

# 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: 1004475**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 200x160mm - Ceramic - Basil green**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish (200x160mm, Ceramic, Basil Green)

## 1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed for both cooking and serving. Crafted from high-quality ceramic, this dish offers exceptional heat retention and distribution, making it ideal for baking, roasting, and slow-cooking. Suitable for all types of cookware, it enhances the flavor of your dishes and adds a touch of elegance to your table setting.

## 2. Safety Information

- Always use oven mitts or gloves when handling hot dishes to prevent burns.
- Ensure that the casserole dish is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Avoid sudden temperature changes; do not place a hot dish directly on a cold surface or in cold water.
- Do not use metallic utensils as they may scratch the surface. Use wooden, silicone, or heat-resistant utensils instead.
- The ceramic material is fragile; handle with care to avoid breakage.
- Keep out of reach of children when in use to prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 200 x 160 mm
- Material: Ceramic
- Color: Basil Green
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Carefully unpack the casserole dish and remove any packaging materials.
2. Rinse the dish with warm water and dry it with a soft cloth before first use.
3. Place the dish in a dry location for storage. Ensure it is stored away from heavy objects to avoid chipping.

## 5. Operation

- Preheat your oven if required for your recipe.
- Use the casserole dish as instructed by your recipe, adjusting cooking times based on the oven settings and recipe requirements.
- Monitor your dish while cooking to ensure even cooking and to avoid overbaking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning to prevent thermal shock.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to preserve the glaze.
- If using a dishwasher, place the dish securely on the top rack.
- Avoid abrasive cleaners and scouring pads to protect the ceramic surface.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking to the dish, ensure there is sufficient oil or liquid used during cooking.
- For stubborn stains, soak the dish in warm, soapy water before cleaning.
- Do not subject the dish to rapid temperature changes, as this may cause cracking.

## 8. Disposal

- When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste management regulations.
- Do not dispose of in regular household waste if there are specific recycling programs for ceramics in your area.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Auflaufform 200x160mm, Keramik Basilikumgrün

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik Auflaufform entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Zubereiten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte zu helfen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Beachten Sie stets die Anleitung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Form nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Form vor Gebrauch unbeschädigt ist.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Brüche zu verhindern.
- Verwenden Sie geeignete Ofenhandschuhe, wenn Sie die Form aus einem heißen Ofen nehmen.
- Halten Sie die Auflaufform außer Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Form vor dem ersten Gebrauch gründlich.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub Keramik Auflaufform 200x160mm
- Farbe: Basilikumgrün
- Material: Keramik
- Abmessungen: 200x160mm
- Ofensicher bis: 250°C
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja

## 4. Aufbau und Installation

- Vor der ersten Benutzung die Auflaufform gründlich reinigen.
- Die Auflaufform ist bereit zur Benutzung, ohne dass eine Montage erforderlich ist.
- Platzieren Sie die Form auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Vorhitzen des Ofens erfolgen, bevor die Speisen in die Form gelegt werden.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie die Auflaufform mit den gewünschten Zutaten.
- Stellen Sie die Form in den vorgeheizten Ofen.
- Befolgen Sie die Rezeptanweisungen für Zubereitungszeiten und Temperaturen.
- Nach dem Kochen vorsichtig herausnehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform vor der Reinigung abkühlen.
- Mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Die Form ist spülmaschinengeeignet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Vermeiden Sie aggressive Reiniger und Scheuermittel, um die Oberflächenbeschichtung nicht zu beschädigen.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Beschädigungen der Form nicht verwenden.
- Wenn Lebensmittel an der Form haften bleiben, versuchen Sie es mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser.
- Bei unzureichender Bräunung überprüfen Sie die Ofentemperatur oder die Kochzeit.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Keramikprodukte können in den Restmüll gegeben werden, sofern sie nicht mehr verwendet werden können.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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 Schotel 200x160mm - Basil Green

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Casserole Schotel in Basil Green. Dit hoogwaardige keramische gerecht is ontworpen om veelzijdigheid en stijl in uw keuken te brengen. Het is perfect voor het bereiden van verschillende gerechten en optimale warmteverdeling.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schotel alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- De schotel kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of handdoeken bij het hanteren.
- Plaats de schotel nooit direct op een open vlam of een hittebron.
- Laat de schotel niet vallen, aangezien keramiek kan breken bij impact.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen, zoals het plaatsen van een hete schotel in koud water.
- Berg de schotel op een veilige plek op, buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 200 x 160 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Basil groen
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Ovenbestendig: Ja, tot 250°C
- Geschikt voor magnetron: Ja
- Garantie: 30 jaar op productiefouten

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakking en labels van de schotel.
2. Controleer op eventuele schade voordat u het product gebruikt.
3. Plaats de schotel op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat de schotel niet in contact komt met een directe hittebron bij het eerste gebruik om schade te voorkomen.
5. De schotel is klaar voor gebruik; volg de instructies voor gebruik en recepten.

## 5. Bediening

- Gebruik de schotel in de oven, onder de grill of in de magnetron.
- Voeg uw ingrediënten toe en volg uw gekozen recept om heerlijke maaltijden te bereiden.
- Let op de maximale temperatuur van 250°C om schade aan de schotel te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel af met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- De schotel is geschikt voor de vaatwasmachine, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de glazuurlaag kunnen beschadigen.

## 7. Probleemoplossing

- Het product is gebroken: Controleer de schotel regelmatig op krassen of chips. Gebruik de schotel niet meer als deze schade heeft.
- De schotel heeft opgedroogde etensresten: Laat de schotel weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Onplezierige geur: Zorg voor grondige reiniging; gebruik eventueel een oplossing van azijn en water.

## 8. Afvoer

- Gooi de schotel niet weg met gewoon huisafval als deze beschadigd is.
- Neem contact op met een lokale recyclingdienst voor informatie over het juiste afvoeren van keramische producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Dank u voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Staub Ceramique Casserole Schotel!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub

## 1. Información General

La Cacerola de Cerámica Staub es un utensilio de cocina versátil, ideal para preparar y servir una variedad de platos. Su diseño elegante y su color verde albahaca la convierten en una excelente adición a su cocina, ofreciendo tanto funcionalidad como estética.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de uso para evitar daños a la cacerola y lesiones personales.
- **Manejo Caliente:** La cacerola puede calentarse mucho durante el uso. Utilice guantes de cocina al manipularla.
- **Superficies Calientes:** No coloque la cacerola sobre superficies frías o húmedas después de calentarla. Esto puede causar que se agriete.
- **Poder de Calor:** Esta cacerola es adecuada para su uso en horno y microondas. No la use en una llama directa o en una parrilla.
- **Limpieza:** Evite usar utensilios de metal en la superficie para prevenir rayones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Cerámica
- **Dimensiones:** 200 x 160 mm
- **Color:** Verde Albahaca
- **Apta para horno y microondas:** Sí
- **Resistencia a temperaturas:** Hasta 250°C
- **Capacidad:** Ideal para pequeñas porciones
- **Fabricante:** Staub

## 4. Instalación y Configuración

No requiere una instalación complicada. Simplemente retire la cacerola de su embalaje y asegúrese de que esté limpia y seca antes de usarla. Si es la primera vez que la utiliza, lave la cacerola con agua tibia y jabón, enjuágela y séquela bien.

## 5. Funcionamiento

1. Precaliente el horno si es necesario.
2. Coloque los ingredientes en la cacerola.
3. Cierre la cacerola con su tapa (si aplica) y colóquela en el horno o sobre la estufa según lo desee.
4. Después de cocinar, retire la cacerola del horno con guantes de cocina y déjela enfriar antes de limpiarla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Se recomienda lavar a mano con agua tibia y jabón. Se puede usar una esponja suave.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilarla con otros utensilios para evitar arañazos.

## 7. Solución de Problemas

- **Cristales o grietas:** Si la cacerola presenta grietas o dda, no la use. Puede que no sea segura para su uso.
- **Dificultad al limpiar:** Si hay manchas persistentes, remoje con agua tibia y jabón durante unos minutos antes de limpiar.

## 8. Eliminación

Este producto es respetuoso con el medio ambiente. En caso de que necesite deshacerse de la cacerola, considere llevarla a un centro de reciclaje de cerámica o consultar las normativas locales sobre desechos de cerámica.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en contactar a nuestro servicio de atención al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT

### 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Bienvenue dans votre produit Staub Casserole en céramique. Ce plat est conçu pour la cuisson, la présentation et le service de vos plats préférés. Fabriqué en céramique de haute qualité, il combine durabilité et performance pour une utilisation à long terme.

### 2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser sur un feu direct ou une plaque de cuisson à l'exclusion des modèles spéciaux adaptés.
- Éviter les chocs thermiques en ne plaçant pas le plat dans un four chaud directement après l'avoir sorti du réfrigérateur.
- Veuillez manipuler le plat avec précaution pour éviter de le briser.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.
- Laissez le plat refroidir avant de le laver pour éviter les brûlures et les dommages.

### 3. APERÇU DU PRODUIT ET SPÉCIFICATIONS

- Matériau : Céramique
- Dimensions : 200 x 160 mm
- Couleur : Vert basilic
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Convient pour : Four, micro-ondes et lave-vaisselle

### 4. INSTALLATION ET MONTAGE

- Assurez-vous que le plat est propre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Placez le plat sur une surface plane pour une utilisation en toute sécurité.
- Aucune installation requise, le produit est prêt à l'emploi.

### 5. FONCTIONNEMENT

Utilisez le plat pour cuire vos plats au four ou pour le service. Assurez-vous de respecter la limite de température maximale. Pour une cuisson optimale, préchauffez le four avant utilisation et vérifiez la cuisson régulière de vos aliments.

### 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- La céramique est généralement facile à nettoyer. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Pour des taches tenaces, laissez tremper le plat dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

### 7. DÉPANNEUR

En cas de problème avec votre produit, vérifiez d'abord les points suivants :

- Assurez-vous que le plat n'est pas exposé à une chaleur excessive.
- Vérifiez s'il y a des fissures ou des dommages visibles.
- Si le problème persiste, veuillez contacter le service clientèle.

### 8. ÉLIMINATION

Respectez les lois locales en matière de déchets pour la mise au rebut de ce produit. Ne jetez pas le produit dans les composteurs. La céramique peut être recyclée dans certaines régions, veuillez vérifier les installations disponibles près de chez vous.

### 9. CONTACT

Pour toute question ou assistance, veuillez 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

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la casseruola in ceramica Staub. Questo prodotto è realizzato in ceramica di alta qualità e progettato per garantire prestazioni ottimali in cucina. La casseruola è ideale per stufati, brasati e per la cottura lenta di piatti gustosi, mantenendo intatti sapori e aromi.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la casseruola solo su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare la casseruola su fonti di calore diretto come il fornello a gas o la griglia.
- Evitare sbalzi termici improvvisi. Non mettere un oggetto freddo nella casseruola calda o viceversa.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della casseruola per prevenire graffi.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare sempre l'integrità del prodotto prima dell'uso. In caso di danni, non utilizzare il prodotto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 200x160 mm
- Colore: Verde basilico
- Materiale: Ceramica
- Capacità: Circa 1,2 litri
- Resistente al forno e al microonde
- Lavabile in lavastoviglie

## 4. Setup e Installazione

La casseruola in ceramica Staub è pronta per l'uso immediato. Prima dell'uso:

- Lavare la casseruola con acqua calda e detergente neutro.
  - Asciugare completamente prima di riporla.
- Evitare di posizionarla su fonti di calore diretto; utilizzare solo nel forno.

## 5. Funzionamento

Per massimizzare l'esperienza culinaria:

- Pre-riscaldare il forno a 180-200°C.
- Aggiungere ingredienti e coprire la casseruola con il coperchio (se disponibile).
- Cuocere secondo le ricette, regolando il tempo in base al tipo di alimento utilizzato.
- Controllare regolarmente per evitare che il cibo si attacchi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la casseruola a temperatura ambiente.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro; utilizzare una spugna morbida o un panno.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- La casseruola è lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola emana odori sgradevoli: assicurarsi che sia completamente pulita e priva di residui di cibo.
- Se si verificano crepe o scheggiature: non utilizzare. Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Quando la casseruola non è più utilizzabile, smaltirla in conformità con le normative locali. Non gettare negli scarichi né nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania