

# 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: 1004465**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 270x200mm - Ceramic - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Staub Ceramic Casserole Dish 270x200mm - Cherry Red

## 1. General Information

The Staub Ceramic Casserole Dish is designed for versatile cooking, from baking to serving. Crafted with high-quality ceramic, this casserole dish ensures even heat distribution and retains warmth for an extended period, making it an essential addition to any kitchen.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the casserole dish with care. The dish will become hot during use, so use appropriate oven mitts or pot holders.
- Usage Limitations: Do not place the casserole dish directly on an open flame. It is designed for use in conventional ovens, microwave ovens, and can also be used in dishwashers.
- Avoiding Fractures: Do not subject the dish to sudden temperature changes (e.g., moving from a hot oven to cold water). This can cause fractures or damage.
- Child Safety: Keep the casserole dish out of reach of children when in use and allow it to cool down before handling.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 270 x 200 mm
- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the casserole dish from the packaging. Inspect for any damage or missing parts.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the casserole dish with warm soapy water and dry it thoroughly.
3. Placement in Oven: Ensure the oven rack is positioned to accommodate the dish. Preheat the oven to the desired temperature before placing the dish inside.

## 5. Operation

- Heating: Preheat the oven as per your recipe instructions and place the casserole dish inside.
- Cooking: Follow your recipe for cooking times and temperatures.
- Serving: Once cooked, use pot holders to carefully remove the dish from the oven. The dish can be served directly on the table for convenience.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Allow the casserole dish to cool before cleaning. Hand wash with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- Stain Removal: For tough stains, soak in warm water before cleaning or use a non-abrasive cleaner.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking heavy items on top of the dish to prevent chipping.

## 7. Troubleshooting

- Stains on Surface: Use baking soda mixed with water to create a paste, apply it to the stain, and let it sit before cleaning.
- Cracks: If you notice cracks, stop using the dish and contact customer service for guidance on replacements or warranty.

## 8. Disposal

When the casserole dish reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Check local regulations for ceramic disposal and recycle when possible.

## 9. Contact

For assistance, please reach out to customer support:

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

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Staub Keramik Bräter 270x200mm, kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Keramik Bräters. Dieses Produkt vereint hervorragende Wärmeleitfähigkeit mit einem eleganten Design, ideal für die Zubereitung und Präsentation Ihrer Lieblingsgerichte. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit Ihres Bräters zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie stets darauf, den Bräter nicht zu überhitzen. Verwenden Sie ihn nicht über offenen Flammen oder in einem Grill.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den heißen Bräter handhaben.
- Lassen Sie den Bräter nicht in der Nähe von feuchten oder nassen Orten stehen.
- Das Produkt kann nach der Verwendung sehr heiß sein; sicherstellen, dass es auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Kippen oder fallen lassen des Bräters kann zu Bruch führen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Oberfläche, um Kratzer zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Farbe: Kirschrot
- Material: Keramik
- Abmessungen: 270 x 200 mm
- Maximale Gebrauchstemperatur: 300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen und hitzebeständigen Fläche in Ihrer Küche.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit direkten Flammen. Für die besten Ergebnisse sollte der Bräter im Ofen oder auf einer elektrischen Kochplatte verwendet werden.
- Lassen Sie das Produkt bei der Erhitzung nicht leer oder mit nur minimaler Menge Flüssigkeit stehen.

## 5. Betrieb

- Vor Gebrauch den Bräter gemäß Rezept oder persönlichem Geschmack vorheizen.
- Fügen Sie die Zutaten gleichmäßig im Bräter hinzu und decken Sie ihn bei Bedarf ab.
- Überwachen Sie den Kochprozess und passen Sie die Hitze natürlich im Laufe der Zeit an.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm ab oder verwenden Sie die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche zu schützen.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort, um Schimmel- oder Geruchsbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Bruch des Bräters: Überprüfen Sie die Oberfläche und die Benutzungshinweise. Vermeiden Sie abruptes Temperaturschwingen.
- Eingebrauntes Essen: Weichen Sie den Bräter nach dem Gebrauch in warmen Seifenwasser ein, um erforderliche Rückstände zu lösen.
- Schwierigkeiten beim Reinigen: Verwenden Sie Backpulver mit Wasser als sanften Scheuerschwamm.

## 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Keramikprodukten. Der Bräter kann im normalen Hausmüll entsorgt werden. Achten Sie darauf, dass der Bräter keine scharfen Kanten hat, bevor Sie ihn entsorgen.

## 9. Kontakt

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

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 Casserole Dish

### 1. Algemene Informatie

Deze Staub Ceramique Casserole Dish is een hoogwaardige keramische kookpan, ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. Met zijn aantrekkelijke kersenrode kleur en stijlvolle ontwerp is deze pan zowel functioneel als decoratief.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte warmtebronnen zoals gas, elektrisch of keramisch.
- Vermijd het gebruik op inductieplaten zonder een geschikte inductiekap.
- Laat de pan niet zonder toezicht op het vuur staan.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan, vooral na verwarming.
- Vermijd abrupte temperatuurveranderingen om breuken te voorkomen; bijvoorbeeld, stel de pan niet bloot aan koude lucht na een verhitting.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de coating te beschermen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 270 x 200 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Maximale temperatuur: 250°C
- Gewicht: 1.5 kg
- Capaciteit: 2.5 liter

### 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking en inspecteer de pan op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een vlakke en stabiele ondergrond of kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst om beweging te voorkomen tijdens het koken.
4. Gebruik een warmtebron die geschikt is voor de grootte van de pan voor een gelijkmatige verwarming.

### 5. Bediening

- Voorzak de pan met olie of boter indien nodig voordat je gaat koken.
- Voeg de ingrediënten toe en zet de pan op de gewenste warmtebron.
- Controleer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik een houten of siliconen lepel om de inhoud te roeren en de pan te beschermen tegen krassen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voor het schoonmaken.
- Was de pan met warm water en milde afwasmiddelen.
- Gebruik geen schurende spons of metalen schrapers om beschadiging te voorkomen.
- Het is veilig om de pan in de vaatwasser te plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen voor langere levensduur.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan geeft een onaangename geur af.  
Oplossing: Dit kan komen van voedselresten; zorg ervoor dat de pan grondig wordt schoongemaakt.
- Probleem: De pan is verkleurd.  
Oplossing: Gebruik een mild schoonmaakmiddel om vlekken te verwijderen; vermijd agressieve chemicaliën.
- Probleem: De pan kookt niet gelijkmatig.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is gepositioneerd op de warmtebron en dat de warmte gelijkmatig verdeeld is.

### 8. Afvoer

- Dit product moet als huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Controleer lokale richtlijnen voor het afvoeren van keramische producten.
- Vermijd het weggooiden van de pan samen met chemisch gevaarlijk afval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- 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, ideal para la cocción lenta y el horneado de una variedad de platos. Fabricada con cerámica resistente, esta cazuela es perfecta para preparar y servir, garantizando una distribución uniforme del calor.

## 2. Información de Seguridad

- No utilice la cazuela en una fuente de calor directo (estufa o llama abierta).
- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté nivelada y estable antes de colocar la cazuela.
- Evite el contacto con objetos afilados que puedan rayar la superficie.
- No use productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la cerámica.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 270 x 200 mm
- Material: Cerámica
- Color: Rojo cereza
- Uso: Apto para horno, microondas y lavavajillas
- Capacidad: Ideal para platos para 4-6 personas

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la cazuela de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Lave la cazuela a mano con agua tibia y jabón antes del primer uso.
- Se recomienda precalentar la cazuela vacía en el horno durante unos minutos antes de agregar los ingredientes para una mejor cocción.

## 5. Operación

- Precaliente el horno según la receta que va a preparar.
- Coloque los ingredientes en la cazuela y cúbrala con la tapa.
- Siga las instrucciones de cocción de su receta.
- Nunca coloque la cazuela fría directamente en el horno caliente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o use el lavavajillas.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave y un limpiador no abrasivo.
- Evite el choque térmico, no coloque la cazuela caliente en agua fría.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cazuela presenta grietas, no la use y contáctenos.
- Si se adhieren alimentos a la cazuela, asegúrese de usar suficiente aceite o líquido en la preparación.
- En caso de un olor fuerte durante la cocción, revise la temperatura y los ingredientes utilizados.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, dispare de la cazuela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de cerámica. No la deseché con basura orgánica. Considere la reutilización o el reciclaje en centros especializados.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, 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 du Produit : Plat en Céramique Staub

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plat en céramique Staub. Cet article est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale et une durabilité exceptionnelle. Le plat en céramique est idéal pour la cuisson, la présentation et le stockage des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson. Ne pas utiliser sur une source de chaleur directe comme un feu ouvert.
- Température : Supporte des températures allant jusqu'à 250 °C.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation après cuisson pour éviter des brûlures.
- Choc thermique : Évitez un choc thermique en passant rapidement du froid au chaud ou vice versa.
- Entretien : Ne pas utiliser d'outil de nettoyage abrasif. Cela pourrait endommager la surface.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 270 x 200 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Matériau : Céramique
- Poids : [Données à inclure]
- Résistance aux températures : Jusqu'à 250 °C
- Compatible avec : Four, micro-ondes, et réfrigérateur

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le plat et vérifiez qu'il n'y a pas d'égratignures ou de fissures.
- Placez le plat à une surface stable et propre.
- Si nécessaire, rincez le plat à l'eau chaude avant la première utilisation pour enlever les résidus de fabrication.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température souhaitée.
- Remplissez le plat avec les ingrédients.
- Placez le plat dans le four en veillant à ne pas le surcharger.
- Surveillez la cuisson et utilisez un thermomètre pour aliments si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez-le à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une éponge douce.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver la qualité.

## 7. Dépannage

- Problème : Le plat se fissure pendant la cuisson.  
- Solution : Vérifiez que vous n'exposez pas le plat à des changements rapides de température.
- Problème : Les aliments collent au plat.  
- Solution : Assurez-vous d'utiliser une couche de graisse ou d'huile avant de placer les aliments.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter le produit dans les déchets ménagers.
- Recyclez le plat en respectant les normes locales de recyclage.
- Si vous n'êtes pas sûr de la méthode d'élimination, contactez votre déchetterie locale.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le plat en céramique Staub. Profitez de vos créations culinaires!

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il prodotto Staub Casseruola in ceramica (270x200mm) di colore rosso ciliegia. Questa casseruola è progettata per offrire prestazioni ottimali in cucina e resistere all'uso quotidiano. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la casseruola solo su fonti di calore appropriate e mai su un fuoco diretto.
- Non congelare la casseruola vuota o surriscaldarla.
- Manipolare la casseruola con attenzione; le macchie e i graffi possono compromettere l'integrità del prodotto.
- Assicurarsi che le superfici di lavoro siano stabili e sicure quando si utilizza la casseruola.
- Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano oggetti caldi per evitare ustioni.
- Non utilizzare utensili in metallo per mescolare o servire cibi all'interno della casseruola per prevenire graffi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome del prodotto: Casseruola in ceramica Staub

Dimensioni: 270 x 200 mm

Colore: Rosso ciliegia

Materiale: Ceramica

Adatta per: Forno, Microonde, Congelatore

Resistente a temperature fino a 260 °C

### 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni o rotture.
- Lavare la casseruola con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare bene prima di riporre o utilizzare.
- Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.

### 5. Funzionamento

- Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
- Posizionare gli ingredienti all'interno della casseruola.
- Non sovraccaricare la casseruola, poiché ciò può influire sulla cottura uniforme.
- Utilizzare accessori da cucina adatti alla ceramica per mescolare o servire.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddare completamente la casseruola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare detergenti abrasivi.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è consigliato per prolungare la vita del prodotto.
- Asciugare completamente e riporre in un luogo asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola è scheggiata o ha macchie, contattare il servizio assistenza clienti.
- Se si notano fessure, smettere immediatamente di utilizzare il prodotto per evitare rotture durante la cottura.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per il riciclo.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti indifferenziati; consultare i servizi di gestione dei rifiuti locali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania