

# 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: 1004437**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - dark blue**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte (Ø100mm, Round, Dark Blue)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Mini Cocotte. Ideal for individual servings and delightful presentations, this high-quality ceramic cookware is designed to beautifully serve and cook a variety of dishes. The intricate design also makes it a stunning addition to any dining table.

## 2. Safety Information

- Always handle the cocotte with care, as it is made of ceramic and can break if dropped or handled improperly.
- When using the cocotte in an oven, ensure that it is placed on a heat-resistant surface.
- Use conventional oven mitts when handling hot items to prevent burns.
- Avoid sudden temperature changes. Do not expose the cold cocotte directly to hot environments or hot liquids.
- Do not use the mini cocotte on stovetops, under a broiler, or in a microwave.
- Keep out of reach of children when in use, as it can become extremely hot.

## 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Ceramic
- Shape: Round
- Color: Dark Blue
- Diameter: Ø100mm
- Weight: 0.5 kg

## 4. Setup and Installation

No complex installation is required for the Staub Ceramique Mini Cocotte. Simply remove the cocotte from its packaging, and it is ready for use. Ensure it is clean and free from debris before cooking.

## 5. Operation

- Before first use, wash the mini cocotte with warm soapy water and dry thoroughly.
- Preheat your oven as needed according to your recipe.
- Place your ingredients in the mini cocotte; you can use it for baking, braising, or serving.
- Always place the cocotte in the center of the oven to ensure even cooking.
- Follow the specific recipe instructions for cooking times and temperatures.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge; avoid abrasive cleaning materials that could scratch the surface.
- The cocotte is dishwasher safe but hand washing is recommended to extend its lifespan.
- Store in a cool, dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Cracks or chips in the ceramic.  
Solution: Handle with care to prevent damage. If a crack or chip occurs, discontinue use as it may affect food safety.
- Issue: Stains after use.  
Solution: Soak in warm, soapy water before scrubbing with a non-abrasive sponge.

## 8. Disposal

When disposing of your Staub Ceramique Mini Cocotte, ensure you follow local regulations for ceramic materials. If broken, wrap the pieces securely to prevent injury.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik Mini Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt ist ideal zum Kochen, Servieren und Aufbewahren Ihrer Lieblingsgerichte. Die Cocotte ist aus robustem, hitzebeständigem Keramikmaterial gefertigt, das Wärme gleichmäßig verteilt und eine hervorragende Wärmehaltung bietet.

### 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während der Verwendung der Mini Cocotte zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Informationen:

- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte kann hohen Temperaturen standhalten, vermeiden Sie jedoch plötzliche Temperaturänderungen, um ein Brechen zu verhindern.
- Handhabung: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen oder der Mikrowelle nehmen.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, während sie heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Transport: Heben Sie die Cocotte immer an den Griffen an. Achten Sie darauf, dass sie nicht zu schwer befüllt ist, um ein Verrutschen beim Tragen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Keramik Mini Cocotte
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Material: Keramik
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird. Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.

2. Überprüfung auf Beschädigungen: Prüfen Sie die Cocotte auf Risse oder Beschädigungen, bevor Sie sie verwenden. Bei Anzeichen einer Beschädigung darf das Produkt nicht verwendet werden.

3. Platzierung: Stellen Sie die Mini Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Fläche oder in den Ofen. Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um die Cocotte herum vorhanden ist.

### 5. Betrieb

- Zum Kochen in der Mini Cocotte können Sie eine Vielzahl von Zutaten verwenden. Füllen Sie die Cocotte gemäß dem ausgewählten Rezept.

- Bei Verwendung im Backofen, stellen Sie die Temperatur gemäß den Kochvorgaben ein.

- Die Kochzeit variiert je nach Rezept und Inhalt.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch zunächst abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Bei stärkeren Verunreinigungen kann die Cocotte in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche der Cocotte beschädigen könnten.

- Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte hat einen Riss.

- Lösung: Verwenden Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

- Problem: Gerichte brennen an.

- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und reduzieren Sie diese gegebenenfalls. Verwenden Sie Öl oder Butter, um das Anbrennen zu vermeiden.

### 8. Entsorgung

Die Staub Keramik Mini Cocotte ist langlebig, aber wenn Sie entscheiden, sie zu entsorgen, stellen Sie sicher, dass Sie dies umweltgerecht tun. Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik Mini Cocotte entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Mini Cocotte Ø 100mm

## 1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Mini Cocotte is ontworpen voor zowel professioneel gebruik als voor thuisgebruik. Dit product is ideaal voor het serveren van individuele porties van uw favoriete gerechten, zoals stoofschotels, bijgerechten en desserts. De mini cocotte is vervaardigd van hoogwaardig keramiek en heeft een elegante, donkere blauwe afwerking.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op geschikte warmtebronnen zoals oven en kookplaat.
- Voorkom dat de cocotte in direct contact komt met open vuur.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Gebruik altijd overwanten bij het hanteren van een hete cocotte.
- Plaats de cocotte niet in de magnetron als er metalen onderdelen zijn.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze in water plaatst om barsten te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen om onverantwoorde verwondingen te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Donkerblauw
- Afmetingen: Ø 100mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Ideaal voor één- of tweepersonen porties.

## 4. Setup en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de cocotte ongedeed is.
- Plaats de mini cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de cocotte is om warmte te laten circuleren.
- U kunt de cocotte voorbereiden voor gebruik door deze minimaal 1 uur voor het koken in water te weken (voor bepaalde recepten).

## 5. Bediening

- Verwarm de mini cocotte in de oven of op de kookplaat zoals aangegeven in uw recept.
- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten en sluit deze af met de deksel.
- Volg de kookinstructies in uw recept voor de juiste tijd en temperatuur.
- Gebruik altijd handchoenen of een keukentextiel bij het openen van de cocotte.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met een zachte spons en warm zeepwater. Vermijd schurende materialen.
- De cocotte is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik de cocotte niet als deze gebroken of beschadigd is.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte bakt aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet aan het begin toevoegt en kook op een laag tot gemiddeld vuur.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de cocotte een tijdje weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: Barsten in de cocotte.  
Oplossing: Indien de cocotte gebarsten is, gebruik deze dan niet verder en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

Hanteer het product volgens lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Keramiek kan niet in de reguliere recyclingbak en dient als restafval te worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Mini Cocotte de Cerámica Staub

## 1. Información General

La Mini Cocotte de Cerámica Staub es una pieza de menaje de cocina de alta calidad, diseñada para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Ideal para la cocción individual y para presentar porciones individuales, esta mini cocotte es perfecta para guisos, sopas y postres. Su diseño elegante y funcional la convierte en un accesorio imprescindible en cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilizar únicamente para fines de cocina. No utilizar sobre fuego directo, parrillas o en el microondas.
- **Manejo Caliente:** La cocotte puede calentarse considerablemente durante su uso. Utilizar guantes de cocina o manoplas al manipular.
- **Vidrio y Cerámica:** Evitar impactos y caídas que puedan dañar el producto. Inspeccionar antes de cada uso.
- **Limpieza:** No utilizar estropajos abrasivos o productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- **Almacenamiento:** Mantener fuera del alcance de niños cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del producto:** Mini Cocotte de Cerámica Staub
- **Dimensiones:** Ø 100 mm
- **Material:** Cerámica
- **Color:** Azul oscuro
- **Apto para horno:** Sí
- **Apto para lavavajillas:** Sí
- **Capacidad:** 0.25 litros
- **Resistente al calor:** Hasta 220 °C

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetar la mini cocotte y retirar cualquier material de embalaje.
2. Limpiar la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Colocar la mini cocotte en la encimera o en una superficie plana y resistente al calor.
4. Asegúrese de que la superficie esté seca para evitar resbalones.

## 5. Operación

1. Precalentar su horno según la receta que esté utilizando.
2. Preparar los ingredientes y añadirlos a la mini cocotte.
3. Cubrir con la tapa de la cocotte si es necesario.
4. Colocar la cocotte en el horno con cuidado.
5. Cocinar según las indicaciones de la receta.
6. Una vez completada la cocción, retirar la mini cocotte del horno utilizando guantes de cocina.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Esperar a que la mini cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y un detergente suave o en el lavavajillas.
- Secar completamente antes de almacenar.
- No utilizar cuchillos ni utensilios afilados que puedan rayar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- **La cocotte se agrieta:** Evitar cambios bruscos de temperatura. No colocar en un fuego directo.
- **La comida se pega:** Asegúrese de utilizar suficiente aceite o líquido al cocinar.
- **Descoloración:** Esto puede suceder con el tiempo. Evitar la exposición a productos químicos agresivos.

## 8. Eliminación

Deshacerse del producto de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de residuos. No desechar en el reciclaje de vidrio si el producto está dañado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la Mini Cocotte en Céramique Staub Ø 100 mm - Bleu Foncé

## 1. Informations générales

La Mini Cocotte en Céramique Staub est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour la cuisson, le service et la conservation des aliments. Avec un diamètre de 100 mm, elle est idéale pour la préparation de petites portions de plats savoureux.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement pour la cuisson au four, sur la gazinière, ou dans le four à micro-ondes.
- Ne jamais mettre directement sur une source de chaleur intense, comme une flamme nue.
- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.
- Évitez les chocs thermiques en ne passant pas immédiatement de températures élevées à basses ou vice versa.
- Ne laissez pas la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Marque : Staub
- Type de produit : Mini Cocotte
- Matériau : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Dimensions : Ø 100 mm
- Poids : 370 g
- Capacité : 0,25 litre
- Résistance thermique : jusqu'à 260°C
- Compatible avec le four, la gazinière et le four à micro-ondes.

## 4. Installation et configuration

Avant d'utiliser votre Mini Cocotte en Céramique Staub, veuillez suivre ces étapes :

1. Retirez toute l'emballage et tous les matériaux de protection.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute trace de fabrication.
3. Rincez et séchez complètement.
4. Placez votre Mini Cocotte sur une surface plane, comme une plaque de cuisson ou une table de cuisson.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez votre four ou votre gazinière selon la recette souhaitée.
2. Placez les ingrédients dans la cocotte, en vous assurant de ne pas dépasser sa capacité.
3. Pour une bonne répartition de la chaleur, évitez d'ouvrir le couvercle trop fréquemment durant la cuisson.
4. Suivez les temps de cuisson recommandés pour votre recette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-la dans le lave-vaisselle sur le cycle doux.
- Évitez les produits abrasifs pour préserver la finition de la céramique.
- Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures ou des éclats, ne l'utilisez pas et contactez le service clientèle.
- Pour des taches tenaces, frottez doucement avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Si des résidus persistent, laissez tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter doucement.

## 8. Mise au rebut

Au terme de sa vie utile, recyclez la Mini Cocotte en Céramique Staub selon les règles locales de recyclage pour les matériaux en céramique. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Cocotte in Ceramica Staub

## 1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte in Ceramica Staub è un elegante contenitore da cucina adatto per cucinare, servire e conservare una varietà di piatti. Realizzata in ceramica di alta qualità, questa mini cocotte è progettata per resistere a temperature elevate e garantire una distribuzione uniforme del calore.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la mini cocotte solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare con cautela; le superfici possono scottare.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Assicurarsi che la mini cocotte sia posizionata su superfici stabili per prevenire cadute.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive o detergenti abrasivi.
- Non inserire in forno a microonde la mini cocotte se presenta parti metalliche.
- Seguire tutte le istruzioni di utilizzo per garantire la sicurezza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Colore: Blu scuro
- Utilizzo: Adatto per forno, stoviglia, lavastoviglie

## 4. Installazione e Montaggio

Per preparare la mini cocotte all'uso:

1. Rimuovere l'imballaggio e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la mini cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente con un panno morbido.
4. Posizionare la mini cocotte su una superficie piana e stabile.
5. Assicurarsi che sia priva di oggetti estranei prima del primo utilizzo.

## 5. Funzionamento

1. Preriscaldare il forno a temperatura desiderata.
2. Riempire la mini cocotte con ingredienti a scelta.
3. Coprire con il coperchio se fornito e inserire nel forno.
4. Seguire i tempi di cottura raccomandati per il piatto scelto.
5. Utilizzare guanti da forno per rimuovere la cocotte dal forno.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la mini cocotte a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservarne l'aspetto.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di umidità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: I cibi si attaccano alla superficie.  
- Soluzione: Assicurarsi di ungere la mini cocotte con olio o burro prima dell'uso.
- Problema: La cocotte presenta graffi.  
- Soluzione: Evitare utensili metallici e utilizzare solo utensili in legno o silicone.
- Problema: La cocotte si crepa.  
- Soluzione: Non esporre la ceramica a sbalzi termici improvvisi.

## 8. Smaltimento

La mini cocotte deve essere smaltita secondo le normative locali. Non gettarla nell'indifferenziata; considera la possibilità di riciclarla.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande sul prodotto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania