

# 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: 1004528**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - pure white**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte (O 100mm Round Ceramic, Pure White, 1004528)

## 1. General Information

Welcome to your new Staub Ceramique Mini Cocotte. This versatile and stylish cocotte is perfect for individual servings of your favorite dishes. Crafted from high-quality ceramic, it provides excellent heat retention and even cooking. Ideal for baking, roasting, and serving, it is suitable for all types of cooktops, including induction.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts when handling a hot cocotte. Allow it to cool completely before cleaning.
- Usage: Do not expose the mini cocotte to direct flame or stovetops but use it in the oven and microwave only.
- Avoiding Breakage: Do not drop or subject the product to sudden temperature changes as this may cause the ceramic to crack.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool down before cleaning. Sudden temperature changes can damage the ceramic. Use only non-abrasive cleaning agents and tools to avoid scratching.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use, as the cocotte will become hot.

## 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Ceramic
- Color: Pure White
- Shape: Round
- Size: O 100mm
- Weight: 0.350 kg
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the product from its packaging.
2. Inspect the cocotte for any damage. Do not use if damaged.
3. Your Staub Mini Cocotte is ready for use as is. There is no assembly required.

## 5. Operation

- Preheat your oven if baking.
- Place your ingredients in the cocotte and cover with the lid.
- Use appropriate heat settings depending on your recipe.
- For stovetop cooking, ensure the cocotte is on medium to low heat.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow your cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- It is dishwasher safe but hand washing is recommended to extend the life of the ceramic.

## 7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure you are using enough fat or liquid during cooking.
- If the cocotte cracks: This may be due to extreme temperature changes. Avoid sudden cooling or heating.
- If dish retains odor: Soak with a mixture of baking soda and water before cleaning.

## 8. Disposal

When the cocotte is no longer usable, dispose of it according to your local waste disposal regulations. Do not dispose of it in regular household waste. Consider recycling if possible.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub! Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für die Staub Mini Cocotte

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Mini Cocotte. Dieses hochwertige Keramikgeschirr ist ideal für die Zubereitung und das Servieren von Einzelportionen. Hergestellt aus hochwertiger Keramik, bietet es exzellente Wärmeleitung und hält Ihre Speisen länger warm.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Cocottes Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, da dies zu Rissen führen kann.
- Reinigen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch, um Überhitzung und Verfärbungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 100 mm
- Material: Keramik
- Farbe: Pure White
- Geeignet für: Backofen, Mikrowelle, Geschirrspüler
- Gehärtetes Material, hitzebeständig
- Hohe Temperaturbeständigkeit

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen.
3. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
4. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
5. Stellen Sie die Cocotte auf eine hitzebeständige Unterlage oder in den Backofen zur Zubereitung.

### 5. Betrieb

- Die Cocotte kann im Backofen oder auf dem Herd verwendet werden.
- Vor dem Verwenden einer neuen Cocotte wird empfohlen, sie vorab mit einer kleinen Menge Öl einzuölen, um das Anhaften von Speisen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Speisen langsam garen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen.
- Waschen Sie die Cocotte mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Lagern Sie die Cocotte trocken und geschützt vor Feuchtigkeit.

### 7. Fehlerbehebung

- Rissbildung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wurde.
- Anhaften von Speisen: Verwenden Sie etwas Öl, um das Anhaften zu vermeiden; die Cocotte gut vorheizen.
- Verfärbungen: Dies kann durch Rückstände entstehen; gründlich reinigen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Keramikelektronik. Bringen Sie die Cocotte zu einem Recyclingzentrum, wenn Sie sie nicht mehr benötigen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen 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

Wir danken Ihnen für den Kauf der Staub Mini Cocotte und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Mini Cocotte (Ø 100 mm)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Mini Cocotte in puur wit. Deze mini cocotte is perfect voor het bereiden en serveren van diverse gerechten. Het hoogwaardige keramiek zorgt voor een uitstekende warmteverspreiding en behoudt de smaken van uw ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de mini cocotte altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Warmtebestendigheid: De cocotte kan worden gebruikt in de oven, op het fornuis (zowel gas als inductie) en in de magnetron. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van hete artikelen.
- Krasgevoeligheid: Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de keramische oppervlakte te voorkomen.
- Hanteringssafety: Laat geen kinderen onbewaakt met de mini cocotte.
- Reinigingsveiligheid: Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen. Gebruik in plaats daarvan milde zeep en een zachte spons om het oppervlak te reinigen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm
- Voltage: N.v.t. (niet elektrisch)
- Vermogen: N.v.t. (niet elektrisch)
- Inhoud: 0,25 liter
- Materiaal: Hoogwaardig keramiek
- Kleur: Puur wit
- Geschikt voor: Oven, fornuis, magnetron, vaatwasser

## 4. Installatie en Setup

De Staub Ceramique Mini Cocotte is direct klaar voor gebruik. Volg deze stappen voor de eerste keer gebruik:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers.
2. Spoel de mini cocotte af met warm water en milde zeep.
3. Droog de cocotte zorgvuldig af met een zachte doek.
4. Plaats de mini cocotte in de oven of op het fornuis volgens uw receptinstructies.

## 5. Bediening

1. Vul de mini cocotte met de ingrediënten zoals aangegeven in uw recept.
2. Plaats de mini cocotte op een warmtebron (oven of fornuis).
3. Volg de kookinstructies van uw recept voor de beste resultaten.
4. Gebruik altijd ovenwanten bij het verplaatsen van de warme cocotte.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de mini cocotte eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel de cocotte met warm water en gebruik een zachte spons met milde zeep om vlekken of voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de keramische glazuurlaag kunnen beschadigen.
- De mini cocotte is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte blijkt niet goed te bakken.  
Oplossing: Controleer of de oven geschikt is ingesteld en niet te laag is.
- Probleem: De keramische laag vertoont krassen.  
Oplossing: Gebruik alleen houten of kunststof keukengerei in de toekomst om verdere schade te voorkomen.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk de Staub Ceramique Mini Cocotte volgens de lokale wetgeving. Keramiek kan in de meeste gevallen bij het restafval, maar controleer de richtlijnen van uw gemeente.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte de Cerámica Staub

## 1. Información General

¡Bienvenido! Gracias por elegir la Mini Cocotte de Cerámica Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Ideal para preparar, servir y presentar sus platos favoritos.

## 2. Información de Seguridad

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Evite el contacto de la cocotte con superficies frías o húmedas para prevenir daños.
- No use utensilios metálicos que pueden rayar la superficie de la cerámica.
- No exponga el producto a cambios bruscos de temperatura, como colocarla directamente del frío al calor.
- Use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- No utilice la cocotte en una llama directa o en el horno con temperaturas superiores a 220 °C.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Staub
- Modelo: Mini Cocotte
- Dimensiones: Ø 100 mm
- Material: Cerámica
- Color: Blanco puro
- Capacidad: Ideal para porciones individuales
- Resistente al calor: Sí, apta para horno y microondas
- Otras características: Fácil de limpiar, apta para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

1. Saque la Mini Cocotte de su embalaje y retire cualquier etiqueta o cinta de seguridad.
2. Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que su horno esté limpio y libre de olores antes de colocar la cocotte adentro.
4. Antes de usarla por primera vez, lave la cocotte con agua caliente y jabón suave.

## 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Añada los ingredientes a la cocotte.
- Cubra con la tapa y coloque en el horno.
- Cocine según la receta deseada.
- Al finalizar, use guantes para retirar la cocotte del horno, permitiendo que se enfríe antes de manipular.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lávela con agua tibia y jabón suave o colócala en el lavavajillas.
- Evite el uso de esponjas ásperas o limpiadores abrasivos.
- Almacene en un lugar seco y fresco para evitar la acumulación de humedad.

## 7. Resolución de Problemas

- Si nota que la cerámica tiene grietas, evite usarla, ya que podría ser peligrosa.
- Si alimentos se pegan a la superficie, asegúrese de precalentar adecuadamente y utilizar suficiente aceite o líquido durante la cocción.
- Contacte al servicio al cliente en caso de defectos de fabricación.

## 8. Eliminación

No deseche la Mini Cocotte en la basura convencional. Verifique las normativas locales para la correcta eliminación de productos de cerámica y siga las pautas de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Staub para su cocina. ¡Disfrute de sus comidas!

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Mini Cocotte en Céramique Staub

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte en Céramique Staub. Ce produit est conçu pour offrir une méthode de cuisson efficace et esthétique pour vos plats préférés. Fabriquée en céramique de haute qualité, cette cocotte est idéale pour la cuisson, le service et le stockage de vos aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la mini cocotte sur une source de chaleur directe, comme une flamme ou une plaque de cuisson. Utilisez-la uniquement dans un four ou un micro-ondes.
- Manipulations : Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Choc thermique : Évitez les changements brusques de température pour prévenir les fissures ou bris. Ne pas placer un plat chaud sur une surface froide, ni un plat froid sur une source de chaleur.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Mini Cocotte en Céramique
- Diamètre : 100 mm
- Couleur : Blanc Pur
- Matériau : Céramique
- Poids : 0,5 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la mini cocotte de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles. Si nécessaire, contactez-nous.
3. Placez la cocotte sur une surface propre et stable avant de l'utiliser.
4. Aucune installation supplémentaire n'est requise.

## 5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, rincez soigneusement la cocotte avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Pour la cuisson, préchauffez votre four à la température désirée.
- Remplissez la cocotte avec vos ingrédients et couvrez avec le couvercle.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine pour retirer la cocotte du four.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et du savon doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.
- Séchez soigneusement avant de ranger pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures, ne l'utilisez pas et contactez notre service client.
- En cas de tache tenace, faites tremper la cocotte dans un mélange d'eau et de vinaigre avant de nettoyer.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Recyclez conformément aux lois locales sur le recyclage et l'élimination des produits 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Cocotte Ceramica Round 100mm Pure White

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto al manuale del prodotto per la Mini Cocotte Ceramica Round 100mm Pure White. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni eccellenti in cucina, offrendo un modo pratico e elegante di cucinare e servire.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la mini cocotte solamente su superfici stabili e resistenti al calore.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che non ci siano crepe o difetti.
- Non utilizzare la mini cocotte su fiamme aperte o sui fornelli.
- Non mettere mai un oggetto caldo su una superficie fredda e viceversa per evitare crepe.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Lavare la mini cocotte con acqua e sapone prima del primo utilizzo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: Ø100mm
- Colore: Bianco Puro
- Capacità: Perfetta per porzioni individuali.
- Resistente al forno, al microonde, e alla lavastoviglie.

## 4. Installazione e Montaggio

La Mini Cocotte non richiede montaggio. Prima dell'uso, lavare la cocotte in acqua calda saponata e sciacquarla bene. Assicurarsi che la cocotte sia asciutta prima di utilizzarla per cucinare.

## 5. Funzionamento

- Pre-riscaldare il forno alla temperatura desiderata.
- Riempire la mini cocotte con gli ingredienti desiderati.
- Coprire la cocotte con il suo coperchio per una cottura uniforme.
- Posizionare la cocotte nel forno e seguire il tempo di cottura della ricetta scelta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la mini cocotte prima di lavarla.
- Pulire con acqua calda e sapone; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Può essere lavata in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è consigliato per preservarne la lucentezza.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la mini cocotte si rompe: smettere di utilizzarla immediatamente e smaltirla in modo sicuro.
- Se si notano scheggiature sulla superficie, evitare di utilizzare utensili metallici e passare a utensili in silicone o legno.

## 8. Smaltimento

- Logicamente, smaltire il prodotto in modo responsabile.
- Non gettare nella spazzatura domestica, ma portare a un centro di raccolta per ceramiche e porcellane.

## 9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.