

# 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: 1004613**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 270x200mm - Ceramic - Pure white**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish (270x200mm, Ceramic, Pure White)

## 1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed for versatile cooking applications including baking, serving, and storing food. Made from high-quality ceramic, this casserole dish provides even heat distribution and retains heat for optimal cooking performance. The pure white finish offers an elegant presentation for any dining occasion.

## 2. Safety Information

- Heat Resistance: This casserole dish is heat resistant up to 280°C (536°F). Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Handle with Care: Ceramic can be fragile. Always handle the dish with care and avoid dropping it.
- Avoid Direct Contact with Flame: Do not place the casserole dish directly on stovetops or open flames.
- Use Heat-Resistant Tools: When cooking, use utensils that are safe for ceramic surfaces to prevent scratching.
- Keep Out of Reach of Children: Always ensure that hot dishes are kept out of reach from children to prevent burns.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 270 x 200 mm
- Material: Ceramic
- Color: Pure White
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Cleaning Before Use: Before the first use, wash the casserole dish with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly.
2. Preheating: If using in the oven, preheat the oven to the desired setting, ensuring the dish is empty during heating to avoid thermal shock.
3. Placement: Place the casserole dish on the center rack of the oven, ensuring it is flat and stable. For stovetop or direct flame usage, ensure the dish is not placed on the heat source.

## 5. Operation

- Cooking: Place your ingredients into the casserole dish and cover if necessary. Follow your recipe's instructions for cooking time and temperature.
- Serving: The elegant design allows for direct serving from the oven to the table. Use oven mitts when handling hot dishes.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: For best results, clean your casserole dish by hand with warm soapy water immediately after use.
- Dishwasher: The casserole dish is dishwasher safe. However, to maintain the finish, hand washing is recommended.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.

## 7. Troubleshooting

- Cracking: If the dish cracks, discontinue use immediately. Review safety guidelines to prevent future issues.
- Sticking: For better food release, consider using a small amount of oil or using parchment paper for particularly sticky dishes.

## 8. Disposal

When disposing of the casserole dish, please follow local regulations regarding ceramic waste. If the product is damaged, consider recycling where possible.

## 9. Contact

For inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Gebrauchsanweisung für den Staub Keramik-Bräter 270x200mm

### 1. Allgemeine Informationen

Der Staub Keramik-Bräter ist ideal für das Braten, Schmoren und Backen von verschiedenen Gerichten. Hergestellt aus hochwertiger, langlebiger Keramik in reinem Weiß, bietet dieser Bräter eine ästhetische Ergänzung für jede Küche und ist sowohl für den Einsatz im Ofen als auch für die Präsentation am Tisch geeignet.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter niemals auf direkten Herdplatten oder offenen Flammen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche abgestellt wird.
- Lassen Sie den Bräter nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Bei Rissen oder Beschädigungen sollte der Bräter nicht mehr verwendet werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass der Bräter sehr heiß werden kann; lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Bräters.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Farbe: Pure White
- Abmessungen: 270x200mm
- Gewicht: 1,8 kg
- Ofenfest bis 250°C
- Spülmaschinengeeignet
- Mikrowellengeeignet

### 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Bräter aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie den Bräter auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie den Bräter auf einer stabilen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche auf.
4. Der Bräter kann direkt im Ofen verwendet werden; beachten Sie die maximalen Temperaturangaben.

### 5. Bedienung

- Füllen Sie den Bräter mit den gewünschten Zutaten.
- Stellen Sie sicher, dass der Bräter in den Ofen oder auf eine geeignete Wärmequelle passt.
- Heizen Sie den Ofen vor und befolgen Sie die Rezeptanweisungen bezüglich der Kochzeit und -temperatur.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen des Bräters Ofenhandschuhe.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Bräter gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Trocknen Sie den Bräter nach der Reinigung vollständig, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Bräter ist nach dem Gebrauch schwer zu reinigen.  
- Lösung: Lassen Sie angebrannte Lebensmittel vor der Reinigung einweichen.
- Problem: Risse oder Absplitterungen in der Keramik.  
- Lösung: Verwenden Sie den Bräter nicht mehr und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

### 8. Entsorgung

Der Bräter kann im regulären Haushaltsmüll entsorgt werden, sofern keine größeren Schäden vorliegen. Beachten Sie örtliche Vorschriften zur Abfallentsorgung und vermeiden Sie die Entsorgung in der Natur.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Casserole Dish 270x200mm - Pure White

## 1. Algemene Informatie

Deze Staub ceramische ovenschotel is ideaal voor het bereiden, serveren en bewaren van diverse gerechten. Gemaakt van hoogwaardig keramiek, biedt deze schotel uitstekende warmteverdeling en zorgt voor een gelijkmatige garing van uw gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Houd de schotel buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Temperatuurbestendigheid: Deze schotel kan veilig worden gebruikt in de oven tot een maximumtemperatuur van 250°C. Gebruik geen metalen gereedschap om krassen te voorkomen.
- Weerstand tegen Schokken: De schotel is breekbaar. Wees voorzichtig bij gebruik en vervoer.
- Reinigingsveiligheid: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen om beschadiging te voorkomen.
- Voedselveiligheid: De materialen zijn vrij van schadelijke stoffen en veilig voor voedselcontact.

## 3. Product specificaties

- Afmetingen: 270 x 200 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Pure White

## 4. Installatie en Setup

- Verwijder de verpakking en controleer of de schotel intact is.
- Plaats de schotel op een stevige, vlakke ondergrond.
- Het is niet nodig om de schotel te assembleren; hij is direct klaar voor gebruik.

## 5. Bediening

- Voor het bereiden van voedsel, plaatst u de schotel in de oven op een temperatuur aangepast aan uw recept.
- Voor het serveren, kunt u de schotel direct van de oven op tafel zetten.
- Laat de schotel na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de schotel niet abrupt afkoelen om breuken te voorkomen; vermijd koud water op een hete schotel.
- Was de schotel met warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Vermijd schuurmiddelen en gebruik een zachte spons om krassen te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

Probleem: De schotel is gebarsten of beschadigd.

- Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies en mogelijke vervanging.

Probleem: Voedsel blijft aan de schotel plakken.

- Oplossing: Probeer een anti-aanbak spray of voldoende vet, zoals olie of boter, te gebruiken tijdens het koken.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi gebroken of niet meer te gebruiken schalen weg in de gewone afvalbak.
- Recycle materialen indien mogelijk, volgens lokale voorschriften.

## 9. Contact

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

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub

## 1. Información General

La cacerola de cerámica Staub es un utensilio de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de una variedad de platos. Con un diseño elegante y funcional, esta cacerola es perfecta para cocinar, servir y almacenar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está diseñada exclusivamente para su uso en hornos, microondas y para servir directamente sobre la mesa. No la utilice en la estufa ni exponga a temperaturas extremas de forma repentina.
- Manipulación: Al utilizar la cacerola, se recomienda utilizar guantes de cocina o paños para evitar quemaduras o lesiones por el calor.
- Superficies de trabajo: Coloque la cacerola sobre superficies planas y resistentes al calor. No la coloque sobre superficies frías inmediatamente después de sacarla del horno.
- Niños y mascotas: Mantenga la cacerola fuera del alcance de niños y mascotas durante y después de su uso.
- Inspección: Revise regularmente la cacerola en busca de grietas o daños. No utilice la cacerola si presenta daños visibles.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 270 mm x 200 mm
- Color: Blanco puro
- Material: Cerámica
- Uso: Multipropósito; apta para horno, microondas y lavavajillas.
- Resistencia térmica: Soporta temperaturas de hasta 250°C.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cacerola de su empaque y examine para asegurarse de que no haya daños.
2. Lave la cacerola con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seca la cacerola completamente antes de cocinar.
4. Si es necesario, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la cacerola en él.

## 5. Operación

- Coloque los ingredientes deseados dentro de la cacerola.
- Siga las recetas y tiempos de cocción recomendados.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de lavarla.
- Lave la cacerola a mano con agua tibia y jabón o colóquela en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cacerola se agrieta.  
Solución: Verifique que no haya sido expuesta a cambios bruscos de temperatura.
- Problema: Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.  
Solución: Asegúrese de precalentar correctamente el horno y distribuir los ingredientes de manera uniforme.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Cuando la cacerola alcance el final de su vida útil, asegúrese de reciclarla en los puntos de recogida apropiados.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel Produits

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi le plat en céramique Staub. Ce produit a été conçu pour résister aux exigences de cuisson les plus élevées et offrir des résultats de cuisson optimaux. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une sécurité et une performance maximales.

### Informations de Sécurité

- Utilisation: Ce plat est conçu uniquement pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas pour des applications industrielles.
- Chauffage: Utilisez le plat sur des sources de chaleur appropriées. Ne l'exposez pas à des températures extrêmes dans un court laps de temps.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler le plat lorsqu'il est chaud. Évitez de toucher des surfaces chaudes sans protection.
- Produits chimiques: Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Rangement: Stockez le plat dans un endroit sec et à l'abri des chocs pour éviter tout dommage.

### Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Plat en céramique Staub
- Dimensions: 270 x 200 mm
- Couleur: Blanc pur
- Matière: Céramique
- Utilisation: Convient pour le four, le micro-ondes et le réfrigérateur

### Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le plat de l'emballage soigneusement.
2. Inspection: Vérifiez le produit pour tout dommage potentiel. Si vous trouvez des défauts, ne l'utilisez pas et contactez notre service client.
3. Placer sur un support de cuisson: Assurez-vous que votre plan de cuisson est stable avant de placer le plat.
4. Préparation du four: Préchauffez votre four si nécessaire selon votre recette.

### Fonctionnement

- Cuisson: Placez les ingrédients dans le plat, puis insérez-le dans le four ou le micro-ondes. Suivez les instructions de votre recette pour les temps de cuisson.
- Surveillance: Vérifiez régulièrement la cuisson pour éviter tout débordement ou surcuisson.

### Nettoyage et Entretien

- Refroidissement: Laissez le plat refroidir avant de le nettoyer pour éviter les fissures.
- Nettoyage: Lavez à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les éponges abrasives. Compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage facile, si besoin.
- Stockage: Évitez d'empiler les plats non protégés pour éviter les rayures.

### Dépannage

- Problème: Plat fissuré ou cassé.  
- Solution: Évitez de l'utiliser. Contactez le service client pour assistance.
- Problème: Les aliments collent au plat.  
- Solution: Assurez-vous de bien graisser le plat avant cuisson.

### Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en céramique et suivez les instructions pour un recyclage approprié.

### Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti al Manuale del Prodotto per la Casseruola in Ceramica Staub da 270x200mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina e per garantire un'esperienza culinaria unica grazie ai suoi materiali di alta qualità.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili.
- Non esporre a fonti di calore diretto al di fuori del fornello o del forno.
- Non riempire troppo la casseruola per evitare traboccamenti e ustioni.
- Utilizzare guanti da forno o presine durante la manipolazione di recipienti caldi.
- Evitare l'uso di utensili metallici all'interno della casseruola per prevenire graffi.
- Non lasciare mai la casseruola in immersione nell'acqua mentre è ancora calda.
- Controllare sempre che la casseruola non abbia fratture o scheggiature prima dell'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Colore: Bianco Puro
- Dimensioni: 270x200mm
- Materiale: Ceramica
- Capacità: Adatta per preparazioni al forno e al fornello
- Adatta per l'uso in forno, microonde e per la refrigerazione

### 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la casseruola dall'imballaggio e controllare la presenza di eventuali danneggiamenti.
- Prima di utilizzare la casseruola, lavarla con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare.
- Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile sul piano di cottura o all'interno del forno.
- Assicurarsi che la casseruola non sia troppo vicina a sorgenti di calore dirette.

### 5. Operazione

- Preparare gli ingredienti e aggiungerli nella casseruola.
- Coprire con un coperchio se necessario.
- Impostare il fornello o il forno alla temperatura desiderata.
- Controllare la cottura regolarmente e seguire le ricette consigliate.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola completamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non mettere in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola ha crepe o scheggiature, non utilizzare e contattare il servizio clienti.
- Se c'è un'aderenza degli alimenti, assicurarsi di utilizzare olio o burro sufficiente nella preparazione.

### 8. Smaltimento

- La casseruola può essere smaltita nei rifiuti domestici se non più utilizzabile. Controllare e seguire le normative locali per il riciclo dei materiali ceramici.

### 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania