

# 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: 1004439**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - basil green**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte (Basil Green)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Mini Cocotte. This high-quality ceramic cookware is designed for individual servings and is perfect for baking, serving, and storing. Its elegant basil green finish enhances any table setting, making it suitable for both home and restaurant use.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care to avoid breakage. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Heat Resistance: The ceramic cocotte is designed to withstand temperatures up to 260°C (500°F). Exercise caution when using in high heat.
- Avoiding Temperature Shock: Do not expose the cocotte to extreme temperature changes, such as placing a hot cocotte directly into cold water.
- Use on Different Surfaces: The cocotte is suitable for all heat sources except induction. Ensure compatibility before use.
- Dishwasher Safety: Although the cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain its appearance over time.
- Keep Out of Reach of Children: This product should be kept out of reach of children when hot.

### 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Basil Green
- Diameter: 10 cm
- Height: 7.5 cm
- Capacity: 0.3 liters
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any visible damage.
- Initial Cleaning: Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Placement: Position the cocotte on a stable, heat-resistant surface. Ensure it is at least a few inches away from any heat source when not in use.

### 5. Operation

- Preheating: Preheat your oven or stovetop as needed. Always keep the cocotte away from direct flames.
- Cooking: Fill the cocotte with the desired ingredients and cover with lid. Cook according to your recipe instructions.
- Serving: Use oven mitts to remove the cocotte from the heat source. Serve directly from the cocotte for an elegant presentation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge to avoid scratching.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm water before washing.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool.
- Dry thoroughly to prevent moisture build-up which can cause damage.

### 7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use immediately to avoid injury.
- Stains: Persistent stains can sometimes be removed with a mix of baking soda and water. Gently scrub and rinse thoroughly.
- Odors: If the cocotte absorbs odors, soak with a vinegar solution (1 part vinegar to 3 parts water) for a few hours before rinsing.

### 8. Disposal

- This product should be disposed of in accordance with your local waste disposal regulations. If the cocotte is damaged beyond repair, consider contacting your local recycling program for proper disposal methods, as ceramic products may not be suitable for regular landfill waste.

### 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Staub Ceramique Mini Cocotte, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub! Enjoy your cooking experience.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Mini Cocotte Ø 100mm Rund Cerise-Grün

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Keramik Mini Cocotte! Dieses hochwertige Kochgeschirr verbindet traditionelle Esskultur mit moderner Kochtechnik und ist ideal für die Zubereitung kleiner Portionen. Hergestellt aus strapazierfähiger Keramik, hält es Temperaturen bis zu 250°C stand und ist perfekt zum Backen, Servieren und Aufbewahren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Verwendung stellen Sie bitte sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verbrüh- und Verbrennungsgefahr: Die Cocotte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Rutschgefahr: Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht auf rutschigen Oberflächen steht.
- Unsachgemäße Nutzung: Verwenden Sie die Cocotte nicht über offenem Feuer oder auf einer Herdplatte, es sei denn, sie ist dafür ausgelegt.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte stets abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen oder reinigen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub Keramik Mini Cocotte
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Basilikum-Grün
- Material: Keramik
- Hitzebeständig: Bis 250°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Backofenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Die Staub Keramik Mini Cocotte erfordert keine spezielle Installation. Um die beste Leistung zu erzielen:

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen.
- Vor der ersten Verwendung empfehlen wir eine Reinigung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte sauber und trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
- Platzieren Sie die Cocotte in den vorgeheizten Ofen oder in die Mikrowelle.
- Beachten Sie die empfohlene Garzeit für Ihre spezifischen Rezepte.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser, mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch.
- Die Cocotte kann auch in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Produkt gibt Rauch ab: Überprüfen Sie, ob die Cocotte überhitzt wird. Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.
- Risse oder Sprünge: Bei sichtbaren Rissen verwenden Sie die Cocotte nicht mehr, sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte oder beschädigte Produkte gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramiken. Recyclingoptionen können in Ihrer Gemeinde verfügbar sein.

## 9. Kontakt

Für Fragen 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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Mini Cocotte Ø 100mm - Basil Green

## 1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Mini Cocotte is een veelzijdige, ronde braadpan van hoge kwaliteit, ideaal voor het bereiden en serveren van kleine gerechten. Deze cocotte is gemaakt van duurzaam keramiek en is geschikt voor gebruik in de oven en magnetron.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de mini cocotte alleen voor het bedoelde doel.
- Hete oppervlakken: De cocotte kan heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek bij het hanteren.
- Kinderen: Houd de cocotte buiten bereik van kinderen tijdens en na gebruik.
- Schade: Controleer de cocotte op schade voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde producten.
- Ovenveilig: Deze cocotte is hittebestendig, maar vermijd plotselinge temperatuurveranderingen (bijv. van de vriezer naar de oven).
- Voeding: Gebruik alleen voedselveilige materialen voor bereiding.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Diameter: Ø 100 mm
- Kleur: Basil Green
- Inclusief deksel: Ja
- Geschikt voor oven en magnetron: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Gewicht: 300 g

## 4. Installatie en Opstelling

1. Haal de mini cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de ruimte rondom de cocotte vrij is van brandbare materialen en dat er voldoende ventilatie is.

## 5. Bediening

1. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur (meestal tussen 160°C en 220°C, afhankelijk van het recept).
2. Voeg ingrediënten toe aan de mini cocotte.
3. Plaats het deksel stevig op de cocotte voordat u deze in de oven plaatst.
4. Volg de kooktijden van uw recept.
5. Gebruik een ovenwant om de cocotte uit de oven te halen en laat deze enkele minuten afkoelen voordat u het deksel opheft.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de mini cocotte volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Voor handwas: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons.
- Voor de vaatwasser: Plaats de cocotte in de bovenste rek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en zware schrobbers die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de mini cocotte grondig af voor opslag.

## 7. Probleemoplossing

- Cocotte blijft kleven: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt bij het koken.
- Breuken of scheuren: Gebruik de cocotte niet meer en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwijdering

Volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van keramische producten. Keramiek kan vaak in de reguliere afvalcontainers, maar controleer op specifieke voorwaarden in uw regio.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 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 utensilio de cocina diseñado para la preparación y presentación de platos deliciosos. Este producto está fabricado con cerámica de alta calidad y es ideal para servir porciones individuales. Su diseño atractivo y funcional permite un uso versátil en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre maneje la Mini Cocotte con cuidado.
- No exponga la cocotte a cambios bruscos de temperatura para evitar daños.
- Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rayones en la superficie.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Verifique que no haya grietas o daños antes de usar. Si encontrara algún defecto, no use el producto.
- No use la cocotte en el microondas ni sobre una fuente de calor directo como una fogata o estufa.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón antes del primer uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 100 mm
- Material: Cerámica
- Color: Verde albahaca
- Apta para horno
- Resistente a altas temperaturas
- Fácil de limpiar y mantener

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la Mini Cocotte de su embalaje y examine si hay defectos.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de la primera utilización.
- No se requiere instalación adicional, la cocotte está lista para su uso después de limpiarla.

## 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Coloque los ingredientes en la Mini Cocotte y asegúrese de no sobrecargarla.
- Cocine en el horno durante el tiempo indicado en la receta.
- Al finalizar, utilice guantes para horno al retirar la cocotte para evitar quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y jabón o utilice un lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos para no dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se agrieta durante el uso, deje de usarla inmediatamente.
- Si los alimentos se pegan a la superficie, asegúrese de usar suficiente aceite o líquido al cocinar.
- En caso de olores persistentes, lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo a la normativa local de reciclaje para productos de cerámica.
- No arroje la Mini Cocotte al basurero común.

## 9. Contacto

Para consultas, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Mini Cocotte en Céramique Staub

## 1. Informations Générales

Ce manuel fournit des informations essentielles pour l'utilisation et l'entretien de votre Mini Cocotte en Céramique Staub de 100 mm. Assurez-vous de lire attentivement chaque section pour assurer une utilisation optimale et sécuritaire de ce produit.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
- Ne jamais chauffer la cocotte à vide pour éviter d'endommager la céramique.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter de rayer la surface émaillée.
- Évitez les changements brusques de température pour prévenir les fissures.
- Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- En cas de bris ou d'endommagement, n'utilisez pas le produit.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Vert basilic
- Diamètre : 100 mm
- Poids : Approx. 500 g
- Capacité : Parfait pour les portions individuelles
- Compatible avec les plaques à induction, les fours et les micro-ondes.

## 4. Configuration et Installation

- Placez la mini cocotte sur une surface stable.
- Avant utilisation, assurez-vous que la cocotte est propre et exempte de débris.
- Aucun assemblage requis ; le produit est prêt à l'emploi.

## 5. Mode d'Emploi

- Préchauffez le four si nécessaire suivant votre recette.
- Remplissez la cocotte avec vos ingrédients.
- Couvrez avec le couvercle et placez dans le four ou sur la plaques de cuisson.
- Suivez les temps de cuisson recommandés pour votre recette spécifique.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez des éponges douces et du savon doux pour laver la cocotte.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.
- Pour un meilleur entretien, évitez les chocs thermiques et conservez la cocotte dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures, ne pas l'utiliser.
- Si des résidus alimentaires persistent après le nettoyage, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de réessayer.
- Pour des problèmes de cuisson, vérifiez la température et le temps de cuisson selon vos recettes.

## 8. Élimination

- Pour éliminer le produit, respectez les réglementations locales concernant le recyclable et les déchets.
- Ne jetez pas ce produit dans des espaces naturels et suivez les lignes directrices pour l'élimination de la céramique.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Nous vous remercions d'avoir choisi le produit Mini Cocotte en Céramique Staub.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Cocotte in Ceramica Staub

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto Mini Cocotte in Ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per una cottura ottimale e per esaltare i sapori dei tuoi piatti. La cocotte è realizzata in ceramica di alta qualità, resistente e adatta per l'uso in forno e nel microonde.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o su griglie senza protezione.
- Non esporre la cocotte a sbalzi termici estremi.
- Utilizzare solo utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Attenzione: la cocotte e il coperchio possono diventare molto caldi durante l'uso, si consiglia di utilizzare guanti da forno.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Mini Cocotte in Ceramica Staub
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Verde Basilico
- Adatta per: forno, grill, microonde, lavastoviglie
- Capacità: ideale per porzioni individuali

## 4. Installazione e Setup

Per installare correttamente la Mini Cocotte:

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la cocotte e il coperchio in acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
- Prima di usare in forno, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

## 5. Operazione

- Prima di inserire la cocotte in forno, preriscaldare il forno.
- Posizionare il cibo all'interno della cocotte, coprire con il coperchio.
- Cuocere secondo le ricette desiderate, controllando di tanto in tanto.
- Utilizzare guanti da forno quando si rimuove la cocotte dal forno.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente delicato per preservare la superficie.
- Utilizzare la lavastoviglie se preferito, assicurandosi di seguire le linee guida del produttore.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla per evitare il rischio di contaminazione.
- Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario utilizzare un po' di olio o burro prima della cottura.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ceramica. Non gettare il prodotto nei rifiuti non riciclabili. Verificare se ci sono centri di riciclo nella propria area.

## 9. Contatti

Per maggiori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania