staub



Entretien & utilisation

Care & use

MADE IN FRANCE

6 Français
6 Conseils d'utilisation
8 Entretien & garantie

10 English
10 Instructions for use
12 Warranty

14 Deutsch
14 Gebrauchs- & Warnhinweise
16 Pflegehinweise & Garantie

18 Español
18 Consejos de uso
20 Mantenimiento y garantía

22 Italiano
22 Consigli di utilizzo
24 Manutenzione e garanzia

26 Português
26 Consigli di utilizzo
28 Manutenção e garantia

30 Nederlands
30 Gebruiksaanwijzingen
32 Onderhoud & garantie

34 中文
34 使用提示
36 保养及质保

38 Svenska
38 Användningsanvisning
40 Garanti

42 Dansk
42 Brugsanvisning
44 Garanti

46 Suomi
46 Käyttöohjeet
48 Takuu

50 Polski
50 Instrukcja użytkowania
52 Gwarancja

54 Ελληνικά
54 Οδηγίες χρήσης
56 Εγγύηση








58 日本語
58 使用上の注意
60 保証について

62 Български
62 Инструкции за употреба
64 Гаранция

66 Hrvatski
66 Upute za uporabu
68 Jamstvo

70 Česky
70 Návod k použití
72 Záruka

74 Romana
74 Instrucțiuni de utilizare
76 Garanție

78 Slovensky
78 Návod na použitie
80 Záruka

82 Slovenski
82 Navodila za uporabo
84 Garancija

86 Magyar
86 Használati utasítás
88 Garancia

90 Türkçe
90 Kullanım talimatları
92 Garanti

94 Lietuvių
94 Naudojimo instrukcijos
96 Garantija

98 Latviski
98 Lietošanas instrukcijas
100 Garantija

102 Русский
102 Советы по использованию
104 Гарантия

106 Eesti
106 Kasutusjuhend
108 Garantii

staub®

Français

Félicitation ! Vous venez d'acquérir un produit STAUB.

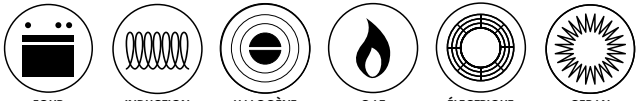
À vous le plaisir de cuisiner vos recettes préférées avec un produit d'exception dont vous apprécierez l'élégance, les performances et la simplicité d'utilisation jour après jour, année après année...

Quelques étapes simples à suivre avant d'utiliser votre produit.

Avant la première utilisation
Une fois déballé, enlevez les étiquettes collées sur votre produit. Rincez-le à l'eau chaude et essuyez-le complètement. Votre produit est prêt à l'emploi !

Sources de chaleur compatibles
- Votre produit en fonte STAUB peut être utilisé sur les sources de chaleur suivantes : four, électrique, gaz, radiant, induction et halogène.
- Choisissez toujours une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit STAUB.
- Sur les plaques à induction ou vitrocéramique, une fois votre produit préchauffé, nous vous conseillons fortement de ne pas dépasser les 2/3 de la puissance. Toute utilisation du booster est à proscrire. Une chauffe trop rapide ou à puissance trop forte trop rapidement pourrait créer un choc thermique qui risquerait de casser la fonte et de faire éclater l'émail. En particulier sur induction, il est obligatoire de respecter le temps de chauffe de 5 min à 1/3 de la puissance. Les dommages engendrés par le non-respect de ces règles ne sont pas couverts par la garantie.
- Vous pouvez également mettre votre produit STAUB au four* (à l'exception des ustensiles avec manche en bois ou silicone).

* Température max. 250°C (200°C avec manique en silicone ou 220°C avec un couvercle en verre.).



Pour commencer la cuisson
- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Il est important de préchauffer votre produit doucement 1/3 de la puissance de votre plaque au moins 4 à 5 minutes. Avec la fonte, il n'est pas nécessaire de chauffer très fort, la fonte conservant et diffusant très bien la chaleur, il faut bien souvent baisser la puissance pendant la cuisson.
- Il est très important de respecter ce temps de chauffe à puissance modérée (1/3 au max) avant d'augmenter la température.
- Dans le cas des grils, laissez monter la température comme indiqué précédemment puis huilez au pinceau les stries avant de déposer vos aliments.

Précautions/avertissement
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- Ne posez pas votre récipient encore chaud sur des surfaces non protégées.
- La fonte n'est pas compatible avec le four à micro-ondes.
- Pour les plaques de cuisson à induction, les surfaces en vitrocéramique ou toute autre surface fragile, veillez à soulever votre produit en fonte plutôt qu'à le faire glisser afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson. Veillez également à ce que le fond des ustensiles de cuisine et la plaque de cuisson soient propres avant de faire cuire ou frire des aliments, car même les plus petits grains de sel ou de sucre peuvent causer des rayures clairement visibles sur la plaque de cuisson.

Informations générales
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Nous vous recommandons de badigeonner l'intérieur de votre produit en fonte STAUB, à intervalles réguliers, avec une huile végétale supportant la cuisson, et de la faire chauffer à feu doux. Retirer l'excès d'huile avec un essuie-tout. Cela forme un film protecteur qui améliore les propriétés antiadhésives.
- Les produits en fonte STAUB peuvent être utilisés sur le gril ou sur le barbecue.
- Les produits STAUB sont empilables.Veuillez utiliser une couche de protection pour éviter les rayures.

Conseils d'entretien STAUB
- Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive ou brosse plastique.
- L'astuce de nos chefs : si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre produit, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs comme poudres à récurer ou éponges métalliques. Après refroidissement total du produit, laissez le tremper dans l'eau chaude ou faites chauffer votre produit STAUB

quelques minutes avec un peu d'eau et de produit vaisselle pour enlever les résidus persistants.
- Si des restes persistent, nous vous recommandons de laisser tremper la casserole/poêle dans de l'eau bouillante avec deux ou trois cuillères de levure chimique pendant quelques minutes.
- Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.
- Vous pouvez laver votre produit STAUB au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation régulière est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. De plus, votre produit perdrait sa patine accumulée au fur et à mesure des utilisations.
- Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.
- Ne plongez jamais à chaud votre produit STAUB dans l'eau froide : avec le choc thermique, l'émail pourrait se fragiliser ou se fendiller et sauter lors des prochaines chauffes.

La garantie 30 ans STAUB pour les produits en fonte
Les produits en fonte STAUB sont fabriqués selon des normes de qualité très strictes. Pour ses produits en fonte, STAUB octroie aux particuliers une garantie de 30 ans pour le premier acheteur du produit STAUB, valable à la date d'achat.

Portée de la garantie
La garantie couvre tous les défauts de fonctionnement, de fabrication et de matériel des ustensiles de cuisson en fonte (sans pièce supplémentaire) de la marque STAUB en cas d'usage domestique normal. Compte tenu de l'utilisation intensive en milieu professionnel, la garantie à vie ne s'applique pas dans le cadre d'une utilisation par les professions de la restauration et métiers de bouche. En particulier les éclats d'émail et changement de couleur suite à de multiples passages en lave-vaisselle ne sont pas couverts par la garantie.

Mise en place d'un recours en garantie
STAUB réalise une expertise du produit faisant l'objet d'une réclamation de la part du client et décide, selon son appréciation, si celui-ci est couvert par la garantie STAUB. Si le produit contesté est couvert par les normes de garantie STAUB, cette dernière fera soit réparer le produit par son service après-vente, soit remplacer les pièces défectueuses, soit remplacer le produit contesté par un produit identique. Si le produit contesté n'est plus disponible dans la gamme STAUB, cette dernière proposera au client un produit équivalent. Les frais de mise en place d'un recours en garantie justifié sont pris en charge par STAUB.

Exclusion de la garantie
Pendant le délai de garantie, les dommages suivants ne sont pas couverts :
- Utilisation non conforme du produit
- Usure normale du produit
- Non-respect des indications d'entretien
- Les boutons peuvent changer de couleur
- Au fil du temps et des utilisations, les produits STAUB peuvent légèrement changer de couleur. Pour conserver la couleur noir mat du revêtement émaillé, nous vous recommandons d'enduire légèrement le fond et les bords intérieurs de votre produit d'huile végétale (tournesol ou colza) avant de le ranger
- Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle
- Dommages sur le produit causés par des chocs ou des accidents
- Stockage inadapté du produit

Champ d'application
Le champ d'application de la garantie STAUB est limité aux produits acquis en FRANCE. La garantie STAUB ne couvre pas les produits de second choix. La garantie STAUB n'affecte, ni ne restreint les éventuels droits découlant d'un vice.

Si vous souhaitez faire valoir vos droits légaux liés à la garantie, veuillez vous adresser au commerçant chez qui vous avez acheté le produit. Veuillez toujours conserver la facture et/ou le ticket de caisse après l'achat. Un justificatif d'achat vous sera réclamé pour toute demande en garantie !

Pour toute question concernant la garantie STAUB, veuillez vous adresser aux interlocuteurs suivants :

ZWILLING Staub France SAS
47 bis, rue des vinaigriers
75010 Paris – FRANCE

Ou écrivez-nous à l'adresse e-mail suivante :
info@zwilling.fr

English

Congratulations! You are now the proud owner of a new piece of STAUB cookware.

Enjoy cooking your favorite recipes with an exceptional product. Enjoy the elegance, performance, and ease of use of your new STAUB day after day, year after year…

Here are a few simple steps you should follow before using your product.

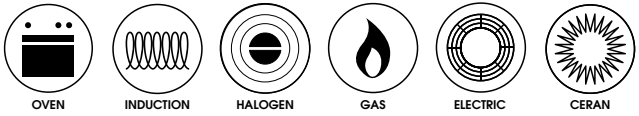
Before first use

After unwrapped, remove any labels that may be attached to your product. Rinse the item with warm water and let it air dry. No seasoning necessary!

Permitted / Compatible heat sources

- Your STAUB cast iron product can be used on the following heat sources: ovens, electric, gas, radiant, induction, halogen, and on the grill.
- Choose a heat source that matches the dimensions of the base of your product.
- If using an induction cooktop, preheat your cookware on a low temperature for 5 minutes. You can then increase to full heat. Any cooktop "booster" functions should be used with caution.
- You can also put your STAUB product in the oven* (with the exception of those with a wooden or silicone handle).
- STAUB black matte cast iron products (without wooden handles or glass lids) can be used on the grill or BBQ.

* Maximum temperature 250°C/500°F (200°C/400°F with silicone manics and 220°C/440°F with glass lids).



Start cooking

- Heat enameled cast iron products slowly and never heat them up on high heat while empty! Start on low heat for 2-3 minutes before increasing the temperature to medium heart or add a drop of cooking oil when heating up. These steps will prevent damage from overheating.
- For grills, use the same method as above: preheating your cookware on low for 5 minutes and then brushing oil over the ribs or your food before grilling.

Warning

- Your STAUB cast iron product including handles and lid knobs can get very hot! To avoid burns, always use with thermal insulated protections (eg oven gloves, STAUB silicone handles, etc.).
- Do not place your cookware on unprotected surfaces while it's still hot. We recommend using a trivet or pot holder. Do not put plastic underneath your hot product as this could cause the plastic to melt.
- Not suitable for use in a microwave oven.
- For induction cooktops, glass ceramic surfaces, or any other fragile surface, make sure you lift rather than slide your STAUB product to avoid damaging the cooking surface. Also make sure that the bottom of the cookware and the hob are clean before frying or cooking, as even the smallest grains of salt or sugar can cause clearly visible scratches on the hob.

General information

- We recommend wooden or silicone kitchen tools.
- STAUB products can be stacked. Place a protective layer between products to avoid scratches.
- STAUB cast iron products can be used on the grill or BBQ.

STAUB maintenance instructions

- Clean the pot/pan with warm water, liquid dish soap and a soft sponge or brush.
- Our chefs' tip: If any food residue is left on your product, please do not use abrasive or corrosive products or metal scouring pads. After the product has cooled down completely, leave it to soak in hot water or heat your STAUB product for a few minutes with a little water and dish soap to remove any stubborn residue.
- If food remains stuck in the pot/pan, it is advisable to soak it in warm water and dish soap, overnight if necessary.
- If still not completely clean, we recommend soaking the pot/pan in boiling water with two or three spoonfuls of baking soda for a few minutes.

EN

INSTRUCTIONS FOR USE

- Do not use oven cleaners, metal brushes, or scouring pads that can cause damage to the enamel.
- Dry thoroughly with a clean cloth and always make sure it is completely dry before putting it away.
- You can wash your product in the dishwasher (except cookware with wooden handles), but regular dishwasher use is not recommended as it may dull the finish of the exterior enamel over time. Handwashing is always recommended.
- Knobs and handles may gradually loosen over time. Check from time to time and tighten if necessary.
- Never immerse your STAUB product in cold water while it is hot: the thermal shock may cause cracking or loss of enamel when it is next heated.

STAUB Lifetime Limited Warranty
STAUB cast iron products are made in accordance with the strictest quality standards. STAUB offers a Lifetime Limited Warranty valid from the date of purchase (proof of purchase is required).

Scope of the warranty
The warranty covers all functional, manufacturing, and material defects of STAUB cast iron cookware (excluding accessories) with regular household use.

Processing of warranty claims
STAUB will assess the customer's complaint and the product it concerns and decide at its own discretion whether the complaint is covered under the STAUB warranty. If the product defect is covered under the STAUB warranty regulations, STAUB will have the product repaired by STAUB customer service, replace the defective parts, or replace the defective product with an identical one. If the defective product is no longer available in the STAUB product range, STAUB will offer the customer a comparable product. The cost of processing a legitimate warranty claim will be covered by STAUB.

Warranty exclusion
During the warranty valid period the following is not covered:
- Damage due to improper handling of the product
- General wear and tear
- Damage due to failure in following the product care instructions
- Change in color of knobs
- Discoloration of the product from washing in the dishwasher
- Damage to the product as a result of impact or accident
- Damage due to improper storage of the product.

Scope of applicability
The STAUB warranty only applies to products purchased in the USA, Canada, or the UK. The STAUB warranty does not apply to "B-goods." The STAUB warranty does not affect any legal claims for defects and does not limit them. To assert legal warranty claims, contact the dealer where you purchased the product.

Please keep the receipt and/or sales slip after purchase. Proof of purchase is required to process a warranty claim!

In case of questions about the STAUB warranty, please contact the following companies:

ZWILLING J. A. Henckels LLC
270 Marble Avenue
Pleasantville, NY 10570 – USA

ZWILLING J. A. Henckels Canada Ltd.
435 Cochrane Drive
Markham, Ontario L3R 9R5 – Canada

ZWILLING J.A Henckels UK Ltd
Unit 4 Sence Court – Bardon Hill
Coalville – Leicestershire – LE67 1GZ – UK

For USA: info@zwillingus.com
For Canada: customerservice@zwilling.ca
For UK and Ireland: sales@zwilling.co.uk
customerservice@zwilling.co.uk

Deutsch

Glückwunsch! Sie haben sich für ein Produkt von STAUB entschieden.

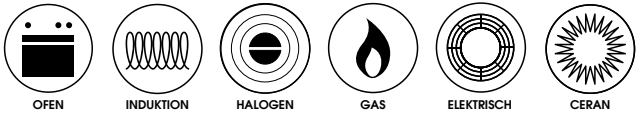
Viel Spaß beim Zubereiten Ihrer Lieblingsrezepte mit einem außergewöhnlichen Produkt. Sie werden seine Eleganz, seine Leistung und seine einfache Handhabung lange Jahre zu schätzen wissen...

Hier einige einfache Hinweise, die bei der Verwendung Ihres STAUB Gusseisen Produktes beachtet werden müssen.

Vor dem ersten Gebrauch
Entfernen Sie nach dem Auspacken alle Etiketten, die eventuell an dem Produkt angebracht sind. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und lassen Sie es an der Luft trocknen. Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit!

Zulässige Wärmequellen
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auf folgenden Wärmequellen verwendet werden: Backöfen, Elektro, Gas, Ceran, Induktion und Halogen
- Wählen Sie eine Wärmequelle, die der Bodengröße Ihres Produkts entspricht.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, heizen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt 5 Minuten lang auf niedriger Temperatur vor. Anschließend können Sie auf volle Hitze erhöhen. Schnellkochfunktionen der Wärmequelle sind mit Vorsicht zu verwenden.
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auch im Backofen verwendet werden* (ausgenommen Produkte mit Holz- oder Silikongriff).

* Maximale Temperatur 250°C (200°C bei Modellen mit Silikongriffen und 220°C bei Modellen mit Glasdeckel).



Erhitzen
- Erhitzen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nur langsam und niemals in leerem Zustand. Fügen Sie immer einen Tropfen Speiseöl hinzu, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Pfannen die gleiche Methode: Heizen Sie das Kochgeschirr 5 Minuten lang auf niedriger Stufe vor und bestreichen Sie vor dem Grillen die Rippen des Kochgeschirrs oder das Grillgut mit Speiseöl.

Warnhinweis
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt inklusive Griffe und Deckelknöpfe kann sehr heiß werden! Um Verbrennungen zu vermeiden bitte stets mit zugelassenem Wärmeschutz (z.B. Ofenhandschuhe, STAUB Silikongriffe etc.) verwenden.
- Stellen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nicht auf ungeschützte Oberflächen, solange es noch heiß ist. Wir empfehlen, einen Untersetzer oder Topflappen zu verwenden. Stellen Sie das heiße Produkt nicht auf Kunststoffoberflächen – sie könnten schmelzen.
- Nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Schieben Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt auf Induktionskochfeldern, Glaskeramikflächen oder anderen empfindlichen Oberflächen nicht hin und her. Heben Sie es stattdessen an, um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden. Achten Sie zusätzlich darauf, dass vor dem Braten oder Kochen der Boden des Kochgeschirrs und des Kochfeldes sauber ist, denn schon kleinste Salz- oder Zuckerkörner können Ursache deutlich sichtbarer Kratzer auf dem Kochfeld sein.

Generelle Hinweise
- Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
- STAUB Gusseisen Produkte können gestapelt werden. Legen Sie eine Schutzschicht zwischen die einzelnen Teile, um Kratzer zu vermeiden.
- Wir empfehlen, dass Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt, in regelmäßigen Abständen leer innen mit Pflanzenöl bepinseln und langsam auf dem Herd erhitzen und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch entfernen. So bildet sich ein Schutzfilm, der die Antihafteigenschaften verbessert.
- STAUB Gusseisen Produkte können auch auf Grills verwendet werden.

Pflegehinweise von STAUB
- Reinigen Sie den Topf/die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer nicht scheuernden Bürste.
- Hinweis unserer Chefköche: Sollten an Ihrem Produkt Speisereste zurückbleiben, verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel wie Scheuerpulver oder Topfkratzer aus Metall. Weichen Sie Ihr

STAUB Produkt, nachdem es vollständig abgekühlt ist, in warmem Wasser ein oder erwärmen Sie es zum Entfernen hartnäckiger Speisereste mit etwas Wasser und Spülmittel.
- Wenn sich Speisereste am Kochgeschirr festgesetzt haben, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel und weichen Sie das Kochgeschirr ein, ggf. über Nacht.
- Wenn danach noch Speisereste verblieben sind, stellen Sie das Kochgeschirr einige Minuten lang in kochendes Wasser, dem zwei oder drei Esslöffel Backpulver hinzugefügt wurden.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Metallbürsten oder Scheuerschwämme, sie könnten das Kochgeschirr dauerhaft beschädigen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr mit einem sauberen Küchenhandtuch gut ab und verstauen Sie es erst, wenn es vollständig getrocknet ist.
- Sie können Ihr Produkt in der Spülmaschine reinigen (ausgenommen Kochgeschirr mit Holzgriffen). Regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine wird jedoch nicht empfohlen. Moderne Geschirrspülmittel können Ihr Produkt bei regelmäßiger Anwendung beschädigen.
- Knöpfe und Griffe können sich im Laufe der Zeit lockern. Überprüfen Sie dies gelegentlich und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.
- Stellen Sie Ihr erhitztes STAUB Produkt nie in kaltes Wasser: Durch den Temperaturschock kann die Emaille angegriffen werden. Es können sich Risse bilden, was beim späterem Erhitzen zu Abplatzungen führt.

30-jährige STAUB-Garantie für Gusseisen-Produkte
STAUB-Gusseisen-Produkte werden nach strengsten Qualitätsstandards gefertigt. STAUB gewährt für seine Gusseisen-Produkte eine Garantie von 30 Jahren gegenüber Verbraucher, gültig ab dem Kaufdatum (Kaufnachweis erforderlich).

Umfang der Garantie
Die Garantie umfasst alle Funktions-, Fabrikations- und Materialfehler an Gusskochgeschirren (ohne Zusatzteile) der Marke STAUB bei normalem Gebrauch im Haushalt.

Abwicklung der Garantie
STAUB begutachtet das durch den Kunden beanstandete Produkt und entscheidet im eigenen Ermessen, ob dieses unter die STAUB-Garantie fällt. Falls das beanstandete Produkt unter die STAUB-Garantieregelungen fällt, wird es durch den STAUB-Kundenservice entweder repariert, fehlerhafte Teile getauscht oder das beanstandete Produkt durch ein identisches Produkt ersetzt. Falls das beanstandete Produkt nicht mehr im STAUB-Sortiment verfügbar ist, bietet STAUB dem Kunden ein gleichwertiges Produkt an. Die Kosten für die Abwicklung eines berechtigten Garantiefalls werden von STAUB übernommen.

Ausschluss der Garantie
Während des Garantiezeitraumes sind folgende Schäden nicht abgedeckt:
- Unsachgemäße Handhabung des Produktes
- Gewöhnliche Abnutzung des Produktes
- Nichtbeachtung der Pflegehinweise
- Farbänderung der Knöpfe
- Farbänderungen der Produkte durch Gebrauch und im Laufe der Zeit. Um die Farbe der mattschwarzen Innenemaillierung zu verstärken, empfehlen wir, ein wenig Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) auf das Innere und den Rand des Produkts zu streichen, bevor Sie es verstauen.
- Verfärbung des Produktes durch Reinigung in der Spülmaschine
- Beschädigungen am Produkt welche durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden
- Unsachgemäße Lagerung des Produktes

Geltungsbereich
Der Geltungsbereich der STAUB-Garantie ist auf Produkte beschränkt, welche in Deutschland oder Österreich erworben wurden. Die STAUB-Garantie gilt nicht für B-Ware-Produkte. Die STAUB-Garantie lässt etwaige gesetzliche Mängelansprüche unberührt und schränkt diese nicht ein. Im Falle der Geltendmachung von gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Die Rechnung und/oder Kassenbon bitte nach dem Kauf aufbewahren. Zur Abwicklung eines Garantiefalles ist ein Kaufnachweis erforderlich!

Bei Fragen zur STAUB-Garantie bitten wir Sie, sich an folgende Ansprechpartner zu wenden:

ZWILLING J.A. Henckels Europa GmbH
Servicecenter – Gruenewalder Str. 14-22
42657 Solingen – Deutschland

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:
info@zwilling.com

Español

Enhorabuena! Acabas de adquirir un producto STAUB.

Disfruta del placer de cocinar tus recetas preferidas con un producto excepcional, del que valorarás su elegancia, su rendimiento y su sencillez de uso día tras día, año tras año.

Aquí algunas instrucciones simples que deben ser observadas al utilizar sus productos de hierro fundido.

Antes del primer uso
Una vez desenvuelto, retire las etiquetas que pueda haber pegadas al producto. Enjuáguelo con agua caliente y deje que se seque al aire. El producto ya está listo para usarse.

Compatibilidad con fuentes de calor
- Tu producto de hierro de STAUB puede ser usado en las siguientes fuentes de calor: hornos, eléctricas, gas, radiantes, inducción y halógenas.
- Escoja una fuente de calor correspondiente a las dimensiones de la base del producto.
- Si se usa una placa de inducción, precaliente el producto a temperatura baja durante 5 minutos, y entonces ya puede subir a todo gas. Las funciones de potencia extra deben tratarse con cuidado.
- También puede poner el producto STAUB en el horno* (con la excepción de los que tengan un asa de madera o de silicona).

* Temperatura máxima de 250°C/500 °F (200 °C/400 °F con asas de silicona y de 220 °C con tapas de vidrio).



Empezar a cocinar
- Caliente el hierro fundido esmaltado de espacio y nunca sin haber colocado previamente el alimento. Añada siempre una gota de aceite de cocinar para evitar daños por sobrecalentamiento.
- Con parrillas, use el método anterior: precaliente el producto a baja potencia durante 5 minutos y, a continuación, aplique aceite con pincel sobre el alimento antes de cocinar.

Advertencia
- Tu producto de hierro de STAUB, incluyendo las asas y los pomos, puede calentarse mucho! Para evitar quemaduras, usa siempre protectores (por ejemplo guantes de horno, asas de silicona STAUB, etc).
- No coloque el producto sobre superficies desprotegidas mientras siga caliente. Le recomendamos emplear un salvamanteles o unas agarraderas. No coloque plástico debajo del producto caliente, ya que podría quemarse ese material.
- No apto para su uso en horno microondas.
- Con cocinas de inducción o vitrocerámicas, o cualquier otra superficie frágil, asegúrese de levantar y no deslizar su producto STAUB para evitar dañar la superficie. Además, asegúrese de que el fondo de los utensilios de cocina y la placa estén limpios antes de freír o cocinar, ya que incluso los granos más pequeños de sal o azúcar pueden causar arañazos claramente visibles en la placa.

Información general
- Recomendamos utensilios de madera o de silicona.
- Los productos STAUB pueden apilarse. Coloque una capa protectora entre productos para evitar arañazos.
- Le recomendamos que frote su producto de hierro fundido STAUB a intervalos regulares con aceite de cocina calentándolo lentamente y eliminar el exceso de aceite con papel de cocina. Esto forma una película protectora que mejora las propiedades antiadherentes.
- Los productos de hierro fundido STAUB se pueden utilizar en la parrilla o en la barbacoa.

Instrucciones de mantenimiento de STAUB
- Limpie la olla/el cazo con agua caliente, lavavajillas líquido y un cepillo o una esponja suave.
- El consejo de nuestros chefs: si quedan restos de comida adheridos a su producto, no utilice agentes abrasivos ni corrosivos, como polvos para fregar o esponjas metálicas. Después de que el producto se haya enfriado completamente, déjelo en remojo en agua caliente o caliente su producto STAUB

durante unos minutos con un poco de agua y detergente para eliminar cualquier residuo persistente.
- Si se queda pegada comida a la olla/el cazo, es recomendable dejarla sumergida en agua caliente y lavavajillas toda la noche, si fuera necesario.
- Si no se queda totalmente limpia, recomendamos sumergir la olla/el cazo en agua hirviendo con dos o tres cucharadas de bicarbonato sódico durante unos minutos.
- No utilice limpiadores de horno, cepillos metálicos ni estropajos que puedan dañar permanentemente el producto.
- Séquela por completo con un paño limpio y asegúrese siempre de que está totalmente seca antes de guardarla.
- Puede lavar el producto en el lavaplatos (siempre que no tenga asas de madera), pero no se recomienda hacerlo con regularidad. Los detergentes actuales para lavaplatos pueden dañarlo con el uso regular.
- El tirador y las asas pueden aflojarse gradualmente con el tiempo. Compruébelos de vez en cuando y apriételos si fuera necesario.
- Nunca sumerja su producto STAUB en agua fría mientras esté caliente: el choque térmico podría hacer que el esmalte se vuelva quebradizo o se agriete y salte durante el siguiente calentamiento.

La garantía de 30 años de STAUB para los productos de hierro fundido
Los productos de hierro fundido de STAUB se fabrican siguiendo las normas de calidad más estrictas. Para sus productos de hierro fundido, STAUB concede a los particulares una garantía de 30 años para el primer comprador del producto STAUB, válida desde la fecha de compra (se requiere justificante de compra).

Alcance de la garantía
La garantía cubre todos los fallos de funcionamiento, defectos de fabricación y de material en utensilios de cocina de hierro fundido (sin piezas adicionales) de la marca STAUB derivados de un uso normal doméstico.

Tramitación de la garantía
STAUB examinará el producto reclamado por el cliente y decidirá de forma discrecional si está cubierto por la garantía de STAUB. Si queda cubierto, STAUB reparará, cambiará las piezas defectuosas o sustituirá el producto reclamado por uno idéntico a través del servicio de atención al cliente de STAUB. Si el producto reclamado ya no se encuentra disponible en el surtido de STAUB, STAUB le ofrecerá al cliente un producto equivalente. Si se trata de un caso de garantía justificado, STAUB asumirá los gastos para su tramitación.

Exclusión de la garantía
Durante el periodo de vigencia de la garantía no están cubiertos los siguientes defectos:
- Manejo inadecuado del producto
- Desgaste normal del producto
- Incumplimiento de las instrucciones de cuidado
- Cambio del color del tirador.
- Variación del color de los productos con el uso y el tiempo. Para mejorar el color del interior esmaltado en negro mate, recomendamos extender una pequeña cantidad de aceite vegetal (de girasol o de canola) en el interior y en el borde del producto antes de guardarlo.
- Decoloración del producto por limpieza en el lavavajillas
- Desperfectos en el producto causados por golpes o accidentes
- Almacenamiento inadecuado del producto

Ámbito de aplicación
El ámbito de aplicación de la garantía de STAUB se limitará a los productos adquiridos en España, Portugal o Andorra. La garantía de STAUB no se aplicará a productos de segunda calidad. La garantía de STAUB no afectará a la obligación de saneamiento legal ni la limitará. En caso de reclamar derechos de garantía legal, diríjase al distribuidor al que compró el producto.

Conserve la factura o el tiquet después de la compra. Para tramitar un caso de garantía se necesita un justificante de la compra.

Si tiene alguna pregunta respecto a la garantía de STAUB, diríjase a

ZWILLING J.A. HENCKELS IBERIA, S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà del Llobregat (Barcelona) – ESPAÑA
Phone: + 34 934 800 130
Fax: + 34 934 800 108

o envíenos un mensaje de correo electrónico
a la dirección:
info@zwilling.es

Italiano

Complimenti! Avete appena acquistato un prodotto STAUB.

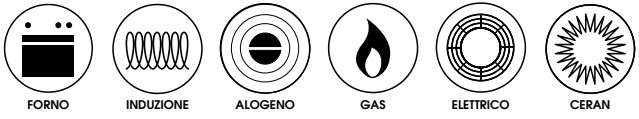
A voi il piacere di cucinare le vostre ricette preferite con un prodotto eccezionale di cui apprezzerete l'eleganza, le prestazioni e la semplicità di utilizzo giorno dopo giorno, anno dopo anno...

Qui alcuni semplici passi da seguire prima di utilizzare il tuo prodotto.

Per il primo utilizzo
Una volta eliminato l'imballaggio, rimuovete le etichette incollate sul vostro prodotto. Sciacquate sotto l'acqua calda e lasciate asciugare.

Compatibile su tutte le fonti di calore
- La Ghisa STAUB, può essere usata su induzione, gas, elettrico e induzione ad alogeno.
- Scegliere una fonte di calore adeguata alle dimensioni della base del prodotto.
- Sui piani a induzione occorre preriscaldare i recipienti di cottura a bassa temperatura per 5 minuti prima di passare alla massima potenza. Qualsiasi tipo di funzione "booster" del piano cottura dovrebbe essere usata con cautela.
- Le pentole STAUB possono essere anche usate in forno* (a eccezione di quelle con manici in silicone o legno).

* Temperatura massima: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F con manici in silicone e 220 °C con coperchio in vetro).



Iniziare la cottura
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- Per le griglie impiegare lo stesso metodo descritto sopra: preriscaldare l'utensile di cottura a bassa temperatura per 5 minuti e successivamente spennellare d'olio le costine o gli altri cibi prima di grigliarli.

Attenzione
- La ghisa STAUB, presenta manici e pomello molto caldi. Per evitare bruciature, utilizzare sempre delle protezioni come ad esempio manici in silicone o guanti da Forno.
- Non collocare i recipienti di cottura ancora caldi su superfici senza adeguate protezioni. Raccomandiamo di usare un sottopentola o una presina. Non posizionare il prodotto ancora caldo sopra oggetti in plastica poiché potrebbe causarne lo scioglimento.
- Il prodotto non è adatto all'uso in microonde.
- Sui piani a induzione o in vetroceramica, per prevenire il danneggiamento della superficie di cottura si consiglia di sollevare il prodotto STAUB anziché farlo scivolare. Assicurarsi inoltre che il fondo delle pentole e il piano cottura siano puliti prima di friggere o cuocere, poiché anche i granelli più piccoli di sale o zucchero possono causare graffi chiaramente visibili sul piano cottura.

Informazioni generali
- Raccomandiamo l'uso di utensili da cucina in legno o silicone.
- I prodotti STAUB possono essere impilati. Collocare uno strato protettivo tra uno e l'altro per evitare di graffiarli.
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- La ghisa STAUB, può essere usata sul Barbecue o sulla griglia.

Istruzioni di manutenzione STAUB
- Pulire la pentola/padella con acqua calda, sapone liquido per piatti e una spugna o spazzola morbida.
- Il consiglio dei nostri chef: se sul prodotto restano residui di cibo, non utilizzare mai prodotti aggressivi o corrosivi come polveri abrasive o spugne metalliche. Dopo che il prodotto si è completamente raffreddato, metterlo in ammollo in acqua calda oppure fare scaldare il prodotto STAUB qualche minuto con un po' d'acqua e detersivo per i piatti per rimuovere i residui incrostati.

– Nel caso in cui dei residui di cibo restino attaccati alla pentola/padella è consigliabile metterla a bagno in acqua calda e sapone, anche per tutta la notte se necessario.
– In caso di sporco ostinato consigliamo di immergere la pentola/padella per qualche minuto in acqua bollente e bicarbonato.
– Non usare detergenti da forno, spazzole metalliche o spugnette abrasive che potrebbero danneggiare in maniera permanente il prodotto.
– È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie (a meno che non abbia i manici in legno), ma si sconsiglia di farlo con eccessiva frequenza. Se usati regolarmente, i moderni detersivi per lavastoviglie possono danneggiare il prodotto.
– Manici e pomelli possono gradualmente allentarsi con il passare del tempo. Si raccomanda di controllarli di tanto in tanto e stringerli ove necessario.
– Non immergere mai il prodotto STAUB ancora caldo in acqua fredda: con lo choc termico lo smalto potrebbe indebolirsi o fessurarsi e saltare in occasione degli utilizzi successivi.

La garanzia STAUB di 30 anni per i prodotti in ghisa
I prodotti in ghisa STAUB sono fabbricati secondo i più rigorosi standard di qualità. STAUB concede ai privati una garanzia di 30 anni per il primo acquirente del prodotto STAUB, a partire dalla data di acquisto (è richiesta la prova d'acquisto).

Entità della garanzia
La garanzia copre tutti i difetti di funzionamento, di fabbricazione e dei materiali dei manufatti in ghisa (accessori esclusi) a marchio STAUB impiegati per il normale uso domestico.

Utilizzo della garanzia
STAUB esaminerà il prodotto contestato dal cliente e deciderà a propria discrezione se quest'ultimo rientra nelle condizioni di garanzia STAUB. Nel caso in cui il prodotto contestato rientri nelle condizioni di garanzia, STAUB provvederà, tramite il proprio Servizio Clienti, a riparare il prodotto contestato o a sostituire i componenti difettosi oppure a sostituire il prodotto contestato con un prodotto identico. Nel caso in cui il prodotto contestato non rientri più nell'assortimento STAUB disponibile, STAUB offrirà al cliente un prodotto equivalente. I costi per l'espletamento di un intervento in garanzia giustificato saranno sostenuti da STAUB.

Esclusione della garanzia
I seguenti danni non sono coperti durante il periodo di validità della garanzia:
– Uso improprio del prodotto
– Normale usura del prodotto
– Mancata osservanza delle avvertenze per la manutenzione
– Scolorimento dovuto al lavaggio in lavastoviglie
– I pomelli possono cambiare colore
– L'usura e il passare del tempo possono causare alterazioni cromatiche dei prodotti. Per esaltare il colore dell'interno in smalto nero opaco, consigliamo di versare una piccola quantità di olio vegetale (girasole o colza) sulla superficie interna e sul bordo prima di riporre il prodotto.
– Danni al prodotto che sono stati causati da urti o incidenti
– Conservazione inadeguata del prodotto

Ambito di applicazione
L'ambito di applicazione della garanzia STAUB è limitato ai prodotti acquistati in Italia. La garanzia STAUB non è valida per i prodotti contrassegnati con la lettera "B". La garanzia STAUB non pregiudica e non limita il diritto legale dei reclami per vizi della cosa. In caso di reclamo in garanzia vi preghiamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto.

Vi preghiamo di conservare la fattura e/o lo scontrino dopo l'acquisto.
Per l'espletamento di un intervento in garanzia è richiesta la prova d'acquisto!

Per eventuali domande relative alla garanzia STAUB è possibile contattare il Servizio Clienti Italia, trovate i riferimenti a questo link:

https://www.zwilling.com/it/contact-form.html

ZWILLING BALLARINI ITALIA Srl
Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano
ITALIA

IT
MANUTENZIONE E GARANZIA

Português

Parabéns! Acaba de adquirir um produto STAUB!

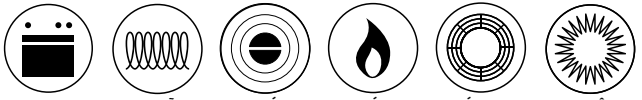
Divirta-se cozinhando as suas receitas preferidas com um produto excepcional cuja elegância, desempenho e simplicidade de utilização o satisfarão dia após dia, ano após ano...

Aqui estão alguns passos simples que deve seguir antes de usar o seu produto.

Antes do primeiro uso
Após retirar da embalagem, remova quaisquer etiquetas que estejam no seu produto. Enxágue o produto com água quente e deixe-o secar. Depois disso, o seu produto estará pronto para o uso!

Fontes de calor permitidas / compatíveis
- O seu produto de ferro fundido STAUB pode ser usado nas seguintes fontes de calor: forno, elétrico, gás, radiante, indução e halogênio.
- Escolha uma fonte de calor adequada para as dimensões da base do seu produto.
- Se usar uma placa de indução, pré-aqueça o produto em baixa temperatura por 5 minutos. Depois disso, pode usar a temperatura máxima. Quaisquer funções "turbo" da placa do fogão devem ser usadas com cautela.
- Também pode colocar seu produto da STAUB no forno* (exceto os produtos com alça de madeira ou silicone).

* Temperatura máxima de 250°C/500°F (200°C/400°F com base de silicone e 220°C com tampas de vidro).



Comecar a cozinhar
- Aqueça o ferro fundido esmaltado lentamente e nunca o faça quando ele estiver vazio. Sempre adicione uma gota de óleo de cozinha para evitar danos por superaquecimento.
- Para grelhas, use o mesmo método acima: pré-aqueça seu produto em temperatura baixa por 5 minutos e depois espalhe óleo pelas ranhuras ou por sua comida antes de grelhar.

Aviso
- O seu produto de ferro fundido STAUB, incluindo alças e puxadores, pode ficar muito quente! Para evitar queimaduras, use sempre proteções com isolamento térmico (por exemplo, luvas de forno, alças de silicone STAUB, etc.).
- Não coloque seu produto sobre superfícies desprotegidas enquanto ele ainda estiver quente. Recomendamos usar um descanso de panela. Não coloque plástico debaixo do seu produto, pois isso poderia causar seu derretimento.
- Produto não compatível com fornos microondas
- Em placas de indução, superfícies de cerâmica de vidro ou qualquer outra superfície frágil, certifique-se de levantar e não deslizar seu produto da STAUB para evitar danos à superfície de cozimento. Além disso, certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e do fogão esteja limpo antes de fritar ou cozinhar, pois mesmo os menores grãos de sal ou açúcar podem causar riscos visíveis no fogão.

Informações gerais
- Recomendamos o uso de utensílios de madeira ou silicone.
- Os produtos da STAUB podem ser empilhados. Coloque uma camada protetora entre os produtos para evitar arranhões.
- Recomendamos que, em intervalos regulares, use um pincel com óleo de cozinha para untar o interior do seu produto de ferro fundido STAUB e o aqueça lentamente no fogão, ao final do processo, remova o excesso de óleo com papel toalha. Isso forma uma camada protetora que melhora as propriedades antiaderentes.
- Os produtos de ferro fundido STAUB podem ser usados em grelhas e churrasqueiras.

Instruções de manutenção da STAUB
- Limpe a panela/frigideira com água quente, detergente líquido e uma esponja ou escova macia.
- Dica dos nossos chefs: se o seu produto continuar com resíduos alimentares agarrados, não utilize produtos abrasivos nem corrosivos, tais como detergentes em pó ou esfregões. Depois de o produto ter arrefecido completamente,

deixe-o de molho em água quente ou aqueça o seu produto STAUB durante alguns minutos com um pouco de água e detergente para a loiça, para remover os resíduos persistentes.
- Se houver comida grudada na panela/frigideira, é recomendável deixá-la de molho em água quente e detergente, se necessário da noite para o dia.
- Não use limpadores de forno, escovas metálicas nem esponjas abrasivas, que podem danificar o produto permanentemente.
- Seque o produto totalmente com um pano limpo e sempre certifique-se de que ele esteja totalmente a seco antes de guardá-lo.
- Pode lavar o produto no lava-louças (exceto produtos com alças de madeira), mas não é recomendado usar lava-louças regularmente. Detergentes de lava-louças modernas podem danificar o seu produto se usados regularmente.
- Alças e pegadores podem se soltar gradualmente com o tempo. Verifique-os de vez em quando e aperte-os se necessário.
- Nunca mergulhe o seu produto STAUB em água fria enquanto este estiver quente: o choque térmico pode fazer com que o esmalte enfraqueça ou rache e salte quando o produto voltar a ser aquecido.

A garantia de 30 anos da Staub para os produtos em ferro fundido
Os produtos em ferro fundido da STAUB são fabricados de acordo com normas de qualidade muito rigorosas. Para os seus produtos em ferro fundido, a STAUB concede aos particulares uma garantia de 30 anos para o primeiro comprador do produto STAUB, válida a partir da data de compra.

Abrangência da garantia
Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular. Esta garantia legal não é válida para produtos adquiridos fora do território brasileiro e português.

Gestão da garantia
A STAUB examinará o produto contestado de cliente e decidirá a seu critério se este último se enquadrar nas condições de Garantia STAUB. Caso o produto disputado está dentro das condições de garantia, a STAUB fornecerá, através do próprio Serviço de Atendimento ao Cliente, para reparar o produto contestado ou para substituir os componentes com defeito ou substituir o produto disputado com um produto idêntico. No caso o produto em disputa não esteja incluído mais no sortimento STAUB disponível, A STAUB oferecerá ao cliente um produto equivalente. Os custos para completar uma intervenção de garantia justificada será apoiado pela STAUB.

Exclusão da garantia
A garantia não abrangerá, sendo pois, ônus do consumidor:
- Os danos sofridos pelo produto em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado;
- Os danos sofridos pelo produto em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante ou incompatíveis com a destinação do mesmo;
- Produtos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de modificação/ adaptação.

Considerações gerais para a troca
A troca do produto estará condicionada as seguintes condições:
- O produto deve estar perfeitamente acondicionado na embalagem original;
- O produto deve estar acompanhado do manual e todos os acessórios;
- O produto deve estar sem indícios de uso ou consumo;
- O produto deve estar acompanhado de nota fiscal de venda, cupom eletrônico ou documento fiscal equivalente desde que identifique o produto.

Recomendações especiais
- Leia o manual de instruções de cada produto;
- Caso haja necessidade de substituição de peças do produto contate o SAC.

Importador e distribuidor
ZWILLING J.A. HENCKELS IBERIA, S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà del Llobregat (Barcelona)
ESPAÑA

Phone: + 34 934 800 130
Fax: + 34 934 800 108
info@zwilling.es

Nederlands

Gefeliciteerd! Je hebt een STAUB product gekocht.

Nu is het aan jou om je geliefkoosde recepten klaar te maken met een uitzonderlijk product waarvan jij de elegantie, de prestaties en het eenvoudig gebruik zal waarderen, dag na dag, jaar na jaar...

Enkele eenvoudige stappen om uit te voeren voor het eerste gebruik.

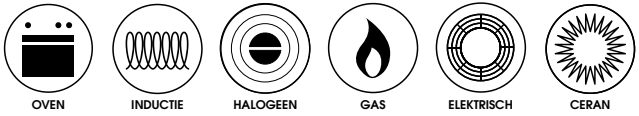
Voor het eerste gebruik

Zodra het verpakkingsmateriaal is verwijderd, haal alle etiketten en stickers van het product. Spoel het product met warm water en laat goed drogen zonder deksel. Je product is nu klaar voor gebruik!

Gebruik en onderhoud

- Dit gietijzeren STAUB product kan gebruikt worden in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van dit product.
- Verwarm het product zachtjes, op 30% van het totale vermogen van uw kookplaat gedurende 5 minuten. Daarna kan je het vermogen langzaam opvoeren.
- Dit STAUB product kan in de oven* (met uitzondering van de producten met een houten of siliconen handgreep).

* Maximum temperatuur 250°C/500°F (200°C/400°F voor siliconen handgrepen en 220°C/440°F voor glasdeksels).



Tips bij het koken

- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam en gradueel teneinde een thermische schok te vermijden en verwarm de pan nooit leeg. Wanneer de pan gebruikt wordt om te bakken en braden, voeg dan van bij het begin vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Voor grillpannen geldt dezelfde werkwijze als hierboven vermeld: verwarm de grillpan op lage temperatuur (30% van het totale vermogen) gedurende 5 minuten en voer daarna het vermogen langzaam op. Bestrijk de ingrediënten met een beetje olie voor ze op de grill te leggen.

Opgelet

- Dit gietijzeren STAUB product, inclusief grepen of dekselknop, kan zeer warm worden. Gebruik steeds een pannenlap of ovenwant om brandwonden te voorkomen.
- Zet de cocotte of pan, als deze heet is, nooit op onbeschermde oppervlakken. We raden aan een onderlegger of pannenhouder te gebruiken. Gebruik geen kunststof onderleggers; het kunststof kan smelten.
- Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Zorg er bij inductiekookplaten, glazen, keramische of andere gevoelige oppervlakken voor dat je jouw STAUB product optilt en niet verschuift. Hiermee voorkom je beschadiging aan het kookoppervlak. Zorg er bovendien voor dat de bodem van het kookgerei en de kookplaat schoon zijn voordat u gaat bakken of koken, want zelfs de kleinste zout- of suikerkorrels kunnen duidelijk zichtbare krassen op de kookplaat veroorzaken.

Algemene informatie

- We raden het gebruik van houten of siliconen keukenhulpjes aan.
- STAUB producten kunnen voorzichtig in elkaar worden opgeborgen. Plaats een beschermende laag tussen de producten om beschadiging te voorkomen. Bij het opbergen van een cocotte kan je het deksel best omgekeerd op de pan leggen met een beschermende laag of de bijgeleverde witte nopjes.
- Gietijzeren producten van STAUB kunnen op de grill of BBQ gebruikt worden.

Onderhoudsinstructies van STAUB

- Maak het product met warm water schoon, gebruik vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel.
- Tip van de chef: bij aangekoekte resten, gebruik dan geen schurende of bijtende producten zoals schuurpoeders of metalen schuursponsjes. Laat je STAUB product eerst volledige afkoelen en laat dan weken in heet water of verwarm je STAUB product enkele minuten met een beetje water en afwasmiddel om hardnekkige resten te verwijderen.

- Droog het product goed af met een schone doek en laat verder drogen aan de lucht (zonder deksel). Zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Krijg je het product niet schoon, laat (maximaal een uur) weken met kokend water en een eetlepel sodakristallen.
- Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuursponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen.
- Je kan het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen), maar regelmatig schoonmaken in de vaatwasser raden we af. Bij regelmatig gebruik kunnen moderne vaatwasmiddelen uw product beschadigen.
- Knoppen en grepen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig.
- Om te vermijden dat knoppen vast komen te zitten kan je deze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.
- Laat je STAUB product eerst afkoelen alvorens onder te dompelen in koud water: de thermische schok kan ervoor zorgen dat het email broos wordt of barst bij de volgende verhitting.

De STAUB garantie van 30 jaar voor gietijzeren producten
STAUB producten uit gietijzer worden volgens de strengste kwaliteitsnormen geproduceerd. STAUB biedt particulieren een garantie van 30 jaar voor de eerste koper van het STAUB product uit gietijzer, gerekend vanaf de datum van aankoop (aankoopbewijs vereist).

Omvang van de garantie
De garantie omvat alle functie-, productie- en materiaalgebreken aan gietijzeren pannen (zonder accessoires) van het merk STAUB bij normaal huishoudelijk gebruik.

Afhandeling van de garantie
STAUB beoordeelt het product waarover de klant een klacht heeft en besluit naar eigen inzicht of de klacht onder de garantie van STAUB valt. Mocht het product waarover een klacht is ingediend, onder de garantievoorwaarden van STAUB vallen, dient STAUB het product door de STAUB klantenservice te laten repareren, defecte onderdelen te vervangen of door een identiek product te vervangen. Indien het product waarover een klacht is ingediend, niet meer in het assortiment van STAUB beschikbaar is, biedt STAUB de klant een gelijkwaardig product aan. De kosten voor de afhandeling van een gerechtvaardigde garantieclaim zijn voor rekening van STAUB.

Uitsluiting van de garantie
Tijdens de garantieperiode wordt schade in de volgende gevallen niet gedekt:
- Oneigenlijk gebruik van het product
- Normale slijtage van het product
- Niet navolgen van de onderhoudsinstructies
- Verandering van kleur van de knoppen
- Variatie in kleur van producten na veel gebruik en verloop van tijd. Om de kleur van de mat zwarte email te verbeteren, raden we aan de binnenkant en rand af en toe met een klein beetje plantaardige olie (zonnebloem- of koolzaadolie) in te smeren vooraleer het product op te bergen.
- Verkleuring van het product door reiniging in de vaatwasmachine
- Beschadigingen aan het product, veroorzaakt door ergens tegenaan te stoten of door ongevallen
- Onoordeelkundig opbergen van het product

Toepassingsgebied
Het toepassingsgebied van de garantie van STAUB is beperkt tot producten die in België, Nederland of Luxemburg zijn aangeschaft. De garantie van STAUB laat eventuele wettelijke aanspraken naar aanleiding van gebreken onverlet en beperkt deze niet. Voor het doen gelden van wettelijke aanspraken op garantie gelieve zich te wenden tot de vakhandel, waar het product werd aangeschaft.

Bewaar a.u.b. de rekening of kassabon na aankoop. Voor het afhandelen van een garantie-aanspraak is een aankoopbewijs vereist!

Vragen over de garantie van STAUB?

België, Nederland, Luxemburg
DEMEYERE COMMV
Atealaan 63
2200 Herentals
België

service@demeyere.be

中文

恭喜!
您已拥有STAUB产品

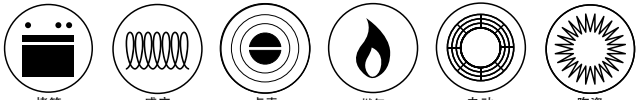
使用这款独特的产品快乐地烹调您最喜爱的食谱，
您可以享受到其使用的便捷性，日复一日，年复一年……

使用前
拆开包装，撕下标签，用热水冲洗干净，并让其自然干燥后就可以使用了！

注意事项
- 小火预热锅具，慢慢调大火力。
- 使用燃气灶时，请确保火焰小于锅具的底部面积。
- 请一定使用竹木或硅胶炊具。
- 使用防烫手套，小心烫手。
- 切勿将烫锅置于未防护表面，或塑料垫上。可放在金属或木质垫上。
- 产品叠放时，产品和产品之间请用保护衬隔开，以免锅具划伤。

适用于所有热源，包括电磁炉
- 在电磁炉上使用时，请用低档火力预热锅具5分钟，再调高火力。
  不建议使用爆炒等快速加热功能。
- 使用小贴士：食物入锅前，在锅内刷一层食物油后，
  小火预热锅具5分钟。
- 禁止在微波炉中使用铸铁锅。
- 请勿在炉灶（陶瓷面板或其他易碎）表面拖动锅具，
  以免损坏炉灶表面。
- 适合于烘烤（木质或硅胶手柄除外）。

* 锅具最高耐热 250°C / 500°F（硅胶最高耐热 200°C / 400°F，玻璃最高耐热220°C）。



使用与保养
- 锅具使用后，请不要将高温的锅具直接用冷水冲洗或放入冰箱，应先等锅具自然冷却，以免损坏锅具，减少锅具使用寿命。
- 避免空锅干烧造成锅体及珐琅损坏。
- 建议使用海绵或百洁布，搭配中性清洁剂清洗。
- 如有不易清洗的食物残留，可用热水和中性清洁剂浸泡后清洗。
- 如果仍有残留物，可在热水中加2-3匙小苏打浸泡几分钟后清洗。
- 请勿使用漂白剂、抛光剂、其他有腐蚀性的洗涤剂或钢丝球等清洗锅具，以免对锅具造成损伤。
- 锅具清洗干净后，请务必完全擦干锅具后再存放于干燥通风处。
- 洗碗机会损坏内外珐琅的光泽，请谨慎使用，
  木质产品禁止用洗碗机清洗。
- 盖镝和手柄在使用过程中可能出现松动，请经常检查紧固程度，
  并及时拧紧。
- STAUB产品可以被叠放起来。须要在产品之间垫一层保护层以
  防止划痕。

STAUB十年质量保用（中国大陆）
质量保证期限为购买本产品之日起的十年之内。在保修期限之内，依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务。若您的商品已经停止生产，我们将为您提供同类的其它产品代替。

以下情况不属于免费维修或调换的服务范围：
1. 超过十年质保期限；
2. 由于您没有按照使用说明书使用，而导致的产品故障和损坏；
3. 由于碰撞、跌落、空烧等情况造成的产品故障及损坏；
4. 由于火灾、地震、雷击、台风、水灾等自然灾害造成的产品故障及损坏。
5. 更换盖镝颜色。
6. 随着使用频率的增加，锅具内壁珐琅的颜色会发生变化。可在锅具内部和边缘涂一层食用油保护层，可以更好地保护珐琅内壁。

更多信息
请访问我们的网站 www.staub.fr
或者通过电子邮件联系我们
customer-service@zwilling.com.cn

或邮寄至以下地址：
上海双立人国际贸易有限公司
中国上海市闵行区昌林路679号 201112
客户服务热线：400 168 2020
周一至周日9：00-18：00（法定节假日除外）
法国 STAUB 是德国双立人亨克斯股份公司旗下品牌

Svenska

Grattis!
Du är nu den stolta ägaren av ett nytt STAUB-kokredskap.

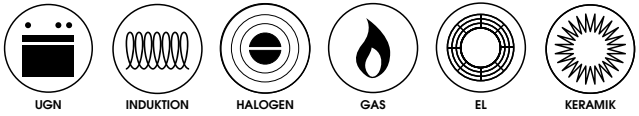
Njut av att laga dina favoriträtter med en exceptionell produkt. Upplev elegansen, prestandan och användarvänligheten hos din nya STAUB – dag efter dag, år efter år...

Här är några enkla steg att följa innan du använder din produkt.

Innan första användningen
När du har packat upp produkten, ta bort alla etiketter som kan vara fastsatta. Skölj produkten med varmt vatten och låt den lufttorka. Din produkt är nu redo att användas!

Tillåtna / kompatibla värmekällor
- Din STAUB-produkt i gjutjärn kan användas på följande värmekällor: ugn, el, gas, strålningsvärme, induktion och halogen.
- Välj en värmekälla som matchar produktens bottenstorlek.
- Vid användning på induktionshäll, förvärm produkten på låg värme i 5 minuter innan du ökar upp värmen. Använd inte kokhällens "booster"-funktion.
- Du kan också använda STAUB-produkten i ugnen* (förutom de med trä- eller silikonhandtag).

* Maximal temperatur: 250°C (200°C med silikonhandtag, 220°C med glaslock).



Börja laga mat
- Värm emaljerat gjutjärn långsamt och aldrig när det är tomt. Tillsätt alltid lite matolja för att undvika skador från överhettning.
- För grillpannor: följ samma metod – förvärm på låg värme i 5 minuter och pensla olja över räfflorna eller maten innan grillning.

Varning
- Din STAUB-produkt, inklusive handtag och lockknoppar, kan bli mycket varm! Använd alltid värmeskydd som grytlappar eller STAUB:s silikonhandtag.
- Placera inte den varma produkten direkt på känsliga ytor. Använd grytunderlägg. Lägg inte plast under produkten – det kan smälta.
- Produkten är inte lämplig för mikrovågsugn.
- Vid användning på induktion, glaskeramikhäll eller andra ömtåliga ytor – lyft alltid produkten istället för att dra den. Se också till att botten på kokkärlet och spishällen är rena innan du steker eller kokar, eftersom även de minsta salt- eller sockerkornen kan orsaka tydliga repor på spishällen.

Allmän information
- Vi rekommenderar köksredskap i trä eller silikon.
- STAUB-produkter kan staplas. Använd ett skyddande lager mellan produkterna för att undvika repor.
- Vi rekommenderar att du regelbundet penslar din STAUB-produkt med matolja, värmer den långsamt och torkar av överskottet med hushållspapper. Detta skapar en skyddsfilm som förbättrar non-stick-egenskaperna.
- STAUB-produkter i gjutjärn kan användas på grill eller BBQ.

Rengöring och underhåll
- Rengör produkten med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp eller borste.
- Kockens tips: Vid fastbrända matrester – använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel. När produkten har svalnat helt, blötlägg den i varmt vatten, eller värm upp med lite vatten och diskmedel för att lösa upp rester.
- Om matrester är svåra att få bort, låt blötläggas över natten i varmt vatten och diskmedel.
- Om det fortfarande inte är rent, låt koka i vatten med 2–3 matskedar bikarbonat några minuter.
- Använd inte ugnsrengöringsmedel, metallborstar eller stålull som kan skada emaljen.
- Torka noggrant med en ren trasa och se till att produkten är helt torr innan den förvaras.

- Produkten kan maskindiskas (ej trähandtag), men regelbunden maskindisk rekommenderas inte – moderna diskmedel kan skada emaljen vid upprepad användning.
- Knoppar och handtag kan lossna med tiden – kontrollera och dra åt vid behov.
- Lägg aldrig en het STAUB-produkt i kallt vatten – värmechocken kan orsaka sprickor eller emaljskador vid nästa upphettning.

Staubs 30-åriga garanti för gjutjärnsprodukter
STAUB:s gjutjärnsprodukter tillverkas enligt mycket strikta kvalitetsstandarder. För sina gjutjärnsprodukter beviljar STAUB privatpersoner en 30-årig garanti som gäller för den första köparen av STAUB-produkten, med giltighet från inköpsdatumet.

Garantins omfattning
Garantin täcker alla funktions-, tillverknings- och materialfel hos STAUBs gjutjärnsprodukter (exklusive tillbehör) vid normal hushållsanvändning.

Garantihantering
STAUB kommer att granska reklamationen och avgöra om den omfattas av garantin. Om så är fallet, kommer STAUB att reparera, byta ut delar eller hela produkten. Om produkten inte längre finns i sortimentet, erbjuds en likvärdig produkt. STAUB står för kostnaderna vid giltiga garantianspråk.

Undantag från garantin
Följande omfattas inte av garantin:
- Skador på grund av felaktig hantering
- Normalt slitage
- Skador orsakade av att skötselanvisningar inte följts
- Förändring av färg på knoppar
- Färgvariationer som uppstår med tid och användning (För att förstärka färgen i den mattsvarta emaljen, pensla lite solros- eller rapsolja på insidan och kanten före förvaring)
- Färgförändringar orsakade av maskindisk
- Skador från slag eller olyckor
- Felaktig förvaring

Giltighetsområde
STAUB:s garanti gäller endast för produkter som köpts i Sverige. STAUB:s garanti gäller inte för "B-varor". STAUB:s garanti påverkar inte och begränsar inte eventuella lagstadgade anspråk vid fel. För att göra gällande lagstadgade garantianspråk ska du kontakta den återförsäljare där du köpte produkten.

Vid frågor om STAUB-garantin, kontakta följande företag:

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk

SE

GARANTI

Dansk

Tillykke!
Du er nu den stolte ejer af et STAUB produkt.

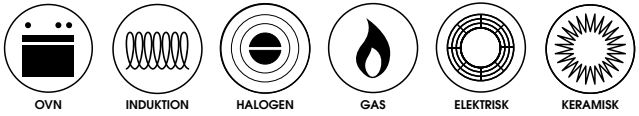
Nyd at tilberede dine yndlingsopskrifter med et enestående køøkenprodukt. Glæd dig over elegance, ydeevne og brugervenlighed – dag efter dag, år efter år...

Her er nogle få enkle trin, du bør følge, før du tager produktet i brug.

Før første brug
Efter udpakning skal du fjerne alle mærkater, der måtte være påsat dit produkt. Skyl genstanden i varmt vand og lad den lufttørre. Dit produkt er nu klar til brug!

Tilladte / Kompatible varmekilder
- Dit STAUB støbejernsprodukt kan bruges på følgende varmekilder: ovn, elektrisk, gas, strålevarme, induktion og halogen.
- Vælg en varmekilde, der passer til produktets bunddiameter.
- Ved brug af induktion: forvarm gryden på lav varme i 5 minutter. Derefter kan du øge til fuld varme. Eventuelle "booster"-funktioner på kogepladen bør anvendes med forsigtighed.
- Du kan også sætte dit STAUB produkt i ovnen* (dog ikke produkter med træ- eller silikonehåndtag).

* Maksimal temperatur: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F med silikonehandsker og 220 °C / 440 °F med glaslåg).



Madlavning
- Opvarm emaljerede støbejernsprodukter langsomt og aldrig tomme. Tilsæt altid en dråbe madolie for at undgå skader ved overophedning.
- Til grillpander: følg samme metode – forvarm på lav varme i 5 minutter og pensl derefter olie på ribberne eller direkte på maden, før du griller.

Advarsel
- Dit STAUB støbejernsprodukt, inkl. håndtag og lågknopper, kan blive meget varmt! Brug altid varmebeskyttelse (f.eks. grillhandsker, STAUB-silikonehåndtag osv.) for at undgå forbrændinger.
- Sæt aldrig dit varme produkt på ubeskyttede overflader. Brug altid bordskåner eller grydelapper. Læg aldrig plast under et varmt produkt, da plasten kan smelte.
- Ikke egnet til mikrobølgeovn.
- På induktionskogeplader, glaskeramiske overflader eller andre sarte flader: løft altid produktet i stedet for at trække det for at undgå ridser. Sørg desuden for, at bunden af gryden og kogepladen er ren, inden du steger eller koger, da selv de mindste salt- eller sukkerkorn kan forårsage tydelige ridser på kogepladen.

Generel information
- Vi anbefaler køkkenredskaber af træ eller silikone.
- STAUB produkter kan stables. Brug et beskyttende lag mellem produkterne for at undgå ridser.
- Vi anbefaler regelmæssigt at pensle dit STAUB støbejernsprodukt med madolie, langsomt varme det op og derefter tørre overskydende olie af med køkkenrulle. Dette danner en beskyttende film, som forbedrer non-stick-egenskaberne.
- STAUB støbejernsprodukter kan også anvendes på grilllen.

STAUB vedligeholdelsesinstruktioner
- Rengør gryden/panden med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp eller børste.
- Kokkens tip: Hvis der sidder madrester fast, brug ikke skurepulver eller ståluld. Når produktet er helt afkølet, læg det i blød i varmt vand eller lad det simre i et par minutter med lidt vand og opvaskemiddel.
- Hvis madrester stadig sidder fast, kan produktet lægges i blød i varmt vand med opvaskemiddel natten over.
- Hvis det stadig ikke er rent, anbefales det at koge det i vand med 2–3 skefulde natron i et par minutter.

- Brug ikke ovnrens, stålbørster eller skuresvampe, da dette kan beskadige emaljen.
- Tør altid produktet grundigt med en ren klud, og sørg for, at det er helt tørt, før det sættes væk.
- Produktet kan vaskes i opvaskemaskinen (undtagen med træhåndtag), men regelmæssig opvaskemaskinebrug anbefales ikke, da moderne opvaskemidler kan beskadige produktet over tid.
- Knopper og håndtag kan løsne sig over tid – efterspænd ved behov.
- Sænk aldrig dit varme STAUB produkt i koldt vand – den termiske chok kan medføre revner eller afskalning af emaljen.

STAUBs 30-års garanti på støbejernsprodukter
STAUBs støbejernsprodukter fremstilles i henhold til meget strenge kvalitetsstandarder. STAUB yder privatpersoner en 30-års garanti på sine støbejernsprodukter, der gælder for den første køber af STAUB-produktet fra købsdatoen.

Omfang
Garantien dækker alle funktions-, produktions- og materialefejl på STAUB-støbejernsprodukter (ekskl. tilbehør) ved almindelig husholdningsbrug.

Behandling af garantikrav
STAUB vurderer kundens klage og det pågældende produkt og afgør efter eget skøn, om fejlen er dækket af STAUB garantien. Hvis ja, vil STAUB reparere produktet, udskifte defekte dele eller erstatte med et identisk produkt. Hvis modellen ikke længere findes, tilbydes et tilsvarende produkt. Alle omkostninger ved en berettiget reklamation dækkes af STAUB.

Undtagelser
Garantien dækker ikke:
- Skader pga. forkert håndtering
- Almindeligt slid
- Skader ved manglende overholdelse af vedligeholdelsesinstruktioner
- Ændringer i knopfarve
- Farvevariationer ved brug og tid. For at bevare farven på den mat sorte emalje anbefaler vi at smøre en smule vegetabilsk olie (solsikke eller raps) på indersiden og kanten, inden produktet sættes væk.
- Misfarvning ved maskinopvask
- Skader som følge af stød eller ulykker
- Skader ved forkert opbevaring

Gyldighed
STAUB-garantien gælder kun for produkter, der er købt i Danmark. STAUB-garantien gælder ikke for »B-varer«. STAUB-garantien påvirker ikke eventuelle lovbestemte krav vedrørende mangler og begrænser dem ikke. For at gøre lovbestemte garantikrav gældende skal du kontakte den forhandler, hvor du har købt produktet.

For spørgsmål om STAUB garantien, kontakt venligst følgende selskaber:

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk

DK

GARANTI

Suomi

Onnittelut! Olet nyt uuden STAUB-keittoastian ylpeä omistaja.

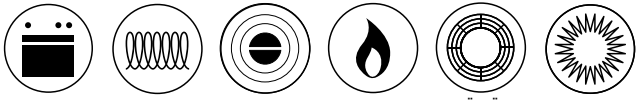
Nauti suosikkireseptiesi valmistamisesta poikkeuksellisella tuotteella. Koe eleganssi, suorituskyky ja helppokäyttöisyys päivästä toiseen, vuodesta toiseen…

Tässä on muutama yksinkertainen ohje, joita sinun tulee noudattaa ennen tuotteen käyttöä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa
Poista tuote pakkauksesta ja irrota kaikki etiketit. Huuhtele tuote lämpimällä vedellä ja anna ilman kuivattaa se. Nyt tuote on valmis käyttöön!

Sallitut / yhteensopivat lämmönlähteet
- STAUB-valurautatuotetta voi käyttää seuraavilla lämmönlähteillä: uuni, sähkö, kaasu, säteilylämpö, induktio ja halogeeni.
- Valitse keittolevy, jonka koko vastaa tuotteen pohjan kokoa.
- Jos käytät induktiolietttä, esilämmitä tuote miedolla lämmöllä 5 minuuttia ennen täydelle teholle siirtymistä. Käytä "booster"-toimintoa varoen.
- STAUB-tuotteen voi myös laittaa uuniin* (paitsi jos siinä on puinen tai silikoninen kahva).

* Maksimilämpötila: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F silikonikahvoilla ja 220 °C / 440 °F lasikannella).



Ruoanvalmistuksen aloittaminen
- Kuumenna emaloitu valurauta hitaasti. Älä kuumenna tyhjää astiaa. Lisää aina tilkka ruokaöljyä ylikuumenemisen estämiseksi.
- Grillituotteissa: esilämmitä samalla tavalla 5 minuuttia miedolla lämmöllä ja sivele öljyä ritilöihin tai ruokaan ennen grillausta.

Varoitukset
- STAUB-tuote voi kuumentua erittäin kuumaksi, mukaan lukien kahvat ja kannen nupit! Käytä aina tuotetta käsitellessäsi lämpöeristettyjä suoja-välineitä (esim. uunikintaita, STAUB-silikonikahvoja).
- Älä aseta kuumaa tuotetta suojaamattomalle pinnalle. Käytä pannunalusta tai patalappua. Älä laita muovia kuuman tuotteen alle – se voi sulaa.
- Ei sovellu mikroaaltouuniin.
- Induktio- ja lasikeraamiset liedet sekä muut herkät pinnat: pintavaurioiden estämiseksi nosta tuotetta, älä vedä. Varmista lisäksi, että keittoastian pohja ja keittotaso ovat puhtaat ennen paistamista tai keittämistä, sillä pienetkin suola- tai sokerijyvät voivat aiheuttaa selvästi näkyviä naarmuja keittotasoon.

Yleisiä ohjeita
- Suosittelemme puisia tai silikonisia keittiövälineitä.
- STAUB-tuotteet voidaan pinota – laita väliin naarmuilta suojaava kerros.
- Voitele valurautatuote säännöllisesti ruokaöljyllä, lämmitä sitä sitten hitaasti liedellä ja pyyhi lopuksi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla. Tämä muodostaa suojaavan kalvon ja parantaa tarttumattomuutta.
- STAUB-tuotteita voi käyttää myös grillissä tai BBQ:ssa.

STAUB-hoito-ohjeet
- Pese tuote lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä tai harjalla.
- Kokkien vinkki: Älä käytä pinttyneisiin ruokajäämiin hankaavia tai syövyttäviä aineita (esim. teräsvillaa). Anna tuotteen jäähtyä täysin ja liota sitä kuumassa vedessä. Voit myös lisätä astiaan pienen määrän vettä ja astianpesuainetta ja lämmittää sitä hetken.
- Jos ruokajäämät eivät irtoa, liota yön yli lämpimässä vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta.
- Tarvittaessa liota muutaman minuutin ajan kiehuvassa vedessä, johon on lisätty 2–3 ruokalusikallista ruokasoodaa.
- Älä käytä uunin puhdistusaineita, metalliharjoja tai karhunkieltä – ne voivat vahingoittaa emalia.
- Kuivaa huolellisesti puhtaalla liinalla ennen säilytystä.

– Tuotteen voi pestä astianpesukoneessa (paitsi jos siinä on puinen kahva), mutta säännöllistä konepesua ei suositella – nykyaikaiset pesuaineet voivat vahingoittaa tuotetta ajan mittaan.
– Nupit ja kahvat voivat löystyä ajan myötä. Tarkista ja kiristä ne tarvittaessa.
– Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen – lämpöshokki voi aiheuttaa halkeamia tai emalin lohkeamisen seuraavassa käytössä.

STAUBin 30 vuoden takuu valurautatuotteille
STAUBin valurautatuotteet valmistetaan erittäin tiukkojen laatuvaatimusten mukaisesti. STAUB myöntää valurautatuotteilleen 30 vuoden takuun, joka koskee STAUB-tuotteen ensimmäistä ostajaa ja joka astuu voimaan ostopäivänä.

Takuu kattaa
Kaikki toiminnalliset viat sekä valmistus- ja materiaalivirheet tavallisessa kotitalouskäytössä koskien STAUB-valurautatuotteita (ilman lisävarusteita).

Takuun käsittely
STAUB arvioi asiakkaan valituksen ja tuotteen ja päättää, kuuluuko vika takuun piiriin. Hyväksytyissä tapauksissa STAUB joko korjaa, vaihtaa osan tai koko tuotteen. Jos tuote on poistunut valikoimasta, tarjotaan vastaavaa tuotetta. STAUB kattaa hyväksytyn takuuasian käsittelykulut.

Takuu kattaa
– Virheellinen käsittely
– Normaali kuluminen
– Hoito-ohjeiden laiminlyönti
– Nuppien värimuutokset
– Värin vaihtelu ajan ja käytön myötä – suosittelemme levittämään hieman kasviöljyä (auringonkukka tai rapsi) tuotteen sisäpintaan ja reunaan ennen säilytystä
– Astianpesukoneen aiheuttamat värimuutokset
– Iskuista tai onnettomuudesta johtuvat vauriot
– Vääränlainen säilytys

Soveltamisala
STAUB-takuu koskee ainoastaan Suomessa ostettuja tuotteita. STAUB-takuu ei koske "B-tuotteita". STAUB-takuu ei vaikuta lainsäädännön mukaisiin takuuvaatimuksiin eikä rajoita niitä. Jos haluat esittää lainsäädännön mukaisia takuuvaatimuksia, ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen.

Jos sinulla on kysymyksiä STAUB-takuusta, ota yhteyttä seuraaviin yrityksiin:

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk

Polski

Gratulacje! Zostałeś właścicielem nowego naczynia kuchennego STAUB.

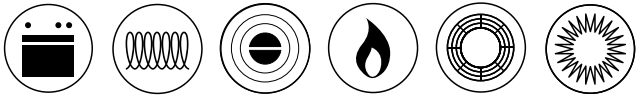
Ciesz się gotowaniem swoich ulubionych potraw z wyjątkowym produktem. Korzystaj z elegancji, wydajności i łatwości użytkowania swojego nowego STAUB-a każdego dnia, przez wiele lat...

Kilka prostych kroków przed pierwszym użyciem.

Przed pierwszym użyciem
Po rozpakowaniu usuń wszystkie etykiety z produktu. Opłucz naczynie ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu. Produkt jest teraz gotowy do użycia!

Dozwolone / kompatybilne źródła ciepła
- Produkty STAUB z żeliwa emaliowanego mogą być używane na następujących źródłach ciepła: piekarniki, płyty elektryczne, gazowe, promiennikowe, indukcyjne i halogenowe.
- Używaj źródła ciepła dopasowanego do średnicy dna naczynia.
- W przypadku płyt indukcyjnych należy wstępnie podgrzać naczynie na niskiej temperaturze przez 5 minut, a następnie można zwiększyć ciepło do maksymalnego poziomu. Funkcje „booster" należy stosować ostrożnie.
- Produkty STAUB można także wkładać do piekarnika* (z wyjątkiem modeli z drewnianymi lub silikonowymi uchwytami).

* Maksymalna temperatura: 250°C / 500°F (200°C / 400°F z silikonowymi uchwytami i 220°C / 440°F z pokrywami szklanymi).



Rozpocznij gotowanie
- Żeliwne naczynia emaliowane należy nagrzewać stopniowo i nigdy nie nagrzewać ich pustych. Zawsze dodaj kroplę oleju, aby zapobiec uszkodzeniu przez przegrzanie.
- W przypadku grillów postępuj w ten sam sposób: wstępne podgrzewanie przez 5 minut na niskim ogniu, a następnie posmaruj żeberka grilla lub potrawę olejem przed grillowaniem.

Ostrzeżenie
- Produkt STAUB, w tym uchwyty i gałki pokrywki, może się bardzo nagrzewać! Aby uniknąć oparzeń, zawsze używaj ochrony termicznej (np. rękawic kuchennych, silikonowych uchwytów STAUB itp.).
- Nie stawiaj gorącego naczynia bezpośrednio na niezabezpieczonych powierzchniach. Zalecamy użycie podstawki lub podkładki pod garnek. Nie kładź plastiku pod gorący produkt, ponieważ może się stopić.
- Produkt nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.
- W przypadku indukcji, płyt ceramicznych lub innych delikatnych powierzchni należy unikać przesuwania naczynia – należy je podnosić, aby nie uszkodzić powierzchni. Dodatkowo należy upewnić się, że przed smażeniem lub gotowaniem dno naczynia i płyty grzejnej są czyste, ponieważ nawet najmniejsze ziarenka soli lub cukru mogą powodować wyraźnie widoczne rysy na płycie grzejnej.

Informacje ogólne
- Zalecamy używanie drewnianych lub silikonowych przyborów kuchennych.
- Produkty STAUB można układać jeden na drugim. Użyj warstwy ochronnej między naczyniami, aby uniknąć zarysowań.
- Regularnie natłuszczaj naczynie STAUB olejem spożywczym, podgrzej powoli i usuń nadmiar oleju papierem kuchennym – tworzy to warstwę ochronną, która poprawia właściwości nieprzywierające.
- Produkty STAUB z żeliwa emaliowanego mogą być używane na grillu lub BBQ.

Instrukcja czyszczenia STAUB
- Myj garnek/patelnię ciepłą wodą, płynem do naczyń i miękką gąbką lub szczotką.
- Porada szefa kuchni: Jeśli na produkcie pozostaną resztki jedzenia, nie używaj środków ściernych ani korozyjnych (np. proszków do szorowania czy druciaków). Po całkowitym ostudzeniu produktu, namocz go w gorącej wodzie lub zagotuj z odrobiną wody i płynu do naczyń, aby usunąć uporczywe resztki.
- W przypadku silnych zabrudzeń, zaleca się moczenie przez noc w ciepłej wodzie z płynem.

- Jeśli nadal nie jest całkowicie czysty, zalej wrzątkiem z 2–3 łyżkami sody oczyszczonej na kilka minut.
- Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, szczotek metalowych ani gąbek drucianych – mogą one uszkodzić emalię.
- Dokładnie wysusz czystą ściereczką i upewnij się, że produkt jest całkowicie suchy przed schowaniem.
- Produkt można myć w zmywarce (z wyjątkiem modeli z drewnianymi uchwytami), ale regularne użycie zmywarki nie jest zalecane. Nowoczesne detergenty mogą uszkodzić produkt przy częstym używaniu.
- Uchwyty i gałki mogą z czasem się poluzować – sprawdzaj co jakiś czas i dokręcaj w razie potrzeby.
- Nigdy nie zanurzaj gorącego produktu STAUB w zimnej wodzie – szok termiczny może spowodować pęknięcia lub odpryski emalii przy ponownym podgrzaniu.

30-letnia gwarancja firmy Staub na wyroby żeliwne
Wyroby żeliwne firmy STAUB są wytwarzane zgodnie z bardzo rygorystycznymi normami jakości. W przypadku wyrobów żeliwnych firma STAUB udziela osobom prywatnym 30-letniej gwarancji dla pierwszego nabywcy produktu STAUB, obowiązującej od daty zakupu.

Zakres gwarancji
Garantii kehtib kõigi funktsionaalsete, tootmis- ja materjalidefektide suhtes, mis tekivad STAUBi malmnõude tavapärasel kodusel kasutamisel (välja arvatud tarvikud).

Garantiinõuete menetlemine
Gwarancja obejmuje wszystkie funkcjonalne, produkcyjne i materiałowe wady naczyń żeliwnych STAUB (z wyłączeniem akcesoriów) podczas normalnego użytkowania domowego.

Realizacja roszczenia gwarancyjnego
STAUB oceni reklamację klienta i dany produkt, a następnie według własnego uznania zdecyduje, czy reklamacja podlega gwarancji. W przypadku pozytywnej decyzji, produkt zostanie naprawiony przez serwis STAUB, usunięte zostaną wadliwe części lub produkt zostanie wymieniony na identyczny. Jeśli dany model nie jest już dostępny, STAUB zaoferuje produkt o podobnych parametrach. Koszty przetworzenia uzasadnionego roszczenia pokrywa STAUB.

Wyłączenia gwarancji
Gwarancja nie obejmuje:
- Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem
- Naturalnego zużycia
- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania instrukcji pielęgnacji
- Zmiany koloru gałek
- Zmian kolorystycznych wnętrza wraz z użytkowaniem – dla czarnej matowej emalii zalecamy rozprowadzenie cienkiej warstwy oleju roślinnego (słonecznikowego lub rzepakowego) po wnętrzu i krawędzi przed przechowywaniem
- Odbarwień po myciu w zmywarce
- Uszkodzeń powstałych w wyniku uderzenia lub wypadku
- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego przechowywania produktu

Zakres obowiązywania
Gwarancja STAUB dotyczy wyłącznie produktów zakupionych w Polsce. Gwarancja STAUB nie obejmuje „towarów klasy B". Gwarancja STAUB nie ma wpływu na ustawowe roszczenia z tytułu wad i nie ogranicza ich zakresu. Aby dochodzić ustawowych roszczeń gwarancyjnych, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.

PL

GWARANCJA

Ελληνικά

Συγχαρητήρια! Είστε πλέον ο υπερήφανος κάτοχος ενός νέου σκεύους STAUB.

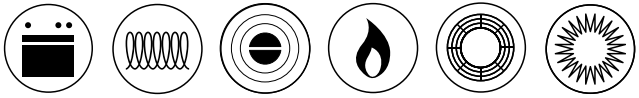
Απολαύστε το μαγείρεμα των αγαπημένων σας συνταγών με ένα εξαιρετικό προϊόν. Ζήστε την κομψότητα, την απόδοση και την ευκολία χρήσης του νέου σας STAUB μέρα με τη μέρα, χρόνο με τον χρόνο…

Ακολουθούν μερικά απλά βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας.

Πριν την πρώτη χρήση
Αφαιρέστε οποιαδήποτε ετικέτα υπάρχει επάνω στο προϊόν. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και αφήστε το να στεγνώσει φυσικά. Το προϊόν είναι έτοιμο προς χρήση!

Επιτρεπόμενες / Συμβατές πηγές θερμότητας
- Τα μαντεμένια προϊόντα STAUB μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε: φούρνο, ηλεκτρικές εστίες, γκάζι, ακτινοβολία, επαγωγική και αλογόνου.
- Επιλέξτε εστία που να ταιριάζει με τις διαστάσεις της βάσης του σκεύους.
- Σε επαγωγικές εστίες, προθερμάνετε σε χαμηλή θερμοκρασία για 5 λεπτά και μετά αυξήστε. Να αποφεύγεται η έντονη λειτουργία "booster".
- Τα προϊόντα μπορούν να τοποθετηθούν και στον φούρνο* (εκτός από αυτά με ξύλινες ή σιλικονένιες λαβές).

* Μέγιστη θερμοκρασία: 250°C / 500°F (200°C / 400°F με σιλικονένια στοιχεία, 220°C / 440°F με γυάλινα καπάκια).



Ξεκινώντας το μαγείρεμα
- Ζεστάνετε το σκεύος σταδιακά και ποτέ άδειο. Προσθέστε λίγο λάδι για αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Για σχάρες: ακολουθήστε τα ίδια βήματα – προθέρμανση για 5 λεπτά και μετά άλειψη με λάδι στις ραβδώσεις ή στο φαγητό.

Προειδοποιήσεις
- Τα προϊόντα STAUB, συμπεριλαμβανομένων των λαβών και των πομολιών, γίνονται πολύ ζεστά! Να χρησιμοποιείτε πάντα θερμομονωτική προστασία (π.χ. γάντια φούρνου).
- Μην τοποθετείτε ζεστό σκεύος πάνω σε ευαίσθητες επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε σουπλά ή βάση. Μην τοποθετείτε πλαστικά από κάτω – μπορεί να λιώσουν.
- Δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Σε επαγωγικές ή κεραμικές επιφάνειες, σηκώνετε το σκεύος αντί να το σύρετε για να αποφύγετε φθορές. Επιπλέον, πριν το ψήσιμο ή το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι ο πάτος των σκευών και της εστίας είναι καθαρός, καθώς ακόμη και τα πιο μικρά κόκκοι αλατιού ή ζάχαρης μπορούν να προκαλέσουν εμφανείς γρατσουνιές στην εστία.

Γενικές πληροφορίες
- Συνιστώνται εργαλεία από ξύλο ή σιλικόνη.
- Τα σκεύη STAUB μπορούν να στοιβάζονται, με προστατευτικό ενδιάμεσο.
- Κατά διαστήματα, επαλείψτε το σκεύος με λάδι και ζεστάνετέ το αργά. Σκουπίστε με χαρτί κουζίνας. Αυτό δημιουργεί προστατευτική μεμβράνη κατά της προσκόλλησης.
- Κατάλληλο και για χρήση σε γκριλ ή BBQ.

Οδηγίες συντήρησης
- Πλένετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι ή βούρτσα.
- Αν υπάρχουν υπολείμματα: μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή καυστικά καθαριστικά. Αφήστε να μουλιάσει ή ζεστάνετε με νερό και απορρυπαντικό για λίγα λεπτά.
- Εάν παραμένει κολλημένο φαγητό, αφήστε το να μουλιάσει όλη νύχτα σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
- Αν ακόμα δεν καθαρίζεται, βράστε νερό με 2-3 κουταλιές σόδα για λίγα λεπτά.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, μεταλλικές βούρτσες ή σύρματα.
- Στεγνώνετε καλά με καθαρό πανί πριν την αποθήκευση.

– Επιτρέπεται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (εκτός από ξύλινες λαβές), όμως δεν συνιστάται συχνή χρήση – τα απορρυπαντικά μπορεί να προκαλέσουν φθορά.
– Τα πομολιά και οι λαβές μπορεί να χαλαρώσουν με τον καιρό – ελέγχετε περιοδικά.
– Μην βυθίζετε το καυτό σκεύος σε κρύο νερό – μπορεί να προκαλέσει ρωγμές ή φθορά στο σμάλτο λόγω θερμικού σοκ.

Η 30ετής εγγύηση της STAUB για τα προϊόντα από χυτοσίδηρο
Τα προϊόντα από χυτοσίδηρο της STAUB κατασκευάζονται σύμφωνα με πολύ αυστηρά πρότυπα ποιότητας. Για τα προϊόντα της από χυτοσίδηρο, η STAUB παρέχει στους ιδιώτες 30ετή εγγύηση για τον πρώτο αγοραστή του προϊόντος STAUB, η οποία ισχύει από την ημερομηνία αγοράς.

Κάλυψη εγγύησης
Η εγγύηση καλύπτει κατασκευαστικά και λειτουργικά ελαττώματα σε προϊόντα από μαντέμι (εξαιρούνται τα αξεσουάρ), για οικιακή χρήση.

Διαδικασία αίτησης
Η STAUB αξιολογεί το πρόβλημα και αποφασίζει εάν καλύπτεται από την εγγύηση. Εάν ναι, θα επισκευάσει ή αντικαταστήσει το προϊόν ή τα εξαρτήματά του. Αν δεν υπάρχει ίδιο προϊόν διαθέσιμο, θα προσφερθεί παρόμοιο. Η STAUB αναλαμβάνει τα κόστη για αιτήματα εντός εγγύησης.

Εξαιρέσεις εγγύησης
Δεν καλύπτονται:
– Φθορές από λανθασμένη χρήση
– Φυσιολογική φθορά
– Μη τήρηση οδηγιών χρήσης
– Αλλαγές στο χρώμα πομολιών
– Χρωματικές διαφοροποιήσεις με τον χρόνο
– Για την ενίσχυση του μαύρου ματ σμάλτου, συνιστάται επάλειψη με ηλιέλαιο ή λάδι κράμβης πριν την αποθήκευση
– Αποχρωματισμοί από πλυντήριο πιάτων
– Ζημιές από πτώσεις ή χτυπήματα
– Κακή αποθήκευση

Πεδίο εφαρμογής
Η εγγύηση της STAUB ισχύει μόνο για προϊόντα που έχουν αγοραστεί στην Ελλάδα. Η εγγύηση της STAUB δεν ισχύει για "προϊόντα Β' κατηγορίας". Η εγγύηση της STAUB δεν επηρεάζει τις νόμιμες αξιώσεις για ελαττώματα και δεν τις περιορίζει. Για να διεκδικήσετε τις νόμιμες αξιώσεις εγγύησης, επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν.

GR

ΕΓΓΥΗΣΗ

日本語

この度はお買い上げありがとうございます。美味しい料理を囲む食卓を、是非ストウブとともにお楽しみください。

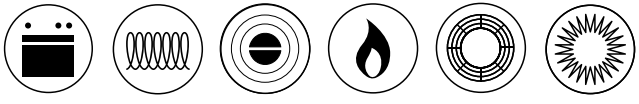
ご使用前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

初めてのご使用前に
包装を外した後、製品に貼ってあるシールや付属品をすべて外し、中性洗剤を使い柔らかいスポンジで汚れを洗い流してください。ぬるま湯で製品をすすぎ、自然乾燥させてください。

対応熱源
— STAUB の鋳鉄製品は以下の熱源で使用できます：オーブン、電気、ガス、ラジエント、IHクッキングヒーター、およびハロゲン。
※一部サイズにおいてはIH対応不可

— 底面サイズに合ったコンロを選んでください。
— IHクッキングヒーターをご使用の場合は、低温で5分間予熱してから火を強めてください。「ブースター」機能の使用は注意が必要です。

— 木製またはシリコーン製のハンドルがついていない限り、STAUB 製品はオーブンでの使用も可能です。
※ 最大温度：250°C（500°F）／シリコンハンドルカバー付きの場合は200°C（400°F）、ガラス蓋付きは220°C（440°F）



料理を始める前に
— エナメル加工された鋳鉄製品は、ゆっくりと弱火で温め始めてください。食材が入っていない状態で高温になるまで空焚きしないでください。過熱による損傷を防ぐため、少量の油を必ず加えてください。

— グリル使用時も同様です。5分間低温で予熱した後、リブ部分や食材に油を塗ってから調理してください。

注意事項
— 調理中調理後は鍋本体、ハンドル、つまみが非常に熱くなります。必ず鍋つかみやSTAUBシリコンハンドルなどを使用してください。

— 鍋が熱い状態のまま、保護されていないテーブルや天板の上に直接置かないでください。トリベットやポットホルダーのような鍋敷きをご使用ください。プラスチックの上に置くと、溶ける恐れがあります。

— 電子レンジでは使用できません。

— IHヒーターのガラスクックトップなど、繊細な天板の上では、製品を引きずると天板表面に傷がつく可能性があります。製品を持ち上げて移動させてください。揚げ物や調理を始める前に、鍋やフライパンの底とコンロの表面の汚れを必ず取り除いてください。わずかな塩や砂糖の粒でも、コンロに目立つ傷をつける原因となります。

一般的なご案内
— 金属製のキッチンツールは鍋内側のマットエマイユ加工を傷つけてしまうおそれがあります。木製またはシリコン製のキッチンツールの使用を推奨します。

— STAUB 製品は蓋を裏返すことで重ねて収納可能です。傷防止のため、間に保護材を挟んでください。

— 定期的に油を塗って低温で加熱し、鍋が冷めてからキッチンペーパーで余分な油を拭き取ると、保護膜が形成され、鍋のもちが良くなります。

— グリルやBBQでもご使用いただけます。

STAUB メンテナンス手順
— 鍋はぬるま湯、中性洗剤を使い柔らかいスポンジで洗ってください。

— シェフのコツ：食べ物のこびりつきがある場合にも、スチールたわし、磨き粉などは使用しないでください。完全に冷めてから、熱湯または水＋洗剤を入れて数分間温めると汚れが落ちやすくなります。

— 頑固な汚れには、一晩ぬるま湯と洗剤に浸け置きしてください。

— それでも落ちない場合は、沸騰したお湯に重曹をスプーン2〜3杯入れて数分浸してください。

— オーブンクリーナー、金属ブラシ、研磨パッドはエナメルを傷つけるため使用しないでください。

— よく洗った後、乾いた清潔な布でしっかりと水気を拭き取り、完全に乾いた状態で保管してください。

— 食器洗い機での洗浄も可能ですが（木製ハンドル付き製品を除く）、頻繁な使用は推奨しません。色と風合いを保つため、手洗いをおすすめします。

— 蓋のつまみやハンドルは時間と共に緩むことがありますので、定期的に確認し必要に応じて締め直してください。

— 熱い状態の鍋を冷水に浸けないでください。急激な温度変化により、ひび割れやエナメルの剥離が生じる恐れがあります。

ストウブ生涯保証
ストウブ鋳鉄ホーローウェア製品は厳しい品質基準に基づいて製造されています。当社ではストウブ鋳物ホーローウェア製品に生涯保証をつけています（購入証明が必要です）。

※日本国内での生涯保証は、日本国内の正規品販売店で購入された証であるシリアルナンバー入りの日本語保証書がついた正規品のみが対象となります。こちらの取扱説明書だけでは日本国内では生涯保証を受けることができません。

保証の対象
ストウブ鋳鉄ホーローウェアにおいて、通常の家庭用品としてご家庭での使用された場合に限られ、機能上製造上素材上の欠陥を対象とします。ただし、コーティングされている製品のコーティング部分は保証対象外となります。また、鋳物ホーローウェア以外のストウブ製品のうち、ステンレス製品はお買い上げ日より10年間の保証、セラミック製品（タジン鍋の蓋）やガラス、金属、木製、プラスチックの部品等は保証対象外となります。

保証請求の処理方法
お客様からの保証の申請があった場合、弊社はお客様の申請と製品の状態を確認し、保証対象かどうかを判断します。保証対象であると判断された場合、修理、部品交換、または同一製品との交換が行われます。同一製品が在庫切れの場合は、同等品を提供します。正当な保証請求に関わる費用は弊社が負担します。

保証対象外事項
以下のような場合は保証の対象外となります：
— 誤った取り扱いによる損傷

— 通常使用による摩耗

— 使用方法やお手入れ方法に従わなかったことによる損傷

— ノブ（蓋のつまみ）の色の変化

— 使用および経年による製品の色味の変化（マットエマイユ加工の色味保持には、定期的なシーズニングを推奨）

— 食器洗い機による変色

— 落下や事故による損傷

— 不適切な保管による損傷

保証の適用範囲
本保証は、米国、カナダ、または英国で購入された製品のみに適用されます。アウトレット等で販売されいてるいわゆる「B級品」には適用されません。この保証は法律上の権利に影響を与えるものではなく、それらを制限するものではありません。

法的保証請求を行うには、製品を購入した販売店にご連絡ください。レシートまたは領収書を大切に保管してください。保証請求には購入証明が必要です。

本保証についてご不明な点がございましたら、以下の会社にご連絡ください。

ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Servicecenter – Gruenewalder Str. 14-22
42657 Solingen – GERMANY
info@zwilling.com

Български

Поздравления! Вече сте горд собственик на нов съд за готвене STAUB.

Насладете се на приготвянето на любимите си рецепти с този изключителен продукт. Наслаждавайте се на елегантността, представянето и лекотата на употреба на вашия нов STAUB – ден след ден, година след година...

Ето няколко прости стъпки, които трябва да следвате, преди да използвате продукта.

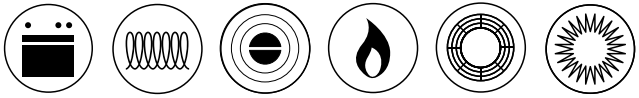
Преди първа употреба

– След разопаковане отстранете всички етикети от продукта. Изплакнете съда с топла вода и го оставете да изсъхне на въздух. Вашият продукт вече е готов за употреба!

Разрешени / Съвместими източници на топлина

– Вашият STAUB чугунен съд може да се използва върху следните източници на топлина: фурни, електрически котлони, газови, лъчисти, индукционни и халогенни.
– Изберете източник на топлина, който съответства на размера на дъното на съда.
– При индукционни котлони, предварително загрейте съда на ниска температура за 5 минути, след което можете да увеличите до пълна мощност. Функциите за "бързо загряване" трябва да се използват с повишено внимание.
– Можете да поставите STAUB съда и във фурна* (с изключение на моделите с дървени или силиконови дръжки).

*Максимална температура: 250°C / 500°F (200°C / 400°F със силиконови дръжки и 220°C / 440°F със стъклени капаци).



Начало на готвене

– Загрявайте емайлираните чугунени съдове бавно и никога не ги загрявайте празни. Винаги добавяйте капка мазнина, за да избегнете повреди от прегряване.
– За грилове използвайте същия метод: предварително загрейте съда на ниска температура за 5 минути, след което намажете с мазнина ребрата или самата храна преди печене.

Внимание

– Чугунените съдове STAUB, включително дръжките и капачките, могат да се нагреят много! За да избегнете изгаряния, винаги използвайте термозащитни аксесоари (напр. ръкавици за фурна, силиконови дръжки STAUB и др.).
– Не поставяйте горещ съд върху незащитени повърхности. Препоръчваме използване на подложка или стойка. Не поставяйте пластмаса под горещия съд – може да се разтопи.
– Не е подходящ за използване в микровълнова фурна.
– При индукционни или стъклокерамични котлони, винаги повдигайте, а не плъзгайте съда STAUB, за да избегнете надраскване. Освен това, преди да започнете да готвите, се уверете, че дъното на съда и котлона са чисти, тъй като дори и най-малките зрънца сол или захар могат да причинят ясно видими драскотини по котлона.

Общи препоръки

– Препоръчваме използване на кухненски инструменти от дърво или силикон.
– STAUB съдовете могат да се съхраняват едно в друго. Поставете защитен слой между тях, за да избегнете надрасквания.
– Препоръчваме периодично намазване на съда с мазнина и леко загряване, след което избърсване с кухненска хартия – това образува защитен филм и подобрява незалепващите свойства.
– STAUB чугунени съдове могат да се използват и върху барбекю.

Инструкции за почистване

- Почиствайте тенджерата/тигана с топла вода, течен препарат и мека гъба или четка.
- Съвет от нашите готвачи: при наличие на остатъци от храна не използвайте абразивни или корозивни продукти като прахове или метални гъби. Оставете съда да се накисне в гореща вода или го загрейте за няколко минути с малко вода и препарат.
- При силно загоряла храна, оставете съда да се накисне за една нощ с топла вода и препарат.
- Ако не се изчисти напълно, накиснете го във вряща вода с 2–3 лъжици сода бикарбонат за няколко минути.
- Не използвайте препарати за фурни, метални четки или гъби, тъй като могат да повредят емайла.
- Подсушете добре със суха кърпа и се уверете, че е напълно сух преди съхранение.
- Може да се мие в съдомиялна (с изключение на съдове с дървени дръжки), но не се препоръчва редовна употреба – съвременните препарати могат да повредят емайла.
- С времето дръжките и капачките може да се разхлабят. Проверявайте и затягайте при нужда.
- Никога не потапяйте горещ съд STAUB в студена вода – термичният шок може да доведе до напукване или загуба на емайл при следващо нагряване.

30-годишната гаранция на Staub за продуктите от чугун

Продуктите от чугун на STAUB се произвеждат съгласно изключително строги стандарти за качество. За своите продукти от чугун STAUB предоставя на физическите лица 30-годишна гаранция за първия купувач на продукта STAUB, валидна от датата на покупката.

Обхват на гаранцията

Гаранцията покрива всички функционални, производствени и материални дефекти при нормална домакинска употреба (с изключение на аксесоари).

Обработка на гаранционни искове

STAUB ще оцени жалбата и ще реши дали попада в гаранционните условия. Ако се приеме, продуктът ще бъде ремонтиран, дефектните части подменени, или продуктът заменен с идентичен. Ако моделът не е наличен, ще се предложи сравним продукт. STAUB покрива разходите по легитимни гаранционни искове.

Изключения от гаранцията

Следните случаи не се покриват:

- Повреди от неправилна употреба
- Обичайно износване
- Неспазване на инструкциите за поддръжка
- Промяна в цвета на дръжките
- Промяна в цвета на продукта с времето – за запазване на вътрешната черна матова повърхност се препоръчва леко намазване с растително масло (слънчогледово или рапично) преди съхранение.
- Обезцветяване от съдомиялна машина
- Повреди от удари или инциденти
- Неправилно съхранение

Валидност на гаранцията

Гаранцията на STAUB важи само за продукти, закупени в България. Гаранцията на STAUB не важи за „Б-стоки". Гаранцията на STAUB не засяга и не ограничава никакви законни претенции за дефекти. За да предявите законни гаранционни претенции, обърнете се към търговеца, от когото сте закупили продукта.

Hrvatski

Čestitamo! Postali ste ponosni vlasnik novog komada STAUB posuđa.

Uživajte u pripremi svojih omiljenih recepata uz ovaj izvanredni proizvod. Uživajte u eleganciji, učinkovitosti i jednostavnosti korištenja vašeg novog STAUB-a iz dana u dan, iz godine u godinu...

Nekoliko jednostavnih koraka koje treba slijediti prije prve uporabe.

Prije prve uporabe
Nakon raspakiravanja, uklonite sve naljepnice koje se nalaze na proizvodu. Isperite proizvod toplom vodom i ostavite da se osuši na zraku. Vaš proizvod je sada spreman za uporabu!

Dopušteni / Kompatibilni izvori topline
- Vaš STAUB proizvod od lijevanog željeza može se koristiti na sljedećim izvorima topline: pećnice, električne ploče, plin, radijantne ploče, indukcija i halogene ploče.
- Odaberite izvor topline koji odgovara dimenzijama dna vašeg posuđa.
- Ako koristite indukcijsku ploču, prethodno zagrijte posuđe na niskoj temperaturi tijekom 5 minuta. Zatim možete povećati temperaturu do maksimuma. Funkcije „booster" na ploči koristite s oprezom.
- STAUB posuđe možete staviti i u pećnicu* (osim onih s drvenim ili silikonskim drškama).

* Maksimalna temperatura: 250°C / 500°F (200°C / 400°F sa silikonskim ručkama, 220°C / 440°F sa staklenim poklopcima).



Započnite s kuhanjem
- Posuđe od emajliranog lijevanog željeza zagrijavajte polako i nikad ga ne zagrijavajte prazno. Uvijek dodajte malo ulja kako biste spriječili oštećenje od pregrijavanja.
- Za roštilje vrijedi isto: prethodno zagrijte posuđe na niskoj temperaturi 5 minuta, a zatim premažite rebra ili hranu uljem prije pečenja.

Upozorenje
- STAUB posuđe, uključujući ručke i gumbiće poklopca, može postati vrlo vruće! Kako biste izbjegli opekline, uvijek koristite toplinski otporne zaštite (npr. rukavice za pećnicu, STAUB silikonske ručke itd.).
- Ne postavljajte vruće posuđe na nezaštićene površine. Preporučujemo uporabu podloška. Nemojte stavljati plastiku ispod vrućeg posuđa jer bi se mogla rastopiti.
- Nije prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Za indukcijske, staklokeramičke i druge osjetljive površine: podignite STAUB posuđe umjesto da ga povlačite kako biste izbjegli oštećenja. Također se pobrinite da su dno posude za kuhanje i ploča za kuhanje čisti prije prženja ili kuhanja, jer čak i najsitnije čestice soli ili šećera mogu uzrokovati vidljive ogrebotine na ploči.

Opće informacije
- Preporučujemo uporabu drvenih ili silikonskih kuhinjskih alata.
- STAUB proizvodi mogu se slagati jedni na druge. Stavite zaštitni sloj između njih kako biste izbjegli ogrebotine.
- Preporučujemo da svoj STAUB proizvod povremeno premažete uljem i polako zagrijete na štednjaku, zatim višak ulja uklonite papirnatim ubrusom. To stvara zaštitni sloj i poboljšava neljepljiva svojstva.
- STAUB lijevano željezo može se koristiti na roštilju ili BBQ-u.

Upute za održavanje STAUB proizvoda
- Očistite lonac/tavu toplom vodom, blagim deterdžentom za suđe i mekom spužvom ili četkom.
- Savjet kuhara: Ako ostanu ostaci hrane, nemojte koristiti abrazivne ili korozivne proizvode poput prašaka za ribanje ili metalnih žica. Nakon što se proizvod potpuno ohladi, ostavite ga da se namače u toploj vodi ili ga zagrijte nekoliko minuta s malo vode i deterdženta kako biste uklonili tvrdokorne ostatke.
- Ako hrana i dalje ostane zalijepljena, ostavite je da se namače u toploj vodi s deterdžentom, po potrebi i preko noći.

- Ako i dalje nije potpuno čisto, preporučujemo da posuđe prokuhate s 2–3 žlice sode bikarbone nekoliko minuta.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice, metalne četke ili spužve koje mogu oštetiti emajl.
- Dobro osušite čistom krpom i pobrinite se da je potpuno suho prije spremanja.
- Možete prati posuđe u perilici posuđa (osim onih s drvenim drškama), ali redovito pranje u perilici se ne preporučuje jer suvremeni deterdženti mogu dugoročno oštetiti proizvod.
- Gumbi i ručke mogu se s vremenom olabaviti. Povremeno provjerite i po potrebi zategnite.
- Nikada ne uranjajte vrući STAUB proizvod u hladnu vodu – toplinski šok može uzrokovati pucanje ili gubitak emajla kod sljedećeg zagrijavanja.

Staubova 30-godišnja garancija na proizvode od lijevanog željeza
STAUB proizvodi od lijevanog željeza izrađuju se prema vrlo strogim standardima kvalitete. Za svoje proizvode od lijevanog željeza, STAUB nudi fizičkim osobama 30-godišnju garanciju za prvog kupca STAUB proizvoda, koja vrijedi od datuma kupnje.

Opseg jamstva
Jamstvo pokriva sve funkcionalne, proizvodne i materijalne nedostatke STAUB posuđa od lijevanog željeza (isključujući dodatke) pri redovitoj kućnoj uporabi.

Rješavanje jamstvenih zahtjeva
STAUB će procijeniti korisničku reklamaciju i proizvod na koji se odnosi, te samostalno odlučiti pokriva li ju jamstvo. Ako je proizvodni nedostatak pokriven STAUB jamstvom, proizvod će biti popravljen, dijelovi zamijenjeni ili proizvod zamijenjen istovjetnim. Ako zamjenski proizvod više nije dostupan, STAUB će ponuditi usporediv proizvod. Troškove obrade opravdanih zahtjeva snosi STAUB.

Isključenja iz jamstva
Tijekom važećeg jamstvenog razdoblja ne pokriva se:
- Oštećenja zbog nepravilnog rukovanja proizvodom
- Općenito trošenje i habanje
- Oštećenja zbog nepridržavanja uputa za održavanje
- Promjena boje gumbića
- Promjena boje proizvoda tijekom korištenja i vremena. Za dodatnu zaštitu mat crnog emajla preporučuje se lagano premazivanje unutrašnjosti i ruba uljem (suncokretovim ili repičinim) prije spremanja.
- Promjena boje uslijed pranja u perilici posuđa
- Oštećenja uslijed udarca ili nesreće
- Oštećenja zbog nepravilnog skladištenja

Područje primjene
STAUB jamstvo odnosi se samo na proizvode kupljene u Hrvatskoj. STAUB jamstvo ne odnosi se na "B-robe". STAUB jamstvo ne utječe na zakonska potraživanja zbog nedostataka niti ih ograničava. Za ostvarivanje zakonskih jamstvenih potraživanja obratite se prodavaču kod kojeg ste kupili proizvod.

Česky

Gratulujeme! Stali jste se hrdým majitelem nového výrobku značky STAUB.

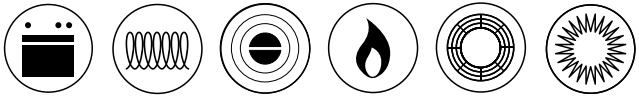
Užívejte si vaření svých oblíbených receptů s tímto výjimečným produktem. Den za dnem, rok co rok – vychutnejte si eleganci, výkon a snadné používání vašeho nového nádobí STAUB…

Než začnete výrobek používat, postupujte podle těchto jednoduchých kroků.

Před prvním použitím
Po rozbalení odstraňte všechny etikety, které mohou být na výrobku připevněny. Opláchněte výrobek teplou vodou a nechte ho uschnout na vzduchu. Nyní je připraven k použití!

Povolené / kompatibilní zdroje tepla
- Litinové výrobky STAUB lze používat na následujících zdrojích tepla: trouba, elektrický, plynový, sálavý, indukční a halogenový vařič.
- Vyberte zdroj tepla, který odpovídá velikosti dna vašeho výrobku.
- Pokud používáte indukční varnou desku, předehřívejte nádobí 5 minut na nízkou teplotu. Poté můžete zvýšit teplotu na maximum. Funkci „booster" používejte opatrně.
- Výrobek STAUB lze také vložit do trouby* (s výjimkou modelů s dřevěnými nebo silikonovými rukojeťmi).

* Maximální teplota: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F se silikonovými úchyty a 220 °C / 440 °F se skleněnými poklicemi).



Začněte vařit
- Zahřívejte smaltované litinové nádobí pomalu a nikdy ho nezahřívejte prázdné. Vždy přidejte kapku oleje, aby nedošlo k poškození přehřátím.
- U grilovacích pánví postupujte stejně: předehřívejte 5 minut na nízké teplotě a poté potřete olejem žebrování nebo potraviny před grilováním.

Upozornění
- Litinový výrobek STAUB včetně rukojetí a úchytů víka se může silně zahřát! Používejte vždy ochranu proti teplu (např. kuchyňské rukavice, silikonové úchyty STAUB apod.).
- Nepokládejte horké nádobí na nechráněné povrchy. Použijte podložku nebo držák na hrnec. Nepokládejte výrobek na plastové povrchy – plast se může roztavit.
- Nevhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- U indukčních varných desek, sklokeramických povrchů nebo jiných citlivých povrchů výrobek vždy zvedejte, nikoli posouvejte, aby nedošlo k poškrábání. Před smažením nebo vařením se navíc ujistěte, že dno nádobí a varné desky je čisté, protože i ty nejmenší zrnka soli nebo cukru mohou způsobit výrazné škrábance na varné desce.

Obecné informace
- Doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní.
- Výrobky STAUB lze stohovat. Vkládejte mezi ně ochrannou vrstvu, abyste zabránili poškrábání.
- Doporučujeme litinové nádobí STAUB pravidelně potřít kuchyňským olejem, pomalu zahřát na plotně a přebytečný olej odstranit papírovou utěrkou. Vznikne tak ochranný film zlepšující nepřilnavé vlastnosti.
- Výrobky STAUB lze používat i na grilu nebo BBQ.

Pokyny k údržbě STAUB
- Umyjte hrnec/pánev teplou vodou, mycím prostředkem a měkkou houbičkou nebo kartáčem.
- Tip našich šéfkuchařů: Pokud na výrobku zůstaly zbytky jídla, nepoužívejte abrazivní nebo žíravé prostředky jako prášky či kovové drátěnky. Po úplném vychladnutí výrobku jej nechte odmočit v horké vodě nebo zahřejte na několik minut s trochou vody a saponátu pro uvolnění odolných zbytků.
- Pokud jídlo zůstává přichycené, doporučujeme nádobí nechat přes noc odmočit v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Pokud ani poté není výrobek čistý, nechte jej pár minut vařit ve vodě s 2–3 lžícemi jedlé sody.

– Nepoužívejte čističe na trouby, kovové kartáče nebo drátěnky – mohou poškodit smalt.
– Osušte důkladně čistou utěrkou a před uložením se vždy ujistěte, že je zcela suchý.
– Výrobek lze mýt v myčce (s výjimkou modelů s dřevěnými rukojeťmi), ale časté mytí v myčce se nedoporučuje – moderní tablety mohou dlouhodobě poškodit povrch.
– Úchyty a knoflíky se mohou časem uvolnit – občas je zkontrolujte a případně dotáhněte.
– Nikdy neponořujte horký výrobek STAUB do studené vody – teplotní šok může způsobit prasknutí nebo odloupnutí smaltu při dalším zahřátí.

30letá záruka společnosti STAUB na litinové výrobky
Litinové výrobky společnosti STAUB jsou vyráběny podle velmi přísných standardů kvality. Na své litinové výrobky poskytuje společnost STAUB soukromým osobám 30letou záruku pro prvního kupujícího výrobku STAUB, která platí od data nákupu.

Rozsah záruky
Záruka se vztahuje na všechny funkční, výrobní a materiálové vady litinového nádobí STAUB (bez příslušenství) při běžném domácím používání.

Rješavanje jamstvenih zahtjevaVyřízení reklamace
STAUB posoudí zákaznickou reklamaci a daný produkt a dle vlastního uvážení rozhodne, zda se na reklamaci vztahuje záruka. Pokud ano, produkt bude opraven zákaznickým servisem STAUB, vadné části budou vyměněny, nebo bude celý produkt vyměněn za identický. Pokud již produkt není v nabídce, STAUB nabídne zákazníkovi srovnatelný výrobek. Náklady na vyřízení oprávněné reklamace nese STAUB.

Výjimky ze záruky
Během platnosti záruky se záruka nevztahuje na:
– Poškození v důsledku nesprávného zacházení
– Běžné opotřebení
– Poškození v důsledku nedodržení pokynů k péči
– Změnu barvy knoflíků
– Barevné odchylky způsobené používáním a časem – pro zachování barvy černého smaltu doporučujeme před uložením potřít vnitřek a okraj rostlinným olejem (např. slunečnicovým nebo řepkovým)
– Změnu barvy způsobenou mytím v myčce
– Poškození způsobené nárazem nebo nehodou
– Poškození způsobené nesprávným skladováním

Rozsah platnosti záruky
Záruka STAUB se vztahuje pouze na výrobky zakoupené v České republice. Záruka STAUB se nevztahuje na „B-zboží". Záruka STAUB nemá vliv na zákonné nároky z vady a nijak je neomezuje. Chcete-li uplatnit zákonné záruční nároky, obraťte se na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

CZ

ZÁRUKA

Romana

Felicitări! Acum ești mândrul proprietar al unei noi piese de vase de gătit STAUB.

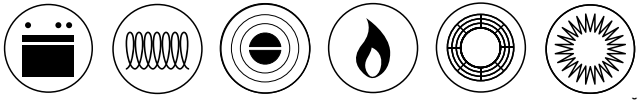
Bucură-te de gătitul rețetelor tale preferate cu un produs excepțional. Bucură-te de eleganța, performanța și ușurința în utilizare a noii tale piese STAUB, zi de zi, an după an...

Iată câțiva pași simpli pe care trebuie să îi urmați înainte de a utiliza produsul.

Înainte de prima utilizare
După despachetare, îndepărtează orice etichetă care ar putea fi atașată produsului. Clătește articolul cu apă caldă și lasă-l să se usuce la aer. Produsul tău este acum gata de utilizare!

Surse de căldură permise / compatibile
- Produsul tău STAUB din fontă poate fi utilizat pe următoarele surse de căldură: cuptor, plite electrice, pe gaz, radiante, cu inducție și cu halogen.
- Alege o sursă de căldură care se potrivește cu dimensiunea bazei produsului.
- Dacă folosești o plită cu inducție, preîncălzește vasul la o temperatură scăzută timp de 5 minute. Apoi poți crește la căldură maximă. Funcțiile de „booster" ale plitelor ar trebui utilizate cu precauție.
- Poți folosi produsul STAUB și în cuptor* (cu excepția celor cu mâner din lemn sau silicon).

* Temperatura maximă: 250°C / 500°F (200°C / 400°F cu mânere din silicon și 220°C / 440°F cu capace din sticlă).



Începe să gătești
- Încălzește produsele din fontă emailată treptat și nu le încălzi niciodată când sunt goale. Adaugă întotdeauna o picătură de ulei de gătit pentru a preveni deteriorarea prin supraîncălzire.
- Pentru grătare, folosește aceeași metodă: preîncălzirea la temperatură mică timp de 5 minute, apoi unge cu ulei nervurile tigăii sau alimentele înainte de a le pune la grătar.

Avertismente
- Produsul tău STAUB din fontă, inclusiv mânerele și butoanele capacelor, se pot încinge foarte tare! Pentru a evita arsurile, folosește întotdeauna protecții termice (de ex. mănuși pentru cuptor, mânere din silicon STAUB etc.).
- Nu așeza vasele fierbinți direct pe suprafețe neprotejate. Se recomandă folosirea unui suport sau a unui prosop gros. Nu pune plastic sub produsul fierbinte, deoarece se poate topi.
- Nu este potrivit pentru utilizarea în cuptoare cu microunde.
- Pentru plite cu inducție, suprafețe vitroceramice sau alte suprafețe fragile, ridică vasul STAUB în loc să-l tragi pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit. În plus, înainte de a prăji sau găti, asigurați-vă că fundul vasului și al plitei sunt curate, deoarece chiar și cele mai mici cristale de sare sau zahăr pot provoca zgârieturi vizibile pe plită.

Informații generale
- Se recomandă utilizarea ustensilelor de bucătărie din lemn sau silicon.
- Produsele STAUB pot fi stivuite. Pune un strat de protecție între ele pentru a evita zgârieturile.
- Se recomandă ungerea periodică a produsului STAUB din fontă cu ulei de gătit și încălzirea lentă pe aragaz, apoi îndepărtarea excesului cu hârtie de bucătărie. Acest lucru formează o peliculă protectoare ce îmbunătățește proprietățile antiaderente.
- Produsele STAUB din fontă pot fi utilizate și pe grătar sau BBQ.

Instrucțiuni de întreținere STAUB
- Curăță vasul cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete sau perie moale.
- Sfatul bucătarilor noștri: Dacă rămân resturi alimentare, nu folosi produse abrazive sau corozive precum pudre de curățat sau bureți metalici. După ce s-a răcit complet, lasă produsul la înmuiat în apă fierbinte sau încălzește-l câteva minute cu puțină apă și detergent pentru a înlătura reziduurile.
- Dacă alimentele sunt lipite, se recomandă înmuierea în apă caldă cu detergent, chiar și peste noapte dacă e necesar.

- Dacă nu s-a curățat complet, se poate înmuia în apă clocotită cu două-trei linguri de bicarbonat de sodiu pentru câteva minute.
- Nu folosi produse de curățare pentru cuptor, perii metalice sau bureți abrazivi, deoarece pot deteriora emailul.
- Uscă bine cu o cârpă curată și asigură-te că este complet uscat înainte de depozitare.
- Produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase (cu excepția celor cu mânere din lemn), dar utilizarea frecventă nu este recomandată. Detergenții moderni pot deteriora produsul în timp.
- Butoanele și mânerele se pot slăbi în timp. Verifică periodic și strânge-le dacă este necesar.
- Nu introduce niciodată produsul STAUB în apă rece cât este încă fierbinte: șocul termic poate cauza fisuri sau desprinderea emailului la următoarea utilizare.

Garanția STAUB de 30 de ani pentru produsele din fontă
Produsele din fontă STAUB sunt fabricate conform unor standarde de calitate foarte stricte. Pentru produsele sale din fontă, STAUB acordă persoanelor fizice o garanție de 30 de ani pentru primul cumpărător al produsului STAUB, valabilă de la data achiziției.

Acoperirea garanției
Garanția acoperă toate defectele funcționale, de fabricație și de material ale vaselor STAUB din fontă (cu excepția accesoriilor) în cazul utilizării casnice obișnuite.

Procesarea cererilor de garanție
STAUB va analiza reclamația clientului și produsul în cauză și va decide, la discreția sa, dacă reclamația este acoperită de garanție. Dacă da, produsul va fi reparat de serviciul clienți STAUB, se vor înlocui piesele defecte sau se va înlocui produsul cu unul identic. Dacă produsul nu mai este disponibil, STAUB va oferi un produs comparabil. STAUB va suporta costurile unei reclamații justificate.

Excluderi din garanție
Pe durata valabilității garanției nu sunt acoperite:
- Deteriorări cauzate de manipularea necorespunzătoare
- Uzura generală
- Deteriorări din cauza nerespectării instrucțiunilor de îngrijire
- Schimbarea culorii butoanelor
- Variații de culoare datorate utilizării și timpului. Pentru a păstra culoarea emailului negru mat, se recomandă ungerea ușoară a interiorului și marginii produsului cu ulei vegetal (floarea soarelui sau rapiță) înainte de depozitare.
- Decolorarea produsului din cauza spălării în mașina de vase
- Deteriorări cauzate de impact sau accidente
- Deteriorări cauzate de depozitarea necorespunzătoare

Domeniul de aplicare
Garanția STAUB se aplică numai produselor achiziționate în România. Garanția STAUB nu se aplică „produselor de categoria B". Garanția STAUB nu afectează și nu limitează drepturile legale privind defectele. Pentru a vă exercita drepturile legale de garanție, contactați distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

RO

GARANȚIE

Slovensky

Blahoželáme! Práve ste sa stali hrdým majiteľom nového kusu kuchynského riadu značky STAUB.

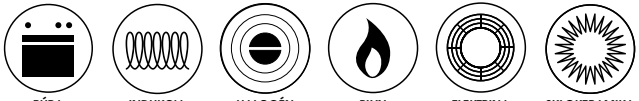
Užívajte si varenie svojich obľúbených receptov s výnimočným produktom. Vychutnajte si eleganciu, výkon a jednoduchosť používania svojho nového riadu STAUB – deň čo deň, rok čo rok...

Tu je niekoľko jednoduchých krokov, ktoré by ste mali vykonať pred použitím produktu.

Pred prvým použitím
Po vybalení odstráňte všetky nálepky z výrobku. Opláchnite predmet teplou vodou a nechajte ho voľne vyschnúť. Váš produkt je teraz pripravený na použitie!

Povolené / Kompatibilné zdroje tepla
- Váš liatinový výrobok STAUB môžete používať na nasledujúcich zdrojoch tepla: rúra, elektrický, plynový, sálavý, indukčný a halogénový sporák.
- Zvoľte zdroj tepla, ktorý zodpovedá rozmerom dna vášho výrobku.
- Pri použití indukcie predhrievajte hrniec na nízkej teplote 5 minút, potom môžete zvýšiť teplotu. Funkcie „booster" používajte opatrne.
- Výrobok môžete použiť aj v rúre* (s výnimkou verzií s drevenou alebo silikónovou rukoväťou).

* Maximálna teplota: 250 °C (200 °C pri silikónových úchytkách, 220 °C pri sklenených pokrievkach).



Začiatok varenia
- Liatinové výrobky s emailom zahrievajte pomaly a nikdy ich nezohrievajte prázdne. Vždy pridajte kvapku oleja, aby ste predišli poškodeniu z prehriatia.
- Pri grilovacích panviciach postupujte rovnako: predhrejte na nízkom ohni 5 minút a potom potrite rebrovanie alebo jedlo olejom.

Upozornenie
- Výrobky STAUB (vrátane úchytiek a gombíkov na pokrievkach) sa môžu veľmi zohriať! Používajte tepelne odolné ochranné pomôcky (napr. rukavice do rúry, silikónové úchyty STAUB atď.).
- Nikdy nepokladajte horúci riad na nechránene povrchy. Používajte podložku pod horúce nádoby. Nepokladajte horúci výrobok na plastové povrchy – plast sa môže roztaviť.
- Nevhodné do mikrovlnnej rúry.
- Na indukčných varných doskách a sklokeramike vždy dvíhajte výrobok, neťahajte ho – zabránite poškodeniu povrchu. Pred smažením alebo varením sa uistite, že dno riadu a varná doska sú čisté, pretože aj najmenšie zrnká soli alebo cukru môžu spôsobiť výrazné škrabance na varná doske.

Všeobecné informácie
- Odporúčame používať drevené alebo silikónové kuchynské náradie.
- Výrobky STAUB sa dajú stohovať. Použite ochrannú vrstvu medzi nimi, aby ste zabránili poškrabaniu.
- Pravidelne potierajte vnútro olejom a zľahka zahrievajte, prebytočný olej zotrite papierovým obrúskom – vytvorí sa ochranný film a zlepší sa nepriľnavosť.
- Výrobky STAUB z liatiny môžete používať aj na grile alebo BBQ.

Pokyny na údržbu
- Čistite teplou vodou, tekutým čistiacim prostriedkom a jemnou hubkou alebo kefkou.
- Tip od našich kuchárov: pri zvyškoch jedla sa vyhnite abrazívnym alebo korozívnym prostriedkom (napr. kovovým hubkám). Nechajte výrobok úplne vychladnúť a namočte ho do horúcej vody, prípadne krátko povarte s trochou vody a saponátu.
- Ak je zvyšok stále prilepený, namočte výrobok na noc do teplej vody so saponátom.
- Ak to nestačí, povarte výrobok niekoľko minút vo vode s 2–3 lyžicami sódy bikarbóny.
- Nepoužívajte čističe rúry, kovové kefy ani drôtenky – môžu poškodiť smalt.
- Po umytí dôkladne osušte a uložte až po úplnom vyschnutí.

– Výrobok je možné umývať v umývačke riadu (s výnimkou modelov s drevenou rukoväťou), ale pravidelné umývanie v umývačke sa neodporúča – moderné čistiace prostriedky môžu časom poškodiť výrobok.
– Rukoväte a gombíky sa môžu časom uvoľniť – pravidelne ich kontrolujte a v prípade potreby dotiahnite.
– Nikdy neponárajte horúci výrobok do studenej vody – teplotný šok môže pri ďalšom použití spôsobiť praskliny alebo poškodenie smaltu.

30-ročná záruka spoločnosti STAUB na liatinové výrobky
Liatinové výrobky STAUB sa vyrábajú podľa veľmi prísnych noriem kvality. Na svoje liatinové výrobky poskytuje spoločnosť STAUB súkromným osobám 30-ročnú záruku pre prvého kupujúceho výrobku STAUB, platnú od dátumu nákupu.

Rozsah záruky
Záruka sa vzťahuje na všetky funkčné, výrobné a materiálové chyby liatinového riadu STAUB (s výnimkou príslušenstva) pri bežnom domácom používaní.

Uplatnenie záruky
STAUB posúdi sťažnosť zákazníka a rozhodne, či je daná chyba krytá zárukou. Ak áno, produkt opraví, vymení chybný diel alebo celý produkt za rovnaký. Ak sa už rovnaký produkt nevyrába, ponúkne porovnateľný výrobok. Náklady na spracovanie oprávnenej reklamácie hradí STAUB.

Výnimky zo záruky
Počas platnosti záruky sa nevzťahuje na:
– Poškodenie nesprávnym používaním
– Bežné opotrebovanie
– Poškodenie z dôvodu nedodržania pokynov na údržbu
– Zmenu farby gombíkov
– Farebné zmeny v dôsledku používania a času. (Pre zvýraznenie farby matného čierneho smaltu odporúčame potrieť vnútro a okraj olejom – slnečnicovým alebo repkovým – pred uložením.)
– Zafarbenie po umývaní v umývačke riadu
– Poškodenie v dôsledku nárazu alebo nehody
– Poškodenie v dôsledku nesprávneho skladovania

Platnosť záruky
Záruka STAUB sa vzťahuje iba na výrobky zakúpené na Slovensku. Záruka STAUB sa nevzťahuje na „B-tovar". Záruka STAUB nemá vplyv na zákonné nároky vyplývajúce z vád a nijako ich neobmedzuje. Ak chcete uplatniť zákonné záručné nároky, obráťte sa na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili.

Slovenski

Čestitamo! Zdaj ste ponosni lastnik novega kosa posode STAUB.

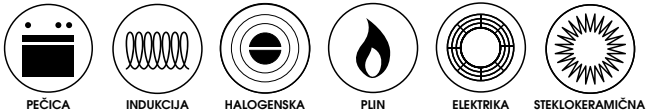
Uživajte v pripravi svojih najljubših receptov z izjemnim izdelkom. Uživajte v eleganci, zmogljivosti in enostavni uporabi vaše nove posode STAUB – dan za dnem, leto za letom...

Tukaj je nekaj preprostih korakov, ki jih morate upoštevati pred uporabo izdelka.

Pred prvo uporabo
Po odvijanju odstranite vse nalepke, ki so morda pritrjene na vaš izdelek. Izdelek sperite s toplo vodo in ga pustite, da se posuši na zraku. Vaša posoda je zdaj pripravljena za uporabo!

Dovoljeni / združljivi viri toplote
- Vaš izdelek STAUB iz litega železa lahko uporabljate na naslednjih virih toplote: pečica, elektrika, plin, sevanje, indukcija in halogen.
- Uporabljajte vir toplote, ki ustreza velikosti dna izdelka.
- Če uporabljate indukcijsko kuhalno ploščo, predhodno segrejte posodo pri nizki temperaturi 5 minut. Nato lahko temperaturo povečate. Funkcijo "booster" uporabljajte previdno.
- Izdelek STAUB lahko uporabite tudi v pečici* (razen modelov z lesenimi ali silikonskimi ročaji).

* Najvišja temperatura: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F s silikonskimi ročaji in 220 °C / 440 °F s steklenimi pokrovi).



Začetek kuhanja
- Posodo iz emajliranega litega železa segrevajte počasi in je nikoli ne segrevajte prazne. Vedno dodajte kapljico olja za kuhanje, da preprečite poškodbe zaradi pregretja.
- Za žare (grill) uporabite enako metodo: predgrejte na nizki temperaturi 5 minut in nato namažite rešetke ali živila z oljem pred peko.

Opozorilo
- Izdelek STAUB iz litega železa, vključno z ročaji in gumbi na pokrovu, se lahko zelo segreje! Zaščitite se pred opeklinami z uporabo toplotno izolirnih pripomočkov (npr. rokavic za pečico, silikonskih ročajev STAUB itd.).
- Ne postavljajte vroče posode na nezaščitene površine. Uporabite podstavek ali držalo. Pod vročo posodo nikoli ne polagajte plastike, saj se lahko stopi.
- Ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Pri indukcijskih in steklokeramičnih ploščah ter drugih občutljivih površinah izdelek vedno dvignite, namesto da bi ga vlekli, da se izognete poškodbam. Poleg tega poskrbite, da je pred peko ali kuhanjem dno posode in kuhalne plošče čisto, saj že najmanjši zrnci soli ali sladkorja lahko povzročijo vidne praske na kuhalni plošči.

Splošne informacije
- Priporočamo uporabo lesenih ali silikonskih kuhinjskih pripomočkov.
- Izdelke STAUB je možno zložiti. Mednje položite zaščitno plast za preprečevanje prask.
- Priporočamo, da izdelek STAUB redno premažete z oljem in ga počasi segrejete, nato pa odvečna olja odstranite s papirnato brisačo. Tako ustvarite zaščitni sloj, ki izboljša nelepljive lastnosti.
- Izdelki STAUB iz litega železa so primerni tudi za uporabo na žaru (BBQ).

Navodila za vzdrževanje STAUB
- Posodo očistite s toplo vodo, blagim detergentom in mehko gobico ali krtačko.
- Nasvet naših kuharskih mojstrov: Če ostanejo ostanki hrane, ne uporabljajte agresivnih ali korozivnih sredstev, kot so čistilni praški ali kovinske gobice. Počakajte, da se posoda popolnoma ohladi, nato jo namočite v vročo vodo ali segrejte z malo vode in detergenta, da odstranite trdovratne ostanke.
- Če hrana ostane prilepljena, jo namočite v toplo vodo z detergentom, po potrebi čez noč.
- Če je še vedno umazana, priporočamo, da jo nekaj minut namakate v vreli vodi z dvema ali tremi žlicami sode bikarbone.
- Ne uporabljajte čistil za pečico, kovinskih krtač ali gobic, ki lahko poškodujejo emajl.

– Dobro osušite z mehko krpo in se prepričajte, da je popolnoma suha pred shranjevanjem.
– Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju (razen z lesenimi ročaji), a redna uporaba ni priporočena – sodobni detergenti lahko sčasoma poškodujejo posodo.
– Gumbi in ročaji se lahko sčasoma zrahljajo – občasno preverite in po potrebi zategnite.
– Vroče posode nikoli ne potapljajte v hladno vodo – toplotni šok lahko povzroči pokanje ali odstopanje emajla.

30-letna garancija podjetja STAUB za izdelke iz litega železa
Izdelki iz litega železa podjetja STAUB so izdelani v skladu z zelo strogimi standardi kakovosti. Podjetje STAUB za svoje izdelke iz litega železa posameznikom podeljuje 30-letno garancijo za prvega kupca izdelka STAUB, ki velja od datuma nakupa.

Obseg garancije
Garancija krije vse funkcionalne, proizvodne in materialne napake posode iz litega železa STAUB (brez dodatkov) ob običajni gospodinjski uporabi.

Uveljavljanje garancijskih zahtevkov
STAUB bo ocenil reklamacijo in zadevni izdelek ter po lastni presoji odločil, ali je krita z garancijo. Če gre za upravičeno napako, bo STAUB izdelek popravil, zamenjal okvarjene dele ali celoten izdelek z enakim. Če identičnega izdelka ni več v ponudbi, bo ponujen primerljiv izdelek. Stroške uveljavljanja upravičenega zahtevka krije STAUB.

Izključitev iz garancije
Garancija ne krije:
– Poškodb zaradi nepravilne uporabe
– Obrabe zaradi običajne uporabe
– Poškodb zaradi neupoštevanja navodil za nego
– Spremembe barve gumbov
– Razlik v barvi, ki nastanejo z uporabo in časom (Za boljši videz notranjega mat črnega emajla priporočamo, da ga pred shranjevanjem rahlo premažete z rastlinskim oljem – sončničnim ali repičnim.)
– Razbarvanja zaradi pomivanja v pomivalnem stroju
– Poškodb zaradi padcev ali nesreč
– Poškodb zaradi nepravilnega shranjevanja

Obseg veljavnosti
Garancija STAUB velja le za izdelke, kupljene v Sloveniji. Garancija STAUB ne velja za "B-izdelke". Garancija STAUB ne vpliva na zakonske zahtevke zaradi napak in jih ne omejuje. Za uveljavljanje zakonskih garancijskih zahtevkov se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

Magyar

Gratulálunk! Mostantól Ön egy STAUB edény büszke tulajdonosa.

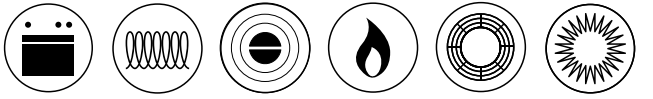
Élvezze kedvenc receptjeinek elkészítését egy kivételes termékkel. Élvezze a STAUB eleganciáját, teljesítményét és könnyű használatát nap mint nap, évről évre…

Íme néhány egyszerű lépés, amelyet a termék használata előtt be kell tartania.

Első használat előtt
A csomagolás eltávolítása után vegye le az esetleges címkéket. Öblítse el a terméket meleg vízzel, majd hagyja megszáradni. A termék most már használatra kész!

Engedélyezett / Kompatibilis hőforrások
- A STAUB öntöttvas termékek a következő hőforrásokon használhatók: sütő, elektromos, gáz, sugárzó, indukciós és halogén főzőlap.
- Olyan hőforrást válasszon, amely megfelel az edény aljának méretéhez.
- Indukciós főzőlapon való használat esetén alacsony hőfokon melegítse elő az edényt 5 percig, ezután emelheti a hőmérsékletet. Az indukciós főzőlap "booster" funkcióját óvatosan használja.
- A STAUB edények sütőben is használhatók* (kivéve fa vagy szilikon nyelű modellek).

*Maximális hőmérséklet: 250°C / 500°F (szilikon fogantyúkkal 200°C / 400°F, üvegfedővel 220°C / 440°F).



Főzés megkezdése
- Az zománcozott öntöttvas edényeket lassan melegítse fel, és soha ne hagyja őket üresen felforrósodni. Mindig tegyen egy kevés étolajat az edénybe, hogy elkerülje a túlmelegedés okozta károkat.
- Grill esetén is ugyanígy járjon el: előmelegítés 5 percig alacsony hőfokon, majd kenje be olajjal a bordákat vagy az ételt grillezés előtt.

Figyelmeztetés
- A STAUB öntöttvas edény, beleértve a fogantyúkat és a fedő gombját is, rendkívül forróvá válhat! Égési sérülések elkerülése érdekében mindig hőszigetelő eszközökkel (pl. sütőkesztyű, STAUB szilikon fogantyúvédő stb.) használja.
- Ne helyezze a forró edényt hőérzékeny felületre. Használjon edényalátétet. Soha ne tegyen műanyagot a forró edény alá – megolvadás veszélye!
- Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
- Indukciós vagy kerámialapos főzőlap esetén az edényt emelje meg, ne húzza – így elkerülhető a főzőlap karcolása. Emellett ügyeljen arra, hogy sütés vagy főzés előtt a főzőedény és a főzőlap alja tiszta legyen, mert a legkisebb só- vagy cukorszemcsék is jól látható karcolásokat okozhatnak a főzőlapon.

Általános információk
- Fakanál vagy szilikon eszközök használata javasolt.
- A STAUB edények egymásra rakhatók, de közéjük védőréteget (pl. textil) kell helyezni.
- Időnként kenje be az edényt vékony réteg étolajjal, melegítse fel lassan, majd törölje le a felesleges olajat papírtörlővel. Ez védőfilmet képez, amely javítja a tapadásmentességet.
- Használható grillen vagy BBQ-n is.

STAUB karbantartási útmutató
- Meleg vízzel, folyékony mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy kefével tisztítsa.
- Séf tipp: ha ételmaradvány marad az edényen, ne használjon durva vagy maró tisztítószereket (pl. dörzspor, fém súroló). Hagyja ázni meleg vízben, vagy forraljon benne egy kevés vizet és mosogatószert.
- Ha az étel még mindig odaragadt, áztassa be meleg vízbe és mosogatószerbe, akár egy éjszakán át.
- Ha még mindig nem tiszta, főzze néhány percig vízben 2-3 evőkanál szódabikarbónával.
- Ne használjon sütőtisztítókat, fémkefét vagy súroló szivacsot – ezek károsíthatják a zománcot.

- Alaposan szárítsa meg tiszta ruhával, és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- Mosogatógépben is mosható (fa nyelű modellek kivételével), de nem ajánlott rendszeresen. A modern mosogatószerek hosszú távon károsíthatják az edényt.
- A gombok és fogantyúk idővel meglazulhatnak – időnként ellenőrizze és húzza meg őket.
- Soha ne merítse forró edényét hideg vízbe – a hirtelen hőmérsékletváltozás repedést vagy a zománc sérülését okozhatja.produit STAUB quelques minutes avec un peu d'eau et de produit vaisselle pour enlever les résidus persistants.

A STAUB 30 éves garanciája az öntöttvas termékekre
A STAUB öntöttvas termékeit rendkívül szigorú minőségi előírások szerint gyártják. Öntöttvas termékeire a STAUB 30 éves garanciát biztosít a magánszemélyek számára, amely a STAUB-termék első vásárlójára vonatkozik, és a vásárlás napjától érvényes.

A garancia terjedelme
A garancia a funkcionális, gyártási és anyaghibákra terjed ki, rendeltetésszerű, háztartási használat mellett (kivéve kiegészítők).

Garanciális ügyintézés
A STAUB megvizsgálja a vásárlói panaszt és a terméket, és saját hatáskörében dönti el, hogy a garancia érvényesíthető-e. Ha igen, a terméket megjavítja, az alkatrészt kicseréli, vagy azonos (vagy hasonló) termékre cseréli. A garanciális ügyintézés költségét a STAUB állja.

A garancia kizárásai
A garancia nem terjed ki az alábbiakra:
- Helytelen használatból eredő károk
- Általános elhasználódás
- A karbantartási útmutató be nem tartása
- A gomb színének megváltozása
- A termék színének elhalványulása idővel. A matt fekete zománc színének élénkítésére ajánlott kevés napraforgó- vagy repceolajjal bekenni a belső felületet és a peremet tárolás előtt.
- Mosogatógépes tisztítás okozta elszíneződés
- Ütés vagy baleset okozta sérülés
- Helytelen tárolás okozta károk

Földrajzi érvényesség
A STAUB jótállás kizárólag a Magyarországon vásárolt termékekre vonatkozik. A STAUB jótállás nem vonatkozik a „B-kategóriás termékekre". A STAUB jótállás nem érinti a hibákkal kapcsolatos jogi igényeket, és azokat nem korlátozza. A jogi jótállási igények érvényesítéséhez forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akinél a terméket vásárolta.

Türkçe

Tebrikler!
Artık yeni bir STAUB pişirme gerecinin sahibisiniz.

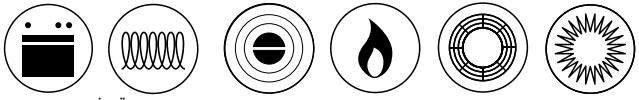
Favori tariflerinizi, olağanüstü bir ürünle pişirmenin keyfini çıkarın. Yeni STAUB ürününüzün zarafeti, performansı ve kullanım kolaylığı size her gün ve yıllar boyunca eşlik etsin.

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki basit adımları izleyin:

İlk kullanımdan önce
Paketi açtıktan sonra ürün üzerinde varsa etiketleri çıkarın. Ürünü ılık su ile durulayın ve kendi kendine kurumaya bırakın. Artık kullanıma hazır!

Uyumlu Isı Kaynakları
- STAUB döküm demir ürününüz bu ısı kaynaklarında kullanılabilir: fırın, elektrikli ocak, gazlı ocak, radyan, indüksiyon ve halojen.
- Isı kaynağınızı ürününüzün taban ölçüsüne uygun seçin.
- İndüksiyonlu ocakta kullanırken, ürünü düşük sıcaklıkta 5 dakika kadar ön ısıtın, ardından tam ısıya geçin. Ocaktaki „booster" (güç arttırıcı) fonksiyonlar dikkatli kullanılmalıdır.
- STAUB ürününüzü fırına da koyabilirsiniz* (ahşap veya silikon saplı olanlar hariç).

*Maksimum sıcaklık: 250°C / 500°F (silikon kulplarda 200°C / 400°F, cam kapaklarda 220°C / 440°F).



Pişirmeye Başlarken
- Emaye kaplı döküm demir ürünleri yavaşça ısıtın ve asla boş halde ısıtmayın. Aşırı ısınmayı önlemek için daima biraz sıvı yağ ekleyin.
- Izgara tavalarda da aynı yöntemi uygulayın: düşük ısıda 5 dakika ön ısıtıp, ardından ızgara tava yüzeyine veya yiyeceğin üzerine yağ sürün.

Uyarılar
- STAUB döküm demir ürününüz, saplar ve kapak tutacakları dahil olmak üzere çok ısınabilir! Yanıkları önlemek için ısıya dayanıklı eldivenler (örn. fırın eldiveni, STAUB silikon saplar) kullanın.
- Ürün hâlâ sıcakken doğrudan hassas yüzeylere koymayın. Nihale veya altlık kullanmanızı öneririz. Altına plastik koymayın; eriyebilir.
- Mikrodalga fırın için uygun değildir.
- İndüksiyonlu ocak, cam seramik yüzeyler veya diğer hassas yüzeylerde, yüzeyin zarar görmesinden kaçınmak için STAUB ürününüzü kaydırmak yerine kaldırarak hareket ettirin. Ayrıca, kızartma veya pişirme işleminden önce pişirme kabının ve ocak gözünün tabanının temiz olmasına dikkat edin, çünkü en küçük tuz veya şeker taneleri bile ocak gözünde belirgin çiziklere neden olabilir.

Genel Bilgiler
- Ahşap veya silikon mutfak gereçleri ile kullanmanız tavsiye edilir.
- STAUB ürünleri üst üste konabilir. Çizilmeyi önlemek için aralarına koruyucu bir katman yerleştirin.
- STAUB döküm demir ürününü düzenli olarak hafifçe yağlayın, ocakta yavaşça ısıtın ve fazla yağı kağıt havluyla silin. Bu işlem, yapışmazlık özelliğini artıran koruyucu bir tabaka oluşturur.
- STAUB döküm demir ürünler ızgarada veya barbeküde de kullanılabilir.

STAUB bakım talimatları
- Tencere veya tavayı ılık su, sıvı bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger veya fırça ile temizleyin.
- Şefimizden ipucu: Tencerede yemek artığı kaldıysa, asla aşındırıcı ürünler (metal sünger, sert temizleyiciler) kullanmayın. Ürün tamamen soğuduktan sonra sıcak suda bekletin veya içine az miktarda su ve deterjan koyarak birkaç dakika ısıtın.
- Yiyecek kalıntıları hala çıkmıyorsa, ılık su ve deterjan içinde (gerekirse bir gece boyunca) bekletin.
- Hâlâ temizlenmediyse, tencere/tavanızı birkaç dakika boyunca içine 2-3 kaşık karbonat eklediğiniz kaynar suyun içine daldırarak bekletin.

- Fırın temizleyici, metal fırça veya tel sünger kullanmayın; emaye kaplama zarar görebilir.
- Temiz bir bezle tamamen kurulayın ve saklamadan önce iyice kuruduğundan emin olun.
- Ürününüz bulaşık makinesinde yıkanabilir (ahşap saplılar hariç), fakat düzenli bulaşık makinesi kullanımı önerilmez. Modern bulaşık makinesi deterjanları ürüne zarar verebilir.
- Zamanla kulp ve saplar gevşeyebilir. Ara sıra kontrol edin ve gerekirse sıkın.
- Ürünü sıcakken asla soğuk suya daldırmayın: oluşabilecek termal şok, bir sonraki ısıtmada çatlamaya veya emaye kaybına yol açabilir.

Dökme ürünler için 30 yıllık STAUB garantisi
STAUB döküm demir ürünler en sıkı kalite standartlarına göre üretilmiştir. STAUB, bireysel kullanıcılara satın alınan ürünler için, satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 30 Yıl Sınırlı Garanti sunar (satın alma belgesi gereklidir).

Garanti Kapsamı
Bu garanti, STAUB döküm demir ürünlerinin (aksesuarlar hariç) düzenli ev kullanımı sırasında oluşabilecek fonksiyonel, üretimsel ve materyal hatalarını kapsar.

Garanti Süreci
STAUB, müşteri şikayetini ve ilgili ürünü değerlendirerek, garanti kapsamında olup olmadığına kendi takdirine göre karar verir. Hata garanti kapsamındaysa, ürünü onarır, parça değiştirir veya aynı ürünle yeniler. Ürün artık üretilmiyorsa, benzer bir ürünle değiştirir. Geçerli garanti taleplerinin işlem maliyeti STAUB tarafından karşılanır.

Garanti Dışı Durumlar
Garanti süresince aşağıdaki durumlar kapsam dışıdır:
- Yanlış kullanım sonucu oluşan hasar
- Genel aşınma ve yıpranma
- Bakım talimatlarına uyulmaması sonucu hasar
- Tutacaklardaki renk değişimleri
- Kullanıma ve zamana bağlı renk değişimleri mat siyah iç emayenin rengini korumak için, ürünü saklamadan önce iç kısmına ve kenarına az miktarda ayçiçek veya kolza yağı sürün.
- Bulaşık makinesinde yıkamadan kaynaklanan renk solmaları
- Darbe veya kaza sonucu oluşan hasar
- Yanlış saklama nedeniyle oluşan hasar

Geçerlilik
STAUB garantisi „B sınıfı" ürünlerde geçerli değildir. Yasal garanti haklarınızı etkilemez veya sınırlandırmaz. Yasal haklar için ürünü satın aldığınız mağazayla iletişime geçin. Fatura ve/veya satış fişini saklayın; garanti işleminde gereklidir.

Garanti ile ilgili sorularınız için lütfen aşağıdaki şirketlerle iletişime geçin:

ZWILLING J.A. HENCKELS
MUTFAK VE GÜZELLİK ÜRÜNLERİ LTD. ŞTİ.
İçerenköy Mahallesi Efor Plaza
Destan Sokak No:6 Kat:2
Ataşehir / İstanbul
T: 0850 288 17 31

Lietuvių

Sveikiname! Jūs tapote naujuoju STAUB virtuvės indo savininku.

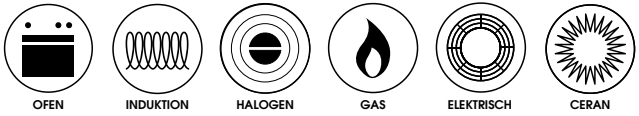
Gaminkite mėgstamus patiekalus su išskirtiniu indu. Mėgaukitės elegancija, efektyvumu ir naudojimo paprastumu – diena iš dienos, metai iš metų...

Prieš naudodami produktą, atlikite keletą paprastų veiksmų.

Prieš naudojant pirmą kartą
Išpakuokite gaminį ir pašalinkite visas etiketes. Nuplaukite šiltu vandeniu ir leiskite išdžiūti. Jūsų gaminys paruoštas naudoti!

Leidžiami / Suderinami šilumos šaltiniai
- STAUB keta sus indas tinka naudoti su šiais šilumos šaltiniais: orkaitėmis, elektrinėmis, dujinėmis, spindulinėmis, indukcinėmis ir halogeninėmis kaitlentėmis.
- Pasirinkite šilumos šaltinį, kurio skersmuo atitinka indo dugną.
- Naudodami indukcinę kaitlentę, 5 minutes kaitinkite gaminį ant žemos temperatūros, tada didinkite karštį. Atsargiai naudokite „booster" funkciją.
- STAUB gaminį galima dėti ir į orkaitę* (išskyrus indus su medinėmis ar silikoninėmis rankenomis).

* Maksimali temperatūra: 250 °C / 500 °F (200 °C / 400 °F su silikoninėmis rankenomis ir 220 °C / 440 °F su stikliniais dangčiais).



Maisto gaminimo pradžia
- Emaliuotą ketaus indą kaitinkite lėtai ir niekada nekaitinkite tuščio. Visada įpilkite lašelį aliejaus.
- Kepimo grotelėms taikoma ta pati taisyklė: kaitinkite 5 minutes ant žemos temperatūros ir patepkite riebalais groteles ar maistą prieš kepdami.

Įspėjimas
- STAUB gaminiai (įskaitant rankenas ir dangčių rankenėles) gali įkaisti! Naudokite šilumai atsparias priemones (pvz., orkaitės pirštines, silikonines rankenas).
- Nedėkite karšto indo ant neapsaugoto paviršiaus. Naudokite padėkliuką ar audinį. Nedėkite plastiko po karštu indu – gali ištirpti.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelėje.
- Naudodami indukcinę ar stiklo keramikos kaitlentę – visada kelkite, o ne stumkite indą, kad nepažeistumėte paviršiaus. Be to, prieš kepdami ar virkdami, įsitikinkite, kad puodo dugnas ir kaitlentė yra švarūs, nes net mažiausi druskos ar cukraus grūdeliai gali palikti aiškiai matomus įbrėžimus ant kaitlentės.

Bendra informacija
- Rekomenduojama naudoti medinius ar silikoninius įrankius.
- Gaminiai gali būti dedami vienas ant kito – naudokite apsauginį sluoksnį.
- Reguliariai patepkite indą aliejumi, šiek tiek pašildykite ir pašalinkite aliejaus perteklių popieriniu rankšluosčiu – tai pagerina nelipnumo savybes.
- STAUB ketaus indai tinka naudoti ir ant grilio ar BBQ.

STAUB priežiūros instrukcijos
- Plaukite šiltu vandeniu, skystu plovikliu ir minkšta kempine ar šepetėliu.
- Šefų patarimas: jei liko maisto likučių, nenaudokite abrazyvinių ar ėsdinančių priemonių. Leiskite indui atvėsti, tada pamirkykite karštame vandenyje arba pakaitinkite su trupučiu vandens ir ploviklio.
- Jei maistas vis tiek prilipęs – pamirkykite per naktį.
- Jei tai nepadeda – užvirinkite vandenį su 2–3 šaukštais sodos ir pamirkykite kelias minutes.
- Nenaudokite orkaitės valiklių, metalinių šepečių ar šiurkščių kempinių – jos gali pažeisti emalį.
- Gerai nusausinkite švariu rankšluosčiu prieš padėdami.
- Galima plauti indaplovėje (išskyrus gaminius su medinėmis rankenomis), bet tai nerekomenduojama dėl galimo emalio pažeidimo.
- Laikui bėgant rankenos ar dangčio rankenėlės gali atsilaisvinti – retkarčiais patikrinkite ir priveržkite.
- Niekada nepanardinkite karšto indo į šaltą vandenį – tai gali sukelti įtrūkimus ar emalio pažeidimus.

STAUB viso gyvenimo ribota garantija
STAUB ketaus gaminiai gaminami laikantis griežčiausių kokybės standartų. STAUB suteikia viso gyvenimo ribotą garantiją pirmiesiems pirkėjams nuo pirkimo datos (reikia pirkimo įrodymo).

STAUB 30 metų garantija ketaus gaminiams
STAUB ketaus gaminiai gaminami laikantis itin griežtų kokybės standartų. STAUB suteikia privatiems asmenims 30 metų garantiją savo ketaus gaminiams, kuri galioja pirmajam STAUB gaminio pirkėjui nuo pirkimo dienos.

Garantinių pretenzijų nagrinėjimas
STAUB įvertins kliento skundą ir nuspręs, ar jis patenka į garantijos taikymo sritį. Jei taip – gaminys bus pataisytas, pakeista dalis arba visas gaminys. Jei tokio pat gaminio nebėra, pasiūlomas panašus. Garantijos nagrinėjimo išlaidas padengia STAUB.

Garantijos netaikymas
Garantija negalioja, jei:
- Padaryta žala dėl netinkamo naudojimo
- Įprastas nusidėvėjimas
- Nesilaikyta priežiūros nurodymų
- Spalvos pakitimas (rankenėlių ar viso gaminio)
- Pakitimai atsirado dėl laiko ir naudojimo. Norėdami išlaikyti matinės juodos spalvos emalį – prieš laikymą patepkite aliejumi.
- Spalvos pakitimai dėl indaplovės naudojimo
- Smūgių ar nelaimingų atsitikimų padaryta žala
- Netinkamas laikymas

Galiojimo teritorija
Galiojimo teritorija
STAUB garantija galioja tik Lietuvoje įsigytiems gaminiams. STAUB garantija netaikoma „B klasės" prekėms. STAUB garantija neturi įtakos jokiems teisiniams reikalavimams dėl defektų ir jų neapriboja. Norėdami pareikšti teisinius garantinius reikalavimus, kreipkitės į pardavėją, pas kurį įsigijote gaminį.

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk

Latviski

Apsveicam! Jūs esat kļuvis par jauna STAUB virtuves trauka īpašnieku.

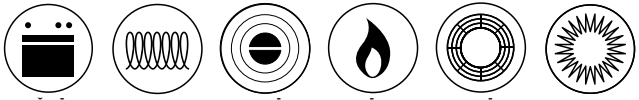
Izbaudiet savu iecienītāko recepšu gatavošanu ar izcilu produktu. Izbaudiet STAUB eleganci, veiktspēju un lietošanas ērtumu dienu no dienas, gadu pēc gada...

Pirms produkta lietošanas veiciet šādus vienkāršus soļus.

Pirms pirmās lietošanas
Pēc izpakošanas noņemiet visas etiķetes, kas var būt piestiprinātas produktam. Noskalojiet produktu ar siltu ūdeni un ļaujiet tam nožūt gaisā. Tagad produkts ir gatavs lietošanai!

Atļautie / Saderīgie siltuma avoti
- Jūsu STAUB čuguna izstrādājumu var lietot uz šādiem siltuma avotiem: cepeškrāsnīs, elektriskajām, gāzes, starojuma, indukcijas un halogēna plītīm.
- Izvēlieties siltuma avotu, kas atbilst jūsu trauka pamatnes izmēram.
- Ja lietojat indukcijas plīti, uzsildiet trauku pie zemas temperatūras 5 minūtes. Pēc tam varat palielināt līdz maksimālajai jaudai. Indukcijas "booster" funkcijas izmantojiet piesardzīgi.
- Jūs varat ievietot STAUB trauku arī cepeškrāsnī* (izņemot traukus ar koka vai silikona rokturiem).

* Maksimālā temperatūra: 250°C/500°F (200°C/400°F ar silikona rokturiem un 220°C/440°F ar stikla vākiem).



Gatavošanas sākšana
- Uzkarsējiet emaljēto čugunu lēni un nekad nesildiet to tukšu. Vienmēr pievienojiet pilienu eļļas, lai novērstu pārkaršanu.
- Griliem izmantojiet to pašu metodi: 5 minūšu uzkarsēšana zemā temperatūrā un tad pārklājiet restes vai ēdienu ar eļļu pirms cepšanas.

Brīdinājumi
- Jūsu STAUB čuguna trauks, tostarp rokturi un vāka pogas, var kļūt ļoti karsti! Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet karstumizturīgus aizsargus (piemēram, cepeškrāsns cimdus, STAUB silikona rokturus u. c.).
- Nenovietojiet karstu trauku uz nepasargātām virsmām. Izmantojiet karstumizturīgus paliktņus. Nenovietojiet plastmasas priekšmetus zem karsta trauka, jo tie var izkust.
- Nav piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Uz indukcijas, stikla vai citu trauslu virsmu plītīm vienmēr paceliet STAUB trauku, nevis slidiniet to, lai izvairītos no virsmas bojājumiem. Pirms cepšanas vai vārīšanas pārliecinieties, ka virtuves piederumu un plīts virsma ir tīra, jo pat vismazākie sāls vai cukura graudiņi var izraisīt redzamas skrāpējumus uz plīts virsmas.

Vispārīga informācija
- Iesakām izmantot koka vai silikona virtuves rīkus.
- STAUB traukus var sakraut vienu uz otra. Starp tiem ievietojiet aizsargkārtu, lai izvairītos no skrāpējumiem.
- Ieteicams regulāri ieeļļot čuguna trauku ar eļļu, uzsildīt uz plīts un pēc tam ar virtuves papīru noņemt lieko eļļu. Tas izveido aizsargplēvi, kas uzlabo nepiedegošās īpašības.
- STAUB čuguna izstrādājumus var izmantot uz grila vai BBQ.

STAUB kopšanas instrukcijas
- Mazgājiet katlu/pannu ar siltu ūdeni, šķidrajām trauku ziepēm un mīkstu sūkli vai birsti.
- Šefpavāru padoms: ja uz trauka ir palikuši ēdiena atlikumi, nelietojiet abrazīvus vai korozīvus līdzekļus, piemēram, metāla sūkļus. Kad produkts ir pilnībā atdzisis, iemērciet to karstā ūdenī vai uzsildiet ar nedaudz ūdens un trauku ziepēm, lai mīkstinātu atlikumus.
- Ja ēdiens joprojām pielipis, iemērciet trauku siltā ūdenī ar trauku ziepēm uz nakti.
- Ja vēl joprojām netīrs, iemērciet to vārošā ūdenī ar 2–3 karotēm sodas uz dažām minūtēm.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, metāla birstes vai skrubjus, kas var sabojāt emalju.

– Rūpīgi nosusiniet ar tīru drānu un vienmēr uzglabājiet pilnīgi sausu.
– Trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā (izņemot ar koka rokturiem), taču tas nav ieteicams regulārai lietošanai. Mūsdienu trauku mazg. līdzekļi ilgtermiņā var sabojāt emalju.
– Rokturi un pogas laika gaitā var atbrīvoties. Laiku pa laikam pārbaudiet un pievelciet, ja nepieciešams.
– Nekad neiemērciet karstu STAUB trauku aukstā ūdenī – termošoks var izraisīt plaisas vai emaljas nolobīšanos.

STAUB 30 gadu garantija čuguna izstrādājumiem
STAUB čuguna izstrādājumi tiek ražoti saskaņā ar ļoti stingriem kvalitātes standartiem. SAVIEM čuguna izstrādājumiem STAUB piešķir privātpersonām 30 gadu garantiju, kas attiecas uz STAUB izstrādājuma pirmo pircēju un stājas spēkā no pirkuma datuma.

Garantijas apjoms
Garantija attiecas uz visiem funkcionālajiem, ražošanas un materiālu defektiem STAUB čuguna izstrādājumos (izņemot aksesuārus) mājsaimniecības lietošanā.

Garantijas prasību apstrāde
STAUB izvērtēs klienta sūdzību un attiecīgo produktu un pēc saviem ieskatiem lems, vai sūdzība atbilst garantijai. Ja defekts ietilpst garantijas noteikumos, STAUB nodrošinās remontu, nomainīs bojātās detaļas vai visu produktu. Ja produkts vairs nav sortimentā, piedāvās līdzvērtīgu produktu. STAUB sedz visus ar pamatotu prasību saistītos izmaksas.

Garantijas izslēgšana
Garantija nesedz šādas situācijas:
– Produkta nepareiza lietošana
– Dabīga nolietojuma pazīmes
– Kopšanas instrukciju neievērošana
– Pogas krāsas izmaiņas
– Krāsas izmaiņas no lietošanas ar laiku. Lai paspilgtinātu melnās matētās emaljas krāsu, iesakām uzklāt nedaudz augu eļļas (saulespuķu vai rapšu) uz iekšpuses un malas pirms uzglabāšanas.
– Krāsas maiņa trauku mazg. mašīnas dēļ
– Bojājumi triecienu vai negadījumu rezultātā
– Nepareiza uzglabāšana

Piemērošanas joma
STAUB garantija attiecas tikai uz Latvijā iegādātajiem produktiem. STAUB garantija neattiecas uz „B-precēm". STAUB garantija neietekmē un neierobežo likumā noteiktās prasības par defektiem. Lai izmantotu likumā noteiktās garantijas prasības, sazinieties ar izplatītāju, pie kura iegādājāties produktu.

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk

LV

GARANTIJA

Русский

Наши поздравления! вы приобрели продукцию компании STAUB.

Наслаждайтесь приготовлением блюд по своим любимым рецептам, используя исключительную продукцию, которую вы будете ценить за элегантность, эффективность и простоту использования…

Несколько простых шагов перед первым использованием.

Перед первым использованием

– После распаковки, удалите этикетки, приклеенные на поверхности вашего изделия. Промойте ваше изделие под горячей водой и дайте ему высохнуть. Ваше изделие готово к использованию.

Допустимые/совместимые Источники нагрева

– Чугунные изделия STAUB могут использоваться на следующих источниках тепла: электрические и газовые плиты, духовые шкафы, индукционные плиты, галогенные источники тепла и излучатели.
– Выберите конфорку, соответствующую размеру дна вашей посуды.
– При использовании индукционной плиты, разогревайте вашу посуду на малой мощности в течение 5 минут. Затем вы можете увеличить мощность нагрева. Тем не менее, используйте функцию быстрого нагрева (booster) с осторожностью.
– Вы также можете поместить свою посуду STAUB в духовой шкаф* (кроме посуды с деревянными или силиконовыми ручками).

*Макс. Температура 250 °C (200°C – при наличии силиконовых ручек и 220°C – стеклянных крышек).



Начало приготовления

– Посуду из эмалированного чугуна необходимо нагревать постепенно. Никогда не нагревайте чугунную посуду пустой, всегда добавляйте немного масла, чтобы избежать повреждений в результате перегрева.
– При приготовлении на сковороде-гриль, нагревайте сковороду как указано выше, затем распределите кисточкой масло по внутренней поверхности посуды.

Предупреждения

– Ваше чугунное изделие STAUB (включая ручки самого изделия и ручки крышек) может сильно нагреваться. Чтобы избежать ожогов всегда используйте термоустойчивые средства защиты (прихватки-рукавицы, силиконовые ручки STAUB и т.д.)
– Не ставьте горячую посуду на незащищенную поверхность. Мы рекомендуем использовать подставку под горячее или прихватку. Не ставьте горячую посуду на пластиковую поверхность, это может привести к её повреждению.
– Не подходит для использования в микроволновой печи.
– При использовании плит с индукционными или стеклокерамическими покрытиями, при перемещении приподнимайте вашу посуду STAUB, чтобы она не скользила по поверхности, во избежание повреждения варочной панели. Кроме того, перед жаркой или варкой убедитесь, что дно посуды и варочной панели чистые, поскольку даже мельчайшие крупицы соли или сахара могут оставить заметные царапины на варочной панели.

Общая информация

– Используйте деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.
– Для хранения посуду STAUB можно ставить стопкой, но используйте защитные прокладки для предотвращения возникновения царапин.
– Мы рекомендуем Вам регулярно очищать чугунное изделие STAUB через равные промежутки времени. Для этого нанесите небольшое количество растительного масла на внутреннюю поверхность кокота, затем медленно нагрейте его на плите и уберите излишки масла с помощью бумажного полотенца. Это формирует защитную пленку, которая улучшает антипригарные свойства.
– чугунные изделия STAUB можно использовать на гриле или для барбекю.
– Посуду STAUB можно ставить одну в другую для компактного хранения. Поместите защитную прокладку между изделиями, чтобы избежать повреждений.

Советы по уходу за изделиями STAUB

- Мойте кокот/сковороду в теплой воде, используя жидкость для мытья посуды и мягкую губку или щетку.
- Совет от наших шеф-поваров: если вы случайно обнаружили остатки продуктов питания, не используйте для мытья продукции абразивные или корродирующие материалы, такие как чистящие средства и металлические губки для мытья посуды. Полностью заморозьте изделие и поместите в горячую воду или нагревайте под тёплой водой в течение нескольких минут, чтобы частички пищи отстали от поверхности изделия STAUB.
- Если в кокоте/сковороде остались остатки пищи, замочите их в теплой воде и жидкости для мытья посуды, и, если необходимо, оставьте на ночь.
- Если посуда все еще не очистилась, мы рекомендуем залить кокот/сковороду горячей водой с 2-3 столовыми ложками соды на несколько минут.
- Не используйте средства для очистки плит, металлические щетки или губки, которые могут привести к необратимым повреждениям посуды.
- Тщательно протрите вашу посуду чистым полотенцем, убедитесь, что она сухая, перед тем как поставить в шкаф.
- Посуду STAUB можно мыть в посудомоечной машине (кроме посуды с деревянными ручками), однако частое мытье в машине не рекомендуется. Современные моющие средства способны наносить существенный вред характеристикам изделия, что сокращает срок его службы.
- Крепления ручек могут ослабнуть по мере использования. Время от времени проверяйте надежность крепления ручек, при необходимости завинчивайте их более надёжно.
- Никогда не погружайте горячее изделие STAUB в холодную воду: термический шок может вызвать повреждение или потрескивание эмали, из-за чего изделие может не выдержать следующие нагревания.

Гарантия STAUB на весь срок эксплуатации*чугунных изделий

Чугунные изделия производства STAUB изготовляются по высочайшим стандартам качества. STAUB предоставляет частным лицам *ограниченную гарантию на весь срок эксплуатации чугунных изделий производства STAUB. Гарантия действует с момента покупки (необходим подтверждающий покупку документ) и распространяется на первичных покупателей изделий STAUB.

Объем гарантии

Гарантия охватывает все функциональные дефекты, производственный брак и изъяны в материале чугунной посуды (без принадлежностей) марки STAUB при обычном использовании в домашнем хозяйстве.

Исключение гарантии

Действие гарантии не распространяется на следующие случаи:

- неправильное обращение с изделием
- обычный износ изделия
- несоблюдение указаний по уходу
- Изменение цвета ручек
- Изменение цвета посуды с течением времени и частотой использования. Для сохранения цвета внутренней черной эмали, мы рекомендуем наносить небольшое количество растительного масла на внутреннюю поверхность и под ободок посуды перед тем, как убрать в шкаф.
- изменение окраски продукта в результате мытья в посудомоечной машине
- повреждения продукта вследствие ударов или несчастных случаев
- неправильное хранение продукта

Область действия

Гарантия STAUB распространяется на изделия, приобретенные в Российской Федерации. Гарантия STAUB не распространяется на второсортные изделия. Гарантия STAUB не за трагивает возможную законную гарантию и не ограничивает ее. Для заявления претензий по законной гарантии, пожалуйста, обращайтесь в магазин, в котором Вы приобрели продукт. При вопросах относительно гарантии STAUB обращайтесь, пожалуйста, к следующим контактным лицам:

Российская Федерация:

ООО «Цвиллинг Джей. Эй. Хенкельс Рус», 127015, г. Москва, ул. Новодмитровская, дом 2, корпус 2, помещение 23И.

или напишите нам электронное сообщение по адресу: info@zwilling.ru

Сохраните этот счет и/или чек после совершения покупки. Чтобы воспользоваться гарантией, требуется предоставить доказательство совершенной покупки!

Для получения дополнительной информации

ознакомьтесь с нашим сайтом www.staub.fr

или свяжитесь с нами по электронной почте info@zwilling.ru

или посредством почтового отправления по адресу: ООО «Цвиллинг Джей. Эй. Хенкельс Рус», 127015, г. Москва, ул. Новодмитровская, дом 2, корпус 2, помещение 23И.

Eesti

Palju õnne! Te olete nüüd uhke STAUBi kööginõu omanik.

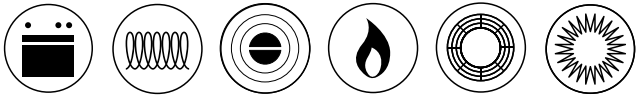
Nautige oma lemmikretseptide valmistamist selle erakordse tootega. Nautige oma uue STAUBi elegantsi, jõudlust ja kasutusmugavust päevast päeva, aastast aastasse...

Enne toote kasutamist peaksite järgima mõningaid lihtsaid samme.

Enne esmakordset kasutamist
Eemaldage pakend ja kõik tootele kinnitatud etiketid. Loputage toodet sooja veega ja laske õhu käes kuivada. Teie toode on nüüd kasutamiseks valmis!

Lubatud / ühilduvad soojusallikad
- Teie STAUBi malmnõud sobivad kasutamiseks järgmiste soojusallikatega: ahi, elektripliit, gaasipliit, kiirgus-, induktsioon- ja halogeenpliit.
- Valige soojusallikas, mis vastab nõu põhja mõõtudele.
- Induktsioonpliidil eelsoojendage nõu madalal kuumusel 5 minutit, seejärel võib kuumust tõsta. Booster-funktsioone kasutage ettevaatlikult.
- STAUBi nõusid võib panna ka ahju* (v.a. puidust või silikoonist käepidemetega tooted).

* Maksimaalne temperatuur: 250 °C / 500 °F (silikoonkäepidemetega 200 °C / 400 °F ja klaaskaanega 220 °C / 440 °F).



Küpsetamise alustamine
- Kuumutage emailitud malmnõusid aeglaselt ja ärge kunagi kuumutage neid tühjalt. Lisage alati tilk õli, et vältida ülekuumenemisest tingitud kahjustusi.
- Grillpannide puhul toimige samamoodi: eelsoojendage madalal kuumusel 5 minutit ja määrige enne grillimist õli ribidele või toidule.

Hoiatus
- STAUBi malmnõud (ka käepidemed ja kaanenupud) võivad kuumeneda väga tuliseks! Kasutage alati kuumakindlaid kaitsevahendeid (nt pajakindad, STAUBi silikoonkäepidemed jne).
- Ärge asetage kuuma nõud kaitsmata pindadele. Kasutage kuumaaluseid või pannialuseid. Ärge asetage plastikut kuuma nõu alla – see võib sulada.
- Ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Induktsioon-, klaaskeraamiliste ja muude õrnade pindade puhul tõstke nõu, mitte ärge libistage seda, et vältida kriimustusi või kahjustusi. Veenduge lisaks, et enne praadimist või keetmist oleksid poti ja pliidi põhi puhtad, sest isegi väikseimad soola- või suhkruterad võivad põhjustada pliidile selgelt nähtavaid kriimustusi.

Üldinfo
- Soovitame kasutada puidust või silikoonist köögitarvikuid.
- STAUBi tooteid võib ladustada üksteise peale. Kasutage kriimustuste vältimiseks vahekihina kaitsematerjali.
- Hööruge oma STAUBi malmnõud aeg-ajalt toiduõliga, kuumutage aeglaselt pliidil ja eemaldage üleliigne õli majapidamispaberiga. See loob kaitsekihi ja parandab mittenakkuvust.
- STAUBi nõusid võib kasutada ka grillil või BBQ-l.

STAUBi hooldusjuhised
- Puhastage pott/pann sooja vee, nõudepesuvahendi ja pehme käsna või harjaga.
- Kokkade nipp: kui nõule jääb toidujääke, ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid vahendeid (nt puhastuspulbreid või metallkäsnasid). Kui toode on täielikult jahtunud, laske sel leotada kuumas vees või kuumutage mõne minuti jooksul koos veega ja nõudepesuvahendiga, et eemaldada järelejäänud mustus.
- Kui toit jääb ikka kinni, laske nõul leotuda soojas vees ja pesuvahendis (vajadusel üleöö).
- Kui see ikka ei aita, soovitame keeta vees koos 2–3 lusikatäie soodaga mõned minutid.
- Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, metallharju ega terasharju, need võivad kahjustada emailkihti.

– Kuivatage hoolikalt ja veenduge, et nõu oleks enne hoiulepanekut täiesti kuiv.
– Toodet võib pesta nõudepesumasinas (v.a. puidust käepidemetega nõud), kuid seda ei soovitata regulaarselt teha – kaasaegsed pesuvahendid võivad toodet aja jooksul kahjustada.
– Käepidemed ja nupud võivad aja jooksul lõtvuda – kontrollige aeg-ajalt ja pingutage vajadusel.
– Ärge kunagi kastke kuuma nõud külma vette – soojussõkk võib põhjustada pragunemist või emailikihi irdumist järgmisel kuumutamisel.

STAUB-i 30-aastane garantii malmist toodetele
STAUB-i malmist tooted on valmistatud väga rangete kvaliteedistandardite kohaselt. STAUB annab oma malmist toodetele eraisikutele 30-aastase garantii, mis kehtib STAUB-i toote esimesele ostjale alates ostukuupäevast.

Garantii ulatus
Garantii kehtib kõigi funktsionaalsete, tootmis- ja materjalidefektide suhtes, mis tekivad STAUBi malmnõude tavapärasel kodusel kasutamisel (välja arvatud).

Garantiinõuete menetlemine
STAUB hindab kliendi kaebust ja kontrollib toodet ning otsustab omal äranägemisel, kas see kuulub garantii alla. Kui jah, parandatakse toode STAUBi klienditeeninduses, asendatakse defektsed osad või kogu toode samaväärsega. Kui toodet pole enam saadaval, pakutakse samaväärset alternatiivi. Kõik õigustatud garantiijuhtumid katab STAUB.

Garantii välistused
Garantii ei kehti järgmistel juhtudel:
– Ebaõige kasutamise tõttu tekkinud kahjustused
– Tavaline kulumine
– Hooldusjuhiste mittejärgimisest tingitud kahjustused
– Nuppude värvimuutused
– Tooni muutused aja ja kasutuse jooksul. (Soovitame määrida sisepind ja ääris enne hoiustamist taimeõliga, nt päevalille- või rapsiõliga.)
– Värvimuutus nõudepesumasinas pesemise tõttu
– Põrutusest või õnnetusest tekkinud kahjustused
– Vale hoiustamise tõttu tekkinud kahjustused

Kohaldamisala
STAUB-i garantii kehtib ainult Eestis ostetud toodete suhtes. STAUB-i garantii ei kehti nn B-kaupade suhtes. STAUB-i garantii ei mõjuta puudustega seotud seaduslikke nõudeid ega piira neid. Seaduslike garantiinõuete esitamiseks pöörduge müüja poole, kellelt toote ostsite.

ZWILLING J. A. Henckels Scandinavia A/S

info@zwilling.dk












Plus d'informations
More information
www.zwilling.com

Membre du groupe ZWILLING
Member of the ZWILLING Group

8004194 – 11/26 – ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Str. 14-22 – 42657 Solingen – Allemagne/Germany