

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: 1010879

**STAUB | STACKABLE SET - Set of cooking pots - 2 pieces - Ø 240mm -
Cast iron - White truffle**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Stackable Set of Cooking Pots (Set of 2, Ø 240mm, Cast Iron, White Truffle)

1. General Information

The Staub Stackable Set of Cooking Pots is designed for durability and style, perfect for both home chefs and professional kitchens. Made of high-quality cast iron, these pots ensure even heat distribution and retention, making them ideal for a variety of cooking methods.

2. Safety Information

- Always handle the pots with care. Use oven mitts or pot holders when handling hot pots to prevent burns.
- Do not place a hot pot directly on a cold surface; this may cause cracking or damage.
- Make sure pots are completely cooled before cleaning or storing to avoid injury.
- Keep the pots away from flammable materials during operation.
- Use only non-abrasive utensils to avoid scratching the surface.
- Do not use the pots in a microwave.
- Ensure pots are placed securely on the cooking surface to prevent tipping.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Set Includes: 2 Cooking Pots (Ø 240mm)
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Suitable for All Heat Sources: Yes, including induction

4. Setup and Installation

- Remove the pots from the packaging and inspect for any damage.
- Place the pots on a flat, stable surface before use.
- If stacking, align the pots properly to ensure stability.
- Before first use, wash the pots with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- For best performance, season the cast iron pots according to manufacturer's guidelines (optional but recommended).

5. Operation

- Preheat your cooking surface before placing the pots on it.
- Use medium to low heat settings to prevent overheating and maintain the integrity of the cast iron.
- For stovetop use, avoid rapid temperature changes; allow pots to heat gradually.
- Always ensure that the pots are adequately filled to prevent food from burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pots to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water; avoid using steel wool or harsh abrasives.
- Dry immediately after washing to prevent rusting.
- Season the pots occasionally with vegetable oil to maintain their non-stick properties.
- Store in a dry place to avoid accumulation of moisture.

7. Troubleshooting

- For stuck food, soak the pots in warm water to loosen the residue before cleaning.
- If the pots show signs of rust, clean with a mixture of vinegar and baking soda and re-season.
- If the enamel shows chips or scratches, consider reaching out for repair options instead of using damaged pots.

8. Disposal

- When the pots reach the end of their useful life, dispose of them according to local regulations for household waste.
- Recycle any metal materials where possible.

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den STAUB Stapelbare Kochtopfset (2-teilig, Ø 240 mm, Gusseisen, Weiße Trüffel)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des STAUB Stapelbaren Kochtopfsets. Dieses hochwertige Set aus Gusseisen eignet sich perfekt für das langsame Garen und die Zubereitung köstlicher Gerichte. Die Töpfe sind sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet und bieten eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Töpfe nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, um ein Verziehen oder Rosten des Gusseisens zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass die Griffe des Topfes vor der Verwendung nicht heiß sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um die Innenbeschichtung nicht zu zerkratzen.
- Legen Sie den heißen Topf niemals auf kalte Oberflächen oder in kaltes Wasser, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder während des Gebrauchs fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: STAUB Stapelbares Kochtopfset
- Anzahl der Teile: 2
- Durchmesser: Ø 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiße Trüffel
- Geeignet für: Induktionsherde, Gas, Elektro, Keramiköfen, Backöfen bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen)
- Ofenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Töpfe gründlich ab.
4. Stellen Sie die Töpfe auf eine stabile Kochfläche.
5. Überprüfen Sie, ob Ihre Herdplatte die richtige Größe hat, um den Topf stabil zu halten.
6. Für optimalen Gebrauch erwärmen Sie die Töpfe langsam.

5. Betrieb

- Vor der Benutzung den Topf auf die gewünschte Temperatur bringen.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Realisieren Sie das Kochen bei mittlerer bis niedriger Hitze für optimale Ergebnisse.
- Bei Bedarf die Temperatur anpassen und regelmäßig umrühren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Zum Entfernen von hartnäckigen Resten können Sie einen Holzschaber verwenden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Topf verliert Wärme.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und steigern Sie die Temperatur, falls erforderlich.
- Problem: Lebensmittel haften am Boden.
Lösung: Verwenden Sie mehr Öl oder Butter und achten Sie darauf, den Topf vor dem Kochen vorzuheizen.
- Problem: Roststellen.
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen und tragen Sie eine Schutzschicht aus Öl auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr verwendbare Produkte gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisenprodukte. Recyceln Sie, wann immer möglich.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Stapelbare Set Kookpotten - 2 Stuks Ø 240mm Gietijzer Witte Truffel

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Stapelbare Set Kookpotten. Deze hoogwaardige gietijzeren kookpotten zijn ontworpen voor efficiënt en gelijkmatig koken. Ideaal voor zowel professionele keukens als thuisgebruik. De set bestaat uit twee potten met een diameter van 240 mm.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete potten.
- Kinderen: Houd deze kookpotten buiten het bereik van kinderen.
- Kooktemperatuur: Plaats de potten niet op hoge hitte zonder toezicht.
- Schoonmaken: Laat de potten afkoelen voordat u ze schoonmaakt om verwondingen te voorkomen.
- Vervorming: Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Witte truffel
- Diameter: 240 mm
- Capaciteit: 2,5L
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Afmetingen: 240 mm (D) x 150 mm (H)
- Gewicht: 2,3 kg per pot

4. Installatie en Ingebruikname

- Verwijder de kookpotten uit de verpakking.
- Was de kookpotten met warm water en afwasmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt.
- Droog de potten goed af met een zachte doek.
- Plaats de kookpotten op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en schoon is.

5. Bediening

- Vul de kookpot met de gewenste ingrediënten.
- Verwarm de kookpot geleidelijk om aanbranden te voorkomen.
- Volg de kookinstructies voor uw specifieke gerecht.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op de binnenkant te vermijden.

6. schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pot helemaal afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen sponsjes.
- Was de pot met handwarm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pot grondig af en bewaar deze op een droge plaats.
- Voor langdurig gebruik, smeer de binnenzijde met een dunne laag olie om aanhechting te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het eten plakt aan de pot.
Oplossing: Controleer of de pot goed is ingesmeerd met olie en verwarm deze correct.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat de kookpot op een geschikte kookplaat staat en niet te groot is voor de vlammen.

8. Afvalverwerking

- Disposeer van oude of beschadigde kookpotten op de juiste manier volgens lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten.
- Het product kan gerecycled worden waar mogelijk.

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 de Producto: Juego de Olla Apilable Staub (2 Piezas, Ø 240mm, Hierro Fundido, Trufa Blanca)

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Olla Apilable Staub. Este conjunto de ollas de hierro fundido es ideal para todo tipo de cocina y es perfecto para cocinar, hornear y servir. Con su atractivo diseño en trufa blanca, no solo es funcional, sino también elegante.

2. Información de Seguridad

- Siempre use el producto en una superficie plana y estable.
- Evite el contacto directo de la olla caliente con el agua fría para prevenir deformaciones.
- No sobrecaliente la olla vacía.
- Maneje con cuidado; las manijas pueden calentarse durante el uso.
- Utilice guantes de cocina o trapos para evitar quemaduras.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Siga siempre las indicaciones de cocción para evitar una sobrecarga de alimentos en la olla.
- No use utensilios de metal que puedan rayar el acabado.
- Lave y seque completamente antes de almacenar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Trufa blanca
- Diámetro: Ø 240 mm
- Número de piezas: 2
- Apto para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción)
- Apto para horno hasta 260 °C

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el juego de ollas.
2. Inspeccione el producto en busca de daños visibles antes de usarlo.
3. Lave las ollas con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
4. Seque completamente para evitar la formación de óxido.
5. Coloque la olla en la estufa o superficie de cocción correspondiente asegurando que esté centrada en la fuente de calor.

5. Operación

- Prerregule la estufa a fuego medio o bajo antes de colocar la olla.
- Agregue el aceite o la mantequilla como desee.
- Añada los ingredientes y cocine según la receta deseada.
- Para mejores resultados, precaliente la olla unos minutos antes de agregar los alimentos.
- Evite cocinar a fuego alto para preservar la durabilidad del material.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- Evite detergentes agresivos.
- Para manchas persistentes, use sal gruesa y agua caliente como un limpiador suave.
- Seque la olla completamente y aplique una capa ligera de aceite para mantener su superficie.
- No lave en lavavajillas.

7. Solución de Problemas

- Si la olla se deforma: deje que se enfríe completamente, evite cambios extremos de temperatura.
- Si los alimentos se pegan: asegúrese de que la olla esté bien engrasada y precalentada.
- Manchas o manchas difíciles: pruebe un limpiador suave o el método de sal.
- Si hay olor o humo inusual: detenga su uso y deje enfriar, luego revise el proceso de cocción.

8. Eliminación

- El hierro fundido es reciclable.
- Verifique las regulaciones locales para la disposición de metales.
- No tire la olla a la basura convencional.
- Si ya no la utiliza, considere donarla o reciclarla.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du set empilable de casseroles Staub. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle, fabriqué en fonte de haute qualité avec une finition en truffe blanche.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit afin d'assurer une utilisation sécurisée.

- Ne pas utiliser le produit sur des surfaces de cuisson non adaptées.
- Ne jamais placer à l'air libre en dehors d'une chaleur suffisante pour éviter une déformation.
- Évitez le contact avec des surfaces abrasives et des objets pointus pour prévenir les rayures.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation des casseroles chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau lorsque le produit est chaud pour éviter des chocs thermiques.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le set de casseroles Staub comprend deux pièces de différents types de cuisson.

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 240 mm de diamètre
- Couleur : Truffe blanche
- Convient pour tous types de surfaces de cuisson, y compris l'induction
- Résistant aux températures allant jusqu'à 250°C

4. Installation et mise en place

- Déballez le set de casseroles et retirez tout l'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement les casseroles à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
- Séchez complètement avant de les stocker ou d'utiliser.
- Placez les casseroles sur une surface de cuisson appropriée en vous assurant qu'elles sont stables.

5. Opération

- Chauffez progressivement pour éviter le choc thermique et améliorer la distribution de la chaleur.
- Utilisez des ustensiles en bois, silicone ou plastique pour éviter de rayer la surface.
- Pour les plats mijotés, vous pouvez utiliser un couvercle pour conserver l'humidité et les arômes.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez refroidir avant de nettoyer.
- Évitez de laver au lave-vaisselle ; lavez à la main avec un savon doux.
- Utilisez une éponge non abrasive pour nettoyer.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure pour maintenir la finition.

7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent aux casseroles.

Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement et d'utiliser suffisamment de matière grasse lors de la cuisson.

- Problème : Dégâts d'émaillage.

Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et de nettoyer avec des produits abrasifs.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Veuillez le rapporter à un centre de recyclage approprié pour l'élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Pentole Impilabili Staub - 2 Pezzi (Ø 240mm, Ghisa, Tartufo Bianco)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Pentole Impilabili Staub. Questo set è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, realizzato in ghisa di alta qualità per una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Utilizzare solo su piani cottura compatibili. Non sovraccaricare le pentole durante la cottura.
- Manutenzione della Temperatura: Maneggiare con cautela le pentole calde. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Contatto con il Cibo: Queste pentole sono appropriate per tutti i tipi di alimenti e non rilasciano sostanze dannose.
- Pulizia: Non utilizzare strumenti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Riporre con Cura: Evitare di impilare oggetti pesanti sulla pentola per prevenire danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Tartufo Bianco
- Dimensioni: Ø 240mm
- Dimensioni della confezione: 25 x 25 x 15 cm
- Peso: 3 kg
- Caratteristiche: Resistente al calore, compatibile con tutti i piani cottura inclusi induzione, forno e barbecue.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere con attenzione il set dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano segni di danni durante il trasporto.
3. Prima dell'uso, sciacquare le pentole con acqua calda e asciugare bene.
4. Per preparare la superficie, puoi ungerle leggermente con olio da cucina.

5. Funzionamento

- Utilizzare a fuoco medio per evitare di surriscaldare la pentola.
- Se si utilizza in forno, non superare i 250°C.
- Prima di servire, rimuovere la pentola dal fuoco e lasciare riposare per alcuni minuti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Per mantenere la ghisa in buono stato, applicare un sottile strato di olio da cucina dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola arrugginisce.
Soluzione: Asciugare completamente dopo la pulizia e applicare olio da cucina.
- Problema: Non si scalda uniformemente.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare una fonte di calore compatibile e controllare la robustezza del fornello.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per gli oggetti in ghisa. Informarsi presso le autorità locali sui punti di raccolta.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania