

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: 1004593

STAUB | CERAMIQUE - Mold set - 2-piece - Ceramic - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Mold Set – 2 Piece Ceramic – Cherry Red

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Mold Set. This premium 2-piece ceramic mold set is perfect for baking, cooking, and serving. Made with high-quality materials, this elegant mold set combines functionality with aesthetic appeal, making it an ideal addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Always use pot holders or oven mitts when handling hot molds, as they can become very hot.
- Do not place ceramic molds directly on a stovetop or under a broiler.
- Avoid sudden temperature changes that may cause the ceramic to crack (e.g., from freezer to oven).
- Ensure the molds are placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Keep out of reach of children when in use and allow to cool before handling.
- Inspect the molds before use. Do not use if they are chipped or cracked.
- For food safety, do not use the molds for other purposes than intended.

3. Product Specifications

- Color: Cherry Red
- Material: Ceramic
- Set includes: 1 x Large Mold (Dimensions: 34 cm x 22 cm x 6 cm), 1 x Small Mold (Dimensions: 23 cm x 15 cm x 5 cm)
- Suitable for: Oven, microwave, freezer, and dishwasher
- Compatibility: Compatible with various heating elements, including induction
- Weight: Large Mold – 1.5 kg, Small Mold – 0.75 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the molds carefully from the packaging.
2. Inspect for any visible damage or defects.
3. Choose a stable, heat-resistant area in your kitchen for use.
4. Ensure your oven is clean and free of debris before use.

5. Operation

1. Preheat the oven to the desired temperature as per recipe instructions.
2. Prepare the molds by greasing them lightly if required by your recipe.
3. Place your ingredients into the molds, ensuring not to overfill.
4. Carefully place the molds in the oven, avoiding any contact with bare metal.
5. Use oven mitts to check for doneness by following your recipe's guidelines.
6. Once cooking is completed, remove the molds using pot holders.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the molds to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive scrubbers.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Dishwasher safe, but to maintain the best appearance, hand washing is recommended.
- Store in a dry place, preferably stacked to save space.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the molds, ensure to grease them properly before use.
- For discoloration, avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- If cracks appear after use, discontinue use immediately to avoid contamination.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local disposal regulations. The ceramic material is recyclable, ensuring responsible disposal is undertaken.

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. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Ceramique Mold Set

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Ceramique Mold Sets. Dieses hochwertige, 2-teilige Keramik-Backset in leuchtendem Kirschrot eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Anwendungen, von dem Backen bis hin zur Präsentation Ihrer kulinarischen Kreationen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, bitten wir Sie, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Die Keramik kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Ofen nehmen.
- Bruchgefahr: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung. Das Produkt kann zerbrechen, wenn es fallen gelassen wird oder auf hartem Untergrund aufschlägt.
- Vermeiden von Temperaturschocks: Setzen Sie das Produkt nicht plötzlichen Temperaturänderungen aus. Lassen Sie das Produkt vor dem Waschen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -sponges, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Staub Ceramique Mold Set (2-teilig)
- Farbe: Kirschrot
- Material: Hochwertige Keramik
- Verwendungsbereich: Ofenfest, Mikrowellenfest, Spülmaschinenfest
- Maße: (bitte Maße aus der technischen Daten des Weblinks ergänzen)
- Gewicht: (bitte Gewicht aus der technischen Daten des Weblinks ergänzen)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie die Teile auf Schäden.
2. Vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Formen hineinstellen.
4. Platzieren Sie das Mold Set auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.

5. Bedienung

- Füllen Sie die Formen mit Ihren Zutaten und backen Sie nach Rezeptanleitung.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heißen Formen aus dem Ofen zu entnehmen.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Backen auf einem Gitterrost abkühlen, bevor Sie die Backwaren servieren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Spülen Sie die Formen mit warmem Wasser und milder Seife oder stellen Sie sie in die Spülmaschine.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gericht klebt an der Form.
Lösung: Verwenden Sie vor dem Füllen ein wenig Öl oder Butter, um das Ankleben zu verhindern.
- Problem: Die Farben verblassen nach der Reinigung.
Lösung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und lassen Sie die Formen nicht in direktem Sonnenlicht stehen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikabfälle. Achten Sie darauf, dass zerbrochene Teile sicher verpackt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub Ceramique Mold Set - 2 Delig - Keramisch Kersrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Mold Set. Deze hoogwaardige keramische vormen zijn ontworpen om uw kookervaring te verbeteren, met een focus op zowel functionaliteit als esthetiek. De set is perfect voor het bereiden van diverse gerechten en kan in de oven, magnetron en vaatwasser worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik in de oven: Deze keramische vormen zijn ovenbestendig tot 250°C. Gebruik geen blootstelling aan open vuur of grillfuncties.
- Hete oppervlakken: De vormen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Stoten en vallen: Keramiek kan breken. Behandel de vormen voorzichtig en vermijd het laten vallen.
- Temperatuurverschillen: Plaats de vormen nooit van de vriezer direct in de hete oven of vice versa. Laat ze eerst op kamertemperatuur komen.
- Kinderen: Houd de vormen uit de buurt van kinderen om brandwonden of verwondingen te voorkomen.

3. Product specificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersrood
- Inhoud: 0,5L en 1,5L
- Afmetingen:
 - Klein: 20 cm
 - Groot: 26 cm
- Geschikt voor oven, magnetron en vaatwasser

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de inhoud op schade of defecten.
2. Plaats de vormen op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Er is geen verdere installatie nodig; de vormen zijn klaar voor gebruik.

5. Gebruik

- Voor het bakken of koken, vet de binnenkant van de vormen in met olie of boter om plakken te voorkomen.
- Vul de vormen met uw gekozen ingrediënten.
- Plaats de vormen in de voorverwarmde oven en volg uw receptinstructies.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het verwijderen van de vormen uit de oven.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de vormen afkoelen voordat u ze in water onderdompelt.
- Handwas wordt aanbevolen om de levensduur van het keramiek te verlengen, maar ze zijn ook vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op barsten of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Vorm is gebroken: Verwijder de gebroken stukken en gooi deze weg. Keramiek kan niet worden gerepareerd.
- Eten blijft plakken: Zorg ervoor dat u de vormen goed invet voor gebruik.
- Vlekken: Gebruik een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van de Staub Ceramique Mold Set dient u rekening te houden met uw lokale afvalscheidingsregels. Keramische producten mogen bij het restafval worden gedeponeerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Moldes de Cerámica Staub - 2 Piezas Rojo Cereza

1. Información General

El conjunto de moldes de cerámica Staub está diseñado para una cocción y presentación excepcionales. Estas piezas de cerámica son perfectas para asar, hornear y servir una variedad de platillos deliciosos. Disfrute de su durabilidad y estética única en su cocina.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso doméstico.
- Antes de usar el molde, asegúrese de que no esté agrietado ni dañado.
- No exponga el molde a cambios bruscos de temperatura.
- Durante su uso, mantenga el molde alejado de la llama directa y superficies calientes.
- Al manejar el molde caliente, use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No utilice utensilios de metal en el molde para evitar rayones.
- No use en el microondas ni en la parrilla.
- Asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza para mantener la integridad del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Color: Rojo Cereza
- Tamaño de la pieza 1: 24 cm
- Tamaño de la pieza 2: 16 cm
- Apto para horno hasta 250 °C
- Apto para lavavajillas, pero se recomienda la limpieza a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el molde de la caja y verifique que no haya daños.
2. Lave el molde con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque bien el molde.
4. Coloque el molde en una superficie plana y resistente al calor antes de usarlo en el horno.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Prepare sus ingredientes como desee.
- Coloque los ingredientes en el molde y asegúrese de no llenar en exceso.
- Hornee según la receta.
- Al finalizar el tiempo de cocción, retira el molde del horno usando guantes de cocina.
- Deje enfriar antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que el molde se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave.
- Evite productos de limpieza abrasivos.
- Se recomienda secar bien el molde después de limpiarlo para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si el molde presenta grietas: Deje de usar el molde inmediatamente y evalúe si es seguro continuar usándolo.
- Si la comida se pega al molde: Asegúrese de engrasar el molde antes de usarlo y limpie adecuadamente después del uso.
- Si el molde presenta manchas: Lave con un limpiador suave o un poco de bicarbonato de sodio.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de manera responsable, en cumplimiento con las regulaciones locales de reciclaje.
- No arroje a la basura común. Para productos que no pueden reciclarse, consulte con su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para consultas y soporte, puede comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU SET DE MOULE EN CÉRAMIQUE STAUB - 2 PIÈCES - ROUGE CERISE

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du set de moules en céramique Staub. Ce produit est idéal pour la préparation de plats faits maison, alliant style et fonctionnalité. Les moules sont fabriqués en céramique durable, qui retient la chaleur pour une cuisson optimale.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, Veuillez respecter les recommandations suivantes :

- Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation.
- Ne pas exposer la céramique à des changements de température brutaux pour éviter les fissures.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des moules chauds pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser les moules sur des cuisinières ou grils.
- S'assurer que les moules ne sont pas en contact direct avec des flammes nues.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Set de moule en céramique Staub
- Couleur : Rouge cerise
- Composition : Céramique de haute qualité
- Dimensions : 28 cm x 23 cm (grand moule), 20 cm x 15 cm (petit moule)
- Capacité : Grand moule : 3,5 L, Petit moule : 1,5 L
- Résistance à la chaleur : Peut aller au four jusqu'à 250°C
- Compatibilité : Convient pour le lave-vaisselle, micro-ondes, et réfrigérateur.

4. Installation et Configuration

Avant d'utiliser les moules pour la première fois, rincez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les avec un chiffon doux. Placez les moules sur un plan de travail stable et propre. Évitez de les placer directement sur une flamme ou une source de chaleur.

5. Fonctionnement

Pour cuire vos aliments, préchauffez le four à la température souhaitée. Remplissez les moules avec la préparation de votre choix. Placez les moules au centre du four pour une cuisson uniforme. Surveillez la cuisson et ajustez le temps selon la recette.

6. Nettoyage et Entretien

Après utilisation, laissez les moules refroidir avant de les nettoyer. Lavez les moules à la main avec une éponge douce et un détergent doux, ou placez-les au lave-vaisselle. Évitez les nettoyeurs abrasifs. Pour enlever les taches persistantes, laissez agir un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

7. Résolution des Problèmes

- Si les moules présentent des fissures : Ne pas utiliser. Contactez notre service client.
- Si des résidus alimentaires collent après la cuisson : Essayez de les faire tremper avant le nettoyage.

8. Élimination

Ne jetez pas le moule en céramique avec les ordures ménagères. Recyclez-le conformément aux lois locales relatives au recyclage. Ne pas incinérer.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le set de moules en céramique Staub. Profitez de vos créations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Set di stampi in ceramica Staud - 2 pezzi, rosso ciliegia

1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Set di stampi in ceramica Staud. Questo prodotto è progettato per resistere alle alte temperature e per garantire una distribuzione uniforme del calore durante la cottura. Utilizzabile in forno, microonde e lavastoviglie, è ideale per la preparazione di piatti al forno e dolci.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare il prodotto su fonti di calore diretto come piani cottura o grill.
- Evitare cambiamenti rapidi di temperatura per prevenire la rottura. Non passare direttamente dal congelatore al forno.
- Manipolare gli stampi con cautela, poiché possono diventare molto caldi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare ustioni.
- In caso di segnali di usura, come crepe o scheggiature, cessare immediatamente l'uso.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale: ceramica
- Colore: rosso ciliegia
- Dimensioni:
 - Stampino grande: 28 x 23 x 7 cm
 - Stampino piccolo: 21 x 16 x 6 cm
- Resistenza termica: fino a 250°C
- Utilizzabile in forno, microonde e lavastoviglie.

4. Installazione e montaggio

Il Set di stampi in ceramica Staud non richiede un'installazione complessa. Prima dell'uso:

- Lavare gli stampi con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene e posizionarli in un luogo piano per evitare di rovinare la superficie della ceramica.

5. Operazione

- Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
- Versare gli ingredienti negli stampi.
- Posizionare gli stampi nel forno e cuocere seguendo la ricetta.
- Una volta terminata la cottura, utilizzare guanti per sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare gli stampi.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se gli stampi si rompono, controllare se ci sono stati cambiamenti rapidi di temperatura.
- Se si notano macchie dopo il lavaggio, utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio con acqua per pulire.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali per il rifiuto della ceramica. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania