

ggmgastro

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

SKU: 1004444

STAUB | CERAMIQUE - Bowl - Ø 170mm - Ceramic - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Bowl Ø 170mm - Ceramic Basil Green

1. General Information

The Staub Ceramique Bowl is designed for both cooking and serving. Made from high-quality ceramic, this versatile bowl is perfect for preparing, baking, and presenting your culinary creations. The elegant basil green color adds a touch of sophistication to your table.

2. Safety Information

- Ensure the bowl is placed on a stable surface when in use.
- Avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock; for example, do not place a hot bowl directly in cold water.
- Do not use the bowl over an open flame or on the stove as it is not suitable for direct heat.
- Always use oven mitts when handling the bowl after cooking.
- Keep out of reach of children when in use due to sharp edges and potential heat.
- If the bowl is chipped or cracked, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Product Type: Bowl
- Material: Ceramic
- Color: Basil Green
- Dimensions: Ø 170mm
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the bowl from its packaging and check for damages.
- Place the bowl on a clean, level surface.
- The bowl is ready for use; no assembly is required.
- For optimal performance, preheat your oven if the bowl will be used for baking.

5. Operation

- The Staub Ceramique Bowl can be used in preheated ovens, microwaves, and dishwashers.
- When baking, fill the bowl as desired and follow your recipe's instructions for temperature and time.
- If using in the microwave, ensure the bowl is microwave-safe and avoid metallic materials.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the bowl to cool before cleaning.
- Clean the bowl with warm, soapy water and a soft sponge to prevent scratches.
- The bowl is dishwasher safe but handwashing is recommended for longevity.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.

7. Troubleshooting

- If the bowl is staining, soak it in a solution of baking soda and water for 30 minutes and then scrub gently.
- If the bowl is cracked or has chips, do not use as it may cause further damage or lead to health hazards.
- Contact customer support if you experience any other issues.

8. Disposal

- When disposing of the bowl, follow local regulations for ceramic waste.
- Consider donating if the product is still in usable condition.

9. Contact

For further information, assistance, or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramikschüssel Ø 170mm - Basilikumgrün (Artikelnummer: 1004444)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Keramikschüssel in Basilikumgrün. Diese stilvolle und funktionale Schüssel ist ideal für das Servieren und Zubereiten von Speisen. Hergestellt aus hochwertiger Keramik, vereint sie Ästhetik mit Haltbarkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für Lebensmittelkontakt geeignet.
- Überhitzung vermeiden: Die Schüssel nicht über direkter Hitze verwenden.
- Temperaturbeständigkeit: Maximaltemperatur 300°C im Ofen.
- Schockfestigkeit: Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Vor der ersten Nutzung gründlich reinigen. Nicht mit scharfen Gegenständen kratzen.
- Lagerung: An einem sicheren Ort aufbewahren, um Bruch zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Basilikumgrün
- Durchmesser: 170 mm
- Ofenfest: Ja (bis 300°C)
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Hergestellt in Frankreich

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie die Schüssel vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Schüssel auf Risse oder Beschädigungen.
3. Stellen Sie die Schüssel auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Sie ist sofort einsatzbereit. Bei erstmaliger Benutzung vor Gebrauch gründlich reinigen.

5. Betrieb

- Nutzung: Ideal für das Servieren von Salaten, Desserts oder als dekoratives Element.
- Ofen- und Mikrowellenbetrieb: Stellen Sie sicher, dass die Schüssel frei von Metallteilen ist, bevor Sie sie in den Ofen oder die Mikrowelle geben.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch: Die Schüssel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Handreinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm. Trocknen Sie sie gut ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Schüssel an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeit und Verschmutzung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Risse oder Absplitterungen.
Lösung: Prüfen Sie die Schüssel vor jeder Verwendung auf Schäden. Bei Rissen bitte die Schüssel nicht verwenden.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett beim Kochen und reinigen Sie die Schüssel gründlich nach jedem Gebrauch.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Schüssel gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Produkte. Gebrochene oder nicht mehr verwendbare Schüsseln sollten sicher verpackt in den Restmüll gegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Bowl Ø 170mm - Basil Green

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Staub Ceramique Bowl. Deze hoogwaardige keramische kom is ontworpen voor zowel culinaire als decoratieve toepassingen. De basilicagroene kleur en de unieke uitstraling maken deze kom perfect voor elke keuken of tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de kom uitsluitend voor voedselbereiding en -presentatie.
- Temperaturen: De kom is geschikt voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser. Vermijd echter extreem snelle temperatuurschommelingen (bijvoorbeeld van de vriezer naar de oven).
- Gebruik met zorg: De kom kan heet worden bij gebruik in de oven of magnetron. Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen en huisdieren: Houd de kom uit de buurt van kinderen en huisdieren om letsel te voorkomen.
- Schade: Controleer regelmatig op scheuren of beschadigingen. Gebruik de kom niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Producttype: Kom
- Diameter: 170 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Basil Groen
- Bestendig tegen: Oven, magnetron, en vaatwasser

4. Installatie en Montage

De Staub Ceramique Bowl is gebruiksklaar bij aankoop en vereist geen verdere montage. Voor optimale prestaties raden wij aan om de kom voor het eerste gebruik goed schoon te maken met warm water en een mild afwasmiddel. Dit verwijdert eventuele productieafval.

5. Gebruik

- Voor koken en bakken: Plaats de kom in de oven of gebruik deze in de magnetron.
- Voor serveren: Gebruik de kom als serveerschotel voor salades, pasta's of desserts.
- Voor veiligheid: Zorg dat de kom gelijkmatig wordt verwarmd om breken door temperatuurverschillen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik kan de kom in de vaatwasser worden geplaatst of met de hand worden gewassen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of harde schuren om krassen te voorkomen.
- Droog de kom goed af na het reinigen om vlekken te voorkomen.
- Bewaar de kom op een veilige plaats om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Kom breekt: Controleer het gebruik op overtollige temperatuurverschillen.
- Vlekken of etsen binnenin: Gebruik een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Vastzittend voedsel: Laat de kom eerst afkoelen en week deze vervolgens in warm water voordat u probeert het voedsel te verwijderen.

8. Afvalverwerking

De kom is recyclebaar. Wanneer u klaar bent om deze weg te gooien, neem dan contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor informatie over de juiste afvalverwerking van keramische producten.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en we hopen dat u veel plezier beleeft aan uw Staub Ceramique Bowl!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuenco de Cerámica Staub - O 170mm - Verde Albahaca

1. Información General

Este cuenco de cerámica Staub es ideal para servir y presentar una variedad de platos. Con un diseño elegante y una coloración vibrante en verde albahaca, el cuenco no solo es funcional, sino que también embellece su mesa.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto está diseñado para uso doméstico. Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del cuenco.
- **Temperaturas Extremas:** El cuenco es apto para oven, microondas y lavavajillas. Sin embargo, evite el contacto directo con llamas abiertas o fuentes de calor directo.
- **Manipulación:** Al manipular el cuenco caliente, use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Superficie:** Coloque el cuenco en superficies estables y resistentes al calor. No lo deje caer.
- **Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños. Supervisar siempre a los niños cuando estén cerca de utensilios de cocina.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Cerámica
- **Diámetro:** 170 mm
- **Color:** Verde Albahaca
- **Apto para:** Lavavajillas, horno, microondas
- **Resistencia al calor:** Hasta 250 °C
- **Peso:** 600 g

4. Configuración e Instalación

La instalación o configuración del cuenco es sencilla y no requiere herramientas especiales. Solo debe:

1. Retirar el cuenco de su embalaje.
2. Limpiar el cuenco con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Colocar el cuenco en la mesa o en el lugar deseado para su uso.

5. Operación

Para utilizar el cuenco:

1. Coloque los alimentos deseados dentro del cuenco.
2. Puede calentarlo en un horno o microondas según sea necesario.
3. Sirva los alimentos directamente desde el cuenco a la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuenco con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Puede utilizar el lavavajillas para una limpieza más fácil.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si el cuenco presenta manchas difíciles, sumerja en agua caliente con un poco de bicarbonato de sodio por una hora y luego lave.
- Si nota que el cuenco se ha agrietado, no lo use y comuníquese con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo a las regulaciones locales sobre desechos de cerámica. No lo arroje al medio ambiente.

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 d'utilisation du Bol en Céramique Staub Ø 170 mm - Vert Basilic

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Bol en Céramique Staub. Conçu pour une utilisation professionnelle et domestique, ce produit allie fonctionnalité et esthétique. Fabriqué en céramique de haute qualité, il est parfait pour la préparation, la cuisson et le service des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne pas exposer le bol à des chocs thermiques, éviter de le placer directement sur une source de chaleur.
- Résistance à la chaleur : Le bol peut être utilisé au four, ne pas dépasser une température de 260°C.
- Manipulation : Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation du bol chaud.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Bol en Céramique Staub
- Diamètre : 170 mm
- Couleur : Vert basilic
- Matériau : Céramique
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 260°C
- Compatible lave-vaisselle : Oui

4. Installation et montage

1. Déballez soigneusement le bol en céramique et retirez tous les emballages.
2. Placez le bol sur une surface stable, propre et sèche.
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fissures ou d'endommagements visibles avant utilisation.
4. Si vous utilisez le bol au four, placez-le dans le four à température ambiante pour éviter un choc thermique.

5. Fonctionnement

- Pour la cuisson, préchauffez le four à la température désirée.
- Remplissez le bol avec les ingrédients souhaités.
- Placez le bol dans le four à l'aide de gants ou de maniques.
- Surveillez la cuisson et retirez le bol une fois le plat prêt.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- S'il est compatible lave-vaisselle, placez-le sur le panier supérieur.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition.

7. Dépannage

- Problème : Fissures après lavage.
Solution : Ne pas utiliser d'eau froide sur le bol chaud, cela peut provoquer des fissures.
- Problème : Rayures sur la surface.
Solution : Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter les rayures.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères, mais dans des installations de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Bol en Céramique Staub et de profiter de vos préparations culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Ciotola in Ceramica Staub Ø 170mm Verde Basilico

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Ciotola in Ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori e resistenza nel tempo, permettendoti di godere delle tue esperienze culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze.
- Non utilizzare la ciotola su fonti di calore diretto come fornelli o piastre elettriche.
- Non esporre la ceramica a cambiamenti bruschi di temperatura.
- Utilizzare utensili di plastica o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini quando è caldo.
- Evitare impatti violenti per prevenire scheggiature o rotture.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Verde Basilico
- Diametro: 170mm
- Resistenza al calore: fino a 250°C
- Adatto per: Lavastoviglie, Forno, Microonde

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la ciotola dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
- Lavare la ciotola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la ciotola su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore diretto.
- Assicurarsi che la ciotola sia asciutta prima di aggiungere cibi o liquidi.

5. Funzionamento

- Utilizzare la ciotola per preparare e servire alimenti.
- Si consiglia di preriscaldare il forno se si cucina direttamente nella ciotola.
- Seguire sempre le ricette specifiche per il tempo di cottura e la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la ciotola in lavastoviglie o a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente la ciotola prima di riporla per evitare la formazione di umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la ciotola presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla per la cottura.
- In caso di macchie persistenti, provare a immergere la ciotola in acqua calda saponata.
- Contattare il servizio clienti per ulteriori assistenze.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Verificare le norme locali sullo smaltimento della ceramica.
- Riciclare la confezione in cartone secondo le indicazioni del riciclaggio locale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania