

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: 1004473

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 200x160mm - Ceramic - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Ceramique Casserole Dish (200x160mm) - Dark Blue

1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed for versatile cooking and serving. Crafted from high-quality ceramic, this dish retains heat exceptionally well and ensures even cooking temperatures for your culinary creations. Ideal for baking, roasting, and serving, its elegant dark blue finish adds a touch of sophistication to any table setting.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or gloves when handling hot cookware to prevent burns.
- Heat Resistance: The ceramic dish can withstand high temperatures, but do not exceed the manufacturer's specified limits to avoid cracking.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not place a hot dish directly onto a cold or wet surface. Allow for gradual temperature changes to maintain integrity.
- Use on Stable Surfaces: Always place the casserole dish on a flat, stable surface to prevent tipping or accidents.
- Child Safety: Keep out of reach of children, especially when hot.
- Dishwasher Safety: While the dish is dishwasher safe, ensure that it is checked for any residual food before placing it in the dishwasher to avoid damage.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Dimensions: 200 x 160 mm
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Weight: Approximately 1.5 kg

4. Setup and Installation

- Remove the casserole dish from its packaging and wash it with warm, soapy water before first use.
- Ensure the dish is placed on a flat, stable counter or work surface.
- If using in the oven, preheat the oven to the desired temperature before placing the casserole inside.

5. Operation

- When using the casserole dish, it can be placed directly in the oven, microwave, or on the stovetop (if compatible).
- Preheat the oven, add your ingredients, and cover if necessary.
- Bake or cook according to your recipe guidelines.
- Always monitor the cooking process to avoid burning or overcooking your dish.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- It is recommended to hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to maintain its finish.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that could scratch the ceramic surface.
- If using a dishwasher, place the dish on the top rack and avoid high-heat cycles.

7. Troubleshooting

- If you notice cracking or chipping, discontinue use as it may affect performance.
- For stubborn food residues, soak the dish in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.
- Ensure that the dish is not exposed to sudden extreme temperature changes.

8. Disposal

- Dispose of the casserole dish responsibly. Ceramic products can often be recycled, but check local recycling guidelines.
- For damaged or broken dishes, wrap in newspaper or other protective materials before disposing to avoid injury.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub Ceramique Casserole Dish. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramik Auflaufform 200x160mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub Keramik Auflaufform. Diese hochwertige Keramikform wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten und Servieren einer Vielzahl von Gerichten zu helfen. Ihr stilvolles und funktionales Design macht sie zu einer hervorragenden Ergänzung Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Die Form kann sehr heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die Form nicht unbeaufsichtigt, wenn sie sich in einem heißen Ofen befindet.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, da dies die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Verwahren Sie die Form außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass die Form auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub Keramik Auflaufform
- Abmessungen: 200x160mm
- Material: Hochwertige Keramik
- Farbe: Dunkelblau
- Ofenfest: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Auflaufform ist sofort nach dem Kauf einsatzbereit. Sie erfordert keine spezielle Installation. Bitte befolgen Sie diese Schritte für die beste Nutzung:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie die Form mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie die Form gründlich ab, bevor Sie sie verwenden.

5. Betrieb

Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Vorheizen des Ofens: Die Form kann im vorgeheizten Ofen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept ein.
- Verwenden Sie beim Kochen stets geeignete Utensilien, um die Form nicht zu beschädigen.
- Nach der Benutzung die Form vorsichtig im heißen Zustand handhaben; verwenden Sie geeignete Handschuhe.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Form mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel ab.
- Sie kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch empfehlen wir Handwäsche zur Schonung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Im Folgenden finden Sie häufige Probleme und Lösungen:

- Riss oder Sprung in der Form: Überprüfen Sie, ob kein abruptes Temperaturwechsel aufgetreten ist; bei Rissen sollte die Form nicht mehr verwendet werden.
 - Schwierigkeiten beim Entfernen von Speisen: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter, um Anhaften zu verhindern, oder probieren Sie eine andere Kochtechnik.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Auflaufform gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Keramikmaterialien können meist über den Müll entsorgt werden, wenn sie nicht mehr verwendet werden können.

9. Kontakt

Bei Fragen zu diesem Produkt oder zur weiteren Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Casserole Dish 200x160mm - Donkerblauw

1. Algemeen Informatie

De Staub Ceramique Casserole Dish is een hoogwaardige, veelzijdige keramische braadpan die ideaal is voor het bereiden en serveren van een breed scala aan gerechten. Het elegante ontwerp en de duurzame materialen zorgen ervoor dat het een onweerstaanbaar toevoeging is aan uw keuken en eettafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de schotel alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Hete oppervlakken: De schotel kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of geschikte bescherming om brandwonden te voorkomen.
- Let op breuk: Keramiek kan breken of barsten. Behandel het product met zorg om ongevallen te voorkomen.
- Voorkom oververhitting: Plaats de schotel niet op een directe warmtebron zoals het kookplaat.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen tijdens het koken en als het heet is.

3. Product specificaties

- Productnaam: Staub Ceramique Casserole Dish
- Afmetingen: 200x160mm
- Kleur: Donkerblauw
- Materiaal: Keramiek
- Geschikt voor oven, magnetron en vaatwasmachine

4. Setup en Installatie

1. Haal de casserole dish uit de verpakking en verwijder alle etiketten.
2. Plaats de schotel op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Controleer of de schotel intact is. Gebruik geen beschadigde schotel.
4. Bij eerste gebruik, spoel de schotel met warm water om eventuele stofdeeltjes te verwijderen.

5. Bediening

- Oven: Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Plaats de schotel voorzichtig in de oven met behulp van ovenwanten.
- Magnetron: Plaats de schotel in de magnetron en gebruik de juiste instellingen voor het type voedsel dat u bereidt.
- Serveren: De schotel is ontworpen om direct van de oven naar de tafel te worden gebracht.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de schotel met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- De schotel is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Droog de schotel goed af voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Schotel is gebarsten: Controleer de schotel op onzichtbare schade voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde schotel.
- Eten plakt vast: Gebruik voldoende olie of vet bij het koken om plakken te voorkomen.
- Verkleuring: Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen om de kleur te behouden.

8. Afvoer

Als u de schotel wilt weggooien, zorg er dan voor dat deze op de juiste manier wordt gerecycled. Bij schade aan het keramiek, verwijder scherpe stukken voorzichtig om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub 200x160mm - Azul Oscuro

1. Información General

La cazuela de cerámica Staub es una herramienta esencial para cualquier cocina, diseñada para la cocción lenta y uniforme. Este producto está fabricado con cerámica de alta calidad, ideal para preparar guisos, salsas y presentes.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de calor: No tocar superficies calientes sin el uso de guantes de cocina adecuados.
- Uso del horno: Esta cazuela es apta para el horno, pero no debe exponerse directamente a llamas abiertas.
- Refrigeración: Evite cambios bruscos de temperatura. No colocar la cazuela caliente en superficies frías ni en agua fría.
- Uso en el lavavajillas: Aunque es apta para lavavajillas, se recomienda lavar a mano para mantener su brillo.
- Manejo: No usar utensilios de metal para evitar rayones. Utilice utensilios de madera o silicona.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 200 x 160 mm
- Material: Cerámica
- Color: Azul oscuro
- Apta para horno: Sí
- Apta para lavavajillas: Sí
- Resistencia térmica: Hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

- Desempaquetado: Retire la cazuela de la caja y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Limpieza inicial: Lave la cazuela con agua tibia y jabón suave antes del primer uso. Enjuague y seque bien.
- Ubicación: Coloque la cazuela en una superficie plana y resistente al calor.

5. Operación

- Uso en cocina: Agregue los ingredientes y utilice el fuego bajo a medio para una cocción ideal.
- Horno: Precaliente el horno según la receta. Coloque la cazuela en el horno y controle el tiempo de cocción.
- Temporización: Use un temporizador para evitar sobrecoCCIÓN.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Deje que la cazuela se enfríe antes de limpiarla. Lave con agua tibia y jabón utilizando una esponja suave.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar otros utensilios dentro de la cazuela para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Para eliminar las manchas difíciles, mezcle bicarbonato de sodio con agua y aplique con una esponja suave.
- Fugas de líquido: Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada durante la cocción.

8. Desecho

- Desecho responsable: La cazuela de cerámica debe ser reciclada si es posible. Consulte con las normativas locales de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas adicionales, contáctenos:

- Correo electrónico: 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

Le plat en céramique Staub est conçu pour un usage quotidien en cuisine. Fabriqué en céramique de haute qualité, il est parfait pour la cuisson, la cuisson au four et le service à table. Sa couleur bleu foncé élégante s'intègre harmonieusement à toute décoration de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le plat sur une source de chaleur direct telle qu'une plaque de cuisson ou un feu ouvert.
- Évitez les chocs thermiques en plaçant le plat chaud directement sur une surface froide.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs pour nettoyer le plat.
- Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Vérifiez toujours que le plat est bien refroidi avant de le laver ou de le ranger.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 200 x 160 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Fonctionnalités : Résistant au four, élégant pour le service
- Capacité : Suffisamment spacieux pour les plats de taille moyenne.

4. Configuration et Installation

1. Retirez le plat de son emballage et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer tout résidu.
3. Ne pas utiliser de chocs ni de frottement excessif lors de la manipulation.
4. Choisissez une surface plane pour éviter tout basculement lors de la cuisson ou du service.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four avant d'insérer le plat.
- Disposez les ingrédients dans le plat sans le remplir excessivement pour éviter les débordements.
- Assurez-vous de respecter les temps de cuisson recommandés pour obtenir de meilleurs résultats.
- Après la cuisson, utilisez des gants de cuisine pour manipuler le plat chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez-le à la main avec une éponge douce ou placez-le au lave-vaisselle si le mode d'emploi le permet.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la céramique.
- Séchez le plat soigneusement avant de le ranger pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Si le plat se fissure ou craque, ne l'utilisez plus et contactez le service client.
- Pour éliminer les taches, trempez le plat dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter doucement.
- Les résidus de cuisson peuvent nécessiter un trempage prolongé ou un nettoyage doux pour les retirer.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le plat en céramique conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Ne jetez pas le plat dans les ordures ménagères si des installations de recyclage pour la céramique sont disponibles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Casseruola in Ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina e per resistere all'uso quotidiano. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare solo su fonti di calore compatibili (gas, elettrica, induzione, forno).
2. Non utilizzare su fiamme dirette o griglie.
3. Non utilizzare utensili in metallo che possano graffiare la superficie.
4. Durante l'uso, la casseruola diventa molto calda. Usare guanti da cucina per maneggiarla.
5. Tenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
6. Non immergere un prodotto caldo in acqua fredda per evitare crepe.
7. Verificare periodicamente il prodotto per eventuali danni o usura; non utilizzare se danneggiato.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: 200 x 160 mm
- Colore: Blu scuro
- Resistente a temperature fino a 250°C
- Adatto per forno, microonde e lavastoviglie

Installazione e Configurazione

1. Prima dell'uso, lavare la casseruola con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione.
2. Asciugare completamente con un panno morbido.
3. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
4. Accertarsi che la fonte di calore sia impostata sulla temperatura desiderata prima di posizionare la casseruola.

Funzionamento

1. Aggiungere gli ingredienti.
2. Coprire con il coperchio se presente, o utilizzare della pellicola d'alluminio per un'ottimale conservazione del calore.
3. Posizionare la casseruola sulla fonte di calore e seguire la ricetta desiderata.
4. Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare o servire.

Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
2. Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
3. Per macchie difficili, lasciare in ammollo in acqua calda e sapone.
4. Non utilizzare lime o spugne abrasive per evitare graffi.

Risoluzione dei Problemi

- In caso di crepe o scheggiature, non utilizzare il prodotto.
- Se gli alimenti si attaccano, provare a utilizzare un po' di olio prima della cottura.
- Se la casseruola si rompe durante l'uso, smettere immediatamente di usarla e smaltire in modo appropriato.

Smaltimento

In caso di smaltimento del prodotto, seguire le normative locali per il riciclaggio delle ceramiche. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania