

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1004607

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 140x110mm - Ceramic - Pure white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 140x110mm - Ceramic Pure White

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Casserole Dish. This high-quality ceramic dish is designed for versatility in cooking, perfect for baking, roasting, and serving. With its elegant pure white finish, it is suitable for both everyday use and special occasions.

2. Safety Information

- Intended Use: The casserole dish is designed for cooking and serving food. It is not intended for any other use.
- Heat Resistance: This ceramic dish can withstand high temperatures. Do not expose it to direct flames or place on a stovetop.
- Thermal Shock: Avoid sudden temperature changes, which can cause the ceramic to crack. For example, do not transfer the dish directly from the freezer to a hot oven.
- Handling: Always use oven mitts or pot holders when handling the casserole dish to prevent burns.
- Dishwasher Safety: While the dish is dishwasher safe, ensure that it is placed securely to prevent damage.
- Child Safety: Keep the dish out of reach of children when in use.
- Food Safety: Ensure the dish is thoroughly cleaned after each use to avoid food contamination.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Pure White
- Dimensions: 140 x 110 mm
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Before first use, wash the casserole dish in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Place the dish in a dry area for storage. Ensure it is not stacked with heavy items that may cause cracking.

5. Operation

- Preheat the oven before placing the casserole dish inside.
- Prepare your ingredients and place them into the dish as desired.
- Cook according to the recipe instructions, monitoring the cooking time to prevent overcooking.
- When finished, carefully remove the dish from the oven, using appropriate heat protection.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with a non-abrasive sponge and warm soapy water.
- For stubborn stains, soak the dish for a few minutes before scrubbing gently.
- The dish is also dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the finish.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: Inspect for any damage after cleaning. Avoid using if there are significant cracks or chips that may worsen or cause injury.
- Stains: For discoloration, gently scrub with a baking soda paste and rinse thoroughly.
- Uneven Heating: Make sure that the oven is functioning correctly and that the casserole dish is not placed on an uneven rack.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the casserole dish is damaged beyond use, recycle it according to your local waste management guidelines for ceramics.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramische Auflaufform 140x110mm - Pure Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Keramischen Auflaufform. Dieses hochwertige Produkt wurde speziell für die Zubereitung köstlicher Gerichte entwickelt und ist ideal für alle, die Wert auf erstklassige Kochutensilien legen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Auflaufform nur im Ofen.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Kochplatten.
- Achten Sie darauf, dass die Form nicht auf abrupt kalte Oberflächen gestellt wird, um ein Zerschlagen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Form immer auf dem Tisch oder der Arbeitsfläche abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Halten Sie die Auflaufform außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Farbe: Pure Weiß
- Abmessungen: 140mm x 110mm
- Hitzebeständig: Ja, bis zu 250°C geeignet
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

Um die Staub Keramische Auflaufform zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Nehmen Sie die Auflaufform aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien oder Aufkleber.
2. Überprüfen Sie die Auflaufform auf Risse oder Schäden.
3. Stellen Sie die Auflaufform auf eine hitzebeständige Oberfläche.
4. Wenn Sie die Form für den ersten Gebrauch reinigen möchten, spülen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.

5. Betrieb

- Legen Sie Ihre Zutaten in die Auflaufform.
- Platzieren Sie die Auflaufform im vorgeheizten Ofen.
- Beachten Sie die empfohlenen Garzeiten für Ihr Rezept.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Form nach dem Kochen herauszunehmen, da sie heiß sein kann.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Schwämme, um Kratzer zu verhindern.
- Für die Spülmaschine geeignet, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.
- Lagern Sie die Auflaufform an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Beschädigungen: Die Auflaufform darf nicht mehr verwendet werden.
- Wenn die Auflaufform nach dem Waschen unangenehm riecht: Reinigen Sie sie gründlich und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Auflaufform gemäß den lokalen Vorschriften für Keramikabfälle. Diese Auflaufform ist nicht recycelbar und sollte über den Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Cocotte 140x110mm Wit

1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Cocotte is een hoogwaardige, keramische kookpan die speciaal is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Deze cocotte is ideaal voor zowel professionele chef-koks als thuischefs en garandeert een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende smaken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de cocotte alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Verwarmingsveiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan; de handgrepen kunnen warm worden.
- Brandgevaar: Laat de pan nooit onbeheerd op een warmtebron.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Gebruik met zorg: Vermijd extreme temperatuurverschillen (bijvoorbeeld van de koelkast naar de oven) om barsten te voorkomen.
- Schoonmaken: Niet met agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen schoonmaken; gebruik een zachte spons.

3. Productspecificaties

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

4. Opstelling en Installatie

- Voorbereiding: Maak de cocotte schoon met warm water en een mild afwasmiddel. Droog grondig af voordat u deze gebruikt.
- Plaatsing: Zet de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond de pan als deze op het fornuis staat.

5. Gebruik

- Verwarming: Verwarm de cocotte geleidelijk. Beperk het gebruik van hoge temperaturen om de levensduur van het keramiek te verlengen.
- Kookmethodes: Geschikt voor oven, gas, en elektrische kookplaten. Niet geschikt voor inductiekookplaten zonder een speciale inductie-kookplaat adapter.
- Recepten: Volg het recept dat u wilt bereiden en gebruik de cocotte om de optimale smaak en textuur te bereiken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Direct na gebruik: Laat de cocotte afkoelen alvorens deze schoon te maken.
- Reiniging: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurspons of schuurmiddelen.
- Opslag: Bewaar de cocotte op een droge plaats, bij voorkeur rechtop om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Cocotte is gebarsten: Controleer of extreme temperatuurverschillen zijn vermeden. In dit geval kan de cocotte niet meer gebruikt worden.
- Vastgekoekt voedsel: Laat de pan weken in warm water om voedsel makkelijker te verwijderen.
- Ongelijke verhitting: Controleer of de pan geschikt is voor uw kookplaat en dat deze juist is gepositioneerd.

8. Afvoer

Oudere of beschadigde cocottes dienen te worden afgevoerd via uw plaatselijke recyclingprogramma. De keramiek kan milieuvriendelijk worden verwerkt.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub 140x110mm

1. Información General

La cazuela de cerámica Staub es una herramienta de cocina versátil y duradera, diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Fabricada con cerámica de alta calidad, esta cazuela es ideal para cocinar, servir y almacenar alimentos. Su diseño elegante y funcional la convierte en un elemento indispensable en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la cazuela, lea cuidadosamente este manual.
- No exponer la cazuela a cambios bruscos de temperatura; evite ponerla directamente del refrigerador al fuego.
- Usar utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar la superficie.
- No utilizar la cazuela en el horno microondas, a menos que se especifique que es apta para ello.
- Mantener fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- En caso de rotura, evite el contacto con los bordes afilados y limpie los fragmentos de inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Dimensiones: 140x110mm
- Color: Blanco puro
- Resistencia al calor: Apta para todas las fuentes de calor excepto inducción
- Uso: Cocción, almacenamiento y servicio de alimentos
- Capacidad: Ideal para pequeñas porciones y acompañamientos

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cazuela del embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la cazuela con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Coloque la cazuela en una superficie estable y nivelada para su uso.
4. No apile la cazuela con otros utensilios de cerámica sin protección entre ellos para evitar daños.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada (asegúrese de que la cazuela esté apta para el rango de temperatura).
- Coloque los ingredientes en la cazuela y cúbrala si es necesario.
- Cocine los alimentos según la receta elegida.
- Asegúrese de usar protectores de manos al sacar la cazuela caliente del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cazuela antes de lavarla.
- Enjuague con agua tibia y use un estropajo suave para eliminar restos de comida.
- No use limpiadores abrasivos ni utensilios metálicos.
- Puede ser lavada a mano o en el lavavajillas, según las preferencias del usuario.
- Guarde en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- La cazuela se ha agrietado: Evite los cambios bruscos de temperatura y maneje con cuidado.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido durante la cocción.
- Dificultad al limpiar: Use una mezcla de agua caliente y bicarbonato de sodio para suavizar los residuos.

8. Eliminación

Este producto es ecológico. Para desecharlo, siga las regulaciones locales sobre residuos de vidrio y cerámica. Recicle el material siempre que sea posible. No tire la cazuela en el contenedor normal de basura.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia sobre la cazuela de cerámica Staub, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Casserole en Céramique Staub 140x110mm Pure Blanc

1. Informations Générales

La casserole en céramique Staub, avec des dimensions de 140x110mm, est conçue pour la cuisson de vos plats préférés. Fabriquée en céramique de haute qualité, elle est idéale pour les cuissons lentes et pour conserver les saveurs.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la casserole dans des conditions recommandées par le fabricant.
- Ne placez pas la casserole directement sur une flamme nue.
- Ne conviennent pas à un usage dans un four à micro-ondes ou un four à vapeur.
- Évitez les chocs thermiques en ne passant pas la casserole d'une température extrême à une autre.
- Manipulez toujours la casserole avec des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Gardez la casserole hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 140x110mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Blanc Pur
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250°C
- Compatible avec : Four traditionnel

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 avec de l'eau tiède savonneuse avant de l'utiliser pour la première fois.
3. Placez la casserole sur la grille du four à une distance sécuritaire des éléments chauffants.
4. Préchauffez le four selon les instructions de votre recette.

5. Opération

- Préchauffez toujours la casserole avant d'y ajouter des ingrédients pour une cuisson optimale.
- Suivez les recettes recommandées pour des résultats idéaux.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface de la céramique.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la céramique.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la casserole présente des fissures, cessez de l'utiliser et contactez le service client.
- Si des résidus alimentaires persistent, faites tremper la casserole dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas la casserole dans la poubelle régulière.
- Recyclez-la conformément aux règlements de gestion des déchets de votre région. Consultez les points de recyclage locaux pour les matériaux céramiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub ! Nous espérons qu'elle embellira vos repas.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola in Ceramica Staub 140x110mm - Bianco Puro

1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è progettata per garantire risultati eccellenti nella cucina, grazie alla sua costruzione in ceramica di alta qualità. Questo prodotto è ideale per cucinare e presentare cibi, mantenendo il calore in modo uniforme.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la casseruola su fonti di calore diretto come fornelli a gas o piastre elettriche.
- Evitare sbalzi termici; non mettere la casseruola calda sotto acqua fredda.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la casseruola fuori dalla portata dei bambini quando è calda.
- Se la casseruola presenta crepe o rotture, non utilizzarla e smaltirla adeguatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Bianco Puro
- Dimensioni: 140x110mm
- Capacità: Ideale per porzioni singole o piccole porzioni
- Adatto per forno e microonde
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Posizionare la casseruola su una superficie stabile e resistente al calore.
3. Non è necessaria alcuna installazione specifica. La casseruola è pronta per l'uso immediato.

5. Funzionamento

1. Preparare gli ingredienti e posizionarli all'interno della casseruola.
2. Coprire con un coperchio se incluso, oppure cuocere scoperto per una crosticina dorata.
3. Posizionare la casseruola nel forno preriscaldato secondo le indicazioni della ricetta.
4. Monitorare il tempo di cottura, evitando temperature eccessive.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Può essere lavata in lavastoviglie per una pulizia più semplice.
- Per preservare la qualità, evitare l'uso di prodotti abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola mostra fessure: interrompere l'uso e smaltire.
- Se il cibo si attacca: utilizzare una quantità adeguata di olio o burro prima della cottura.
- Per problemi di pulizia: utilizzare bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere eventuali macchie persistenti.

8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali ceramici. 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