

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: 1004441**

**STAUB | CERAMIQUE - Bowl - Ø 170mm - Ceramic - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Ceramique Bowl Ø 170mm - Cherry Red

### 1. General Information

The Staub Ceramique Bowl Ø 170mm in Cherry Red is designed for versatile use in food preparation, serving, and presentation. Its elegant design and durable ceramic construction make it suitable for both everyday meals and special occasions. This bowl is microwave, oven, and dishwasher safe, ensuring convenience and functionality in modern kitchens.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use this product in accordance with the provided instructions to prevent accidents.
- Heat Resistance: This bowl is heat-resistant up to 260°C. Avoid exposing it to direct flame or overheating.
- Avoiding Breakage: Handle with care to avoid dropping or knocking against hard surfaces which may cause breakage.
- Hot Surfaces: When removing from the oven or microwave, use oven mitts or pot holders as the bowl will be hot.
- Dishwasher Use: Ensure the bowl is placed securely in the dishwasher to prevent movement during the wash cycle.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or steel wool which could scratch the surface.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 170 mm
- Color: Cherry Red
- Material: Ceramic
- Oven safe: Yes, up to 260°C
- Microwave safe: Yes
- Dishwasher safe: Yes
- Freezer safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Bowl: Carefully remove the bowl from its packaging, ensuring no sharp objects are present that could cause damage.
2. Inspect the Product: Check for any defects or cracks. Do not use if any damage is found.
3. Placement: Set the bowl on a stable, flat surface before use; avoid placing it on an unstable or uneven surface.

### 5. Operation

1. Preparation: Use for mixing, serving, or baking as needed.
2. Cooking/Baking: Preheat oven if required; place the bowl safely inside while ensuring it is properly positioned on the oven rack.
3. Serving: Use the bowl directly as an elegant serving dish for salads, desserts, and other dishes.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the bowl soon after use to avoid stubborn stains.
- Dishwasher: Place in the dishwasher on the top rack.
- Hand Washing: Use warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly.
- Avoid Thermal Shock: Do not immerse a hot bowl in cold water to prevent cracking.

### 7. Troubleshooting

- Stains: If stains occur, soak the bowl in a mixture of baking soda and water for several hours before washing.
- Chips or Cracks: If there are any chips or cracks on the bowl, discontinue use and consult customer service.
- Discoloration: Avoid using bleach or strong chemicals that can discolor the ceramic.

### 8. Disposal

Dispose of the bowl responsibly. If broken, wrap pieces securely in material to prevent injury and dispose of in accordance with local waste regulations.

### 9. Contact

For further information or assistance, 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 Ceramique Bowl Ø 170mm. Enjoy your cooking and serving experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramikschale - Ø 170mm, Keramik, Kirschrot (1004441)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramikschale entschieden haben. Diese hochwertige Schale wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Serviererfahrung zu bereichern. Sie eignet sich hervorragend für das Zubereiten und Servieren von Speisen und bringt einen Hauch von Eleganz auf Ihren Tisch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschriften: Diese Schale ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch gedacht. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.

- Erhitzung: Die Schale kann in Herd, Ofen und Mikrowelle verwendet werden. Vermeiden Sie direkte Hitzequellen wie Gasflammen.

- Temperaturwechsel: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um Brüche zu verhindern.

- Rutschfeste Platzierung: Stellen Sie sicher, dass die Schale auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht.

- Handhabung nach dem Erhitzen: Verwenden Sie beim Herausnehmen der Schale aus dem Ofen oder der Mikrowelle immer Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Staub Keramikschale

- Durchmesser: Ø 170 mm

- Material: Hochwertige Keramik

- Farbe: Kirschrot

- Ofenfest: Ja

- Mikrowellengeeignet: Ja

- Spülmaschinenfest: Ja

- Hitzebeständig: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Keramikschale aus der Verpackung.

2. Überprüfen Sie die Schale auf Risse oder Beschädigungen.

3. Spülen Sie die Schale vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus.

4. Trocknen Sie die Schale gründlich ab.

5. Die Schale ist nun bereit zur Verwendung in Küche und bei Tisch.

## 5. Betrieb

- Fügen Sie Ihre Zutaten in die Schale und stellen Sie diese in den vorgeheizten Ofen oder die Mikrowelle, je nach Rezept.

- Achten Sie darauf, die Schale nicht zu überfüllen, um ein Überlaufen zu vermeiden.

- Nutzen Sie die Schale zur Präsentation Ihrer Speisen direkt am Tisch.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Schale nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

- Die Schale kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ können Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm von Hand abwaschen.

- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 7. Fehlersuche

- Risse oder Brüche: Überprüfen Sie die Schale regelmäßig auf Mängel. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie die Schale nicht mehr.

- Geruch oder Geschmack: Dies kann von Lebensmitteln stammen. Achten Sie darauf, die Schale nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Schale gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Keramische Produkte können in der Regel im Restmüll entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass sie sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramikschale entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Servieren!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Bowl Ø 170mm - Keramiek Kersenrood

## 1. Algemene Informatie

Deze Staub ceramische kom van 170 mm in de kleur kersenrood is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Ideaal voor het serveren en bereiden van gerechten, biedt deze kom een perfecte combinatie van functionaliteit en esthetiek.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kom alleen voor voedselbereiding en -opslag.
- Bescherm de kom tegen extreme temperatuurschommelingen om schade te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei in de kom.
- Bij breuk of beschadiging, gebruik de kom dan niet meer.
- Houd de kom buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 170 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor: Oven, magnetron, vaatwasser
- Voeding: Gemaakt van hoogwaardige keramiek vrij van schadelijke stoffen

## 4. Setup en Installatie

- Haal de kom uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Reinigen voordat je de kom voor het eerst gebruikt; spoel met de hand in warm water en laat drogen.
- Zet de kom op een stabiele ondergrond voor gebruik.
- Voor gebruik in de oven: Plaats de kom in een voorverwarmde oven om te voorkomen dat de keramiek barst door een plotselinge temperatuurverandering.

## 5. Bediening

- De kom kan worden gebruikt voor koken, bakken, en serveren.
- Voor het bereiden van gerechten in de oven, gebruik altijd ovenbestendig keukengerei.
- Voordat je de kom in de magnetron plaatst, controleer altijd of er metalen onderdelen aanwezig zijn.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Deze kom is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Gebruik een zachte spons en milde zeep om te reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en staalwol om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de kom volledig droog is voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Kom is gebroken of beschadigd.  
Oplossing: Gebruik de kom niet meer en neem contact op voor retourinstructies.
- Probleem: Voedsel blijft aan de kom plakken.  
Oplossing: Gebruik voldoende vet of olie bij het koken en zorg ervoor dat de kom goed is voorverwarmd.
- Probleem: Kom verkleurt na gebruik.  
Oplossing: Regelmatig reinigen en goed onderhouden voorkomt verkleuring.

## 8. Afvoer

- Deze keramische kom kan niet gerecycled worden in de gebruikelijke afvalstromen.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van keramische producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bowl de Cerámica Staub - Ø 170mm Color Rojo Cereza

## 1. Información General

Gracias por elegir el Bowl de Cerámica Staub. Este producto ha sido diseñado para satisfacer sus necesidades culinarias con estilo y funcionalidad. Fabricado con cerámica de alta calidad, es ideal para servir y presentar una variedad de platos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este bowl está diseñado exclusivamente para el uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Temperatura: Asegúrese de que el bowl no se exponga a temperaturas extremas repentinas. No coloque el bowl caliente directamente sobre superficies frías o húmedas.
- Instrucciones de Uso: Utilice utensilios de cocina adecuados que no dañen la superficie del cerámica. Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Manipulación: Tenga cuidado al manipular el bowl caliente para evitar quemaduras. Use guantes de cocina si es necesario.
- Almacenamiento: Almacene el bowl en un lugar seco y a salvo de golpes que puedan dañarlo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 170 mm
- Material: Cerámica
- Color: Rojo Cereza
- Apto para horno: Sí
- Apto para microondas: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Capacidad: 0,8 L
- Peso: 1,2 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el bowl de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas rotas o dañadas.
- Antes de utilizar el bowl por primera vez, lávelo con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Se recomienda secar bien el bowl antes de su uso para garantizar una presentación adecuada.

## 5. Operación

- Coloque el bowl sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Puede utilizar el bowl en el horno o microondas para calentar alimentos. Asegúrese de seguir las recomendaciones de temperatura.
- Para servir, llene el bowl según sea necesario y preséntelo directamente en la mesa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el bowl con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de esponjas ásperas que puedan rayar la superficie.
- El bowl es apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- Almacene el bowl en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas en la superficie: Si aparecen manchas difíciles, utilice una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para frotar suavemente.
- Grietas o roturas: Si nota alguna grieta o rotura, no utilice el bowl para evitar posibles accidentes o daños.

## 8. Eliminación

- Este producto es principalmente de cerámica. En caso de querer deshacerse de él, recicle las partes según las normativas locales. No arroje el bowl en la basura normal.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute utilizando su Bowl de Cerámica Staub.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Bol en céramique Staub - Ø 170 mm - Rouge cerise

## 1. Informations Générales

Le bol en céramique Staub, d'un diamètre de 170 mm et en rouge cerise, est conçu pour la cuisine moderne. Sa fabrication en céramique assure une répartition homogène de la chaleur, rendant vos plats savoureux et invitants.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le bol sur une source de chaleur directe (comme une plaque de cuisson ou un feu).
- Éviter les chocs thermiques. Ne pas passer d'un froid extrême à une chaleur élevée brusquement.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage réservé à la cuisine. Éviter tout autre usage non prévu.
- Manipuler le bol avec des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface intérieure du bol.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Céramique
- Diamètre: 170 mm
- Couleur: Rouge cerise
- Système de fabrication: Fabriqué selon des standards de haute qualité pour une durabilité accrue.

## 4. Installation et Mise en place

- Ce produit ne nécessite pas d'installation complexe. Retirez-le simplement de son emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles avant utilisation.
- Placez le bol sur une surface stable.

## 5. Fonctionnement

- Le bol est idéal pour la préparation, la cuisson ou le service de divers plats.
- Pour la cuisson, préchauffer le four à la température souhaitée, puis placer le bol à l'intérieur.
- Ne pas dépasser la température maximale recommandée de 250°C.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main avec de l'eau tiède et un savon doux pour préserver la finition.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif. Le bol est compatible avec le lave-vaisselle.
- Éviter de stocker des aliments acides dans le bol pendant de longues périodes.

## 7. Dépannage

- Si des fissures ou des éclats apparaissent, ne pas utiliser le bol pour éviter la contamination des aliments.
- En cas de taches tenaces, une solution de bicarbonate de soude peut aider à restaurer l'apparence.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter le produit à la poubelle. Vérifiez les installations locales de recyclage pour les produits en céramique.
- Assurez-vous de suivre les directives locales en matière d'élimination des déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, 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: Ciotola in Ceramica Staub Ø 170mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La ciotola in ceramica Staub di Ø 170 mm è un prodotto di alta qualità, progettato per soddisfare le esigenze culinarie di chef professionisti e appassionati di cucina. Realizzata in ceramica resistente, è ideale per la preparazione e la presentazione di piatti succulenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su piani di cottura e in forni compatibili con i materiali ceramici.
- Evitare shock termici: non passare direttamente dal congelatore al forno o viceversa.
- Manipolare con cautela per evitare rotture.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.
- Usare guanti da forno o presine quando si maneggiano oggetti caldi per prevenire scottature.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Materiale: Ceramica

Colore: Rosso Ciliegia

Dimensioni: Ø 170 mm

Resistenza al Calore: Fino a 260°C

Adatto per: Forno, Microonde, Lavastoviglie

Non adatto per: Induzione

Peso: 800 g

## 4. Installazione e Montaggio

Non è necessario alcun montaggio specifico. Prima dell'uso, lavare la ciotola con acqua calda e sapone neutro. Asciugare accuratamente prima di utilizzarla. Assicurarsi di posizionarla su superfici piane e sicure durante la preparazione dei cibi.

## 5. Funzionamento

Utilizzare la ciotola per la cottura di alimenti al forno, la presentazione di pietanze o come recipiente per la mescolanza di ingredienti. Per la cottura, preriscaldare il forno e seguire le ricette specifiche per tempi e temperature. Non sovraccaricare la ciotola oltre la sua capacità massima.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la ciotola prima di lavarla.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia di lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato per preservare la finitura.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la ciotola presenta crepe o scheggiature, non usarla più, poiché potrebbe rompersi durante l'uso.
- In caso di odori persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto per deodorare la ceramica.

## 8. Smaltimento

La ciotola in ceramica è riciclabile. Se desiderate smaltirla, informatevi sulle normative locali per il corretto riciclo della ceramica. Non disperdere nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania