

# 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: 1004469**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 270x200mm - Ceramic - Basil green**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Ceramic Casserole Dish

### 1. General Information

The Staub Ceramic Casserole Dish is a high-quality kitchen essential designed for both cooking and serving. This dish is crafted from durable ceramic material, featuring an elegant basil green exterior that enhances any dining experience. Ideal for stovetop and oven use, it provides even heat distribution, ensuring perfectly cooked meals every time.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** This casserole dish is intended for cooking and baking. It is not suitable for use on open flames or direct heat like stovetops without a diffuser.
- **Temperature Guidance:** The maximum temperature for oven use is 250 degrees Celsius. Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- **Handling:** Always use oven mitts or pot holders when handling the dish to avoid burns. The dish will retain heat for an extended period, even when removed from the oven.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children when in use and allow it to cool before cleaning to prevent burns.
- **Cleaning Safety:** Allow the dish to cool completely before washing to avoid thermal shock. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Ceramic
- **Dimensions:** 270 x 200 mm
- **Color:** Basil Green
- **Oven Safe:** Yes, up to 250 degrees Celsius
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Microwave Safe:** Yes

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully open the packaging and remove the casserole dish. Check for any damages. If any are found, contact customer support immediately.
2. **Surface Preparation:** Place the dish on a flat, stable surface that can support its weight. Avoid placing it near the edge of counters or tables.
3. **Oven Use:** Before placing it in the oven, ensure the dish is dry. Preheat the oven to your desired temperature before adding food to the casserole.
4. **Stovetop Use:** If using on stovetop, ensure to use a heat diffuser to prevent contact with direct flame.

### 5. Operation

- **Cooking:** For optimal results, preheat the casserole dish before adding ingredients. Use medium to low heat settings to avoid overheating.
- **Serving:** This casserole dish is visually appealing and can be served directly from the oven to the table for a beautiful presentation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Allow the dish to cool completely before cleaning. Hand wash with warm soapy water and a soft cloth.
- **Dishwasher:** Can be safely placed in the dishwasher, but handwashing is recommended to maintain appearance and durability.
- **Storage:** Store in a dry place to prevent moisture build-up. Avoid stacking other cookware on top of it to prevent scratching.

### 7. Troubleshooting

- **Cracking:** If the dish cracks, discontinue use immediately to prevent possible injuries.
- **Staining:** Persistent stains can be removed by soaking in a solution of baking soda and water. Rinse thoroughly and dry.
- **Chipping:** Avoid dropping or knocking the dish against hard surfaces.

### 8. Disposal

Dispose of the casserole dish in accordance with local regulations. Ceramic materials are generally non-biodegradable; consider recycling if possible. Check with local recycling programs to properly dispose of or recycle.

### 9. Contact

For additional information or support, please contact our customer service.

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der Staub Keramische Auflaufform (270x200mm) in Basilikumgrün. Dieses hochwertige Produkt ist ideal für das Kochen und Servieren von Gerichten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Oberfläche der Keramikanwendung, um Kratzer zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass die Auflaufform nicht auf einer direkten Wärmequelle verwendet wird, wie z.B. einer offenen Flamme oder einem Heizgerät.
- Die Auflaufform kann nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Herausnehmen aus dem Ofen.
- Lassen Sie die Auflaufform nicht in einer kalten Umgebung stehen, während sie heiß ist, da dies zu Rissen führen kann.
- Verwenden Sie die Auflaufform nicht im Mikrowellenherd, wenn nicht ausdrücklich angegeben.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Staub
- Material: Keramik
- Farbe: Basilikumgrün
- Abmessungen: 270 mm x 200 mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Auflaufform vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Mängeln wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Vor der ersten Verwendung die Auflaufform mit warmem Seifenwasser abwaschen und gründlich abspülen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem Sie die Auflaufform abstellen, eben und stabil ist.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie die gefüllte Auflaufform in den vorgeheizten Ofen.
- Beachten Sie die erforderliche Garzeit und Temperatur für Ihr Rezept.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Auflaufform nach dem Kochen herauszunehmen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Auflaufform mit warmem Wasser und mildem Geschirreiniger ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Die Auflaufform kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber von Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

### 7. Fehlerbehebung

- Risse in der Auflaufform: Verwenden Sie die Auflaufform nicht mehr, wenn Risse sichtbar sind.
- Schwierigkeiten bei der Reinigung: Weichen Sie die Auflaufform in warmem Wasser ein, bevor Sie sie reinigen.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Abfallentsorgung. Keramische Materialien sollten nicht im Restmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Abfallwirtschaft über die korrekte Entsorgung.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding – Staub Ceramique Casserole Dish

### 1. Algemene informatie

De Staub Ceramique Casserole Dish is ontworpen voor het bereiden van heerlijke gerechten. Deze keramische braadpan is geschikt voor zowel op het fornuis als in de oven, en biedt uitstekende warmteregulatie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de casserole dish niet op een directe hittebron zoals een gasvlam zonder voldoende ondergrond.
- Voorkom temperatuurverschillen: plaats de koude pan niet op een hete kookplaat of in een hete oven om breuk te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete pan.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze in water plaatst om schade te voorkomen.
- Deze pan is niet geschikt voor de magnetron.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om brandwonden en verwondingen te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 270x200 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Basil Green
- Geschikt voor: Oven, fornuis en andere soorten warmtebronnen (uitgezonderd inductie).

### 4. Setup en installatie

1. Voordat u de casserole dish voor de eerste keer gebruikt, spoelt u deze af met warm water en milde zeep.
2. Droog de pan goed af met een zachte doek.
3. Plaats de pan op een vlakke en stabiele ondergrond voordat u deze gebruikt voor koken of bakken.
4. Zorg ervoor dat de pan op een geschikte warmtebron staat, zoals een fornuis, oven of elektrische kookplaat.
5. Voor een optimale bakervaring, verwarm de pan langzaam om schade door temperatuurverschillen te voorkomen.

### 5. Bedieningsinstructies

- Voor het koken, giet eerst een laagje olie of vet in de pan voordat u uw ingrediënten toevoegt.
- Verhit de pan op een lage tot gemiddelde temperatuur om de smaken optimaal te ontwikkelen.
- Volg het recept zorgvuldig voor de beste resultaten.

### 6. Reinigen en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd schuurmiddelen en agressieve chemicaliën die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de pan volledig af voordat u deze opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Voor langdurig onderhoud wordt aanbevolen om de pan regelmatig in te wrijven met een laagje olie.

### 7. Probleemoplossing

- Pan blijft plakken: Probeer een andere soort olie of vet te gebruiken en zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Kleuren vervagen: Vermijd het gebruik van schuurmiddelen en agressieve reinigingsmiddelen.
- Pan gaat kapot: Controleer de temperatuur voor gebruik en zorg ervoor dat er geen extreme temperatuurverschillen zijn.

### 8. Afvoer

- Neem contact op met uw lokale afvaldienst voor instructies over hoe u keramische materialen op de juiste manier kunt afvoeren.
- Gooi de pan niet in de reguliere vuilnis, aangezien keramiek vaak recyclebaar is.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub - 270x200mm - Verde Albahaca

## 1. Información General

Gracias por elegir la cacerola de cerámica Staub. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento sobresaliente en la cocina, combinando estética y funcionalidad. Su elegante color verde albahaca agrega un toque moderno a cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Esta cacerola está destinada exclusivamente para cocinar y hornear. No usar en cocinas de inducción.
- Manejo Seguro: Utilice siempre agarraderas o guantes de cocina al manipular la cacerola caliente para evitar quemaduras.
- Evitar Golpes: Evite dejar caer la cacerola o golpearla contra superficies duras para prevenir daños.
- No Sumerja en Agua Fría: No coloque la cacerola caliente directamente en agua fría, ya que puede agrietarse.
- Temperatura: Asegúrese de que la cacerola no se use en temperaturas superiores a 250°C.
- Almacenamiento: Guarde la cacerola en un lugar seguro donde no pueda caer.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Dimensiones: 270 x 200 mm
- Color: Verde Albahaca
- Uso: Apto para horno y microondas, y lavavajillas.

## 4. Instalación y Configuración

La cacerola de cerámica Staub no requiere instalación. Para utilizarla, simplemente retírela de su envase y asegúrese de que esté limpia. Antes del primer uso, se recomienda lavarla con agua tibia y jabón y enjuagar bien.

## 5. Operación

- Precaliente el horno antes de colocar la cacerola en él.
- Coloque los ingredientes en la cacerola.
- Cocine según la receta deseada.
- Después de cocinar, retire la cacerola del horno usando agarraderas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón o coloque en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas de Comida: Si hay residuos difíciles, remoje en agua tibia antes de lavar.
- Grietas o Daños: Si encuentra grietas, deje de usar la cacerola inmediatamente y contáctenos.

## 8. Eliminación

Para desechar la cacerola, siga las regulaciones locales de residuos. La cerámica puede ser reciclable, consulte con su centro de reciclaje local.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Casserole en Céramique Staub

## 1. Informations Générales

La casserole en céramique Staub est conçue pour la cuisson d'aliments variés tout en conservant leurs saveurs et nutriments. Fabriquée à partir de céramique de haute qualité, elle est idéale pour un usage en cuisine domestique ou professionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser la casserole sans surveillance sur une source de chaleur.
- Éviter les chocs thermiques en évitant de passer directement d'un environnement froid à chaud.
- Utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface de la céramique.
- Toujours vérifier que la casserole est placée sur une surface plane et stable lors de l'utilisation.
- Garder hors de la portée des enfants.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 270 x 200 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Vert Basilic
- Capacité : Adaptée pour des plats de taille moyenne.
- Convient pour le lavage au lave-vaisselle et utilisation au four.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirer la casserole de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
2. Laver la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement avant la première utilisation.
3. Choisir une surface de cuisine stable pour placer la casserole.
4. Préchauffer le four si nécessaire selon la recette, puis placer la casserole sur la grille centrale.

## 5. Fonctionnement

Utilisez la casserole selon vos recettes préférées. La céramique retient bien la chaleur, assurez-vous de régler la température avec soin pour éviter de brûler vos plats.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant le nettoyage.
- Laver à la main avec une éponge douce et un détergent doux pour éviter les rayures.
- La casserole peut également être placée au lave-vaisselle, cependant, un lavage à la main est recommandé pour prolonger sa durée de vie.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs.

## 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la casserole.  
Solution : Utiliser un peu d'huile avant la cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Problème : La casserole est fissurée.  
Solution : Ne pas utiliser une casserole fissurée. Contacter le service après-vente pour obtenir des conseils.

## 8. Élimination

La casserole en céramique Staub ne doit pas être jetée avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux en céramique.

## 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.

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub. Profitez de vos créations culinaires !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola in Ceramica Staub

## 1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è un prodotto di alta qualità progettato per l'uso in cucina. Ideale per rosolare, cuocere al forno e preparare deliziosi piatti. Questo prodotto è realizzato in ceramica resistente e può essere utilizzato in forno, in microonde e in lavastoviglie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la casseruola solo per gli scopi previsti.
- Non esporre la casseruola a sbalzi di temperatura estremi, come il raffreddamento rapido da caldo a freddo.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la casseruola lontano dalla portata dei bambini quando è calda.
- Verificare sempre che la casseruola sia stabile su una superficie piana prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 270x200 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Verde Basilico
- Adatto per: Forno, Microonde, Lavastoviglie
- Resistente a temperature fino a 220 °C

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la casseruola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Lavare la casseruola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare la casseruola su un piano cottura a gas o elettrico.

## 5. Funzionamento

- Pre-riscaldare il forno, se necessario, secondo la ricetta da seguire.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella casseruola.
- Seguire le istruzioni della ricetta per i tempi e le temperature di cottura.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la casseruola calda.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o riporre in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano danneggiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla.
- Se gli alimenti si attaccano, provare ad utilizzare un po' di olio sulla superficie prima della cottura.
- In caso di difficoltà nella pulizia, lasciare in ammollo la casseruola per un breve periodo prima di lavarla.

## 8. Smaltimento

- Se la casseruola è danneggiata e non può più essere utilizzata, smaltirla in conformità alle regolamentazioni locali sui rifiuti.

- Controllare se ci sono punti di raccolta per la ceramica presso il proprio comune.

## 9. Contatti

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania