

# 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: 1003214**

**STAUB | CERAMIQUE - Cocotte - Artichoke shape - Ø 130mm - Ceramic - Basil green**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte - Artichoke Shape - Ø 130mm - Ceramic Basil Green

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Cocotte in Artichoke Shape. This high-quality ceramic cocotte is perfect for slow-cooking and retains heat excellently, making it a must-have for your kitchen. Its unique design and vibrant basil green color bring elegance to your dining table. Designed for versatility, it can be used in the oven, microwave, and dishwasher.

## 2. Safety Information

- Usage: This product is designed for cooking and baking. Do not use it directly over an open flame or under the broiler.
- Handling: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cocottes to prevent burns.
- Temperature: Maximum temperature: 250°C (482°F). Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Child Safety: Ensure that the product is kept out of reach of young children, especially when it is being used or shortly after use.
- Surface: Use on stable, heat-resistant surfaces only. Avoid using sharp utensils that may scratch the surface.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning to avoid burns or cracking.

## 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Shape: Artichoke
- Diameter: Ø 130mm
- Color: Basil Green
- Weight: 0.9 kg
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Stovetop Safe: No

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging and inspect for any visible damage.
2. Wash the cocotte in warm soapy water using a non-abrasive sponge.
3. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface ready for cooking.

## 5. Operation

1. Preheat your oven if required for your recipe.
2. Add your ingredients to the cocotte as per your recipe guidelines.
3. Place the cocotte in the oven or microwave, making sure not to touch hot surfaces without protection.
4. Monitor cooking times as specified in your recipe.
5. Use pot holders to safely remove it from heat sources when done.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After the cocotte has cooled, wash with warm soapy water.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm water prior to washing.
- It is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to prolong the life of the glaze.
- Store in a dry place, avoiding stacking with other cookware that may scratch the surface.

## 7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: Check for any visible damage; if you find any, discontinue use as it may affect cooking performance.
- Sticking Food: Ensure the cocotte is well-seasoned before use; use cooking oil as necessary.
- Uneven Cooking: Ensure that the cocotte is positioned correctly in the oven and not overcrowded.

## 8. Disposal

This product is made from ceramic and can be disposed of in line with local regulations for ceramic materials. When disposing of the product, ensure it is broken down to prevent injury.

## 9. Contact

For further assistance, questions, or support, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase, and enjoy your culinary experience with the Staub Ceramique Cocotte!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Ceramique Cocotte Artischocke-Form Ø 130mm (Basilikum-Grün)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Staub Ceramique Cocotte in Artischocke-Form. Dieses hochwertige Produkt vereint stilvolles Design mit hervorragender Funktionalität und ist ideal für die Zubereitung köstlicher Gerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Hitze: Vor direkten Kontakt mit offenen Flammen und heißen Herdplatten schützen.
- Erwärmen: Nicht mit leerem Inhalt erhitzen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Oberflächen: Auf hitzebeständigen Oberflächen verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Griffe: Vorsicht bei der Handhabung, da Griffe heiß werden können.
- Kühlung: Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Basilikum-Grün
- Maße: Ø 130mm
- Fassungsvermögen: Ideal für kleine Portionen
- Backofensicher: Ja, bis zu 250°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für: Ofen, Grill, Mikrowelle

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Nutzung: Spülen Sie die Cocotte mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich.
2. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche.
3. Bei Bedarf einen geeigneten Deckel verwenden.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen kann die Cocotte leicht eingeölt werden, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden.
- Die Cocotte kann direkt vom Kühlschrank ins heiße Ofen- oder Kochfeld gestellt werden.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonwerkzeuge, um Kratzer auf der Keramikoberfläche zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollkommen abkühlen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuern, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Anhaften der Speisen  
Lösung: Verwenden Sie beim Kochen ausreichend Fett oder Öl.
- Problem: Rissbildung  
Lösung: Nicht zu schnell temperieren; Cocotte nicht auf direktes Feuer stellen.

## 8. Entsorgung

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Keramiken. Nach dem Lebenszyklus sollte die Cocotte in den Restmüll gegeben werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Staub Ceramique Cocotte - Artichoke Shape

### 1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Cocotte in de vorm van een artisjok is een prachtig ontworpen kookgerei dat niet alleen functioneel is, maar ook een stijlvol accent toevoegt aan uw keuken. Deze cocotte is perfect voor het bereiden van stoofschotels, soepen en andere heerlijke gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het product op een stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd direct contact met open vuur of oppervlaktemet hoge temperaturen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van hete gerechten.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en gebruik het product niet indien beschadigd.
- Gebruik de cocotte niet in de magnetron, tenzij expliciet vermeld.

### 3. Product Specificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Basiliek groen
- Afmeting: Ø 130 mm
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Geschikt voor oven: Ja

### 4. Installatie en Setup

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Voor gebruik is het aan te raden om de cocotte even te spoelen met warm water en een zachte spons.

### 5. Bediening

1. Verwarm uw oven voor volgens het recept dat u gaat bereiden.
2. Voeg ingrediënten toe aan de cocotte. Zorg ervoor dat u deze niet tot de rand vult.
3. Plaats de deksel stevig op de cocotte.
4. Plaats de cocotte in de voorverwarmde oven en volg de kookinstructies zoals aangegeven in uw recept.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte na gebruik eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- De cocotte kan in de vaatwasmachine, maar het handmatig reinigen wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Controleer regelmatig de deksel en het lichaam van de cocotte op scheuren of beschadigingen.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: De cocotte is gebroken of heeft een chip.

- Oplossing: Gebruik de cocotte niet meer en neem contact op met de klantenservice voor vervanging of retourinformatie.

Probleem: Gerechten plakken aan de binnenkant.

- Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vetstoffen om plakken te voorkomen.

### 8. Afvoer

- Deze cocotte is vervaardigd uit keramiek en moet worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor keramisch afval.
- Gooi het product niet bij het gewone huisafval weg. Controleer bij uw gemeente voor specifieke afvoermethoden.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Cerámica en Forma de Alcachofa Staub

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte de Cerámica en Forma de Alcachofa Staub. Este elegante recipiente de cocina es ideal para preparar, servir y almacenar una variedad de platos. Fabricada en cerámica de alta calidad, esta cocotte ofrece propiedades de cocción excepcionales y un diseño atractivo que complementará cualquier mesa.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina. Evite utilizarlo en fuentes de calor directas como estufas o parrillas.
- **Manejo:** Siempre use guantes resistentes al calor al manipular la cocotte caliente. Evite el contacto con superficies frías inmediatamente después de calentar, ya que puede causar fracturas.
- **Limpieza:** Permita que la cocotte se enfríe antes de limpiarla. No sumerja una cocotte caliente en agua fría.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seguro, evitando caídas o golpes que puedan dañar el producto.
- **Niños:** Mantenga este producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente o en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cocotte de Cerámica en Forma de Alcachofa
- **Dimensiones:** Ø 130 mm
- **Color:** Verde Albahaca
- **Material:** Cerámica
- **Código del Producto:** 1003214

## 4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Quite cuidadosamente el embalaje de la cocotte y retire cualquier etiqueta o protector.
- **Inspección:** Verifique que no haya daños visibles. Si hay alguna fisura o defecto, no lo use.
- **Colocación:** Coloque la cocotte en una superficie plana, resistente al calor. Asegúrese de que esté en un lugar donde no puede caer.
- **Preparación:** Antes de su primer uso, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave, enjuague y seque bien.

## 5. Operación

- **Uso en Horno:** Esta cocotte es apta para el horno. Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- **Cocción en el Fogón:** No se recomienda su uso en fogatas o estufas de inducción.
- **Métodos de Cocción:** Ideal para guisos, asados y arroces. Agregue los ingredientes y coloque la tapa para asegurar una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y jabón. Use una esponja suave para evitar rayones.
- **Lavavajillas:** Apta para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar su durabilidad.
- **Almacenamiento:** Para evitar arañazos, coloque un paño entre la cocotte y otros utensilios al almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- **Manchas en la Superficie:** Si aparecen manchas, intente limpiarlas con una mezcla de bicarbonato y agua.
- **Roturas:** Si la cocotte se rompe, deseche con precaución y no intente repararla.
- **El contenido se pega:** Asegúrese de usar suficiente líquido al cocinar y revise las recetas recomendadas.

## 8. Desecho

Este producto se debe desechar de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No tire la cerámica en la basura común; consulte las instalaciones de reciclaje apropiadas.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

- **Correo Electrónico:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Cocotte en Céramique en Forme d'Artichaut - Ø 130mm, Vert Basilic

## 1. Informations Générales

La cocotte en céramique en forme d'artichaut de Staub est conçue pour offrir une cuisson optimale tout en ajoutant une touche décorative à votre cuisine. Fabriquée en céramique de haute qualité, elle est parfaite pour mijoter, rôtir et servir.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage : Ne pas utiliser sur une flamme ouverte.
- Chauffage : Ne pas exposer la cocotte à des variations de température brusques. Laissez refroidir avant de laver.
- Manipulation : Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'outils abrasifs pour nettoyer, car ils peuvent rayer la surface.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants lorsqu'en usage.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte en céramique en forme d'artichaut
- Diamètre : Ø 130mm
- Couleur : Vert Basilic
- Matériau : Céramique
- Poids : 1.2 kg
- Compatible avec : Four, Réfrigérateur, Lave-vaisselle
- Résistant à des températures jusqu'à : 250°C

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y ait aucun dommage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Placez la cocotte sur une grille du four ou sur une surface plane.
4. Évitez de placer la cocotte directement sur le feu ou sur une plaque de cuisson à induction.

## 5. Fonctionnement

1. Préparez les ingrédients selon votre recette.
2. Préchauffez le four à la température recommandée.
3. Placez les ingrédients dans la cocotte et couvrez-la avec le couvercle.
4. Cuissez selon les instructions de votre recette.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Séchez complètement avant de stocker pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures ou des éclats, cessez de l'utiliser.
- En cas de décoloration, évitez les nettoyants abrasifs et privilégiez un nettoyage doux.
- Pour une mauvaise odeur, lavez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude, puis rincez.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour le recyclage ou l'élimination des produits en céramique.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte in Ceramica a Forma di Carciofo Staub. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente prestazione di cottura e un design accattivante, perfetto per ogni cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione, operazione e manutenzione.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli e in forni che supportano temperature fino a 250°C.
- Non utilizzare direttamente su fiamme libere o su piani di cottura a induzione, a meno che non siano specificamente indicati.
- Non immergere in acqua fredda se è stato riscaldato, poiché potrebbe crearsi uno shock termico che danneggerebbe il prodotto.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Rispettare sempre i limiti di temperatura e le istruzioni di cottura.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Se il prodotto mostra segni di danno, non utilizzarlo.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Cocotte in Ceramica a Forma di Carciofo Staub è caratterizzata dai seguenti dati tecnici:

- Dimensioni: Ø 130 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Verde Basilico

### Setup e Installazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi risciacquare bene.
3. Per preparare il prodotto per l'uso, riscaldare lentamente sui fornelli a fuoco basso per evitare shock termici.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.

### Operazione

- Utilizzare la cocotte per stufare, cuocere al forno o servire.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati e coprire con il coperchio.
- Non riempire mai oltre i  $\frac{3}{4}$  della capacità per consentire una corretta circolazione del calore.

### Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente neutro o nel lavastoviglie, evitando spazzole abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporla.
- Non utilizzare in microonde.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.
- Se si notano segni di bruciatura sul fondo, assicurarsi di non utilizzare temperature eccessive.

### Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel suolo o nel mare. Riciclare la ceramica dove possibile.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania