

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: 1010887

STAUB | STACKABLE SET - Saucepan set - 3 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 (3 pcs) - Ø 240mm, Cast Iron, Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Stackable Set Saucepan Set. This premium cookware is designed for versatile cooking and serves as a reliable kitchen companion. The set includes three pieces, each made of durable cast iron that provides excellent heat retention and distribution.

2. Safety Information

- General Use: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Stovetop Compatibility: This saucepan set is suitable for all heat sources, including gas, electric, ceramic, and induction.
- Oven Safety: Suitable for oven use up to 260°C (500°F). Do not place the lid under the broiler.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils as they may scratch the surface. Use silicone, wood, or nylon utensils instead.
- Storing: Stack carefully to avoid chipping or scratching your cookware.
- Child Safety: Keep out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Diameter: 240mm
- Oven Safe: Up to 260°C (500°F)
- Suitable for All Heat Sources
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Carefully unpack the saucepan set and inspect for any damage. If any pieces are damaged, do not use and contact customer support.
- Choose a suitable storage location in your kitchen that is dry and free from high humidity.
- If stacking, align the pots to fit securely and avoid contact with hard surfaces.

5. Operation

- Preheat the saucepan on low to medium heat to avoid thermal shock.
- Add a suitable amount of oil or fat to the pan before adding food.
- Use the appropriate cooking methods for your intended dish (sautéing, simmering, etc.).
- Monitor cooking closely to prevent burning or overheating.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cookware to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent.
- Use a non-abrasive sponge to clean the surface. Avoid harsh chemicals and steel wool.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Season the cast iron as needed to maintain its non-stick surface and prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the pan is adequately preheated and that enough oil is used.
- Rust Development: Ensure the cookware is completely dry after washing and consider re-seasoning.
- Chipping or Cracking: Handle the cookware with care and do not use it on high heat settings without sufficient oil.

8. Disposal

When disposing of the product, please consider recycling options where applicable. Cast iron cookware can be recycled. Check with local regulations for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy cooking with your new saucepan set!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Staub Stapelbares Set - Schmortopf-Set (3 Stück, Ø 240 mm, Gusseisen, Kirschrot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub Schmortopf-Sets. Dieses hochwertige Küchengerät bietet außergewöhnliche Kochleistung durch gleichmäßige Wärmeverteilung und ist ideal für eine Vielzahl von Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Beachten Sie beim Kochen auf dem Herd, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt auf einer heißen Kochfläche.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um ein Brechen des Materials zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein scharfes oder metallisches Besteck, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Dieser Topf ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Achten Sie darauf, den Topf nur gemäß den vom Hersteller angegebenen Anwendungen zu verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub Stapelbares Set - Schmortopf-Set
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Kirschrot
- Geeignet für alle Wärmequellen, inklusive Induktion
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
2. Vor dem ersten Gebrauch den Topf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen und gründlich abtrocknen.
3. Um die antihafende Eigenschaft zu verbessern, wird empfohlen, die Innenseite des Topfes leicht mit Pflanzenöl einzureiben.
4. Stelle den Topf auf den Herd oder die Heizquelle und achte darauf, dass er stabil steht.

5. Betrieb

1. Erwärmen Sie den Topf bei mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
3. Vermeiden Sie Überfüllung, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten.
4. Nach dem Kochen lassen Sie den Topf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und verwenden Sie milde Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Topf hat weiße Flecken nach dem Waschen.
Lösung: Dies könnten Mineralablagerungen sein. Reinigen Sie den Topf erneut mit Essigwasser.
- Problem: Der Topf klebt beim Kochen.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass genug Fett oder Flüssigkeit im Topf ist und vermeiden Sie hohe Temperaturen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen gehört zu den recyclingfähigen Materialien.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Stapelbare Steelpan Set (3 stuks) - Ø 240mm Gietijzer Kersrood

Inhoudsopgave:

1. Algemene informatie
2. Veiligheidsinformatie
3. Productspecificaties
4. Installatie en opstelling
5. Bedieningsinstructies
6. Schoonmaak en onderhoud
7. Probleemoplossing
8. Afvoer
9. Contactinformatie

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Stapelbare Steelpan Set. Deze hoogwaardige gietijzeren pannen zijn ontworpen om optimale kookresultaten te leveren en zijn perfect voor verschillende kooktechnieken. Deze set bestaat uit drie pannen die gemakkelijk op te stapelen zijn, wat zorgt voor een handige opslag.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de handgrepen of het deksel om de pan te verplaatsen. De pan en de inhoud kunnen zeer heet worden.
- Plaats de pan nooit op een koude of vochtige ondergrond om schade aan de pan te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het vuur.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens het koken.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de pan te voorkomen; gebruik houten of silicone apparatuur.
- Controleer de pan regelmatig op schade. Gebruik de pan niet als er zichtbare scheuren of andere defecten zijn.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Afmetingen: Ø 240 mm
- Gewicht: 3,5 kg (per pan)
- Capaciteit: 3,5 liter
- Voorzien van een emaille coating die zorgen voor een goede antikleefwerking
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C

4. Installatie en opstelling

- Zorg ervoor dat u de pannen uit de verpakking haalt op een vlakke, droge ondergrond.
- Inspecteer de pannen op eventuele schade of fabricagefouten.
- Plaats de pannen op een geschikte kookplaat.
- Stapel de pannen indien nodig. Zorg ervoor dat de bovenste pan niet te zwaar is voor de onderste pan.

5. Bedieningsinstructies

- Voordat u begint met koken, verwarm de pan langzaam op middelhoog vuur.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe om de pan te coaten.
- Plaats uw ingrediënten in de pan en kook naar wens. Gebruik de deksel om de kooktijd te verkorten en vocht vast te houden.
- Na gebruik: laat de pan afkoelen alvorens deze te reinigen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons om resten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en staalwol om schade aan de emaille coating te voorkomen.
- Droog de pan goed af en bewaar op een droge plaats.
- Voor extra bescherming kunt u een dunne laag olie aanbrengen op de binnenkant van de pan voor langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Vlammen buiten de pan: De pan staat te hoog of is leeg. Verlaag het vuur en voeg ingrediënten toe.
- Aanbranden van voedsel: Verwarm de pan eerst en voeg pas later olie en ingrediënten toe.
- Roestvorming: Dit kan gebeuren als de pan niet goed wordt gedroogd. Behandel met olie en zorg voor goede opslag.

8. Afvoer

- Onderdelen die kapot zijn moeten volgens lokale afvalverwerkingsrichtlijnen worden afgevoerd.
- Gietijzer kan worden gerecycled; neem contact op met uw lokale recyclingcentrum.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cacerolas Apilables Staub (3 Piezas, Ø 240 mm, Hierro Fundido, Rojo Cereza)

1. Información General

Gracias por adquirir el Juego de Cacerolas Apilables Staub. Este conjunto de cacerolas está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, con un acabado hermoso que también se convierte en un elemento decorativo en su hogar. Fabricadas en hierro fundido, estas cacerolas distribuyen el calor de manera uniforme y son ideales para diversas técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Uso: Utilice siempre utensilios de cocina apropiados para evitar rayar la superficie de las cacerolas.
- Manipulación: Las cacerolas pueden calentarse en exceso. Utilice guantes de cocina o manijas aislantes al manipularlas.
- Superficie de Trabajo: Coloque las cacerolas sobre superficies estables y seguras.
- Uso en Hornos: Asegúrese de que el tamaño de la cacerola sea adecuado para su horno y respete las temperaturas máximas recomendadas.
- Niños: Mantenga las cacerolas alejadas del alcance de los niños cuando estén en uso o calientes.
- Limpieza: Evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar el recubrimiento.
- Contactar con Emergencias: En caso de accidente, busque atención médica inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Número de Piezas: 3
- Diámetro: 240 mm
- Color: Rojo Cereza
- Apilables: Sí, optimizando el almacenamiento
- Uso en Cocina: Compatible con todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistencia al Calor: Hasta 250 °C en horno

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su empaque y verifique que todas las piezas estén completas.
2. Lave las cacerolas con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Sécalas completamente con un paño suave.
4. Coloque la cacerola sobre una superficie plana y estable.
5. Asegúrese de que su fuente de calor esté ajustada a una temperatura adecuada para la cocción deseada.
6. Puede utilizar el conjunto de cacerolas apilables para ahorrar espacio en sus armarios.

5. Operación

- Precaliente la cacerola a fuego bajo antes de añadir ingredientes.
- Use aceite o mantequilla según la receta y ajústelo a la temperatura.
- Cocine según las instrucciones de su receta.
- Siempre utilice utensilios de cocina de madera o silicona para evitar daños en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave, evitando el uso de esponjas abrasivas.
- No sumerja la cacerola caliente en agua fría para evitar la deformación.
- Seca completamente después de cada uso para prevenir la oxidación.

7. Diagnóstico de Problemas

- Problema: Comida se quema.
Solución: Reduzca la temperatura y mezcle los ingredientes con frecuencia.
- Problema: Dificultad para limpiar.
Solución: Use agua caliente y un detergente suave. Deje en remojo si es necesario.
- Problema: La cacerola se ha oxidado.
Solución: Lije suavemente la superficie oxidada y aplique una ligera capa de aceite.

8. Eliminación

- Este producto está hecho de hierro fundido, que es reciclable.
- Consulte la normativa local para la correcta eliminación del material.
- No deseche en la basura convencional.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Set de Casseroles Empilables Staub (3 pcs, Ø 240mm, Fonte, Rouge Cerise)

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des informations essentielles sur le Set de Casseroles Empilables Staub, conçu pour une cuisson optimale tout en permettant un gain de place grâce à sa conception empilable.

2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Utiliser uniquement pour la cuisson sur des surfaces adaptées : gaz, électrique, induction ou four.
- Chauffage : Toujours chauffer progressivement pour éviter de détériorer la casserole.
- Manipulation : Utiliser des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Préparation : Éviter d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface intérieure.
- Surveillance : Ne laissez jamais la casserole sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.

3. Présentation du Produit et Specifications

- Nom du Produit : Set de Casseroles Empilables Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Dimensions : Ø 240mm
- Poids : 3.5 kg
- Inclus : 1 x Casserole avec couvercle, 1 x Casserole sans couvercle, 1 x Poêle à frire.

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le produit de l'emballage.
2. Vérification : Inspectez le produit pour tout dommage éventuel. Ne pas utiliser un produit endommagé.
3. Placement : Placez la casserole sur une surface stable lorsque vous commencez à cuisiner.
4. Préparation : Avant la première utilisation, lavez les casseroles à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Pour commencer la cuisson, ajoutez une petite quantité d'huile ou d'eau dans la casserole et faites chauffer à une température modérée.
- Cuisson : Ajoutez les ingrédients souhaités et couvrez si nécessaire.
- Surveillance : Contrôlez la cuisson régulièrement pour éviter une cuisson excessive.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Lavez la casserole après chaque utilisation pour éviter les résidus.
- Évitez le lave-vaisselle : Ne pas laver au lave-vaisselle pour préserver l'intégrité de la fonte.
- Séchage : Séchez complètement avant de ranger.
- Entretien : Appliquez une légère couche d'huile à l'intérieur et à l'extérieur après le nettoyage pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La casserole colle.
 - Solution : Vérifiez que vous avez suffisamment utilisé d'huile ou de matière grasse et que la chaleur n'est pas trop élevée.
- Problème : La casserole présente de la rouille.
 - Solution : Nettoyez la zone rouillée avec du papier de verre fin et appliquez de l'huile après le nettoyage.

8. Élimination

Conformez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination des produits en métal. Il est recommandé de ne pas jeter dans les ordures ménagères mais de déposer à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour des conseils ou des questions supplémentaires concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Pentole Impilabili Staub

1. Informazioni Generali

Il set di pentole impilabili Staub è un'eccezionale aggiunta alla tua cucina, progettato per uno stile di vita moderno. Realizzato in ghisa di alta qualità e rifinito in un elegante colore rosso ciliegia, questo set offre prestazioni eccellenti nel cucinare e una presentazione accattivante.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenza: Manipolare con attenzione, poiché le superfici della pentola possono diventare estremamente calde. Utilizzare sempre guanti da cucina.

- Utilizzo su Fonti di Calore: Adatto per piani cottura a gas, elettrici, ceramici e a induzione. Non utilizzare su una fonte di calore eccessivamente alta per evitare danni al rivestimento.

- Utilizzo in Forno: Resistente fino a 200°C. Non utilizzare con grill o temperature superiori a quella indicata.

- Pulizia: Non inserire in lavastoviglie. Pulire a mano per preservare il rivestimento.

- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

- Controllo Regolare: Controllare che non ci siano segni di usura o danni. Non utilizzare se danneggiato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del Prodotto: Set di Pentole Impilabili Staub

- Materiale: Ghisa

- Colore: Rosso Ciliegia

- Dimensioni: Diametro 240 mm

- Numero di Pezzi: 3

- Utilizzo: Versatile, adatto per cucinare stufati, zuppe, e arrosti.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il set di pentole dalla confezione con attenzione.

2. Controllare tutti i pezzi per accertarsi che non ci siano danni durante il trasporto.

3. Lavare con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.

4. Asciugare completamente ogni pezzo per evitare ruggine.

5. Non è necessaria alcuna installazione; le pentole sono pronte all'uso.

5. Funzionamento

1. Posizionare la pentola su una fonte di calore.

2. Aggiungere ingredienti e coperchio se necessario per una cottura più omogenea.

3. Regolare il calore in base alla ricetta.

4. Monitorare la cottura e mescolare quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.

- Utilizzare spugne morbide per evitare graffi.

- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine.

- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interna dopo la pulizia per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pentola si attacca.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o grasso durante la cottura.

- Problema: Danni o deformazioni nel materiale.

Soluzione: Non utilizzare su fonti di calore eccessivamente alte e controllare per eventuali danni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali relative allo smaltimento dei materiali in ghisa. La ghisa è riciclabile; se possibile, portare il prodotto in un centro di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania