

# 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: 1004435**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte

### 1. General Information

The Staub Ceramique Mini Cocotte is designed for individual servings of your favorite dishes. Its elegant design and vibrant cherry red color make it perfect for both cooking and serving. Crafted from high-quality ceramic, this mini cocotte offers exceptional heat retention and even cooking, making it ideal for baking, roasting, and serving.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for domestic use only. It is not suitable for outdoor cooking or use over an open flame.
- Temperature Limitations: Do not exceed a maximum oven temperature of 260°C (500°F). Avoid placing the cocotte on heat sources exceeding this temperature to prevent damage.
- Hot Surface: The cocotte can become extremely hot during and after use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not expose the ceramic to rapid temperature changes, such as placing it directly from the refrigerator into a hot oven. This may cause thermal shock and crack the ceramic.
- Dishwasher Safety: Although the mini cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain its appearance and longevity.

### 3. Product Specifications

- Model: 1004435
- Dimensions: Ø 100 mm
- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 0.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the mini cocotte from the packaging. Check for any damage during transit.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the mini cocotte in warm soapy water and rinse thoroughly. Allow it to dry completely.
3. Placement: Place the cocotte on a flat, stable surface to ensure safety during cooking and serving. Avoid using it on directly heated stovetops.

### 5. Operation

- Preheat your oven to the desired temperature before placing the mini cocotte inside.
- Fill the cocotte with the desired ingredients, ensuring not to overfill it to avoid spills.
- Cover with the lid (if available) while cooking to enhance flavors and retain moisture.
- Always use appropriate oven mitts when removing the cocotte from the oven.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down after use before cleaning.
- Hand wash with mild dish soap and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water before cleaning.
- Store in a cool, dry place to prevent moisture accumulation.

### 7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: These may occur due to thermal shock. Always follow temperature guidelines.
- Staining: If stains occur, consider using a non-abrasive cleaner designed specifically for ceramics.
- Uneven Cooking: Ensure the oven is adequately preheated and set to an even temperature.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Staub Ceramique Mini Cocotte responsibly. Check your local waste management guidelines for the proper disposal methods for ceramic materials.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Ceramique Mini Cocotte (Ø 100mm) - Cherry Red

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Ceramique Mini Cocotte entschieden haben. Diese Cocotte ist aus hochwertiger Keramik gefertigt und eignet sich ideal für das Kochen, Servieren und Lagern kleiner Portionen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf der empfohlenen Kochfläche.
- Setzen Sie die Cocotte nicht direktem Feuer oder extremen Temperaturschwankungen aus.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen immer Schutzvorrichtungen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie die Cocotte regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigte Ware.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Kirschrot
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellenfest: Ja
- Ofenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Cocotte auf Risse oder Beschädigungen.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Vor der ersten Benutzung waschen Sie die Cocotte in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich ab.

## 5. Bedienung

- Füllen Sie die Cocotte mit Ihren gewünschten Zutaten.
- Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte oder in den Ofen gemäß der Rezeptvorgaben.
- Nach Gebrauch die Cocotte vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Die Cocotte kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bei manueller Reinigung verwenden Sie weiche Schwämme und mildes Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und Scheuermittel, um Schäden zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Cocotte fühlt sich nach dem Kochen schwer und brüchig an.  
Lösung: Verwenden Sie die Cocotte nicht bei extremen Temperaturunterschieden.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Cocotte fest.  
Lösung: Verwenden Sie etwas Öl oder Butter vor dem Kochen.
- Problem: Farbabplatzungen.  
Lösung: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikwaren.  
Leeren Sie die Cocotte gründlich und bringen Sie sie zur nächsten Recyclingstelle oder im regulären Abfall.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Hilfe kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producenthandleiding voor de Staub Ceramique Mini Cocotte

### 1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Mini Cocotte is een multifunctioneel keukengerei dat ideaal is voor het bereiden, serveren en bewaren van gerechten. Gemaakt van hoogwaardig keramiek, biedt deze cocotte uitstekende warmteverspreiding en -behoud. Geschikt voor oven, magnetron en vriezer.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.
- Hittebestendigheid: Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de cocotte wanneer deze heet is.
- Schade: Controleer de cocotte op eventuele scheuren of beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik de cocotte niet als deze beschadigd is.
- Vervorming: Vermijd snelle temperatuurveranderingen; plaats de cocotte niet direct uit de koelkast in een voorverwarmde oven.
- Schoonmaken: Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -doeken.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 100 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor kleine porties of bijgerechten

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de cocotte uit de verpakking en inspecteer deze op schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, droge ondergrond.
3. De cocotte is klaar voor gebruik, er zijn geen verdere installatie-instructies vereist.

### 5. Bediening

- Voorverwarmen: Voor het beste resultaat raadt het aan om de oven voor te verwarmen op de gewenste temperatuur voordat u de cocotte plaatst.
- Koken: Vul de cocotte met uw gekozen ingrediënten en dek af met het deksel. Plaats de cocotte in de oven of op het fornuis en volg uw recept.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons om te reinigen.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- De cocotte is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Cocotte is gebarsten.  
Oplossing: Controleer de cocotte voordat u deze gebruikt. Gebruik niet bij schade.
- Probleem: Voedsel plakt.  
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende vet of olie wordt gebruikt bij het koken.

### 8. Afvalverwerking

De Staub Ceramique Mini Cocotte is vervaardigd uit keramische materialen en kan als huishoudelijk afval worden weggegooid. Controleer lokale richtlijnen voor recycling en verwijdering van keramische producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte de Cerámica Staub

## 1. Información General

La Mini Cocotte de Cerámica Staub es un producto diseñado para la preparación y presentación de una variedad de recetas. Su diseño elegante y funcionalidad hacen que sea una adición imprescindible a cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Solo se debe utilizar para cocinar y servir alimentos.
- Calor: La mini cocotte es apta para temperaturas de hasta 260°C. No usar en el fuego directo ni bajo parrillas.
- Manipulación: Utilizar siempre guantes para horno o agarraderas al sacar la cocotte del horno o al manipularla, para evitar quemaduras.
- Superficies: Asegúrese de colocar la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Limpieza: Evitar el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Daños: No usar si se encuentra agrietada o dañada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Mini Cocotte Staub
- Diámetro: 100 mm
- Material: Cerámica
- Color: Rojo cereza
- Apta para horno: Sí
- Apta para lavavajillas: Sí
- Resistente a rayaduras: Sí
- Uso en fuego directo: No

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la mini cocotte de su embalaje y compruebe que no haya daños.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.
3. Coloque la cocotte en una superficie estable.
4. No es necesario ensamblar ninguna parte adicional, la cocotte está lista para su uso.

## 5. Operación

1. Precaliente el horno a la temperatura deseada.
2. Agregue los ingredientes que desea cocinar en la mini cocotte.
3. Coloque la cocotte en la rejilla del horno asegurándose de que esté centrada.
4. Cocine durante el tiempo recomendado según la receta.
5. Al finalizar, utilice guantes para horno para sacar la cocotte del horno.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón usando una esponja suave.
- Puede ser apta para lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida del producto.
- Evite usar productos abrasivos que puedan dañar el esmalte.

## 7. Solución de Problemas

- La cocotte está agrietada: No utilizar. Contactar con el servicio al cliente.
- Difíciles de limpiar: Pruebe una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar manchas difíciles.
- Desperfectos de fabricación: Comuníquese con atención al cliente para resolver el problema.

## 8. Descartar

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las leyes locales sobre desechos de cerámica. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactar a nuestro servicio de atención al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Mini Cocotte en Céramique Staub

### Informations Générales

La Mini Cocotte en Céramique Staub est conçue pour la préparation de délicieux plats dans un format compact et élégant. Adaptée à toutes les sources de chaleur, dont l'induction, cette cocotte est idéale pour des portions individuelles et vous aidera à créer des plats savoureux avec facilité.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est réservée à un usage domestique. Évitez de l'utiliser sur des sources de chaleur inappropriées.
- Manutention : Ne pas saisir la cocotte directement après cuisson. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Lavage : Lavez toujours la cocotte à l'eau tiède, et évitez les agents nettoyants abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Stockage : Assurez-vous que la cocotte est complètement refroidie avant de la ranger pour éviter les dommages.
- Soins : Évitez les chocs thermiques. Ne la placez pas directement sous l'eau froide lorsqu'elle est chaude.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Mini Cocotte
- Matériau : Céramique
- Diamètre : 100 mm
- Couleur : Rouge Cerise
- Poids : 0,5 kg
- Capacité : 0,3 L

### Installation et Mise en Place

1. Déballez le produit : Retirez la Mini Cocotte de son emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Vérifiez l'intégrité : Inspectez la cocotte pour vous assurer qu'il n'y a pas de fissures ou de dommages avant la première utilisation.
3. Préparation à l'utilisation : Rincez la Mini Cocotte à l'eau chaude pour la préparer à la cuisson.
4. Emplacement : Placez la cocotte sur une surface stable et correctement ventilée pour éviter tout risque.

### Fonctionnement

1. Chauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen.
2. Cuisine : Ajoutez les ingrédients et suivez votre recette préférée. Couvrez pendant la cuisson pour retenir l'humidité.
3. Service : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour servir.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage à la main : Lavez votre Mini Cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les tampons à récurer.
- Sécher : Essuyez soigneusement avec un chiffon doux après le nettoyage.
- Stockage : Gardez la cocotte dans un endroit sec et frais.

### Dépannage

- Problèmes de cuisson : Si les aliments collent à la surface, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse.
- Émail éraflé : Évitez les ustensiles en métal. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour prévenir l'usure.

### Élimination

Disposez de la Mini Cocotte conformément aux réglementations locales sur les déchets. Les matériaux céramiques peuvent être recyclés dans certains centres de recyclage ou éliminés en déchetterie.

### Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous contacter à :

- 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 Mini Cocotte Staub in ceramica. Questo prodotto è progettato per offrirti un'esperienza culinaria unica e duratura. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la cocotte per garantire un uso ottimale e sicuro.

### Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare la cocotte, controlla che non ci siano danni. Non utilizzare se ci sono scheggiature o crepe.
- Utilizzare solo utensili di cucina non abrasivi per evitare graffi sulla superficie.
- La cocotte può diventare molto calda durante l'uso. Usare sempre guanti da forno o presine per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe dovute al cambiamento di temperatura.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini quando è in uso.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Mini Cocotte Staub è realizzata in ceramica di alta qualità e presenta un design elegante. Le sue specifiche tecniche sono:

- Dimensioni: Ø 100 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Materiale: Ceramica
- Capacità: Perfetta per porzioni individuali
- Adatta per forno, microonde e lavastoviglie
- Resistente a temperature fino a 220°C

### Installazione e Setup

1. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e detergente delicato.
2. Asciugare completamente la cocotte.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore prima di iniziare a cucinare.

### Operazione

1. Pre-riscaldare il forno se necessario.
2. Aggiungere ingredienti alla cocotte secondo la ricetta desiderata.
3. Coprire con il coperchio e posizionare nel forno. Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta.
4. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione della cocotte dal forno.

### Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o posizionare in lavastoviglie.
- Evitare di utilizzare i detersivi abrasivi o spugne abrasive.
- Conservare in un luogo asciutto.

### Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si rompe durante l'uso, interrompere l'uso immediatamente e non tentare di ripararla.
- In caso di odori sgradevoli, pulire accuratamente con bicarbonato di sodio e acqua.

### Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio della ceramica. Non smaltire nel rifiuto indifferenziato.

### Contatti

Per domande, supporto o assistenza, contattaci a:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania