

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: 1004467

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 270x200mm - Ceramic - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 270x200mm

1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed to meet high culinary standards, perfect for baking, roasting, and serving your favorite dishes. Made from high-quality ceramic, it ensures even heat distribution and retains warmth, making it ideal for both home cooking and presentation.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the casserole dish, as it will become hot during use.
- Avoid sudden temperature changes; do not place a hot dish on a cold surface or vice versa to prevent cracking.
- Ensure the casserole dish is placed on a stable and heat-resistant surface when in use.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the ceramic surface. Use wooden or silicone tools.
- Keep the casserole dish out of reach of children when hot.
- For safety, ensure that the dish is not used on direct heat sources such as gas flames or hotplates.

3. Product Specifications

- Dimensions: 270 x 200 mm
- Material: Ceramic
- Color: Dark Blue
- Oven safe: Yes
- Dishwasher safe: Yes
- Microwave safe: Yes
- Freezer safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the casserole dish from its packaging and inspect for any damages or defects.
- Clean the dish with warm soapy water before first use.
- Place the casserole dish on a flat, stable surface for cooking or baking.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature according to your recipe.
- Carefully place your ingredients into the casserole dish.
- Place the dish in the oven using oven mitts.
- After cooking, carefully remove the dish using oven mitts and let it cool on a heat-safe surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. For stubborn stains, soak the dish in warm soapy water for a few minutes before cleaning.
- The casserole dish is also dishwasher safe for your convenience.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Store in a dry place to prevent moisture retention.

7. Troubleshooting

- If the casserole dish appears to have cracks or chips, discontinue use and contact customer service for support.
- If food sticks to the surface, ensure proper cooking techniques, and consider using a small amount of oil or butter before cooking for better release.

8. Disposal

- Dispose of any broken or damaged casserole dish in accordance with local regulations regarding ceramic or glass waste.
- If the dish is still functional but no longer needed, consider donating it to local charity shops or community centers.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Keramik Bräter 270x200mm, Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Keramik Bräters. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für die Zubereitung von vielfältigen Gerichten und bietet hervorragende Wärmeleitung sowie gleichmäßige Garzeiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur auf geeigneten Kochfeldern, die den empfohlenen Materialien entsprechen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenem Feuer oder extremen Temperaturschwankungen.
- Lassen Sie den Bräter niemals ohne Aufsicht auf einer heißen Kochfläche stehen.
- Benutzen Sie geeignete Topflappen oder Handtücher, um Verbrennungen zu vermeiden, da der Bräter während und nach dem Kochen heiß wird.
- Vorsicht bei der Verwendung als Mikrowellen- oder Backofengerät: Achten Sie auf die jeweiligen max. Temperaturen (max. 250°C).
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, die die Keramikoberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Abmessungen: 270 x 200 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Temperaturbeständig bis: 250°C
- Geeignet für: Backofen, Mikrowelle
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer stabilen Oberfläche platziert wird, fern von Wärmequellen, die nicht kontrolliert werden können.
- Vor dem Kochen setzen Sie sicher, dass der Bräter sauber und trocken ist.

5. Betrieb

- Bei der Verwendung des Bräters im Ofen oder auf dem Herd kann er direkt verwendet werden, um Ihre Speisen zuzubereiten.
- Achten Sie darauf, die Temperatur gemäß Ihrem Rezept einzustellen. Verwenden Sie keine extrem hohen Temperaturen, um die Keramik nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser legen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und Schwämme.
- Lagern Sie den Bräter an einem kühlen, trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Falls der Bräter Risse oder Absplitterungen aufweist, verwenden Sie ihn nicht mehr.
- Bei Unebenheiten in der Oberfläche oder anderen Schäden kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Bräter gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Keramische Produkte sollten als Wertstoff entsorgt werden.

9. Kontakt

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Casserole Dish 270x200mm - Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub ceramische ovenschotel! Deze hoogwaardige ovenschotel is ideaal voor het bereiden van heerlijke stoofschotels, ovenschotels en andere gerechten. De schotel is vervaardigd uit hoogwaardig keramiek en biedt een uitstekende warmteverdeling, waardoor uw gerechten gelijkmatig garen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor de beoogde doeleinden: De Staub ceramische ovenschotel is ontworpen voor gebruik in de oven, magnetron en op de kookplaat. Gebruik de schotel niet op een open vuur of onder de grill.
- Houd buiten bereik van kinderen: De schotel kan heet worden tijdens gebruik. Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt zijn wanneer u de schotel uit de oven haalt.
- Gebruik ovenwanten: Bij het hanteren van een hete schotel altijd ovenwanten of andere hittebestendige handschoenen gebruiken.
- Voorkom schade aan het product: Gebruik geen metalen keukengerei; dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken. Gebruik in plaats daarvan kunststof, siliconen of houten keukengerei.
- Controleer voor gebruik: Inspecteer de schotel vóór elke gebruik op beschadigingen. Gebruik de schotel niet als deze gebroken of beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Donkerblauw
- Afmetingen: 270x200 mm
- Geschikt voor oven, magnetron en kookplaat
- Geschikt voor vaatwasser

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de ovenschotel uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de schotel op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de schotel is voor luchtcirculatie, vooral wanneer deze in de oven staat.

5. Bediening

- Voor het bereiden van gerechten: Maak uw ingrediënten klaar en voeg deze toe aan de schotel.
- Plaats de schotel in de oven of op de kookplaat en stel de gewenste temperatuur in volgens uw recept.
- Volg de bereidingstijden van uw recept op.
- Laat de schotel niet onbeheerd achter tijdens het koken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de schotel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de schotel met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- U kunt de schotel ook in de vaatwasser plaatsen.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op eventuele afgebroken delen en vervang de schotel indien nodig.

7. Probleemoplossing

- De schotel heeft scheuren of breuken: Gebruik de schotel niet meer. Neem contact op met klantenservice.
- Gerechten worden ongelijkmatig gaar: Controleer de temperatuur en het kookproces. Zorg ervoor dat de schotel niet te vol is en dat de oven goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u de schotel op een milieuvriendelijke manier afvoert. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over keramisch afval.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub

1. Información General

La cacerola de cerámica Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción durante todo el año. Ideal para guisos, horneados y otros platillos, este producto combina funcionalidad, estética y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado para uso en interiores únicamente.
- Mantener fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- No usar en superficies de cocción de gas o eléctrico que superen la temperatura recomendada.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir fracturas.
- Siempre utilizar utensilios de cocina no abrasivos para evitar daños en la superficie.
- En caso de rotura o grietas, no utilizar el producto y desecharlo adecuadamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 270 x 200 mm
- Material: Cerámica
- Color: Azul oscuro
- Usos recomendados: Guisos, horneados, gratinados
- Resistencia a temperaturas: Apto para horno hasta 260 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Compatible con: Horno y microondas
- Peso: 2.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la cacerola en una superficie plana y limpia.
- Paso 2: Asegúrese de que la cacerola esté libre de polvo o suciedad antes de usarla por primera vez.
- Paso 3: Enjuague la cacerola con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y séquela.
- Paso 4: Coloque la cacerola en el horno o use en la estufa a fuego bajo. No calentar a temperaturas extremas de inmediato.

5. Operación

- Antes de usarla, precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Prepare sus ingredientes y colóquelos en la cacerola.
- Siga las instrucciones de su receta.
- Siempre use manoplas cuando retire la cacerola del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cacerola antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave utilizando una esponja, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Si presenta manchas difíciles, déjela en remojo y luego limpie.
- Para un cuidado óptimo, se recomienda secar completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cacerola se agrieta.
Solución: Evite cambios bruscos de temperatura. Si ya se ha agrietado, deséchela y no la use.
- Problema: Manchas que no se quitan.
Solución: Pruebe dejar en remojo con una solución de agua y bicarbonato.
- Problema: No calienta bien.
Solución: Asegúrese de no exceder la temperatura recomendada y utilizar fuegos adecuados.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- Consulte las regulaciones locales para el reciclaje de cerámica.
- No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le plat à casserole en céramique Staub

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le plat à casserole en céramique Staub. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et durable. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer un usage optimal et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le plat à casserole sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Ne pas exposer le plat à des températures extrêmes abruptes, par exemple, placer un plat chaud dans de l'eau froide.
- Évitez l'utilisation d'outils métalliques qui pourraient rayer la surface émaillée.
- Ne laissez jamais le plat sans surveillance sur une source de chaleur.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de fissures ou de dommages, cessez immédiatement l'utilisation du produit.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Plat à casserole en céramique Staub
- Dimensions : 270 mm x 200 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250 degrés Celsius

4. Installation et mise en place

- Retirez le plat de l'emballage.
- Inspectez le plat pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.
- Avant la première utilisation, lavez le plat à l'eau tiède savonneuse et rincez bien.
- Séchez soigneusement le plat avant de l'utiliser.
- Placez le plat sur la plaque de cuisson ou dans le four, selon vos besoins.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le plat selon vos recettes.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le plat.
- Pour une distribution uniforme de la chaleur, évitez de superposer le plat avec d'autres casseroles ou plats.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le laver.
- Lavez à la main avec une éponge douce et du détergent ou placez-le au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver la finition émaillée.
- Rangez le plat à un endroit sec et frais pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : Fissures sur le plat
Solution : Cessez l'utilisation et remplacez le plat si nécessaire.
- Problème : Accumulation de résidus alimentaires
Solution : Trempez dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Problème : Difficulté à enlever les taches
Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter délicatement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le plat à casserole avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des produits en céramique.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le plat à casserole en céramique Staub, et bon appétit!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è un prodotto di alta qualità, progettato per offrire risultati culinari eccellenti. Questa casseruola è ideale per cucinare, servire e conservare i cibi. Realizzata in ceramica di alta qualità, è resistente e garantirà prestazioni affidabili nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la casseruola solo su fonti di calore adatte, come fornelli a gas, elettrici, o a induzione.
- Non inserire la casseruola in un forno a microonde, a meno che non sia specificatamente indicato.
- Per evitare scottature, utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggiano utensili caldi.
- Controllare il prodotto regolarmente per eventuali danni. Non utilizzare se la casseruola presenta crepe o scheggiature.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Casseruola in ceramica Staub
- Dimensioni: 270x200mm
- Colore: Blu scuro
- Materiale: Ceramica di alta qualità
- Uso: Cottura, servizio e conservazione

4. Installazione e Configurazione

- Assicurati che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posiziona la casseruola su una superficie piana e stabile, lontana da oggetti infiammabili.
- Prima dell'uso, lavare la casseruola con acqua calda e sapone, e risciacquare bene.

5. Funzionamento

- Posizionare la casseruola sulle fonti di calore adeguate.
- Aggiungere ingredienti e seguire le istruzioni della ricetta.
- Monitorare il processo di cottura attentamente per evitare che il cibo si bruci.
- Una volta completata la cottura, rimuovere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare prima di manipolarla.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di lavarla.
- Pulire con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida per evitare graffi.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o utensili metallici.
- Asciugare completamente la casseruola prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca alla casseruola, assicurati che ci sia una quantità adeguata di olio o burro durante la cottura.
- Se la casseruola presenta crepe dopo l'uso, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- La casseruola in ceramica deve essere smaltita secondo le normative locali per i rifiuti ceramici.
- Non smaltire nel contenitore per rifiuti indifferenziati. Verificare le indicazioni del comune riguardo al riciclaggio della ceramica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania