

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: 1003825

**STAUB | CERAMIQUE - Cocotte Set- 4-pcs - Pumpkin shape - Ø 150mm -
Ceramic - Black**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte Set (Pumpkin Shape)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Cocotte Set. This high-quality ceramic set features a charming pumpkin shape, perfect for baking, serving, and presenting delicious dishes. The set includes four pieces measuring 150mm, ideal for individual portions.

2. Safety Information

- Ensure all ceramic products are handled with care to prevent chipping and breakage.
- Avoid placing hot items on cold surfaces as it may lead to thermal shock, resulting in cracks.
- Do not use metal utensils or abrasive cleaners that could scratch the surface.
- Use oven mitts when handling hot cocottes to prevent burns.
- Ensure that the cocottes are not exposed to open flame unless specified by the manufacturer.
- Keep out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Ceramique Cocotte Set
- Shape: Pumpkin
- Size: 150mm
- Quantity: 4 pieces
- Material: High-quality ceramic
- Color: Black
- Temperature Resistance: Safe for oven and microwave use
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the cocottes.
2. Wash each cocotte with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Place the cocottes on a stable, flat surface in the kitchen for easy access during cooking.
4. Ensure that the cocottes are positioned away from any heat source when not in use.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired cooking temperature.
2. Prepare your ingredients and place them into the cocotte.
3. Cover the cocotte with the lid provided.
4. Place the cocotte in the preheated oven.
5. Monitor the cooking process through the oven door. Avoid opening the door frequently.
6. When cooking is complete, use oven mitts to remove the cocotte from the oven.
7. Serve directly from the cocotte for an appealing presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocottes to cool completely before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge.
- For tougher stains, soak in warm water before washing.
- The cocottes are dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain their appearance.
- Store cocottes in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If your cocotte has developed hairline cracks, inspect for structural integrity. If compromised, discontinue use.
- For stubborn stains, avoid abrasive cleaners and try soaking in vinegar solution before washing.
- If food is sticking, a light coating of oil before use can help mitigate this.

8. Disposal

When disposing of your cocottes, ensure they are no longer usable to prevent injury. Wrap broken pieces in newspaper and dispose of them in a safe manner according to local regulations regarding ceramic materials.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for making Staub a part of your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Staub Ceramique Cocotte Set (4 Teile) im Kürbisdesign

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Ceramique Cocotte Sets im Kürbisdesign. Dieses hochwertige Keramikgeschirr eignet sich ideal zum Kochen, Servieren und Lagern von Speisen. Entwickelt mit einer einzigartigen Form und beeindruckender Hitzebeständigkeit, ist dieses Set perfekt für die Zubereitung von Eintöpfen, Aufläufen und anderen köstlichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie die Cocotte nicht auf direkter Hitze, wie z.B. einem offenen Feuer oder Grill.
- Vermeiden Sie den plötzlichen Temperaturwechsel, da dies zu Rissen führen kann. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf Raumtemperatur gebracht wird, bevor Sie es Wärmequellen aussetzen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr nicht fallen gelassen wird, da Keramik zerbrechlich ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Ceramique Cocotte Set
- Anzahl der Teile: 4
- Design: Kürbisform
- Durchmesser: 150 mm
- Material: Keramik
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig: Ja
- Geeignet für: Ofen, Mikrowelle und Geschirrspüler

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Set auf Schäden. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
3. Vor der ersten Benutzung die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
4. Trocknen Sie die Cocotte lufttrocknen oder mit einem weichen Tuch.

5. Betrieb

- Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur, wenn Sie die Cocotte zur Zubereitung im Ofen verwenden möchten.
- Die Cocotte kann für das Braten, Schmoren und Auflaufort verwendet werden.
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr, um Kratzer zu vermeiden; empfehlen Sie Holz- oder Silikonutensilien.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Die Cocotte kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch empfehlen wir Handreinigung, um die Lebensdauer der Oberfläche zu verlängern.
- Lagern Sie das Geschirr an einem trockenen Ort, wenn es nicht verwendet wird.

7. Fehlersuche

- Problem: Risse oder Brüche im Produkt
- Lösung: Keramikgeschirr ist zerbrechlich. Achten Sie darauf, plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden.
- Problem: Vorzeitiges Verfärben
- Lösung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und vermeiden Sie zu hohe Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Keramikgeschirr umweltgerecht. Prüfen Sie lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung und Recycling. Keramik kann nicht im Recyclingprozess wiederverwendet werden, sollte jedoch in deponiert oder in speziellen Entsorgungsstellen für Haushaltsabfälle abgegeben werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Cocotte Set 4 Stuks - Pompoenvorm - Ø 150mm - Keramiek - Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Cocotte Set is een hoogwaardige set van vier Cocottes in de vorm van een pompoen, ontworpen voor zowel koken als serveren. Deze cocottes zijn ideaal voor alle soorten bereidingen en zijn geschikt voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocottes alleen volgens de aanbevolen richtlijnen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Laat de cocottes niet onbewaakt op een hete kookplaat.
- Zorg ervoor dat de cocottes volledig zijn afgekoeld voordat je ze reinigt.
- Voorzie een veilige en stabiele ondergrond bij het gebruik.
- Houd de cocottes buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Staub Ceramique Cocotte Set
- Vorm: Pompoen
- Diameter: Ø 150 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Zwart
- Aantal stuks: 4

4. Set-up en Installatie

1. Verwijder de cocottes uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de cocottes op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik.
4. Rinse de cocottes lichtjes af met water voordat je ze voor het eerst gebruikt.
5. De cocottes zijn geschikt voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser.

5. Gebruik

- Voor opwarmdoeleinden: vul de cocottes met de gewenste ingrediënten en dek ze af met het deksel voordat je ze in de oven plaatst.
- Voor serveren: kook de gerechten in de cocottes en serveer direct aan tafel voor een visueel aantrekkelijke presentatie.
- De cocottes zijn ideaal voor stoofschotels, ovenschotels en bijgerechten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocottes volledig afkoelen voordat je ze reinigt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons voor het schoonmaken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes.
- De cocottes zijn vaatwasserbestendig, maar het handmatig reinigen wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocottes hebben een gebarsten oppervlak.
Oplossing: Controleer de temperatuur tijdens het koken en vermijd plotselinge temperatuurschommelingen.
- Probleem: De gerechten plakken aan de binnenkant.
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet bij het bereiden van gerechten.

8. Verwijdering

- Dit product kan worden gerecycled via de lokale afvalverwerkingsmogelijkheden.
- Gooi geen keramische producten in de reguliere afvalbak, maar neem contact op met een lokale recyclingfaciliteit.

9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Geniet van uw Staub Ceramique Cocotte Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cocottes de Cerámica Staub - Forma de Calabaza (o 150 mm)

1. Información General

Este juego de cocottes de cerámica Staub, con forma de calabaza, está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria superior. Fabricado en cerámica de alta calidad, este producto es ideal para asar, cocinar a fuego lento y servir.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar, lea todas las instrucciones y advertencias en este manual.
- No use la cocotte en la estufa o en una llama directa.
- Evite cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, de frío a caliente) para prevenir daños.
- Use utensilios de cocina apropiados para evitar rayones en la superficie.
- Mantenga fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Inspeccione regularmente el producto para detectar cualquier signo de daño. Si encuentra algún daño, no utilice el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Tamaño: 150 mm
- Forma: Calabaza
- Color: Negro
- Apto para: Horno, microondas y lavavajillas
- Resistencia al calor: Hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte del embalaje y asegúrese de que esté limpia y libre de residuos.
- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
- Evite colocar la cocotte sobre fuentes de calor directas como hornillos o parrillas.
- Si es necesario, lave la cocotte a mano o en el lavavajillas antes del primer uso.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Agregue los ingredientes en la cocotte, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
- Cubra con la tapa y colóquela en el horno.
- Siga las recetas recomendadas para tiempos de cocción y temperaturas adecuadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o coloque en el lavavajillas.
- Evite el uso de abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar la cocotte completamente antes de almacenarla.

7. Resolución de Problemas

- Si la cocotte muestra manchas difíciles, use bicarbonato de sodio y agua para limpiarla.
- Si la cocotte se agrieta, no intente repararla, deséchela.
- Para cualquier otro problema, refiérase a la sección de contacto.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- No deseche el producto en la basura general.
- Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada de cerámica.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Ensemble de Cocottes en Céramique en Forme de Citrouille

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre ensemble de cocottes en céramique. Ce produit est conçu pour vous permettre de préparer et de servir une variété de plats tout en ajoutant une touche élégante à votre table.

2. Informations de Sécurité

- Avertissements : Ne pas utiliser sur des plaques de cuisson à induction. Évitez les chocs thermiques en ne plaçant pas les cocottes chaudes sous l'eau froide.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Ne jamais laisser à la portée des enfants.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface. Préférez les ustensiles en silicone ou en bois.
- Stockage : Assurez-vous que les cocottes sont complètement sèches avant de les ranger pour éviter la formation de moisissures.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Cocotte en céramique en forme de citrouille
- Dimensions : Ø 150 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Noir
- Capacité : Adaptée pour 1-2 portions

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lors de la première utilisation, rincez les cocottes à l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher complètement.
3. Placez chaque cocotte sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur directe.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température désirée.
- Remplissez la cocotte avec les ingrédients souhaités.
- Couvrez avec le couvercle et placez la cocotte au four.
- Respectez le temps de cuisson recommandé pour chaque recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez les cocottes refroidir avant de les nettoyer.
- Lavez-les à la main avec une éponge douce et un détergent doux, ou placez-les dans le lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les tampons à récurer.

7. Dépannage

- Si la cocotte se fissure : Ne l'utilisez pas. Éliminez-la de manière appropriée.
- Si les aliments collent : Veillez à bien graisser la cocotte avant utilisation ou à utiliser un calque de papier cuisson.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, assurez-vous de recycler les matériaux d'emballage. La céramique doit être éliminée dans les décharges appropriées pour matériaux non recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ceramica Staub - Set da 4 Pezzi a Forma di Zucca

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Set di Cocotte in Ceramica Staub. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina e garantire una cottura uniforme dei tuoi piatti preferiti. Il set include quattro cocotte a forma di zucca, perfette per porzioni individuali o per presentazioni creative.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggi attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non toccare le superfici calde con le mani nude; utilizzare sempre guanti da forno.
- Non immergere mai una cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Posizionare la cocotte su una superficie stabile e resistere al calore.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare in microonde o su piani di cottura a induzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensione: Diametro 150 mm
- Colore: Nero
- Forma: Zucca
- Quantità: 4 pezzi

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere le cocotte dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Prima dell'uso, sciacquare le cocotte con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente prima di riporre nelle credenze o su un ripiano.

5. Funzionamento

- Utilizzare le cocotte per casseruole, stufati, zuppe e altri piatti.
- Riscaldare sempre prima di aggiungere ingredienti freddi per evitare shock termico.
- Cuocere in forno a temperature moderate (massimo 220°C per la ceramica).

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con un detergente non abrasivo; non utilizzare scrub o spugne abrasive.
- Può essere lavato in lavastoviglie, ma si consiglia di lavare a mano per mantenere la finitura.
- Non utilizzare mai il prodotto su fiamme libere o per scaldare direttamente su piani di cottura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe, non utilizzarla.
- In caso di macchie persistenti, lasciare in ammollo con acqua e bicarbonato e poi lavare.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare nel cestino dei rifiuti indifferenziati; riciclare il vetro e la ceramica se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania