

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1003212

STAUB | CERAMIQUE - Cocotte - bell pepper shape - 0.45 liter - ceramic - yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte - Bell Pepper Shape - 0.45 Liter - Ceramic - Yellow

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Cocotte, designed in the shape of a bell pepper and made of high-quality ceramic. This unique cookware is not only functional but also adds a charming aesthetic to your kitchen. The 0.45-liter capacity makes it perfect for individual servings or small side dishes.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte on stable, flat surfaces to avoid accidental tipping.
- Heat Resistance: The ceramique cocotte is designed to withstand high temperatures. However, do not expose it to direct flame or heat sources not intended for ceramic cookware.
- Handling Hot Items: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, as it will become very hot during use.
- Avoid Shock: Do not subject the cocotte to sudden temperature changes (e.g., placing it from freezer to oven) to prevent cracking.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children during usage, especially when hot.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Ceramique Cocotte - Bell Pepper Shape
- Material: Ceramic
- Color: Yellow
- Capacity: 0.45 Liter
- Dimensions: 15.5 x 15.5 x 8.5 cm
- Weight: 0.7 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from packaging and inspect for any damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry.
3. Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface to show off its charming design.
4. Ensure your oven rack is positioned to accommodate the height of the cocotte.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired cooking temperature.
2. Prepare your ingredients and place them inside the cocotte.
3. Cover the cocotte with its lid and place it in the preheated oven.
4. Follow your recipe's guidelines for cooking time.
5. Use caution when removing from the oven, as the handle and sides will be hot.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to maintain its finish.
- If using a dishwasher, place it securely in the top rack to avoid chipping.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers. For stubborn stains, soak in warm soapy water or use a non-abrasive cleaner.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If the cocotte chips or cracks: Discontinue use immediately. Assess the damage and consider contacting customer service.
- If food sticks to the surface: Ensure to use enough cooking oil or liquid when preparing your dish.
- If there's an odor during cooking: This may occur during the first few uses. Proper washing and seasoning may help.

8. Disposal

This product is made from ceramic and can be disposed of in accordance with local waste management regulations. DO NOT dispose of in regular household waste. Recycling at specialized facilities is encouraged.

9. Contact

For additional assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub! Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Staub Keramik Cocotte (Paprika-Form, 0,45 Liter, Gelb)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik Cocotte in Paprika-Form entschieden haben. Diese Cocotte ist ideal zum Kochen, Braten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Sie kombiniert Funktionalität mit einem ansprechenden Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Cocotte niemals auf einer offenen Flamme.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der Verwendung vollständig trocken ist.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen Schutzmittel wie Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche der Cocotte zu schützen.
- Diese Cocotte ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Keramik Cocotte
- Form: Paprika
- Kapazität: 0,45 Liter
- Farbe: Gelb
- Material: Hochwertige Keramik
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C
- Geeignet für: Backofen, Grill, Elektro-, Gas- und Cerankochfelder

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte für den gewünschten Kochprozess (Backen, Braten) rechtzeitig vorgeheizt wird.

5. Bedienung

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu.
2. Stellen Sie die Cocotte in den vorgeheizten Ofen oder auf die Herdplatte.
3. Achten Sie darauf, die Temperatur gemäß Ihrem Rezept zu regulieren.
4. Verwenden Sie nach dem Kochen niemals metallische Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte komplett abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Flecken kann lauwarmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel verwendet werden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rissbildung im Material.
Lösung: Der Temperaturwechsel war möglicherweise zu schnell. Vermeiden Sie abruptes Abkühlen.
- Problem: Angebrannte Lebensmittel.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzezufuhr und verwenden Sie gegebenenfalls weniger Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den lokalen Vorschriften für Keramikabfälle. Verwenden Sie für die Entsorgung geeignete Behälter, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Cocotte in Paprika Vorm - 0,45 Liter

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Cocotte in paprika-vorm. Dit product is ontworpen om een unieke uitstraling te geven aan uw keuken en aan uw gerechten. De cocotte is perfect voor het bereiden van soepen, stoofschotels of als serveerschaal.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is slechts bedoeld voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser.
- Dit artikel moet met zorg worden behandeld. Vermijd schokken en stoten om het keramiek te beschermen.
- Gebruik geen metalen keukengerei, omdat dit de keramische coating kan beschadigen.
- Zorg ervoor dat u de cocotte niet op een open vlam plaatst.
- Laat het product altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Inhoud: 0,45 liter
- Vorm: Paprika
- Kleur: Geel
- Geschikt voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlak, stabiel oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de oppervlakte waarop u de cocotte plaatst hittebestendig is, vooral als u deze in de oven gebruikt.
4. Vermijd het gebruik van de cocotte op direct vuur of op een kookplaat.

5. Werking

1. Voor gebruik, verhit de cocotte langzaam in de oven of op een andere geschikte warmtebron.
2. Voeg de ingrediënten toe zoals aangegeven in uw recept.
3. Sluit de cocotte af met het deksel om de smaken te concentreren.
4. Volg de kooktijden en -temperaturen in uw recepten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte altijd volledig afkoelen voordat u hem reinigt.
- U kunt de cocotte met de hand wassen of in de vaatwasser plaatsen.
- Gebruik een zachte spons en milde afwasmiddel voor het schoonmaken.
- Vermijd schurende middelen die de keramische laag kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De temperatuur is niet gelijkmatig tijdens het koken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed in het midden van de oven staat en gebruik een oven thermometer om de temperatuur te controleren.
- Probleem: Er zijn krassen zichtbaar op de cocotte.
Oplossing: Gebruik alleen houten of zachte keukengerei om de cocotte te helpen beschermen.

8. Afvoer

Wanneer u de cocotte niet meer wilt gebruiken, gooi deze dan waar mogelijk in de lokale keramische recycling of volgens de plaatselijke afvoerrijslijnen. Vermijd het weggooien in gewone recycling.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Staub Ceramique Cocotte, kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

La Cocotte de Cerámica en Forma de Pimiento de Staub es un utensilio de cocina ideal para preparar y servir sus platos favoritos. Esta pieza está fabricada en cerámica de alta calidad, lo que asegura una excelente distribución del calor y una cocción uniforme.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la Cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
- Mantenga la Cocotte alejada de llamas abiertas y fuentes de calor directas.
- No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Al manipular la Cocotte caliente, utilice siempre guantes de cocina.
- No sumerja la Cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar que se agriete.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Verifique que la Cocotte esté en perfectas condiciones antes de su uso; no debe tener grietas ni daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 0.45 litros
- Material: Cerámica
- Color: Amarillo
- Forma: Pimiento
- Ideal para horno y microondas
- Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

La Cocotte de Cerámica no requiere instalación. Antes de usarla por primera vez, lave la Cocotte con agua tibia y jabón. Enjuáguela bien y séquela completamente antes de su primer uso.

5. Operación

- Precaliente el horno según su receta.
- Coloque los ingredientes en la Cocotte.
- Coloque la Cocotte en el horno una vez que haya alcanzado la temperatura deseada.
- Cocine según las indicaciones de la receta.
- Use guantes de cocina para retirar la Cocotte del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la Cocotte antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o colóquela en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores fuertes.
- Para eliminar manchas persistentes, deje en remojo con agua y bicarbonato de sodio.

7. Solución de Problemas

- Si la Cocotte se agrieta o se rompe, no la utilice y deseche.
- Si nota manchas de comida que no se quitan, intente una mezcla de agua y vinagre para limpiarla.

8. Desecho

Cuando ya no necesite la Cocotte, deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de desecho de cerámica. Evite arrojarla en el contenedor de residuos reciclables si no es reciclable en su área.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte en Céramique en Forme de Poivron - 0,45 Litres

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Céramique en Forme de Poivron de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique afin de créer des plats savoureux tout en apportant une touche décorative à votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit.

- Ne pas utiliser la cocotte en céramique sur une source de chaleur directe (flamme nue, plaque à induction) à moins que celle-ci ne soit spécifiquement conçue pour cela.
- Évitez les chocs thermiques brusques : ne placez pas une cocotte chaude dans l'eau froide ou sur une surface froide.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Ne pas laisser la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'intégrité de la cocotte avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si elle présente des fissures ou des éclats.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte en Céramique en Forme de Poivron
- Capacité : 0,45 litres
- Couleur : Jaune
- Matériau : Céramique
- Poids : 1,2 kg
- Dimensions : 20 x 18 x 15 cm

4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et retirez tout adhésif ou étiquette.
2. Rincez la cocotte à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-la abondamment.
3. Placez la cocotte sur une surface plane et stable de votre cuisine.
4. La cocotte est prête à être utilisée sans nécessiter d'assemblage supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température requise pour votre recette.
- Remplissez la cocotte avec les ingrédients souhaités.
- Placez la cocotte au four, en veillant à ne pas exposer la céramique à des températures extrêmes.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer la cocotte une fois la cuisson terminée.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Assurez-vous de bien sécher la cocotte avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte présente des fissures.
Solution : N'utilisez pas la cocotte. Vérifiez si la garantie est applicable.
- Problème : La cuisson n'est pas uniforme.
Solution : Assurez-vous que votre four est correctement calibré et que la cocotte est placée au centre du four.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour un recyclage approprié des matériaux en céramique.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo di Staub. La cocotte in ceramica a forma di peperone giallo da 0,45 litri è un'aggiunta elegante e funzionale alla vostra cucina. Realizzata in ceramica di alta qualità, questa cocotte è ideale per la cottura e la presentazione dei vostri piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su piani di cottura adatti.
- Non utilizzare la cocotte in forno a microonde.
- La cocotte diventa molto calda durante l'uso; utilizzare sempre guanti da forno per maneggiarla.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere la cocotte lontana da fonti di calore e fiamme libere quando non in uso.
- Se la cocotte presenta segni di danno, non utilizzarla. Rivolgersi al servizio clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Cocotte in ceramica a forma di peperone
- Capacità: 0,45 litri
- Materiale: Ceramica
- Colore: Giallo
- Dimensioni: 17 x 15 x 14 cm
- Compatibile con: Piani cottura in vitroceramica, forno e lavastoviglie.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano crepe o danni sulla superficie della ceramica.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
4. È pronto per l'uso, non è richiesta alcuna installazione complessa.

5. Funzionamento

1. Preriscaldare il piano di cottura e posizionare la cocotte sul fuoco.
2. Aggiungere ingredienti e seguire la ricetta desiderata.
3. Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare e servire.
4. Una volta terminata la cottura, rimuovere con cautela utilizzando guanti da forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per prevenire macchie e odori.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica una rottura: interrompere immediatamente l'uso e smaltire il prodotto.
- Se notate fessure o scheggiature, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Riciclare la cocotte secondo le normative locali sul riciclaggio. Non gettare nel normale conferimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania