseño elegante.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utilice siempre guantes de cocina o paños al manipular cacerolas calientes.
- Evite el contacto con el fuego directo y fuentes de calor excesivo.
- No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Nunca sumerja el producto caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones.
- Verifique que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo y asegúrese de que todas las partes estén correctamente ensambladas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Set de Cacerolas Apilables Staub está diseñado para una eficiente distribución del calor y retención de temperatura.

- Material: Hierro fundido
- Capacidad: 2 piezas
- Diámetro: 240 mm
- Color: Rojo cereza
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

1. Retire todas las partes del embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Lave las cacerolas con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Coloque la cacerola en una superficie plana y estable para comenzar su uso.

5. Operación

- Caliente la cacerola a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla si es necesario.
- Para mejores resultados, cubra la cacerola durante la cocción.
- Mantenga un ojo en la temperatura y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de lavar.
- Limpie con agua tibia y un cepillo suave o una esponja.
- No use productos de limpieza abrasivos.
- Puede ser necesario sazonar de vez en cuando para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- Si la cacerola está deformada, enfríela lentamente y evite cambios bruscos de temperatura.
- Si se adhiere comida, verifique el nivel de calor y ajuste.
- Para manchas persistentes, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre eliminación de residuos. No lo arroje a la basura general. Consulte a su autoridad local para obtener información sobre el reciclaje.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Set de Cacerolas Apilables Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de casseroles empilables Staub (2 pièces, Ø 240 mm, fonte, rouge cerise)

1. Informations générales :

Merci d'avoir choisi l'ensemble de casseroles empilables Staub. Fabriqué en fonte, cet ensemble est conçu pour vous offrir une cuisson de qualité supérieure tout en optimisant l'espace dans votre cuisine grâce à sa conception empilable. À utiliser sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

2. Informations de sécurité :

- Utilisation appropriée : Cet produit est exclusivement destiné à la cuisson des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Chaleur excessive : Évitez de chauffer le produit à une température trop élevée sans nourriture pour prévenir les dommages.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Compatibilité des ustensiles : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures sur la surface émaillée.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Rangement : Assurez-vous que le produit est complètement refroidi avant le rangement pour éviter les risques de brûlure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications :

- Modèle : Ensemble de casseroles empilables Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge cerise
- Dimensions : Ø 240 mm
- Poids : 3,5 kg
- Compatible : Four, plaque à induction, gaz, électrique, vitrocéramique

4. Installation et mise en place :

1. Déballez le produit : Retirez soigneusement l'ensemble de l'emballage.
2. Vérifiez le contenu : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
3. Lavez le produit : Avant la première utilisation, nettoyez les casseroles à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez complètement.
4. Condimentage : Pour améliorer les propriétés anti-adhérentes, vous pouvez appliquer une fine couche d'huile sur l'intérieur des casseroles avant de les utiliser.

5. Fonctionnement :

- Placez la casserole sur la source de chaleur appropriée.
- Préchauffez les casseroles à feu moyen pour maintenir la chaleur.
- Ajoutez l'huile ou le beurre, puis vos ingrédients.
- Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et entretien :

- Laissez toujours refroidir le produit avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez immédiatement pour prévenir la rouille.
- Stockez dans un endroit sec et aéré.

7. Résolution des problèmes :

- Démarrage difficile sur l'induction : Assurez-vous que la base de la casserole est propre et sèche. Vérifiez la compatibilité avec votre plaque à induction.
- Inégale cuisson des aliments : Assurez-vous que la source de chaleur est répartie uniformément et que la casserole est correctement préchauffée.
- Émaillage écaillé : Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques. Si des éclats se produisent, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination :

- Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination des produits en fonte.
- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Consultez le récipient approprié pour le recyclage.

9. Contact :

Pour plus d'informations, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni Generali

Il set di casseruole impilabili Staub è un'eccezionale aggiunta alla vostra cucina. Composto da due pezzi in ghisa, questo set offre una distribuzione uniforme del calore e una ritenzione ottimale, garantendo risultati di cottura superiori. La finitura rossa ciliegia non solo è estetica, ma anche funzionale, in quanto facilita la preparazione dei vostri piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fiamma moderata o su piani cottura adatti.
- Non utilizzare il prodotto su fonti di calore non adeguate, come il microonde.
- Maneggiare con cautela; il prodotto diventa molto caldo durante l'uso.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso.
- Evitare di utilizzare utensili di metallo per prevenire graffi sulla superficie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensioni casseruola: Ø 240 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Adatto per tutti i tipi di piani cottura, inclusi piani a induzione.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si raccomanda il lavaggio a mano per preservare la finitura.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il set di casseruole dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Lavare il prodotto con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui.
4. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
5. Posizionare la casseruola su un piano di cottura stabile e sicuro.

5. Operazione

- Prima dell'uso, riscaldare lentamente la casseruola a fuoco basso.
- Aggiungere un po' di olio o burro per facilitare la cottura.
- Posizionare gli alimenti nella casseruola e coprire con il coperchio.
- Regolare la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua tiepida e sapone neutro.
- Asciugare completamente e applicare un leggero strato di olio per proteggere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola non si riscalda uniformemente, controllare che il fuoco o il piano cottura siano impostati correttamente.
- In caso di incrostazioni difficili, immergere in acqua tiepida e lasciare in ammollo prima della pulizia.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i materiali in ghisa. Non gettare nel cestino dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania