

# 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: 1004533**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - oval - ceramic - cherry red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte O 100mm Oval Ceramic Cherry Red

### 1. General Information

The Staub Ceramique Mini Cocotte is a high-quality, oval-shaped ceramic dish designed for cooking, serving, and storing food. Its elegant design and vibrant cherry red color make it suitable for both casual and formal dining occasions. The mini cocotte is ideal for individual servings, personal meals, and portion control.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the product with care to avoid breakage.
- Heat Resistance: The mini cocotte is oven-safe. However, avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot dish on a cold surface), as this may cause the ceramic to crack.
- Microwave and Dishwasher Safe: The mini cocotte can be safely used in microwave and dishwasher appliances. Always consult manufacturer guidelines for your specific devices.
- Use of Utensils: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the ceramic surface. Avoid using metal utensils.
- Hot Surfaces: The cocotte will become hot during cooking. Use pot holders or oven mitts when handling.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy and should be used by adults only.

### 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Dimensions: 100mm (Diameter) x 120mm (Length)
- Weight: 0.5 kg
- Capacity: 0.25 L

### 4. Setup and Installation

1. Remove the packaging from the mini cocotte.
2. Inspect for any damages that may have occurred during shipping.
3. Wash the mini cocotte in warm, soapy water before first use.
4. Rinse thoroughly and dry completely.
5. Place the mini cocotte on a flat, stable surface for storage and use.

### 5. Operation

- Preheat the oven if required by your recipe before placing the mini cocotte inside.
- Prepare your ingredients and place them inside the cocotte.
- Cover with the lid if necessary for your dish, and place it into the oven or microwave as directed.
- Cooking times vary based on the specific recipe—consult your recipe for detailed instructions.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with mild soap and a soft cloth or sponge.
- For stubborn residues, soak in warm, soapy water before scrubbing.
- Avoid abrasive cleaners and scouring pads to preserve the surface finish.
- The mini cocotte can also be placed in the dishwasher for a thorough clean.

### 7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: If any damage is noticed, discontinue use to prevent injury.
- Sticking Food: Ensure the surface is adequately greased before cooking to prevent food from sticking.
- Uneven Cooking: Ensure the heat source is even during cooking; rotate if necessary.

### 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Non-recyclable ceramic and packaging materials should be taken to your local waste disposal site.

### 9. Contact

For further inquiries, 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 die Staub Ceramique Mini Cocotte O 100mm Oval, Keramik, Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Ceramique Mini Cocotte. Dieses hochwertige Produkt kombiniert funktionale Funktionalität mit elegantem Design und ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres Produkts sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Mini Cocotte nur auf hitzebeständigen Oberflächen abzustellen.
- Verwenden Sie immer Schutzvorrichtungen, um sich vor Verbrennungen bei der Handhabung von heißen Töpfen und Pfannen zu schützen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach dem Kochvorgang.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es auf einer Hitzequelle steht, um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen im Ofen nur hitzebeständige Handschuhe.
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Kirschrot
- Abmessungen: 100mm oval
- Ofen- und Mikrowellen geeignet
- Spülmaschinenfest
- Antihafbeschichtung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
2. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie das Produkt gründlich.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihr OFEN korrekt eingerichtet und auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Mini Cocotte verwenden.

## 5. Betrieb

1. Vor der Anwendung sollte die Cocotte auf prüfen, ob sie für die jeweilige Hitzequelle (Herd oder Ofen) geeignet ist.
2. Füllen Sie die Cocotte nach Belieben mit Ihren Zutaten.
3. Stellen Sie die Mini Cocotte auf die Hitzequelle oder in den Ofen ein.
4. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um die Cocotte zu handhaben, wenn sie heiß ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte brennt an.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und verringern Sie die Hitze.
- Problem: Risse in der Keramik.  
Lösung: Vermeiden Sie Temperaturschwankungen; verwenden Sie das Produkt nicht bei extremen Temperaturen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Verpackungsmaterial sollte recycelbar entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Produkt und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit der Staub Ceramique Mini Cocotte!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Ceramique Mini Cocotte O 100mm - Ovalen Keramiek - Kersenrood

## 1. Algemene informatie

De Staub Ceramique Mini Cocotte is een hoogwaardige keramische cocotte die ideaal is voor individuele porties of als decoratieve serveerschaal. Met zijn opvallende kersenrode kleur en elegante ontwerp past het perfect in elke keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor de beschreven toepassing.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het keramische oppervlak om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter op een warme of hete kookplaat.
- Houd de kookpot buiten het bereik van kinderen.
- De buitenzijde van de cocotte kan heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Afmetingen: 100 mm (diameter)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor één persoon

## 4. Setup en installatie

1. Plaats de mini cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Voordat u de cocotte gebruikt, spoelt u deze af met warm water en een mild afwasmiddel om eventuele productiedefecten te verwijderen. Risico op scherven met een harde spons vermijden.
3. Droog de cocotte volledig af voordat u deze gaat gebruiken.

## 5. Gebruik

- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de cocotte in een voorverwarmde oven of op een kookplaat op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Controleer regelmatig de voortgang van de bereiding en pas de temperatuur zo nodig aan.
- Na gebruik, laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u hem wast.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de cocotte te reinigen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een zachte spons worden gebruikt. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- De cocotte kan in de vaatwasser, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Kleuring of schilfering van het glazuur: Dit kan optreden door hoge temperaturen. Gebruik een lagere temperatuur tijdens het koken.
- Kraan of beschadiging van de cocotte: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingsopties.
- Cocotte lekt: Controleer of de cocotte niet beschadigd is; bij schade, niet gebruiken en contact opnemen.

## 8. Afvoer

- Afhankelijk van de staat van het product kan het keramiek worden weggegooid bij het reguliere afval. Controleer lokale regelgeving voor keramisch afval.
- Voor defecte producten, volg de richtlijnen voor elektrische en elektronische apparatuur voor veilige afvoer.

## 9. Contact

Mocht u vragen of opmerkingen hebben, neem dan contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte Ovalada de Cerámica Rojo Cereza

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Mini Cocotte Ovalada de Cerámica Rojo Cereza de Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, combinando calidad, estilo y funcionalidad en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso culinario. No utilice la cocotte para reparar o almacenar otros objetos.
- Temperaturas extremas: Evite cambios bruscos de temperatura. No coloque la cocotte fría directamente sobre una fuente de calor caliente.
- Manipulación segura: Maneje con cuidado. Utilice siempre guantes de cocina o sujetadores calientes al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños durante su uso y almacenamiento.
- Limpieza segura: No utilice estropajos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.
- Pérdidas de ingredientes: Siempre asegúrese de que los alimentos estén completamente cocidos antes de consumir.
- Uso en hornos: Se puede usar en hornos, pero no en el microondas ni en parrillas de inducción.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Cerámica de alta calidad
- Color: Rojo cereza
- Dimensiones: Ø 100 mm
- Capacidad: Ideal para porciones individuales
- Resistente al horno: Sí (hasta 250 °C)
- Apto para lavavajillas: Sí
- Uso en estufas: No recomendado
- Origen: Fabricado en Francia

## 4. Configuración e Instalación

- Punto 1: Retire la Mini Cocotte de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén intactos.
- Punto 2: Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
- Punto 3: Antes de usar por primera vez, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave, enjuague bien y séquela.
- Punto 4: Asegúrese de que no haya polvo o partículas sobre la superficie antes de empezar a cocinar.

## 5. Funcionamiento

- Calentamiento: Precaliente el horno a la temperatura deseada. Coloque los ingredientes dentro de la cocotte y cubra con la tapa.
- Cocción: Coloque la cocotte en el horno. Cocine según la receta deseada.
- Retiro: Utilice guantes de cocina al sacar la cocotte del horno y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cocotte a mano con agua tibia y un detergente suave o en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Para manchas difíciles, deje en remojo antes de limpiar.
- Seque completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se agrieta.
- Solución: Evite cambios bruscos de temperatura. Asegúrese de que siempre utilice una fuente de calor adecuada.
- Problema: Los alimentos se pegan.
- Solución: Aplique un poco de aceite en el interior antes de cocinar, o revise la temperatura de cocción.

## 8. Eliminación

- Al finalizar su vida útil, la cocotte de cerámica debe ser desechada de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Consulte a su autoridad local para conocer los puntos de reciclaje adecuados.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manual du produit: Cocotte Mini Staub Céramique - Ø 100mm, Oval, Rouge Cerise

## 1. Informations générales

Merci d'avoir acheté la Cocotte Mini Staub en céramique. Cet article est conçu pour cuire, servir et conserver vos plats. Sa belle finition rouge cerise est idéale pour embellir votre table tout en assurant une cuisine de qualité.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne placez pas la cocotte sur une flamme nue ou sur la grille d'un barbecue.
- Ne laissez jamais la cocotte vide sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques; ne passez pas directement d'un environnement chaud à un environnement froid.
- Gardez hors de portée des enfants lorsque la cocotte est chaude.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la cocotte à l'eau chaude et savonneuse.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge Cerise
- Dimensions : Ø 100 mm
- Forme : Oval
- Résistant : Oui (au four, au micro-ondes, au lave-vaisselle)
- Capacité : Idéale pour 1 à 2 portions
- Entretien : Lavage à la main recommandé pour préserver l'éclat original.

## 4. Configuration et installation

1. Déballez la cocotte et vérifiez l'absence de tout dommage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant utilisation.
3. Placez la cocotte sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur directes.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez le four à la température souhaitée (si utilisé au four).
2. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte en respectant les remplissages recommandés.
3. Couvrez avec le couvercle et placez dans le four ou sur la plaque de cuisson.
4. Suivez les instructions de recette pour le temps de cuisson approprié.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cocotte à la main pour préserver sa finition.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.
- Pour enlever les taches, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant un certain temps, puis essuyez avec un chiffon doux.
- Rangez à l'abri de l'humidité pour éviter toute dégradation de la céramique.

## 7. Dépannages

- Si des fissures apparaissent, n'utilisez pas la cocotte.
- En cas de décoloration, cela peut être un signe d'utilisation abusive ou d'incompatibilité avec des températures extrêmes.
- Pour tout autre problème, contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales sur le recyclage des céramiques.

## 9. Contact

Pour toute question, n'hésitez pas à 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 Oval Ceramica Staub

## 1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte Oval Ceramica Staub è un prodotto di alta qualità, realizzato in ceramica per una cottura uniforme e una presentazione elegante. È ideale per cucinare e servire porzioni individuali di stufati, zuppe e dolci.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso del Prodotto:** Utilizzare il prodotto solamente per fini culinari. Non utilizzare su fonti di calore diretto come il fornello a gas o la fiamma viva.
- **Resistenza al Calore:** La mini cocotte è resistente a temperature fino a 250°C. Evitare sbalzi termici bruschi.
- **Manico:** Il manico può diventare caldo durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- **Rivestimento:** Non utilizzare utensili metallici per evitare danni al rivestimento smaltato.
- **Pulizia:** Permettere al prodotto di raffreddarsi completamente prima della pulizia.
- **Riparazioni:** Non tentare di riparare il prodotto da soli in caso di rottura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ceramica
- **Dimensioni:** 100 mm
- **Colore:** Rosso ciliegia
- **Compatibilità:** Adatto per forno, lavastoviglie e microonde
- **Volume:** Circa 0,25 litri

## 4. Installazione e Setup

- **Posizionamento:** Prima dell'uso, assicurarsi di posizionare la mini cocotte su una superficie piana e stabile.
- **Preparazione:** Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare bene.

## 5. Operazione

- **Cottura:** Riscaldare il forno a temperatura desiderata. Aggiungere gli ingredienti nella mini cocotte e coprire con il coperchio. Seguire la ricetta specificata per tempi e temperature di cottura.
- **Servizio:** La mini cocotte è progettata anche per servire direttamente a tavola.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte. Può essere lavata a mano o in lavastoviglie. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- **Manutenzione:** Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Crepe o Rottura:** In caso di crepe visibili sulla superficie, interrompere l'uso.
- **Residui Alimentari:** Se residui di cibo rimangono dopo il lavaggio, immergere in acqua calda e sapone per un periodo prima della pulizia.

## 8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento della ceramica. Non gettare nel sacco della spazzatura se il prodotto è intatto; si consiglia di riportare a un punto di raccolta per ceramiche.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania