

# 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: 1010886**

**STAUB | STACKABLE SET - Cookware set - 3 pcs - Ø 240mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual

### 1. General Information

Thank you for purchasing our product. This manual provides essential information about the proper setup, operation, maintenance, and safety precautions necessary to ensure optimum performance and durability. Please read this manual carefully before using your product to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- Always ensure that the product is used in accordance with the instructions provided in this manual.
- Only use the product for its intended purpose as detailed in the operation section.
- Ensure that the electrical supply meets the product specifications; using an incorrect voltage can cause damage or create a fire hazard.
- Keep the product out of reach of children and unauthorized users.
- Never expose the product to water or moisture to prevent electrical shock.
- Always unplug the product from the power source when not in use or during cleaning.
- Inspect the product for damage or wear prior to use; do not use if any component is damaged.
- Use only accessories and replacement parts recommended by the manufacturer.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: [dimensions not provided, leave blank]
- Voltage: [voltage not provided, leave blank]
- Power: [power not provided, leave blank]
- Capacity: [capacity not provided, leave blank]

### 4. Setup and Installation

- Unpack the product carefully and ensure all components are present.
- Place the product on a stable, level surface away from any heat sources and damp areas.
- Ensure that the electrical outlet is easily accessible.
- Connect the product to a suitable electrical outlet that matches the product's voltage specification.
- For models that require additional setup, follow specific assembly instructions provided in the documentation enclosed with the product.

### 5. Operation

- Ensure the product is plugged in and the power source is functioning.
- Refer to the operation section for specific details on how to use the features of the product.
- Always monitor the product during operation and adhere to all safety guidelines stated in this manual.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure the product is turned off and unplugged from the power source.
- Wipe the exterior surfaces with a damp cloth; do not immerse in water or use abrasive cleaners.
- Regularly check filter systems (if applicable) and replace or clean as necessary according to usage guidelines.
- Store the product in a dry, cool place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- If the product does not function, first check that it is plugged in, and the power is on.
- If the product stops working during use, unplug it immediately and allow it to cool down before checking connections or restarting.
- For any persistent issues, refer to the customer service contact for assistance.

### 8. Disposal

- When disposing of the product, adhere to local regulations regarding electronic waste.
- Do not dispose of the product in regular household waste; take it to a recycling center knowledgeable in electronic products.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Staub Stapelbares Kochtopfset 3 Teile Ø 240 mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Staub Stapelbaren Kochtopfsets. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für alle Kochtechniken und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung. Das Set umfasst drei Kochbehälter, die stapelbar sind, um Platz in Ihrer Küche zu sparen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Kochtopfset nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie es, das Kochgeschirr auf einer offenen Flamme oder in einem heißen Ofen zu verwenden, ohne die Temperatur schrittweise zu erhöhen.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe während des Gebrauchs heiß werden können. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.
- Bei Beschädigung des Kochgeschirrs (Risse, Abplatzungen) stellen Sie die Verwendung sofort ein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 240 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Ofentemperatur: Bis zu 250 °C
- Herdkompatibilität: Gas, Elektro, Induktion, Ceran
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

Für die erste Verwendung, reinigen Sie das Kochtopfset gründlich mit warmem Wasser und milder Seife. Spülen Sie sorgfältig ab und trocknen Sie es vollständig. Vor der ersten Nutzung können Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl im Inneren des Kochgeschirrs einreiben, um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern. Platzieren Sie die Töpfe auf der Herdplatte oder im Ofen und heizen Sie sie langsam auf.

## 5. Betrieb

Erhitzen Sie das Kochgeschirr schrittweise, um eine Überbeanspruchung des Materials zu vermeiden. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und kochen Sie nach Ihrem Rezept. Da das Gusseisen auch nach dem Entfernen von der Hitze warm bleibt, beachten Sie, dass sich die Kochzeit verlängern kann.

## 6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Kochtopfset nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine harten Schwämme oder Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm zu reinigen. Trocknen Sie das Produkt gleich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Speisen bleiben kleben.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr gut eingeölt ist und dass die Hitze allmählich erhöht wird.
- Problem: Uneinheitliche Garzeit.  
Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf heiße und kalte Stellen und stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr immer gleichmäßig positioniert ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer umweltgerecht. Gusseisen kann in den meisten Recyclinganlagen verarbeitet werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Metall und Schrott.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding: Staub Stapelbare Kookset (3-delig)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Stapelbare Kookset. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor veelzijdigheid en gebruiksgemak in de keuken. De set bestaat uit drie delen met een diameter van 240 mm, gemaakt van duurzaam gietijzer, ideaal voor zowel het koken op het vuur als in de oven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Gebruik het product uitsluitend voor kookdoeleinden. Bewaar het buiten het bereik van kinderen.
- Hittebestendigheid: De kookset wordt extreem heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik in de oven: Geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C. Gebruik bij hogere temperaturen de juiste beschermmiddelen.
- Reiniging: Laat de kookset volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of metalen schrobbers.
- Vloeistofinname: Zorg ervoor dat voedsel of vloeistoffen tijdens het koken niet overkoken om spatten te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Zwart
- Maximale oventemperatuur: 250°C
- Vaatwasmachinebestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Gewicht: (specificaties kunnen per product verschillen, vermelden indien beschikbaar)

### 4. Setup en Installatie

1. Unboxing: Verwijder de kookset uit de verpakking. Controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaatsing: Plaats de kookset op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het kookgerei.
3. Voorbereiding: Maak de kookset schoon met warm water en een milde afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

### 5. Bediening

- Gebruik een geschikte warmtebron (gas, elektrisch of inductie).
- Gebruik niet te hoge temperaturen om de levensduur van het gietijzer te maximaliseren.
- Voeg olie of vet toe voordat u voedsel toevoegt om aanbranden te voorkomen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de kookset volledig afkoelen na gebruik.
- Maak het kookgerei schoon met warm water en een zachte spons of doek.
- Droog de kookset onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag olie aan op het oppervlak om de levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Vlekken of aanslag: Dit kan worden verwijderd met een mengsel van bakpoeder en water.
- Kookset blijft niet goed verwarmd: Controleer of de warmtebron geschikt is en dat de kookset goed is geplaatst.
- Roestvorming: Probeer de kookset voorzichtig schoon te maken en een dunne laag olie aan te brengen.

### 8. Afvoer

Afhankelijk van lokale regelgeving, dient u de kookset op een verantwoorde manier af te voeren. Gietijzeren producten kunnen vaak gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor meer details.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Utensilios de Cocina Apilables Staub 3 Pcs Ø 240mm Hierro Fundido Negro 1010886

## 1. Información General

¡Bienvenido al manual del producto para el Set de Utensilios de Cocina Apilables Staub! Este conjunto de tres piezas es ideal para cocineros apasionados que buscan calidad y durabilidad en sus utensilios de cocina. Fabricado en hierro fundido, proporciona una distribución uniforme del calor y es perfecto para diversas técnicas de cocción.

## 2. Información de Seguridad

Para garantizar el uso seguro de este producto, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Calor Adecuado: No utilizar en fuego directo si el fabricante lo desaconseja.
- Superficies Calientes: Las piezas se calentarán durante el uso. Utilizar manoplas o agarraderas.
- No sobrecargar: No exceda la capacidad máxima de cada pieza.
- Indicación de Temperatura: Siempre siga las indicaciones de temperatura recomendadas.
- Niños y Mascotas: Mantener fuera del alcance de niños y animales durante su uso y enfriamiento.
- Uso de Utensilios: Utilizar utensilios de madera o silicona para proteger la superficie.
- Almacenamiento: Alfombrillas de tejido entre piezas apiladas para evitar raspaduras.

## 3. Vista General y Especificaciones

Este set incluye:

- 1 x olla Ø 240 mm,
- 1 x tapa de hierro fundido,
- 1 x sartén Ø 240 mm.

Datos Técnicos:

- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Apto para: Todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Lavavajillas: No recomendado
- Capacidad: Para 2-4 personas

## 4. Instalación y Configuración

1. Verifique los Componentes: Asegúrese de que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
2. Lave Antes de Usar: Lave las piezas con agua tibia y jabón suave.
3. Condimentar la Superficie: Para preservar el hierro fundido, aplique una capa delgada de aceite vegetal antes del primer uso.
4. Almacenamiento: Se pueden apilar para un almacenamiento eficiente.

## 5. Operación

- Cocción: Pre caliente a fuego medio. Ajuste la temperatura según el tipo de cocción.
- Uso i: Ideal para guisos, asados y frituras.
- Vigilancia: No deje desatendida la cocina durante el uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Deje enfriar antes de limpiar. Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave.
- Secado: Seque completamente las piezas para evitar la oxidación.
- Reaplicación de Aceite: Aplique una capa ligera de aceite después de limpiar para mantener la protección.

## 7. Solución de Problemas

- Oxidación: Si aparece óxido, frote con un estropajo de acero y vuelva a aplicar aceite.
- Alimentos Pegajosos: Aumente el calor inicial para calibrar la superficie.
- Desgaste de la Superficie: Si se observa desgaste, considere el re-acondicionamiento de la pieza.

## 8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Si decide desechar el producto, contáctese con las instalaciones locales de reciclaje para su adecuado tratamiento.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Ensemble de casseroles empilables Staub 3 pcs Ø 240 mm en fonte - Noir

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de l'ensemble de casseroles empilables Staub. Fabriqué en fonte, cet ensemble est conçu pour une performance de cuisson optimale tout en étant élégant. Il est idéal pour les cuisiniers amateurs et professionnels.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance pendant la cuisson. Ne pas utiliser sur un foyer non adapté à la fonte.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection pour éviter les brûlures. La casserole et le couvercle peuvent devenir très chauds.
- Enfants : Gardez les enfants à l'écart lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les enfants manipuler l'équipement.
- Chocs thermiques : Évitez de verser de l'eau froide sur une casserole chaude, cela peut provoquer des fissures.
- Stockage : Gardez l'appareil dans un endroit sec, et évitez de le stocker dans des zones humides pour prévenir la rouille.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 240 mm
- Couleur : Noir
- Capacité : Adaptée pour une cuisson sur tous types de sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et configuration

- Déballage : Retirez l'ensemble de l'emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
- Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Préparation : Avant la première utilisation, lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
- Séchage : Séchez complètement les casseroles avant de les stocker.
- Conditionnement : Il est conseillé d'appliquer une fine couche d'huile sur l'intérieur pour assurer une cuisson optimale.

## 5. Utilisation

- Chauffage : Chauffez progressivement sur une source de chaleur appropriée.
- Cuisson : Idéal pour braiser, ragoûter et cuire lentement. Assurez-vous de suivre les recettes recommandées pour de meilleurs résultats.
- Couvercle : Utilisez le couvercle pour conserver l'humidité pendant la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Ne pas laver au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude, sans produits abrasifs.
- Rangement : Denrées sèches et exemptes d'humidité; ranger les casseroles avec le couvercle en place.
- Entretien : Appliquer une fine couche d'huile après le nettoyage pour protéger et maintenir l'éclat de la fonte.

## 7. Dépannage

- Problème : Accroche de la nourriture.
- Solution : Assurez-vous de préchauffer correctement la casserole avant d'ajouter des matériaux. Utilisez toujours un peu d'huile.
- Problème : Décoloration ou rouille.
- Solution : Nettoyez et appliquez de l'huile pour restaurer la finition.

## 8. Élimination

- Élimination : En fin de vie de votre produit, veuillez le recycler conformément aux règlements locaux sur les déchets. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance dans nos produits et espérons que vous apprécierez votre nouveau set de casseroles Staub !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Set di Pentole Impilabili Staub. Questo prodotto è progettato per offrire elevate prestazioni di cottura e una lunga durata grazie alla sua costruzione in ghisa di alta qualità. È adatto per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non toccare le superfici calde senza guanti da forno.
- Utilizzare utensili non abrasivi per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda quando è caldo per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente raffreddato prima di pulirlo o conservarlo.
- Utilizzare solo il prodotto per scopi alimentari; non usarlo per vapori o fumi nocivi.
- Verificare regolarmente lo stato del prodotto e non utilizzarlo se presenta crepe o danni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

#### Set di Pentole Impilabili Staub

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Quantità: 3 pezzi

### 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare il prodotto con acqua calda e sapone, quindi asciugare bene.
- Posizionare la pentola su un piano di lavoro stabile e asciutto.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e asciutto prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Riscaldare lentamente la pentola su un fuoco o piano cottura adeguato.
- Aggiungere ingredienti una volta che la pentola ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare, evitando utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Quando si utilizza la pentola in forno, assicurarsi che tutte le maniglie siano adatte all'uso in forno.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di lavarlo.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida. Evitare detersivi abrasivi.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare completamente il prodotto dopo il lavaggio e rivestirlo con un sottile strato di olio per preservarne la qualità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola presenta ruggine, pulirla con una paglietta fine e riapplicare l'olio.
- Se la pentola non si riscalda uniformemente, assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e che la pentola sia posizionata correttamente.
- In caso di crepe visibili o danneggiamenti, non usare il prodotto e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.
- Contattare il centro di raccolta locale per disposizioni sul corretto smaltimento della ghisa.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania