

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: 1004617

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 340x240mm - Ceramic - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 340x240mm Cherry Red

1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed to provide excellent cooking results while enhancing the presentation of your culinary creations. Made from high-quality ceramic, this casserole dish is perfect for both baking and serving.

2. Safety Information

- Always handle the casserole dish with care to avoid burns or breakages.
- Use oven mitts or gloves when removing the dish from the oven, as the handles can become hot.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot dish in cold water or on a cold surface, which can cause cracks.
- Do not place the casserole dish on an open flame or under the broiler.
- Ensure that the dish is placed on a stable and flat surface to avoid tipping or spilling.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the surface.
- Keep out of reach of children when in use to prevent accidents and injuries.

3. Product Specifications

- Dimensions: 340 x 240 mm
- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes

4. Setup and Installation

No special installation is required for the Staub Ceramique Casserole Dish. Before first use, wash the casserole dish with warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry the dish completely to prepare it for cooking.

5. Operation

To use the casserole dish:

- Preheat your oven to the desired temperature.
- Prepare your ingredients as required for your recipe.
- Place the ingredients into the casserole dish.
- Carefully place the dish in the oven using oven mitts.
- Monitor cooking time according to your recipe, adjusting as needed for your oven.
- Once finished, remove the dish from the oven and allow to cool slightly before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge or cloth.
- For tough stains, soak the dish in warm, soapy water before scrubbing.
- The casserole dish is dishwasher safe for easy cleaning but ensure it is secured to avoid movement during the cycle.
- Store the casserole dish in a dry place to prevent moisture build-up.

7. Troubleshooting

- If the casserole dish cracks, discontinue use and replace it.
- For stubborn stains, consider using a mixture of baking soda and vinegar to restore the appearance.
- If food sticks to the dish, ensure you are using sufficient oil or cooking spray next time you cook.

8. Disposal

When disposing of the casserole dish, follow local regulations for ceramic waste. If the dish is still usable but unwanted, consider donating it to a local charity or giving it to someone in need.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Staub Keramik-Auflaufform 340x240mm - Kirschenrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Keramik-Auflaufform. Diese hochwertige Auflaufform ist ideal zum Backen, Braten und Servieren von köstlichen Gerichten. Sie wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen zu erleichtern und gleichzeitig stilvoll auf Ihrem Tisch auszusehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Auflaufform nur im Ofen und nicht über offener Flamme.
- Lassen Sie die Form niemals ohne Beaufsichtigung in einem eingeschalteten Ofen.
- Achtung: Die Form wird sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Herausnehmen aus dem Ofen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, da dies die Keramik beschädigen kann.
- Reinigen Sie die Form nur mit einem feuchten Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Form auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Abmessungen: 340 x 240 mm
- Farbe: Kirschenrot
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellenfest: Ja
- Backofenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Auflaufform aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob sie unbeschädigt ist.
- reinigen Sie die Form vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich aus.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen sauber und auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Zubereitung in die Auflaufform.
- Setzen Sie die Form in den vorgeheizten Ofen ein.
- Beachten Sie die Garzeit Ihrer speziellen Rezepte und verwenden Sie immer die Ofenthermometer für Genauigkeit.
- Nach dem Backen lassen Sie die Form vor dem Servieren einige Minuten ruhen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Form mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Wasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder metallischen Schwämmen, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Bewahren Sie die Form an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Auflaufform Risse zeigt, verwenden Sie sie nicht mehr und entsorgen Sie sie.
- Bei Farbabbliätterungen denken Sie daran, dass dies bei hochwertiger Keramik normal sein kann und die Funktion nicht beeinträchtigt.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Auflaufform gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Materialien.
- Diese Produktverpackung ist recyclebar. Bitte verwenden Sie die entsprechenden Recyclingbehälter.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Keramische Casserole Schaal 340x240mm, Keramiek, Kersrood

1. Algemene Informatie

Deze Staub keramische casserole schaal is perfect voor het bereiden en presenteren van uw favoriete gerechten. Gemaakt van hoogwaardige keramiek in een opvallende kersrode kleur, deze schaal is niet alleen functioneel maar ook een prachtige aanvulling op uw keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schaal niet op een directe warmtebron zoals een open vlam of een kookplaat, aangezien dit de keramische structuur kan beschadigen.
- Laat de schaal niet vallen; keramiek kan breken of beschadigen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete schaal.
- Voorkom temperatuurschok door de schaal niet direct van de koelkast naar de oven te verplaatsen. Laat de schaal op kamertemperatuur komen voordat u deze verwarmt.

3. Product specificaties

- Productnaam: Staub Keramische Casserole Schaal
- Afmetingen: 340 x 240 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersrood

4. Setup en Installatie

- Unbox de schaal en inspecteer deze op eventuele schade.
- Plaats de schaal op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor de eerste keer gebruik, is het aanbevolen om de schaal met warm water en een mild afwasmiddel af te wassen om eventuele productiesporen te verwijderen.

5. Bediening

- Verwarm de oven voor volgens de instructies van uw recept.
- Plaats de ingrediënten in de schaal en dek deze af indien nodig.
- Plaats de schaal voorzichtig in de oven met ovenwanten.
- Controleer regelmatig de voortgang van het koken volgens uw recept.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de schaal afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de schaal met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen en scherpe objecten die de keramische afwerking kunnen beschadigen.
- De schaal is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Schade aan de schaal: Controleer of de schaal is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Repareren is niet mogelijk; vervang de schaal indien nodig.
- Koken mislukt: Controleer de temperatuurinstellingen van de oven en volg aanvullend uw recept nauwkeurig.

8. Afvalverwerking

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur op de normale afvalstortplaats worden weggegooid.
- Controleer lokale richtlijnen voor afvalverwerking van keramische producten.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:
E-mail: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub 340x240mm Roja Cereza

1. Información General

La cacerola de cerámica Staub está diseñada para una cocción versátil y sirve tanto para la preparación como para el servicio de los alimentos. Ideal para platos al horno, guisos y mucho más.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada únicamente para uso en horno y cocina. No calentar en un fuego directo.
- Temperaturas extremas: Evitar cambios bruscos de temperatura. No colocar la cacerola caliente sobre superficies frías.
- Manipulación: Utilizar guantes resistentes al calor al sacar del horno.
- Superficies resbaladizas: Colocar la cacerola sobre superficies planas y estables para evitar caídas.
- Cuidado con el esmalte: Evitar utensilios de metal para no dañar el esmalte.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Color: Rojo cereza
- Dimensiones: 340 x 240 mm
- Capacidad: Adecuada para porciones familiares
- Compatible con: Horno (hasta 250°C), lavavajillas y microondas
- Peso: Aproximadamente 2.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Preparación: Lave la cacerola con agua tibia y jabón antes del primer uso.
- Colocación: Asegúrese de colocar la cacerola en una rejilla del horno central para una cocción uniforme.
- Uso en cocina: Utilice exclusivamente en hornos convencionales y eléctricos. No usar en fuego directo o vitrocerámico.

5. Operación

1. Precaliente el horno según la receta a seguir.
2. Prepare los ingredientes y colóquelos dentro de la cacerola.
3. Cubra con una tapa si es requerido por la receta.
4. Coloque la cacerola en el horno y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
5. Retire con cuidado y deje enfriar antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón, o coloque en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para manchas difíciles, utilizar bicarbonato de sodio y agua.

7. Solución de Problemas

- Esmalte agrietado: Asegúrese de evitar cambios bruscos de temperatura.
- Alimentos pegados: Aumente la cantidad de aceite o líquido al cocinar.
- Dificultad al limpiar: Pruebe dejar en remojo antes de lavar.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales sobre la eliminación de residuos. La cerámica puede ser reciclable, consulte las regulaciones locales.

9. Contacto

Para consultas y soporte:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le plat en céramique STAUB - 340x240mm - Rouge cerise

1. Informations générales

Le plat en céramique STAUB est conçu pour tous vos besoins culinaires, offrant une performance exceptionnelle au four, au four à micro-ondes et au réfrigérateur. Sa finition élégante rouge cerise en fait un excellent choix pour la cuisson et le service.

2. Informations de sécurité

- Utilisez seulement pour des applications culinaires et évitez les sources de chaleur directes comme des brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser à des températures supérieures à 250°C.
- Évitez les chocs thermiques en ne passant pas d'un environnement très chaud à un environnement très froid immédiatement.
- Manipulez avec soin, car le plat peut devenir très chaud pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques qui pourraient rayer la surface.
- Respectez les directives d'utilisation et d'entretien pour éviter tout accident.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 340 x 240 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge cerise
- Compatibilité : Four, four à micro-ondes, réfrigérateur

4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement le plat en céramique.
- Avant la première utilisation, lavez le plat à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez complètement avant utilisation.
- Placez-le sur une surface stable et résistante à la chaleur pour la cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four selon la recette.
- Placez vos ingrédients dans le plat.
- Suivez les instructions de cuisson de votre recette.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le plat à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Il est préférable de ne pas utiliser de lave-vaisselle pour maintenir son aspect.
- Évitez les éponges abrasives.

7. Dépannage

- En cas d'accumulation de taches, frottez doucement avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Si des fissures apparaissent, cessez d'utiliser le plat immédiatement et remplacez-le.
- Si le plat est fissuré, ne l'utilisez pas pour éviter des blessures.

8. Élimination

- Ne jetez pas le plat en céramique dans des déchets recyclables.
- Suivez les règles locales pour l'élimination des produits en céramique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.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 soddisfare le esigenze culinarie di alta qualità. Realizzato in ceramica di alta qualità, è ideale per la cottura lenta, la cottura al forno e la preparazione di piatti deliziosi per tutta la famiglia.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare solo per la cottura. Evitare l'uso su fonti di calore diretto come il fornello a gas o elettrico.
- Riscaldamento: Non surriscaldare la casseruola a vuoto. Aggiungere sempre ingredienti o liquidi prima di applicare il calore.
- Maniglie: Attenzione calda. Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la casseruola.
- Rottura: La ceramica può rompersi se sottoposta a impatti o sbalzi di temperatura. Evitare colpi o esposizione a temperature estreme.
- Pulizia: Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie. Seguire le istruzioni di pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: 340 x 240 mm
- Colore: Rosso ciliegia
- Capacità: 4,5 litri
- Robustezza: Resistente a temperature fino a 250°C
- Compatibile con: Forno e microonde
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Configurazione

- Rimozione dalla Confezione: Aprire con cautela la confezione e rimuovere la casseruola, controllando eventuali danni.
- Posizionamento: Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione.

5. Funzionamento

- Cottura: Riempire la casseruola con ingredienti e liquidi secondo la ricetta. Posizionare in forno e impostare la temperatura desiderata. Monitorare la cottura e regolare il tempo secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lasciare raffreddare prima di pulire. Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Evitare l'uso di spugnette abrasive.
- Controllo: Ispezionare regolarmente per eventuali crepe o danni e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei problemi

- Crepe nella Ceramica: Non utilizzare se la casseruola presenta crepe. Questo potrebbe comprometterne la funzionalità.
- Cibo che si attacca: Assicurarsi di ungere la casseruola o utilizzare un rivestimento antiaderente se necessario.
- Difficoltà di Pulizia: Se il cibo è bruciato, immergere la casseruola in acqua calda e sapone prima della pulizia.

8. Smaltimento

Smaltire la casseruola in ceramica secondo le normative locali per i rifiuti. Non gettare nella raccolta generale dei rifiuti. Informarsi su eventuali punti di raccolta per il riciclo della ceramica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.