

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: 1004609

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 200x160mm - Ceramic - Pure white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish (200x160mm)

1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is a premium ceramic cooking vessel that combines functionality with elegant design. Ideal for baking, roasting, and serving, this dish is crafted from high-quality ceramic that ensures even heat distribution and durability.

2. Safety Information

- General Use: This casserole dish is designed for oven use up to 300°C (572°F). It is not suitable for direct stovetop use, including induction.
- Handling: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the casserole dish, as it will retain heat. Avoid contact with cold surfaces to prevent cracking.
- Avoiding Breakage: Do not place the dish in a preheated oven without food, as extreme temperatures can cause damage. Do not expose to sudden temperature changes, such as moving from freezer to oven.
- Cleaning Safety: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can damage the surface. Allow the dish to cool before cleaning to prevent thermal shock.

3. Product Specifications

- Dimensions: 200 x 160 mm
- Material: Ceramic
- Color: Pure White
- Maximum Temperature: 300°C (572°F)
- Suitable for: Oven use only

4. Setup and Installation

1. Ensure your oven is clean and free of any flammable materials.
2. Position oven racks, if necessary, to accommodate the dish without obstruction.
3. Preheat your oven according to your recipe instructions before placing the casserole dish inside.

5. Operation

1. Place your ingredients inside the casserole dish as per your recipe.
2. Cover with a lid if applicable, or use aluminum foil to help retain moisture.
3. Carefully place the dish in the preheated oven, ensuring it is stable on the rack.
4. Cook according to recipe specifications, monitoring periodically for doneness.
5. After cooking, use oven mitts to remove the dish from the oven. Allow to cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the casserole dish to cool down completely.
- Rinse with warm water immediately after use to prevent food from hardening on the surface.
- Use mild dish soap and a soft sponge for cleaning. Avoid metallic scrubbers.
- The casserole dish is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to preserve the finish.

7. Troubleshooting

- Cracks or Chips: Check for cracks or chips before use; do not use if damaged.
- Sticking Food: Ensure proper greasing (if required) and adhere to recommended cooking temperatures.
- Uneven Cooking: Confirm the oven temperature is accurate and consistent; consider using an oven thermometer.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Staub Ceramique Casserole Dish in accordance with local waste disposal regulations. For recyclable materials, check with your local recycling program.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Auflaufform 200x160mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Keramik Auflaufform. Dieses hochwertige Produkt wurde für Ihre Koch- und Backbedürfnisse entworfen und bietet hervorragende Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Auflaufform nur in einem sicheren und stabilen Umfeld.
- Stellen Sie sicher, dass die Form auf einer ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Die Keramik kann sehr heiß werden. Tragen Sie beim Umgang mit der heißen Form immer hitzebeständige Handschuhe.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit direkt offenen Flammen und heißen Herdplatten.
- Bei Rissen oder Beschädigungen verwenden Sie die Auflaufform nicht mehr.
- Halten Sie die Auflaufform außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Form nach der Benutzung umgehend, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Keramik Auflaufform
- Material: Hochwertige Keramik
- Farbe: Reinweiß
- Maße: 200x160 mm
- Ofenfest bis 250°C
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Auflaufform vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie diese auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie die Form auf einer stabilen, flachen Arbeitsfläche.
- Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Form mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen und gut abzutrocknen.

5. Betrieb

- Heizen Sie Ihren Ofen gemäß Ihrem Rezept vor.
- Legen Sie die gewünschten Zutaten in die Keramikform.
- Setzen Sie die Form in den Ofen und backen Sie gemäß den Anweisungen Ihres Rezepts.
- Nach dem Backen verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um die heiße Form herauszunehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie milde Spülmittel und einen weichen Schwamm, um die Form zu reinigen.
- Die Keramikoberfläche kann empfindlich sein; vermeiden Sie kratzende Schwämme oder scharfe Reinigungsmittel.
- Lassen Sie die Auflaufform gut trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.

7. Fehlersuche

- Bei Bruch oder Abplatzungen des Materials sofort die Verwendung einstellen.
- Bei Anhaftungen von Speisen versuchen Sie, die Oberflächen vor dem Backen mit Öl zu bestreichen.
- Wenn Wasser aus der Form austritt, überprüfen Sie, ob die Temperatur zu hoch oder falls Risse vorhanden sind.

8. Entsorgung

- Die Auflaufform ist eine keramische Ware. Bei Entsorgung prüfen Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Entsorgen Sie die Form bitte in den entsprechenden Recycling-Behältern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramiek Casserole Dish 200x160mm - Wit

1. Algemene Informatie

De Staub ceramiek casserole dish is ontworpen voor veelzijdig koken en is perfect voor het bereiden van verschillende gerechten in de oven, op het fornuis of de magnetron. De stijlvolle en functionele schotel is gemaakt van duurzaam keramiek dat de warmte gelijkmatig verdeelt, zodat uw gerechten optimaal worden bereid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de casserole dish alleen voor het bereiden van voedsel.
- Vermijd het gebruik van metaal keukengerei omdat dit de keramische afwerking kan beschadigen.
- Laat de schotel niet zonder toezicht op een hete kookplaat of in de oven staan.
- Plaats de hete schotel nooit op een koude of een vochtige ondergrond om breuk te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de casserole dish, omdat deze zeer heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van een beschadigde of gebroken schotel, want dit kan leiden tot verwondingen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Afmetingen: 200 x 160 mm
- Kleur: Pure White
- Geschikt voor: Oven, fornuis, magnetron
- Geschikt voor vaatwasser

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte ondergrond, zoals een vlakke tafel of aanrecht.
2. Zorg ervoor dat de casserole dish schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
3. Plaats de schotel op de gewenste locatie op de kookplaat of in de oven.
4. Sluit indien nodig de deksel aan de casserole dish, maar zorg ervoor dat deze goed past.

5. Gebruik

- Vul de casserole dish met uw ingrediënten volgens het recept.
- De casserole dish kan worden gebruikt op een gas, inductie of elektrische kookplaat, evenals in de oven en magnetron.
- Stel de temperatuur in op basis van uw kookbehoeften.
- Volg altijd de aanbevolen kooktijden en temperaturen in uw recepten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de casserole dish volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de schotel met warm zeepwater en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- De casserole dish is vaatwasmachinebestendig voor een gemakkelijke reiniging.
- Bewaar de casserole dish op een droge en veilige plaats om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de casserole dish breekt of barst, stop met het gebruik en gooi deze weg.
- Bij verkleuring na gebruik, controleer of u de juiste reinigingsmethoden heeft toegepast.
- Voor aanhoudende geuren of vlekken, laat de schotel weken in een oplossing van water en azijn.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van keramische producten en recycle indien mogelijk. Zorg ervoor dat u de schotel op een veilige manier disposeert om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub 200x160mm

1. Información General

La cacerola de cerámica Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una cocción uniforme y duradera. Ideal para una amplia variedad de platos, su diseño elegante y su material cerámico puro blanco la convierten en una opción perfecta tanto para el uso diario como para ocasiones especiales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice la cacerola únicamente para su propósito previsto, que es cocinar, hornear y servir.
- Temperatura máxima: No exponga la cacerola a temperaturas superiores a 250°C.
- Manejo seguro: Siempre use guantes de cocina al manipular la cacerola caliente.
- Superficies frías: No coloque la cacerola caliente en superficies frías o húmedas, ya que esto puede causar que se agriete.
- Fugas de alimentos: No cargue la cacerola en exceso, ya que esto puede provocar derrames y quemaduras.
- Niños: Mantenga la cacerola fuera del alcance de los niños mientras esté caliente.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 200x160mm
- Material: Cerámica
- Color: Blanco puro
- Resistencia térmica: Hasta 250°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apto para microondas: Sí
- Apto para horno: Sí

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. Simplemente retire la cacerola de la caja y asegúrese de que esté limpia antes de utilizarla por primera vez. Lave con agua tibia y jabón.

5. Operación

- Uso en cocina: Puede utilizar la cacerola en el horno, microondas o sobre fuego directo.
- Cocción: Agregue los ingredientes deseados y cocine a la temperatura adecuada según la receta.
- Servir: La cacerola es ideal para servir directamente en la mesa gracias a su diseño atractivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cacerola con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Para manchas difíciles, deje en remojo y use una esponja suave.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Si las manchas no se eliminan, intente usar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Ruidos al cocinar: Este puede ser un sonido normal al expandirse la cerámica. Si hay grietas, no la utilice.

8. Eliminación

La cacerola de cerámica Staub es un producto duradero. Sin embargo, si debe desecharse, asegúrese de seguir las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de cerámica.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

1. Informations Générales

Le plat à casserole en céramique Staub mesure 200 x 160 mm. Conçu pour améliorer vos expériences culinaires, il est fabriqué en céramique de haute qualité et offre une répartition uniforme de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer la céramique à des chocs thermiques. Évitez un passage immédiat du congélateur au four.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs pour éviter les rayures.
- Ne pas placer directement sur une source de chaleur sans une base appropriée.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du plat chaud.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 200 x 160 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Blanc Pur
- Résistance à la chaleur : Convient pour une utilisation au four
- Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le plat de son emballage.
2. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que votre four est propre et en état de fonctionnement.
4. Placez le plat sur une grille au centre du four pour une distribution de chaleur uniforme.

5. Utilisation

- Préchauffez le four avant d'insérer le plat.
- Pour des recettes nécessitant un chauffage direct, immergez le plat dans un liquide ou ajoutez-y des ingrédients pour éviter la surchauffe.
- Après utilisation, laissez refroidir avant de manipuler.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec un détergent doux pour préserver l'éclat de la céramique.
- Il peut également être lavé au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyants abrasifs pour prévenir les égratignures.

7. Dépannage

- Si le plat présente des fissures, ne le mettez pas à utiliser et contactez le service client.
- Des résidus alimentaires peuvent être tenaces; laissez tremper à l'eau chaude avant de laver.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez votre service local d'élimination des déchets pour les instructions concernant le recyclage de la céramique.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per Casseruola in Ceramica Staub

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la casseruola in ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni di cottura superiori e durabilità. Perfetto per cuocere, stufare e servire i vostri piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire queste istruzioni di sicurezza per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto:

- Non esporre la casseruola a temperature superiori a quelle consigliate.
- Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare la casseruola sul fuoco diretto o su piani di cottura a induzione se non specificato.
- Evitare urti o cadute che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda direttamente dopo l'uso, per evitare shock termico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Casseruola in Ceramica Staub
- Dimensioni: 200x160 mm
- Colore: Bianco puro
- Materiale: Ceramica
- Utilizzo: Adatta per forno, microonde e lavastoviglie.
- Capacità: Ideale per 1-2 porzioni.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione con attenzione.
2. Controllare e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la casseruola con acqua calda e sapone.
4. Asciugare completamente prima di riporla o utilizzarla.

5. Funzionamento

- Preriscaldare il forno a temperatura desiderata.
- Utilizzare la casseruola per preparare i vostri piatti preferiti seguendo la ricetta.
- Assicurarsi di utilizzare guanti da forno durante la manipolazione della casseruola calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o pagliette metalliche.
- Può essere lavata in lavastoviglie, seguire le istruzioni del produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla e contattare il servizio clienti.
- In caso di odori o residui persistenti, ripetere il ciclo di pulizia con bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

- Il prodotto e la sua imballaggio devono essere smaltiti in modo responsabile.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento della ceramica e degli imballaggi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania