

# 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: 1004461**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 300 mm - Ceramic - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 300 mm - Cherry Red

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. This high-quality ceramic dish is designed for versatility and durability, making it an excellent addition to your kitchen. Suitable for a variety of cooking methods, it retains heat efficiently and provides consistent cooking results.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the casserole with care, as it is made of ceramic which can break or chip under excessive force.
- **Heat Safety:** The ceramic dish can get very hot during cooking. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- **Direct Flame:** Do not use the casserole directly on an open flame or stovetop.
- **Thermal Shock:** Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot dish in cold water. This can cause the ceramic to crack.
- **Food Safety:** Ensure that all food is cooked to proper temperatures. Avoid using sharp utensils that can scratch the surface.
- **Child Safety:** Keep out of reach from children when hot, as the temperature can cause burns.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Ceramic
- **Dimensions:** 300 mm
- **Color:** Cherry Red
- **Suitable for:** Oven, microwave, dishwasher, and refrigerator
- **Max temperature:** 300°C (572°F)
- **Capacity:** Ideal for various cooking needs

### 4. Setup and Installation

No installation is required for the Staub Ceramique Casserole Dish. Before first use, wash the dish in warm soapy water and rinse thoroughly. Allow it to dry completely. For optimal performance, apply a small amount of vegetable oil before the first use to enhance the natural non-stick properties.

### 5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature.
2. Place the casserole dish on the middle rack of the oven.
3. Add ingredients as per your recipe.
4. If using on a stovetop, ensure the dish is placed on low heat on induction or electric cookers.
5. After cooking, use oven mitts to remove and allow to cool before handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool before cleaning.
- For general cleaning, wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the brilliance of the color.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- **Stains:** For stubborn stains, soak the dish in warm soapy water and gently scrub with a non-abrasive sponge.
- **Chipping or Cracking:** If any chipping or cracking occurs, discontinue use and replace the dish to prevent any safety hazards.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the oven is preheated adequately and that the casserole is placed in the center of the oven to promote even heat distribution.

### 8. Disposal

When the dish reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Ceramic is not biodegradable, but it can often be recycled. Check local regulations for ceramic disposal or recycling options.

### 9. Contact

For questions or concerns regarding your Staub Ceramique Casserole Dish, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Auflaufform 300 mm - Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik Auflaufform entschieden haben. Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision und dem Ziel entwickelt, Ihre Kochkünste zu verbessern. Die Auflaufform ist ideal für eine Vielzahl von Gerichten und sorgt für gleichmäßige Wärmeregulierung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie die Auflaufform nicht in der Mikrowelle oder dem Grill.
- Hitzebeständigkeit: Die Form kann sicher Temperaturen von -20 °C bis 220 °C standhalten.
- Schneideflächen: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Kratzer zu verhindern.
- Erwachsene Aufsicht: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Durchmesser: 300 mm
- Farbe: Kirschrot
- Geeignet für Backofen, Mikrowelle und Gefrierschrank
- Antihafbeschichtung: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Auflaufform.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Schäden verwenden Sie das Produkt nicht und wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Auflaufform gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

## 5. Bedienung

- Heizen Sie Ihren Ofen vor, bevor Sie die Speisen in die Auflaufform geben.
- Platzieren Sie die Auflaufform auf einem stabilen Rost im Ofen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, um Rissbildung zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Für hartnäckige Rückstände können Sie weiche, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Form gründlich, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Risse in der Form.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung der Form auf extreme Temperaturwechsel.
- Problem: Speisen haften an der Oberfläche.  
Lösung: Verwenden Sie beim Kochen einen Antihafspray oder genügend Fett.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für keramischen Abfall. Wiederverwertbare Teile sollten getrennt entsorgt werden. Entsorgen Sie die Auflaufform nicht im Hausmüll.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Staub Ceramique Casserole Dish 300 mm - Kersrood

## 1. Algemene informatie

De Staub Ceramique Casserole Dish is een hoogwaardige keramische kookpot die ideaal is voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze kom is ontworpen om optimale warmteverdeling en -behoud te garanderen, waardoor uw gerechten perfect bereid worden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpot alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Laat de pot niet in de nabijheid van een open vlam staan.
- Het keramiek kan heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap die krassen of beschadigingen kunnen veroorzaken.
- Controleer de pot op beschadigingen vóór gebruik; gebruik deze niet als er scheuren of barsten zijn.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd producten buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersrood
- Geschikt voor: Oven, Magnetron, Vaatwasser
- Capaciteit: 4,5 liter
- Maximumtemperatuur: 250°C

## 4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de kookpot op een vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de kookpot voldoende ruimte heeft rondom voor warmtecirculatie.
4. De kookpot is direct klaar voor gebruik; er is geen extra installatie vereist.

## 5. Gebruik

1. Verwarm de kookpot geleidelijk op een laag tot gemiddeld vuur.
2. Voeg de ingrediënten toe volgens uw recept.
3. Neem altijd de juiste veiligheidsmaatregelen bij het hanteren van de hete pot.
4. Na gebruik, laat de pot iets afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Voor het reinigen, laat de pot afkoelen tot kamertemperatuur.
- Gebruik een zachte spons en warm zeepsop voor de reiniging.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Deze kookpot is vaatwasmachinebestendig, maar handwashing wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de pot op een droge plaats, beschermd tegen stof en vocht.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot breekt of barst tijdens gebruik.  
Oplossing: Gebruik de pot niet als deze beschadigd is. Vervang beschadigde potten onmiddellijk.
- Probleem: Ongelijkmatige verwarming.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot op een vlakke ondergrond staat en gebruik de juiste verwarmingstechniek.

## 8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keramische producten. De verpakking kan worden gerecycled indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of service, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub

## 1. Información General

La cazuela de cerámica Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para cocinar y servir una variedad de platos. Su diseño elegante y funcionalidad la convierten en una adición perfecta para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar para fines de cocina y servir.
- Temperaturas: Este producto es apto para horno y puede soportar temperaturas de hasta 400°C.
- Manejo: Utilizar guantes o manoplas cuando se manipulen después de cocinarlos, ya que pueden estar calientes.
- Superficie de trabajo: Colocar sobre superficies resistentes al calor.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños mientras esté caliente.
- Daño: No utilizar si el producto presenta grietas o daños visibles.
- Limpieza: No utilizar productos abrasivos o metálicos que puedan dañar la superficie.

## 3. Vista General y Especificaciones

Material: Cerámica

Color: Rojo cereza

Dimensiones: 300 mm

Uso: Apta para horno, inducción y cerámica

Capacidad: Varía según la receta

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cazuela de la caja y todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la cazuela en una superficie plana y resistente al calor.
3. Antes de usar la cazuela por primera vez, lávela con agua tibia y jabón suave.
4. Enjuague y seque completamente antes de su uso.

## 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura indicada en su receta.
- Agregue los ingredientes en la cazuela y cubra si es necesario.
- Coloque cuidadosamente la cazuela en el horno.
- Siga las instrucciones de su receta para tiempos de cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cazuela antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores ásperos que puedan dañar la superficie.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas de líquidos: Verifique que la tapa esté bien cerrada durante la cocción.
- Dificultad para limpiar: Use una mezcla de agua caliente y bicarbonato de sodio para ayudar a eliminar residuos.
- Cambios de color: Esto es normal con el uso; no afecta la calidad del producto.

## 8. Desecho

Para eliminar la cazuela, considere reciclar si es posible. Si el producto está dañado o ya no es utilizable, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de vidrio y cerámica.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel produit : Casserole en céramique Staub 300 mm - Rouge cerise

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub 300 mm en rouge cerise. Ce produit est conçu pour les chefs en quête de qualité et de performance en cuisine. Fabriquée en céramique résistante, cette casserole est idéale pour une cuisson lente et homogène.

## 2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser la casserole sur un feu direct ou une plaque à induction sans protection adéquate.
- Ne pas placer la casserole dans un four préchauffé sans ajout de liquide.
- Toujours laisser la casserole refroidir avant de la laver ou de la manœuvrer.
- Éviter les chocs thermiques en passant directement du congélateur au four.
- Utiliser des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour manipuler la casserole chaude.
- Garder hors de portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge cerise
- Diamètre : 300 mm
- Poids : 2 kg
- Compatible avec : Four, micro-ondes, lave-vaisselle
- Capacité : 3,5 litres

## 4. Installation et mise en place

- Avant utilisation, rincez la casserole à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Placez la casserole sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'elles s'adaptent bien à votre plaque de cuisson ou votre four.
- Préchauffez le four selon les recommandations de la recette.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez la casserole d'ingrédients selon la recette choisie.
- Ajoutez le liquide nécessaire pour éviter que les aliments ne se dessèchent.
- Réglez la température requise sur votre plaque chauffante ou four.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- La casserole est lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé pour préserver la couleur.

## 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la casserole  
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- Problème : Fragilité apparente de la céramique  
Solution : Évitez les chocs thermiques et manipulez avec soin.
- Problème : Couleur s'estompe  
Solution : Évitez d'utiliser des nettoyeurs agressifs et exposez à une chaleur excessive sans liquide.

## 8. Élimination

Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser ce produit, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les possibilités de recyclage local pour les objets en céramique ou déposez-le dans une déchetterie approuvée.

## 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: Casseruola in Ceramica Staub - 300 mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub con un diametro di 300 mm è progettata per garantire una cottura uniforme e risultati eccellenti. Realizzata con ceramica di alta qualità, è ideale per la preparazione di stufati, arrostiti e piatti al forno.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (forno, piano cottura, ecc.)
- Non posizionare direttamente su fiamme libere o sotto il grill senza un supporto adeguato.
- Maneggiare con cautela, poiché la casseruola può scaldarsi notevolmente.
- Utilizzare guanti da forno per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensioni: 300 mm di diametro
- Idonea per: Cucina in forno e su fornelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente agli urti e alle temperature elevate

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per l'uso.
2. Assicurarsi che la casseruola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
3. Posizionare la casseruola sulla fonte di calore desiderata (e.g. fornello, forno).
4. Non sovraccaricare la casseruola oltre il suo limite di capienza.

## 5. Operazione

- Accendere la fonte di calore a una temperatura adeguata per il tipo di cottura desiderata.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio, se fornito.
- Monitorare attentamente il processo di cottura per evitare bruciature o traboccamenti.
- Seguire le ricette per tempi e temperature specifiche.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e detersivo delicato.
- Evitare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporla.
- Per macchie persistenti, lasciare in ammollo con acqua calda e bicarbonato di sodio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si crepa: assicurarsi di non sottoporla a sbalzi termici.
- Se il cibo si attacca: provare a ungere la casseruola prima dell'uso.
- Se la casseruola emette fumi strani: interrompere immediatamente l'uso e controllare eventuali residui.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti.
- Non gettare la casseruola in contenitori per rifiuti non riciclabili.
- Contattare il servizio locale di smaltimento per eventuali dubbi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania