

# 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: 1004603

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 140x110mm - Ceramic - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Céramique Casserole Dish (140x110mm, Ceramic, Dark Blue)

## 1. General Information

The Staub Céramique Casserole Dish is designed for optimal cooking performance and elegant presentation. Crafted from high-quality ceramic, this casserole dish is ideal for oven-to-table service and enhances the flavor of your dishes.

## 2. Safety Information

- General Safety Guidelines: Always handle with care to avoid breakage. Keep out of reach of children.
- Heat Safety: Use oven mitts when handling the casserole dish as it can become very hot during and after cooking.
- Surface Safety: Do not use metal utensils as they may scratch the ceramic surface. Use silicone or wooden utensils instead.
- Cleaning Safety: Allow the dish to cool completely before cleaning to avoid thermal shock.
- Dishwasher Safety: Confirm that your dishwasher can handle ceramics before placing the dish inside.

## 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Dark Blue
- Size: 140x110mm
- Compatibility: Oven, microwave, and dishwasher safe
- Temperature Resistance: Up to 250°C (482°F)

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the casserole dish carefully from the packaging.
2. Inspect the dish for any visible damage. Do not use if damaged.
3. Before first use, wash the casserole dish with warm soapy water and dry thoroughly.
4. Preheat the oven to your desired temperature as required by your recipe.

## 5. Operation

1. Place food inside the casserole dish.
2. Cover with a lid if applicable.
3. Place it in the preheated oven.
4. Monitor cooking time as per your recipe's requirements.
5. Once done, carefully remove using oven mitts and allow to cool before serving.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before washing.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge to avoid scratching.
- The dish is also dishwasher safe. Avoid using abrasive cleaning materials.
- Store in a dry place to maintain longevity.

## 7. Troubleshooting

- Cracks or Breaks: If the dish is cracked or broken, discontinue use immediately to prevent injury.
- Stains: For persistent stains, soak the casserole dish in a mixture of baking soda and water before washing.
- Food Sticking: Ensure to use sufficient oil or cooking spray before adding food to prevent sticking.

## 8. Disposal

This product is made from ceramic materials that can be recycled in accordance with local waste management guidelines. Check with your local waste management authority for proper disposal procedures.

## 9. Contact

For further assistance or 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 the Staub Céramique Casserole Dish. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Staub Keramik Bräter 140x110mm - Dunkelblau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Keramik Bräters. Dieses Produkt ist ideal zum Braten, Backen und Servieren. Die hochwertige Keramik sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und hält die Speisen warm.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass er auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen steht.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit Wasser während des Erhitzens.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, da der Bräter beim Backen heiße Oberflächen haben kann.
- Lassen Sie den Bräter nicht unbeaufsichtigt, während er sich im Ofen oder auf dem Herd befindet.
- Reinigen Sie den Bräter nur mit geeigneten Reinigungsmitteln.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelname: Staub Keramik Bräter
- Maße: 140 x 110 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Material: Hochwertige Keramik
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C
- Geeignet für: Ofen, Mikrowelle, Kühlschrank, Gefrierschrank

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Bräter aus der Verpackung und prüfen Sie ihn auf eventuelle Beschädigungen.
2. Spülen Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Trocknen Sie den Bräter gründlich ab.
4. Stellen Sie den Bräter auf einen stabilen, hitzebeständigen Tisch oder Herd.

## 5. Bedienung

1. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Bräter ein.
3. Platzieren Sie den Bräter vorsichtig in den Ofen.
4. Beobachten Sie den Garprozess regelmäßig und verwenden Sie die Ofenhandschuhe zum Herausnehmen des Bräters.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich ab, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Risse in der Keramik.  
- Lösung: Verwenden Sie den Bräter nicht, wenn er beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Speisen brennen an.  
- Lösung: Verwenden Sie genügend Fette oder Marinaden und beachten Sie die Kochtemperatur.

## 8. Entsorgung

Bitte sorgen Sie dafür, dass der Bräter umweltgerecht entsorgt wird. Keramik kann in der Regel über den Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über lokale Entsorgungsrichtlinien.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Staub Ceramique Casserole Dish

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub Ceramique Casserole Dish. Dit hoogwaardige keramische kookgerei is perfect voor het bereiden en serveren van gerechten. Met een elegante donkerblauwe kleur en een capaciteit van 140x110 mm, is deze schotel ideaal voor al uw culinaire creaties.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de casserole dish alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Hete oppervlakken: Wees voorzichtig bij het hanteren van de schotel wanneer deze warm is; gebruik altijd ovenwanten.
- Krasbestendigheid: Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen. Gebruik houten of siliconen gereedschap.
- Ovenveiligheid: De casserole dish is ontworpen voor gebruik in de oven en kan temperatuurschommelingen weerstaan, maar moet niet direct op een brander of in een magnetron worden gebruikt.
- Kindveiligheid: Houd de casserole dish buiten het bereik van kinderen wanneer deze is gebruikt.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 140 x 110 mm
- Materiaal: Hoogwaardig keramiek
- Kleur: Donkerblauw
- Capaciteit: Geschikt voor verschillende bereidingswijzen
- Temperatuurbereik: Tot 250°C ovenbestendig

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de casserole dish uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Was de schotel met warm zeepwater en droog deze goed af voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de casserole dish op een vlakke, stabiele ondergrond in uw keuken of op het kookfornuis.

### 5. Gebruik

- Voor het koken: Gebruik op een elektrische of gasoven. Plaats de schotel in de oven voor het bereiden van gerechten.
- Voor het serveren: Neem de schotel uit de oven en serveer direct aan tafel.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de casserole dish afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand in warm zeepwater of gebruik een vaatwasser.
- Vermijd schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog de schotel goed af na het schoonmaken.

### 7. Probleemoplossing

- Kras op het oppervlak: Gebruik geen scherpe voorwerpen en schurende materialen.
- Schade aan emaille: Controleer of de schotel niet op een harde ondergrond is gevallen. Neem contact op voor vervangingen indien nodig.
- Voedsel blijft plakken: Gebruik voldoende vet of olie bij het koken voor een betere anti-aanbakfunctie.

### 8. Afvalverwerking

Afval recycling: Wanneer de casserole dish niet meer bruikbaar is, gooi deze dan op de juiste manier weg volgens de lokale richtlijnen voor keramisch afval. Vermijd het weggooien van keramiek in de reguliere afvalcontainers.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub 140x110mm - Azul Oscuro

## 1. Información General

La Cazuela de Cerámica Staub es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocción de tus platos favoritos. Fabricada en cerámica de alta calidad, esta cazuela no solo es funcional, sino también un atractivo elemento decorativo para tu cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso del Producto: Este producto está destinado exclusivamente para uso en la cocina. No debe ser utilizado en fuentes de calor directo como hornos de leña o parrillas.
- Precauciones de Calor: Evitar cambios bruscos de temperatura. No coloque la cazuela caliente en superficies frías o húmedas.
- Manipulación: Siempre use guantes de cocina al manipular la cazuela caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: No utilizar limpiadores abrasivos o utensilios metálicos que puedan dañar la superficie de la cerámica.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños para evitar accidentes o quemaduras.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 140 x 110 mm
- Material: Cerámica
- Color: Azul oscuro
- Resistencia: Apta para horno hasta 260°C
- Compatible: Se puede utilizar en horno, microondas y lavavajillas
- Capacidad: Ideal para porciones individuales o pequeños guisos

## 4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire la cazuela de la caja y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- Ubicación: Coloque la cazuela en una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté alejada de fuentes de calor directo y de productos químicos.

## 5. Operación

- Cocción: Precaliente el horno a la temperatura deseada. Agregue los ingredientes a la cazuela y colóquela en el horno.
- Control de Cocción: Monitoree el tiempo de cocción para evitar el sobrecalentamiento de los ingredientes. Se recomienda usar temporizador.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Deje enfriar la cazuela antes de limpiarla. Use agua tibia y un jabón suave. Evite limpiadores abrasivos.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la cazuela para detectar daños. Si está dañada, no la use y contáctenos para obtener asistencia.

## 7. Solución de Problemas

- Cristales o Grietas: Si nota cualquier daño, no utilice la cazuela.
- Dificultad para Limpiar: Si la cazuela presenta manchas, se puede remojar con agua caliente y jabón antes de limpiar.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de residuos. La cerámica no es reciclable y debe ser llevada a un sitio de disposición autorizado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit pour plat en céramique Staub

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le plat en céramique Staub. Ce produit est conçu pour un usage dans la cuisine, alliant fonctionnalité et élégance. Ce plat est idéal pour la cuisson et le service, permettant de préparer des plats savoureux avec une excellente rétention de la chaleur.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas dépasser les températures recommandées. Utilisez uniquement dans des recettes adaptées aux plats en céramique.
- Chaleur : Ne jamais placer directement sur une source de chaleur. Utiliser avec prudence dans les fours et les micro-ondes.
- Manipulation : Les surfaces du plat peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Choc thermique : Évitez les changements brusques de température, par exemple, ne pas placer un plat chaud directement dans l'eau froide.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer l'émail. Lavez à la main ou au lave-vaisselle à basse température.
- Enfants : Gardez le plat hors de portée des jeunes enfants pour éviter les brûlures.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimension : 140 x 110 mm
- Matériel : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Utilisation : Convient pour le four, le micro-ondes et le lave-vaisselle.

### 4. Configuration et installation

1. Retirez le plat de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Pour des résultats optimaux, préchauffez votre four avant d'insérer le plat.
4. Assurez-vous que le plat est placé sur une surface plane et résistante à la chaleur.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le plat pour préparer une variété de plats cuisinés, y compris les ragoûts et les gratins.
- Placez les ingrédients au centre du plat et répartissez-les uniformément.
- Réglez la température du four conformément à votre recette.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le laver.
- Pour le lavage à la main, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Pour le lave-vaisselle, placez le plat sur le plateau supérieur pour éviter les rayures.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer.

### 7. Dépannage

- Problème : Le plat craque au four.  
- Solution : Assurez-vous d'éviter les changements brusques de température.
- Problème : La nourriture colle au plat.  
- Solution : Appliquez un léger film d'huile avant de cuisiner ou utilisez du papier parchemin.

### 8. Élimination

Veillez disposer du plat conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Envisagez le recyclage des matériaux, si applicable.

### 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 progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, grazie ai suoi materiali di alta qualità e alla sua versatilità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili.
- Non utilizzare su fiamma diretta o sotto il grill.
- Evitare urti o cadute per prevenire rotture.
- Quando si maneggia, utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 140x110mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Blu scuro
- Resistente alle temperature fino a 250°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Adatta per uso in forno e microonde

## 4. Installazione e Montaggio

La casseruola è pronta per l'uso non appena viene estratta dalla confezione. Non sono richieste ulteriori installazioni. Controllare che non ci siano segni di danneggiamento.

## 5. Funzionamento

- Prima del primo utilizzo, lavare la casseruola con acqua calda e sapone.
- Per una migliore cottura, preriscaldare sempre la casseruola.
- Posizionare la casseruola su una piastra di calore medium o bassa, quindi aggiungere gli ingredienti.
- Evitare di riscaldare a temperature troppo elevate per evitare rotture.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Sicuro per lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservarne la lucentezza.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si rompe, non tentare di ripararla.
- Per macchie ostinate, immergere in acqua calda e sapone prima di pulire.
- Se si notano crepe, smettere di utilizzare immediatamente il prodotto.

## 8. Smaltimento

Smaltire in conformità con le normative locali per i materiali ceramici. Non gettare nella spazzatura domestica.

## 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

Grazie per aver scelto Staub!