

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: 1004619

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 340x240mm - Ceramic - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Ceramique Casserole Dish 340x240mm

1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish is designed for versatile cooking and baking. With its elegant design and robust material, this dish is ideal for a variety of meals, from casseroles to gratins. The dish is made from high-quality ceramic that ensures even heat distribution and retains temperature.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the casserole dish with care to avoid burns from hot surfaces. Use oven mitts or pot holders when handling hot dishes.
- **Usage:** The casserole dish is safe for use in conventional ovens and microwaves. It can withstand high temperatures up to 250°C (482°F).
- **Avoid Thermal Shock:** Do not expose the dish to sudden temperature changes, such as moving it from a hot oven to a cold surface.
- **Cleaning Safety:** Allow the dish to cool before cleaning to avoid burns. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the surface.
- **Choking Hazard:** Keep small parts (if any) out of reach of children to prevent choking.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** 340 x 240 mm
- **Material:** Ceramic
- **Color:** Dark Blue
- **Maximum Temperature:** 250°C (482°F)
- **Suitable For:** Oven, Microwave, Dishwasher
- **Capacity:** Suitable for family-sized servings

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the casserole dish from its packaging. Inspect for any damages.
2. **Placement:** Place the dish on a flat, stable surface or inside the oven where it will be used.
3. **Preheating:** If necessary, preheat the oven according to recipe instructions before placing the casserole dish inside.

5. Operation

1. Prepare your ingredients as per your recipe.
2. Place the ingredients into the casserole dish. Ensure not to exceed the recommended filling level.
3. Cover the dish if the recipe requires it. If not, leave uncovered for grilling or roasting.
4. Insert the casserole dish into the preheated oven and adjust cooking time as needed based on the recipe.
5. Use oven mitts when removing the dish from the oven. Allow to cool slightly before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Allow the casserole dish to cool down after use. Hand wash with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- **Stain Removal:** For tough stains, soak in warm water with mild detergent before scrubbing gently.
- **Storage:** Store the dish in a dry area. Avoid stacking heavy items on top to prevent chipping.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure the dish is adequately greased or coated with non-stick spray before cooking.
- **Cracking or Chipping:** Check for thermal shock exposure. Avoid sudden temperature changes to prolong the life of your dish.

8. Disposal

When the casserole dish reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly. Check with local regulations for ceramic disposal and recycling options.

9. Contact

For inquiries, support, or additional information, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub Keramische Auflaufform 340x240mm, Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Keramischen Auflaufform. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu unterstützen und Ihnen dabei zu helfen, köstliche Mahlzeiten zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Nutzungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die Auflaufform sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung der Auflaufform: Die Auflaufform ist nur für den Einsatz in Öfen, Mikrowellen und Kühlschränken geeignet. Verwenden Sie die Form nicht direkt auf dem Kochfeld oder unter dem Grill.
- Temperaturbeständigkeit: Die Auflaufform hält Temperaturen bis zu 250°C stand. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, um das Material nicht zu beschädigen.
- Handhabung: Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ähnliches, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Form aus dem heißen Ofen nehmen.
- Reinigung: Lassen Sie die Auflaufform abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Auflaufform an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub Keramische Auflaufform
- Material: Keramik
- Farbe: Dunkelblau
- Abmessungen: 340 x 240 mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Auflaufform.
2. Überprüfen Sie die Auflaufform auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
3. Spülen Sie die Auflaufform vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
4. Trocknen Sie die Auflaufform gründlich ab, bevor Sie sie verwenden.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Auflaufform hineinstellen.
- Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig in der Form. Überfüllen Sie die Form nicht, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Behalten Sie die Garzeit im Auge und verwenden Sie ein Thermometer, falls erforderlich.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Auflaufform nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Materialien.
- Die Auflaufform kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Lagern Sie die Auflaufform an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Risse oder Sprünge in der Auflaufform.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Temperaturwechsel zu schnell waren. Verwenden Sie die Form nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Problem: Essen bleibt an der Oberfläche haften.
 - Lösung: Verwenden Sie eine ausreichende Menge Öl oder Butter beim Kochen, um ein Anhaften zu verhindern.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Auflaufform gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramika. Entsorgen Sie sie nicht im normalen Haushaltsmüll, wenn sie beschädigt ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramische Auflaufform entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Keramische Casserole Schotel 340x240mm

1. Algemene Informatie

De Staub Keramische Casserole Schotel van 340x240mm (artikelnummer: 1004619) is een hoogwaardig kookproduct dat is ontworpen voor duurzaamheid en optimale kookprestaties. Deze schotel is ideaal voor het bereiden en serveren van diverse gerechten, van stoofschotels tot gebakken gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de schotel alleen voor de bedoelde doeleinden zoals vermeld in deze handleiding.
- Hittestaligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van de schotel, deze kan zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of pannenlappen.
- Gebruik op de juiste oppervlakken: Plaats de schotel op stabiele, niet-brandbare oppervlakken. Vermijd het gebruik op direct open vuur of onder de grill.
- Veiligheid bij reiniging: Laat de schotel eerst afkoelen voordat je deze reinigt. Gebruik geen schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd de schotel buiten het bereik van kinderen wanneer deze warm is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Afmetingen: 340 x 240 mm
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor: Oven, magnetron en vaatwasser
- Vriesbestendig: Ja
- Geschikt voor koken op inductie: Nee

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de schotel uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de schotel op een stevig, vlakke ondergrond in uw keuken.
3. Zorg ervoor dat de schotel niet in contact komt met scherpe randen of andere keukengerei die krassen kunnen veroorzaken.

5. Gebruik

1. Voorbereiding: Voorbereid uw ingrediënten en verwarm de oven indien nodig.
2. Koken: Plaats de ingrediënten in de schotel en zet deze in de oven of op een geschikte kookplaat. Volg hierbij de specifieke kookinstructies voor uw recept.
3. Serveren: Gebruik een stevige onderzetter of een gripper om de schotel uit de oven te halen, en serveer uw gerechten direct.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de schotel met warm water en afwasmiddel of plaatst deze in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol, dit kan de afwerking van de schotel beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mengsel van baking soda en water gebruiken.

7. Probleemoplossing

- Schotel is gebroken of beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor advies.
- Koken duurt langer dan normaal: Controleer of de oven op de juiste temperatuur is ingesteld.
- Voedsel plakt aan de schotel: Zorg ervoor dat het oppervlak goed vetvrij is voordat u begint met het koken.

8. Afvoer

Bij het weggooien van dit product, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Keramische producten horen meestal bij het restafval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub

1. Información General

La cazuela de cerámica Staub es un utensilio de cocina versátil diseñado para proporcionar una experiencia de cocción excepcional. Con un diseño elegante y funcional, es ideal para asar, hornear y servir. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad que aseguran durabilidad y un rendimiento eficiente en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea atentamente todas las instrucciones y advertencias.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Este producto es apto para horno, pero no se debe colocar directamente sobre placas de cocción o llamas abiertas.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar la superficie.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir la rotura del material.
- No sumerja la cazuela caliente en agua fría.
- Limpie la cazuela adecuadamente después de cada uso para mantener su calidad.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 340 x 240 mm
- Material: Cerámica
- Color: Azul oscuro
- Apto para horno y resistente a temperaturas altas.
- Compatible con fregar a mano y lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

- Retire el producto del empaque y examine si hay daños visibles.
- Lave la cazuela con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar.
- Coloque la cazuela en una superficie plana y estable para su uso.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la cazuela.
- Coloque los ingredientes en la cazuela y, si es necesario, cubra con tapa.
- Siga las recetas para determinar los tiempos de cocción adecuados.
- Siempre utilice guantes de cocina al sacar la cazuela del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de enfriar, lave a mano con un esponja suave y jabón o en el lavavajillas.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Para eliminar manchas difíciles, remoje en agua tibia con jabón antes de fregar.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la cazuela se agrieta o rompe, no la use.
- En caso de decoloración, esto es normal con el uso y puede limpiarse.
- Si la cazuela se calienta demasiado rápido, ajuste la temperatura del horno.

8. Disposición

- Este producto no debe ser desechado como basura doméstica.
- Infórmese sobre la normativa local de reciclaje y siga los procedimientos adecuados para la disposición.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Casserole en céramique STAUB

Modèle : 1004619

Dimensions : 340 x 240 mm

Couleur : Bleu foncé

1. Informations générales

La casserole en céramique STAUB est conçue pour une cuisson saine et savoureuse. Elle garantit une excellente répartition de la chaleur et une cuisson uniforme de vos plats préférés. Ce produit allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais laisser la casserole vide sur un feu allumé, car cela peut endommager la céramique.
- Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Évitez les chocs thermiques. Ne pas passer d'un environnement froid à un environnement chaud rapidement.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car cela pourrait rayer la surface. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.
- Conservez hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Dimensions : 340 mm x 240 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Utilisation : Cuisine sur plaque, four
- Compatibilité de l'appareil : Convient pour tous les types de plaques de cuisson y compris induction
- Température maximale : Jusqu'à 260°C

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement la casserole de son emballage.
2. Inspectez la casserole pour déceler d'éventuels dommages. Si des dommages sont constatés, ne l'utilisez pas.
3. Placez la casserole sur une surface de cuisine stable et sèche.
4. Assurez-vous que le système de ventilation de votre four fonctionne avant d'y insérer la casserole.

5. Fonctionnement

1. Avant la première utilisation, lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
2. Préchauffez le four à la température désirée selon la recette.
3. Placez les ingrédients dans la casserole, puis couvrez-la pour une cuisson optimale.
4. Utilisez des gants de cuisine pour retirer la casserole du four ou de la plaque de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la casserole refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des éponges métalliques.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la casserole.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre avant la cuisson.
- Problème : La casserole a des rayures.
Solution : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone à l'avenir pour éviter d'endommager la surface.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les consignes locales d'élimination des déchets. La céramique peut généralement être recyclée. Consultez le centre de recyclage local pour savoir comment procéder.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique STAUB pour vos besoins culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'uso, la pulizia e la manutenzione della casseruola in ceramica Staub. Prodotta in ceramica di alta qualità, questa casseruola è ideale per la cottura lenta e garantisce una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo come indicato nel manuale. Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore intenso.
- Manutenzione della salute: Assicurarsi che la casseruola sia sempre ben pulita per evitare contaminazioni.
- Rischi di rottura: La ceramica è fragile; maneggiarla con attenzione per evitare rotture o scheggiature.
- Surriscaldamento: Non posizionare sulla fiamma oculta o su un elemento riscaldante senza un supporto adeguato.
- Dopo il riscaldamento: Utilizzare guanti o presine quando si rimuove la casseruola dal forno, poiché può diventare estremamente calda.
- Controllo dei materiali: Verificare che non ci siano crepe o difetti prima dell'uso per garantire sicurezza durante la cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Casseruola in ceramica Staub
- Dimensioni: 340 x 240 mm
- Colore: Blu scuro
- Materiale: Ceramica
- Adatto per: Forno, microonde, lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la casseruola dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la casseruola su una superficie stabile e piana.
4. Non posizionare la casseruola su una fonte di calore finché non è riempita con ingredienti.

5. Funzionamento

- Preriscaldare il forno secondo la ricetta.
- Aggiungere ingredienti nella casseruola e coprire, se necessario.
- Seguire le istruzioni di cottura specifiche per la ricetta scelta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato oppure in lavastoviglie.
- Evitare spugne abrasive e prodotti chimici aggressivi per prolungare la durata della ceramica.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La casseruola si scheggia facilmente.
Soluzione: Maneggiare con cura e utilizzare solo utensili di silicone o legno.
- Problema: Difficoltà nella pulizia dei residui di cibo.
Soluzione: Lasciare in ammollo in acqua calda e sapone prima di pulire.

8. Smaltimento

Smaltire la casseruola in ceramica nella discarica per rifiuti non riciclabili. Non gettare nei rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni su smaltimento specifico.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania