

ggmgastro

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

SKU: 1003213

STAUB | CERAMIQUE - Cocotte - Paprika shape - Ø 110mm - Ceramic - Orange-Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte Paprika Shape O 110mm

1. General Information

The Staub Ceramique Cocotte in Paprika Shape is designed for versatile cooking applications. This ceramic cocotte offers superior heat retention and distribution, ensuring even cooking results. Ideal for baking, roasting, and serving, it combines aesthetic appeal with functionality.

2. Safety Information

- This product is intended for cooking and serving food only.
- Always handle with care when hot; use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Do not expose ceramic to direct flame or place it under a broiler.
- Avoid sudden temperature changes; do not place the hot cocotte on cold surfaces or in cold water.
- Ensure the product is stable on the cooking surface to prevent tipping or accidents.
- Keep out of reach of children when in use.
- Inspect the cocotte for any cracks or defects before use. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Shape: Paprika
- Diameter: 110mm
- Color: Orange-Red
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from the packaging and wash it in warm, soapy water before first use.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Place the cocotte on a stable, flat surface, ensuring it is away from the edge of the counter.
- Preheat the oven if you are using it for baking or roasting.
- For stovetop use, ensure the cocotte is placed on a compatible heat source.

5. Operation

- Preheat your oven to the desired cooking temperature before placing the cocotte inside.
- Use the cocotte for a variety of dishes including casseroles, stews, and baked goods.
- When using on the stovetop, maintain a moderate heat to avoid damage to the ceramic.
- Allow the cocotte to cool before washing to prevent thermal shock.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm water and mild soap to preserve the ceramic finish.
- Avoid using abrasive sponges which can scratch the surface.
- The cocotte is dishwasher-safe, but hand washing is recommended to retain its quality.
- Regularly inspect the product for any signs of wear and tear.

7. Troubleshooting

- If food is sticking, consider using a thin layer of oil before cooking.
- If there is an odor, ensure the cocotte is cleaned thoroughly after each use.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- If cracks develop, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

- When disposing of the product, check local regulations regarding ceramic disposal.
- Recycle or dispose of the cocotte at a facility that accepts ceramic materials.

9. Contact

If you have any questions, concerns, or need assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Ceramique Cocotte Paprika - O 110mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Ceramique Cocotte Paprika. Diese hochwertige Cocotte vereint Funktionalität mit attraktivem Design und ist ideal zum Kochen, Braten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Nutzung die Anweisungen sorgfältig lesen und befolgen.
- Die Cocotte ist hitzebeständig, dennoch sollte sie nicht auf einer direkten Wärmequelle wie einem Gasflammen stehen gelassen werden, um Verbrennungen und Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Cocotte heiß werden kann.
- Diese Cocotte ist für den Einsatz im Ofen bei Temperaturen bis zu 260°C geeignet, jedoch nicht für Mikrowellen geeignet.
- Kinder sollten beim Umgang mit der Cocotte stets beaufsichtigt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Form: Paprika
- Durchmesser: 110 mm
- Farbe: Orange-Rot
- Hitzebeständig bis: 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für: Backofen, Ceranfeld, Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden oder Mängel.
2. Waschen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
4. Die Cocotte kann in den Ofen, auf das Ceranfeld oder die Induktionsplatte gestellt werden. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche trocken und sauber ist.

5. Bedienung

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu.
2. Bedecken Sie die Cocotte mit dem Deckel, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
3. Stellen Sie die Cocotte im Ofen oder auf die Kochstelle und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Die Cocotte kann direkt auf den Tisch serviert werden, da sie auch ein attraktives Serviergeschirr darstellt.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Die Cocotte ist spülmaschinenfest, um die Reinigung zu erleichtern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte hat Risse oder Abplatzer.
Lösung: Überprüfen Sie die Nutzung und Lagerung. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel.
- Problem: Das Essen klebt an der Cocotte.
Lösung: Verwenden Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl oder Butter, um ein Anhaften zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Materialien. Bringen Sie sie zu einem Recyclingzentrum oder einer Wertstoffsammelstelle für die richtige Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Ceramique Cocotte Paprika

1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Cocotte Paprika is een hoogwaardige keramische kookpot, ideaal voor het bereiden en serveren van heerlijke gerechten. Dankzij het unieke paprikavormige ontwerp en de felle oranje-rode kleur is het niet alleen functioneel maar ook een prachtig item voor op tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Warmtebestendigheid: De cocotte is geschikt voor gebruik in de oven en op het fornuis, maar moet niet worden blootgesteld aan directe vlammen.
- Verbranden: De handvatten worden heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Schade: Controleer de cocotte regelmatig op scheuren of barsten. Gebruik de cocotte niet indien deze beschadigd is.
- Reinigen: Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om te reinigen, dit kan het oppervlak beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Oranje-rood
- Diameter: 110 mm
- Geschikt voor: Oven en fornuis
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de Verpakking: Haal de cocotte voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Reiniging voor het Eerste Gebruik: Spoel de cocotte af met warm water en mild afwasmiddel. Droog goed af.
3. Plaatsing: Zet de cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond, zoals een fornuis of een ovenrooster.
4. Gebruik: De cocotte kan direct in de oven of op de kookplaat worden geplaatst, maar zorg ervoor dat de temperatuur binnen de gebruiksgrenzen blijft.

5. Bediening

- Verhitten: Plaats de cocotte op een voorverwarmde kookplaat of in de oven.
- Koken: Voeg ingrediënten toe en kook volgens het recept. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog is om schade aan de keramiek te voorkomen.
- Serveren: De cocotte kan direct van het vuur op tafel worden gezet voor een aantrekkelijke presentatie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte spons of doek met mild afwasmiddel en warm water om de cocotte schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die het glazuur kunnen beschadigen.
- De cocotte is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Cocotte brokkelt of breekt: Controleer of de cocotte niet is blootgesteld aan extreme temperatuurverschillen. Voorkom schokken of valpartijen.
- Eten blijft plakken: Zorg ervoor dat de cocotte goed is ingevet voordat je ermee kookt en vermijd het gebruik van te hoge temperaturen.
- Kleuren vervagen: Dit kan worden veroorzaakt door het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik altijd zachte schoonmaakmiddelen.

8. Afvalverwerking

De Staub Ceramique Cocotte is volledig recyclebaar. Bij het belangrijkste afval moet je de lokale richtlijnen volgen voor de verwijdering van keramische producten. Gooi nooit in het reguliere huisafval.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Cerámica Staub - Forma de Pimiento

1. Información General

La Cocotte de Cerámica Staub en forma de pimiento es un utensilio de cocina versátil, ideal para preparar y servir diversos platos. Su diseño atractivo y funcionalidad la hacen una adición perfecta para cualquier cocina. Este producto está fabricado con cerámica de alta calidad que proporciona una excelente retención del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar únicamente para fines culinarios. No usar para fines no especificados.
- Calor: La cocotte es apta para el horno, pero evite cambios bruscos de temperatura. No colocar en la estufa a fuego directo.
- Manipulación: Use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Superficie de apoyo: Coloque la cocotte sobre superficies planas y resistentes al calor.
- Limpieza: Permita que la cocotte se enfríe antes de limpiarla. No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Color: Rojo Naranja
- Forma: Pimiento
- Dimensiones: Diámetro 110 mm
- Apto para: Horno, microondas, nevera
- Resistente a temperaturas: Hasta 260 °C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje.
2. Limpie la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente.
4. No necesita montaje adicional; está lista para ser usada.

5. Operación

1. Precaliente el horno, si la receta lo requiere.
2. Prepare los ingredientes según la receta elegida.
3. Coloque los ingredientes en la cocotte.
4. Cierre la tapa si es aplicable.
5. Cocine según las instrucciones de su receta, ajustando el tiempo y la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la cocotte después de cada uso con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas o limpiadores duros.
- La cocotte es apta para el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- Almacenar en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para liberar alimentos: Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido durante la cocción.
- Ruptura o grietas: No exponga la cocotte a cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

Para desechar la cocotte, consulte las normativas locales sobre reciclaje de cerámica. No arroje en la basura común. Si la cocotte está dañada, verifique si hay un punto de reciclaje adecuado en su área.

9. Contacto

Para consultas y asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA COCOTTE EN CÉRAMIQUE STAUB - FORMES EN PAPRIKA

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Céramique Staub en forme de Paprika. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et pour apporter une touche élégante à votre table. Fabriqué en céramique de haute qualité, il est idéal pour la cuisson lente et uniforme, faisant ressortir les saveurs de vos plats.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que la cocotte est complètement froide avant de la nettoyer ou de la manipuler.
- Utilisez des gants isolants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Ne placez jamais la cocotte sous un jet d'eau froide lorsqu'elle est chaude pour éviter les chocs thermiques.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface de la cocotte.
- Ne laissez pas la cocotte sur une source de chaleur sans surveillance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant son utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte en Céramique Staub
- Forme : Paprika
- Dimensions : Ø 110 mm
- Couleur : Orange-Rouge
- Matériau : Céramique
- Poids : Informez-vous sur le poids exact à partir de la page produit.
- Caractéristiques : Résiste aux températures extrêmes, conserve la chaleur, ne se décolore pas.

4. Installation et Montage

1. Retirez la cocotte de son emballage en vérifiant qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez la cocotte avec de l'eau tiède et du savon doux, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Installez la cocotte sur une surface de cuisson appropriée, comme une plaque de cuisson ou un brûleur.
4. Assurez-vous que la cocotte est stable et ne glisse pas pendant l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à la température désirée.
2. Ajoutez les ingrédients selon la recette que vous suivez.
3. Couvrez la cocotte avec son couvercle, si fourni, pour une cuisson uniforme.
4. Surveillez régulièrement la cuisson et ajustez la température selon les besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de la cocotte, essayez les solutions suivantes :

- Si la cocotte colle, vérifiez que vous avez utilisé suffisamment d'huile ou de liquide.
- Pour les odeurs persistantes, frottez l'intérieur avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Si des fissures ou des ébréchures apparaissent, cessez l'utilisation immédiatement et contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les options de recyclage de la céramique dans votre région. Disposez de la cocotte conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

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

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Céramique Staub. Profitez de vos repas faits maison !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Cocotte in Ceramica a Forma di Paprika Staub. Questo prodotto è stato progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo risultati nutrienti e deliziosi. Per garantire un uso sicuro e corretto del prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi culinari.
- Non inserire la cocotte direttamente su fuochi accesi o su fonti di calore diretto.
- Evitare esposizioni improvvise a temperature estreme (ad esempio, passare da un forno caldo a un frigorifero freddo).
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per prevenire graffi.
- Maneggiare con cautela poiché il prodotto può diventare molto caldo durante l'uso.
- Assicurarsi di utilizzare tappi o guanti termici quando si maneggia la cocotte calda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Forma: Paprika
- Dimensioni: Ø 110mm
- Colore: Rosso-arancio
- Utilizzo: Adatto per forno, grill e microonde
- Resistenza: Ottima ritenzione e distribuzione del calore

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Controllare eventuali danni derivanti dal trasporto.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la circolazione dell'aria durante la cottura.

Operazione

- Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
- Unire gli ingredienti desiderati nella cocotte.
- Coprire con il coperchio fornito.
- Posizionare la cocotte nel forno e impostare il timer secondo le istruzioni della ricetta.
- Monitorare la cottura per ottenere risultati ottimali.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi per non danneggiare la superficie.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla.
- Eventuali odori sgradevoli possono essere rimossi lasciando in ammollo in acqua e aceto.
- Se la cucina è irregolare, verificare se la base della cocotte è danneggiata.

Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio della ceramica.
- Non gettare nella raccolta indifferenziata; verificare con le autorità per le disposizioni appropriate.

Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania