

# 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: 1004601**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 140x110mm - Ceramic - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish (140x110mm, Cherry Red)

## 1. General Information

Welcome to your new Staub Ceramique Casserole Dish. This versatile cooking dish is crafted from high-quality ceramic, perfect for baking, serving, and storing a variety of dishes. Designed with elegance and practicality in mind, it enhances your culinary experience while adding a splash of color to your kitchen.

## 2. Safety Information

- General Use: Ensure that the dish is placed on a stable and flat surface during use.
- Heat Resistance: The casserole dish can withstand high temperatures. However, avoid exposing it to extreme thermal shocks (e.g., placing it directly from the freezer into a hot oven).
- Handling: Always use pot holders or oven mitts when handling the dish as it can become very hot.
- Cleaning: Allow the dish to cool down before washing. Sudden temperature changes may cause cracking.
- Children: Keep this product out of reach of children during and immediately after use to prevent burns or injuries.
- Microwave Use: The casserole dish is microwave safe; however, ensure it does not come into contact with metal to avoid sparking.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 140mm x 110mm
- Color: Cherry Red
- Material: Ceramic
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials and labels from the casserole dish.
- Inspect the dish for any damages. If the dish is damaged, do not use it and contact customer service.
- Place the casserole dish on a flat, stable surface in your kitchen. Ensure it is in a location that minimizes the risk of falls or accidents.

## 5. Operation

- To use the casserole dish, preheat your oven to the desired temperature.
- Prepare your ingredients as per your recipe and place them into the dish.
- Carefully place the casserole dish into the oven using oven mitts.
- Monitor cooking times according to your specific recipe for optimal results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the dish to cool before attempting to clean it.
- Clean the casserole dish with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the surface.
- The dish is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its finish.
- Regularly check the dish for any chips or cracks to ensure continued safe use.

## 7. Troubleshooting

- Stains on Surface: Soak the dish in warm soapy water and gently scrub with a non-abrasive sponge.
- Sticking Food: Use a larger amount of cooking spray or oil in future uses to prevent sticking.
- Uneven Cooking: Ensure the oven is preheated and use an oven thermometer to check temperature accuracy.

## 8. Disposal

- Should the casserole dish reach the end of its life, please recycle it where facilities exist. Check local regulations regarding ceramic disposal as some areas may have specific guidelines.

## 9. Contact

For further assistance, 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 culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramik Auflaufform (140x110 mm, Keramik, Kirschrot)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Keramik Auflaufform. Dieses hochwertige Produkt wurde für effizientes und sicheres Kochen entwickelt. Die Form ist perfekt geeignet für das Backen und Servieren von Aufläufen, Gratins und anderen Köstlichkeiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie die Auflaufform nur in einem Ofen oder einer Mikrowelle.
- Vermeiden Sie einen direkten Kontakt mit Flammen oder offenen Hitzequellen.
- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie beim Handling der heißen Form immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Halten Sie die Auflaufform von Kindern fern, um Verletzungen oder Verbrennungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Keramik Auflaufform
- Material: Keramik
- Farbe: Kirschrot
- Abmessungen: 140x110 mm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Ofen geeignet: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und überprüfen Sie die Auflaufform auf sichtbare Schäden.
2. Spülen Sie die Auflaufform mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
3. Platzieren Sie die Auflaufform auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass die angesprochene Oberflächen ein Mindestmaß an hitzezähigkeits Garantie bieten.

## 5. Betrieb

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, vorheizen Sie Ihren Ofen vor Verwendung der Form.
- Füllen Sie die Auflaufform mit Ihren gewünschten Zutaten und stellen Sie sicher, dass der Inhalt gleichmäßig verteilt ist.
- Verwenden Sie die Form entsprechend der empfohlene Temperatur, die in Ihrem Rezept angegeben ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Auflaufform mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Zur besseren Pflege können Sie die Auflaufform gelegentlich mit einem feuchten Tuch abreiben.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Risse oder Abplatzungen in der Keramik
  - Lösung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen. Verwenden Sie die Form nicht über ihrer maximalen Wärmegrenze.
- Problem: Eingebrauntes Essen
  - Lösung: Weichen Sie die Auflaufform in warmem Wasser mit Spülmittel ein und reinigen Sie sie dann sanft.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Keramische Produkte können in der Regel über den Hausmüll entsorgt werden, beachten Sie jedoch die örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung und -entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Keramische Kasserol

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Keramische Kasserol. Dit hoogwaardige keramische kookgerei is ontworpen voor optimale kookprestaties en biedt een uitstekende warmteverdeling. Perfect voor het bereiden van stoofschotels, ovenschotels en nog veel meer.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de kasserol alleen voor zijn beoogde doel.
- Hittebestendigheid: De kasserol kan veilig worden gebruikt in de oven tot 250°C. Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Handvatten: Behandel de handvatten met zorg; ze kunnen heet worden. Gebruik altijd ovenwant.
- Kindveiligheid: Houd de kasserol buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Reparatie: Probeer de kasserol niet zelf te repareren of te modificeren. Neem contact op met de klantenservice voor hulp.

## 3. Product specificaties

- Afmetingen: 140 x 110 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersrood
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet gespecificeerd

## 4. Setup en Installatie

- Ontpak de kasserol voorzichtig en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de kasserol op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de oven of kookplaat geschikt is voor keramisch kookgerei.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen te voorkomen; gebruik houten of silicone spatels.

## 5. Werking

- Voor het beste resultaat, voorverwarm de oven indien nodig.
- Plaats de ingrediënten in de kasserol en dek af indien nodig.
- Volg de recepten en kooktijden zoals aanbevolen voor optimale resultaten.
- Laat de kasserol niet onbeheerd achter tijdens het koken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de kasserol volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de kasserol te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of staalwol die krassen kunnen veroorzaken.
- De kasserol is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor langdurig behoud.
- Droog de kasserol grondig voordat u deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Kasserol breekt of barst.  
Oplossing: Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen.
- Probleem: Voedsel plakt aan de kasserol.  
Oplossing: Gebruik voldoende vet of olie tijdens het koken.
- Probleem: Verkleuring van de kasserol.  
Oplossing: Dit is normaal; gebruik een mild schuurmiddel om de kleur te herstellen.

## 8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van keramiek en is recyclebaar.
- Gooi het weg volgens lokale regelgeving voor keramisch afval.
- Zorg ervoor dat het product veilig is voordat u het weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Gracias por adquirir la Cazuela de Cerámica Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción óptima y versatilidad en la cocina, siendo perfecto para preparar una amplia variedad de recetas.

### 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones antes de usar el producto.
- No utilizar la cazuela en una fuente de calor sin control, como fuegos abiertos o parrillas.
- Maneje con cuidado, ya que la cazuela puede calentarse mucho durante el uso.
- Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rayaduras en la superficie.
- Nunca sumerja la cazuela caliente en agua fría para evitar que se agriete.
- Mantenga la cazuela fuera del alcance de los niños.
- Verifique que la cazuela no tenga daños visibles antes de usarla. Si aprecia alguna anomalía, no la use.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Dimensiones: 140 x 110 mm
- Color: Rojo cereza
- Código del producto: 1004601

### 4. Configuración e Instalación

- Retire cuidadosamente la cazuela de la caja y examine que no esté dañada.
- Limpie la cazuela con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Coloque la cazuela sobre una superficie plana en su cocina, lejos de otros objetos calientes.
- Asegúrese de que la fuente de calor que va a utilizar sea adecuada para la cerámica.

### 5. Operación

- Precaliente la fuente de calor a temperatura media.
- Coloque los ingredientes en la cazuela.
- Cocine siguiendo su receta preferida.
- Evite cambios bruscos de temperatura al usar la cazuela.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave o coloque en el lavavajillas si es seguro.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

### 7. Solución de Problemas

- Si la cazuela se agrieta o rompe, no intente repararla.
- Si encuentra que la comida se pega, considere utilizar más aceite o líquidos en su receta.
- Si la cazuela presenta decoloración, esto es normal en cerámica y no afecta su uso.

### 8. Eliminación

- La cazuela de cerámica puede ser reciclada siguiendo las normativas locales.
- No deseche en la basura normal si es posible, consulte con su centro de reciclaje local.

### 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la casserole en céramique Staub

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la cuisine, avec un design élégant et une cuisson uniforme.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la casserole pour la cuisson d'aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins non alimentaires.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Défauts visuels : Vérifiez toujours la casserole pour des fissures ou dommages avant usage. Ne l'utilisez pas si elle est endommagée.
- Température : Ne placez pas la casserole directement sur une flamme nue ou une chaleur directe.
- Maniement : Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Enfants : Gardez la casserole hors de portée des enfants pendant et après usage.

### 3. Présentation et spécifications du produit

- Nom du produit : Casserole en céramique Staub
- Dimensions : 140 x 110 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Matériau : Céramique de haute qualité
- Résistance à la chaleur : Supporte des températures allant jusqu'à 300°C
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson, y compris induction.

### 4. Installation et mise en place

1. Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Placez la casserole sur une surface stable.
4. Ne surchargez pas la casserole et veillez à ce qu'elle soit bien centrée sur la source de chaleur pendant la cuisson.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffez votre plaque de cuisson à la température désirée.
2. Ajoutez vos ingrédients dans la casserole.
3. Couvrez avec le couvercle (si applicable) pour une cuisson uniforme.
4. Surveillez la cuisson et ajustez la température au besoin.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs pour ne pas rayer.
- Stockez dans un endroit sec et propre, loin de l'humidité.

### 7. Dépannage

- Problème : La casserole éclate pendant la cuisson.  
Solution : Vérifiez si la chaleur était trop intense. Utilisez toujours une chaleur modérée.
- Problème : Aliments collent à la surface.  
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la casserole dans les déchets ménagers. Veuillez la recycler ou la jeter conformément aux réglementations locales concernant les déchets 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: Casseruola in Ceramica Staub

### 1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in ceramica di alta qualità, questa casseruola è ideale per la cottura lenta e la preparazione di piatti gustosi. La sua finitura elegante in rosso ciliegia la rende anche un oggetto decorativo per la tua tavola.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo come indicato in questo manuale.
- Riscaldamento: Non mettere la casseruola direttamente su una fonte di calore come il fornello a gas o elettrico.
- Allergie: Verificare che i materiali non contengano sostanze allergeniche.
- Sicurezza durante l'uso: Maneggiare sempre con guanti da cucina o presine, poiché la ceramica può diventare molto calda.
  - Controllo visivo: Ispezionare la casseruola per eventuali crepe o scheggiature prima dell'uso. Utilizzare solo casseruole integre.
  - Bambini: Tenere la casseruola lontano dalla portata dei bambini quando è calda.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 140x110mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Rosso ciliegia
- Resistente al calore: Sì, adatto per temperature elevate
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Uso in forno: Sì

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la casseruola.
2. Pulizia iniziale: Lavare la casseruola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo e asciugare bene.
3. Preparazione: Preriscaldare il forno se necessario per la ricetta; posizionare la casseruola direttamente al centro del forno.

### 5. Utilizzo

- Utilizzare la casseruola per stufare, arrostitire o cuocere al forno.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio se necessario.
- Seguire sempre le ricette e le indicazioni di cottura specifiche.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la casseruola dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporla per prevenire macchie e umidità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Casseruola scheggiata: Non utilizzare se presenta scheggiature o crepe evidenti.
- Difficoltà nella pulizia: Immergere in acqua calda e sapone prima di pulire per rimuovere residui ostinati.
- Colori scoloriti: Questo è normale dopo un uso prolungato; evitare l'uso di agenti chimici aggressivi.

### 8. Smaltimento

- Il prodotto è riciclabile. Si prega di smaltire secondo le normative locali sui materiali ceramici.
- Non gettare nella spazzatura sia per motivi ecologici che per la sicurezza pubblica.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania