

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: 1004623

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 340x240mm - Ceramic - Pure white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish (340x240mm, Ceramic, Pure White)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. This premium quality ceramic dish is designed for durability and style, perfect for preparing and serving a variety of dishes. The pure white finish provides an elegant presentation for any table setting.

2. Safety Information

- Do not expose the dish to extreme temperature changes. Allow it to come to room temperature before placing it in a hot oven or microwave.
- Handle with care; the dish may become hot during use. Always use oven mitts or kitchen towels to prevent burns.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as these can scratch and damage the surface.
- Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- Ensure the casserole dish is stable before placing it in the oven to avoid spills.

3. Product Specifications

- Dimensions: 340mm x 240mm
- Material: Ceramic
- Color: Pure White

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the casserole dish with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
2. Place the dish on a flat, stable surface for storage. Ensure it is kept away from sharp objects to avoid chipping.
3. The dish is suitable for use in the oven, microwave, refrigerator, and freezer.

5. Operation

- Preheat the oven to the desired temperature before placing the casserole dish inside.
- Use the dish for baking, roasting, and serving. Follow your recipe instructions for best results.
- Avoid placing the hot dish on cold surfaces to prevent cracking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before cleaning.
- Hand wash with a soft sponge and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- The casserole dish is dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain its appearance.
- Store in a dry place, and avoid stacking with other dishes that might scratch its surface.

7. Troubleshooting

- If the dish retains odors: Clean it with a mixture of baking soda and water; let it sit for a few hours before rinsing.
- If the glaze becomes discolored: Use a ceramic-safe cleaner to restore its shine.
- For any chipping or cracks, discontinue use to avoid safety hazards and contact customer support for advice.

8. Disposal

- Dispose of the casserole dish responsibly. If the dish is broken, wrap it in material to prevent injuries and place it in a dedicated waste container.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing Staub! Enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub Keramik Bratform 340x240mm - Weiß

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Keramik Bratform. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Backerlebnisse zu bereichern. Die Bratform besteht aus langlebiger Keramik und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekte Ergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Vermeiden Sie den Kontakt mit direkten Hitzequellen.
- Lassen Sie die Bratform nach Gebrauch nicht in der Nähe von Kindern stehen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nicht für die Nutzung im Mikrowellenherd geeignet.
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Keine scharfen Gegenstände oder Drahtbürsten verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Reinweiß
- Abmessungen: 340x240mm
- Ofentemperaturbeständig bis 260°C
- Geeignet für alle Herdarten, außer Induktionsherd
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

Um die Bratform optimal nutzen zu können, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie die Bratform vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Bratform auf Schäden oder Risse.
3. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Bratform mit warmem Wasser und milder Seife.
4. Stellen Sie die Bratform auf eine stabile, hitzebeständige Fläche, fern von offenen Flammen.
5. Die Bratform ist bereit für den Gebrauch.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Bratform im Ofen.
- Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Ofens 260°C nicht überschreitet.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und stellen Sie die Bratform in den Ofen.
- Nach Gebrauch lassen Sie die Bratform zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Bratform nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Neutralseife.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände.
- Die Bratform kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für eine längere Lebensdauer empfiehlt es sich, die Bratform regelmäßig zu pflegen und bei Bedarf mit einer Mischung aus Wasser und Essig abzuwischen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Bratform während des Gebrauchs Risse aufweist, verwenden Sie sie nicht weiter.
- Bei Geruchs- oder Geschmacksübertragung aus der Bratform gründlich reinigen.
- Für andere Probleme wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Keramikprodukte können in der Regel im Restmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: STAUB Ceramische Braadpan 340x240mm - Wit

1. Algemene Informatie

Deze STAUB ceramische braadpan met een afmeting van 340x240mm is ontworpen voor het koken en bakken van een verscheidenheid aan gerechten. Het keramische materiaal zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt de smaken van uw gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de braadpan alleen voor zijn bedoelde doel en volgens de instructies in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de braadpan op een stevige en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete pan. Gebruik altijd ovenwanten of lappen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Vermijd plotselinge temperatuurverschillen. Plaats de hete pan niet in koud water.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen.
- Controleer voor gebruik op scheuren of beschadigingen. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 340x240mm
- Materiaal: Keramisch
- Kleur: Pure White
- Geschikt voor: Oven, magnetron en vaatwasser.

4. Installatie en Opstelling

- Verwijder de braadpan uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Kies een geschikte locatie in uw keuken, bij voorkeur dichtbij een warmtebron.
- Plaats de pan op een vlakke en stevige ondergrond.
- Gebruik de braadpan uitsluitend op een geschikte warmtebron zoals een gasfornuis, elektrische kookplaat of in de oven.

5. Gebruik

- Verwarm de braadpan geleidelijk om temperatuurverschillen te vermijden.
- Voeg ingrediënten toe en sluit de pan, indien van toepassing, met een deksel.
- Volg de kook- of baktijd zoals aangegeven in uw recept.
- Gebruik geschikte keukengerei om te voorkomen dat de binnenkant van de pan wordt bekrast.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de pan met een zachte spons en mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af met warm water en droog goed af.
- De pan is vaatwasmachinebestendig, maar met de hand wassen wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op de pan: Gebruik een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Krasjes op het oppervlak: Vermijd metalen keukengerei en gebruik alleen houten of siliconen hulpmiddelen.
- De pan genereert niet genoeg warmte: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de warmtebron en dat de bron voldoende is ingesteld.

8. Afvoer

- De braadpan is vervaardigd uit duurzame materialen. In geval van afvoer, neem de juiste recyclingmethoden in acht.
- Controleer plaatselijke richtlijnen voor het recyclen van keramisch materiaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 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 ideal para la cocción en horno y la presentación en la mesa. Fabricada en cerámica de alta calidad, es resistente a temperaturas extremas y aporta un toque elegante a cualquier mesa. Su diseño especial permite una distribución uniforme del calor, asegurando una cocción perfecta de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:
 - Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico.
 - No colocar directamente sobre una fuente de calor como estufas o llamas.
- Temperaturas Extremas:
 - Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir grietas. No poner la cacerola caliente en agua fría.
- Manipulación:
 - Utilizar guantes de cocina al manipular la cacerola caliente.
 - Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Superficies:
 - Colocar la cacerola sobre superficies resistentes al calor.

3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 340 x 240 mm
- Material: Cerámica
- Color: Blanco puro
- Uso: Apta para horno, microondas y lavavajillas

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cacerola del embalaje con cuidado.
- Paso 2: Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Paso 3: Seque completamente la cacerola.
- Paso 4: Ubique la cacerola en una superficie plana y resistente para su uso.
- Paso 5: Asegúrese de que no esté expuesta a fuentes de calor directo antes de usarla.

5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Prepare los ingredientes y colóquelos en la cacerola.
- Introduzca la cacerola en el horno con cuidado.
- Cocine según su receta, monitoreando regularmente para evitar sobrecocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cacerola antes de limpiarla.
- Lávela a mano con un detergente suave o colóquela en el lavavajillas.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La cacerola presenta grietas.
 - Solución: Evite cambios bruscos de temperatura en futuros usos.
- Problema: La comida se pega a la superficie.
 - Solución: Asegúrese de utilizar suficiente aceite o líquido en la cocción.

8. Eliminación

- La cacerola de cerámica debe ser desechada de acuerdo con las normativas locales sobre residuos.
- No arroje la cacerola a la basura común si está dañada; consulte con su servicio local de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la cacerola de cerámica Staub. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le plat en céramique Staub

1. Informations générales

Le plat en céramique Staub est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour la cuisson, la présentation et le service. Avec sa fabrication en céramique, il assure une excellente répartition de la chaleur et une cuisson uniforme.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Chaleur intense : Ne pas exposer le plat à des changements brusques de température. Ne pas placer un plat froid directement dans un four chaud.
- Manipulation : Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation du plat après cuisson. La céramique devient très chaude.
- Surveillance : Ne jamais laisser le plat sans surveillance lorsqu'il est utilisé dans un environnement chauffant.
- Stockage : Éviter d'empiler des plats en céramique les uns sur les autres sans protection pour éviter les éclats.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 340 x 240 mm
- Matériau : Céramique de haute qualité
- Couleur : Blanc pur
- Utilisation : Four, micro-ondes, lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le plat en céramique de son emballage, en vérifiant qu'il n'y a pas de fissures ou d'éclats.
2. Lavez le plat à l'eau savonneuse tiède et rincez-le soigneusement avant la première utilisation.
3. Pour toute utilisation au four, placez le plat sur une grille centrale pour une circulation optimale de la chaleur.
4. Assurez-vous que le plat est toujours posé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

5. Opération

- Préchauffez votre four selon la recette que vous suivez.
- Placez les aliments dans le plat en céramique et enfournez selon les recommandations de cuisson.
- Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main ou placez-le dans un lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, immergez dans de l'eau tiède savonneuse avant nettoyage.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : Le plat a des fissures.
 - Solution : Vérifiez si le plat a été soumis à un changement de température extrême. Contactez le service clientèle si des fissures apparaissent après un usage normal.
- Problème : Résidus alimentaires difficiles à nettoyer.
 - Solution : Immergez le plat dans de l'eau chaude savonneuse et utilisez une éponge non abrasive pour le nettoyer.

8. Élimination

Ne jetez pas le plat en céramique à la poubelle domestique. Consultez les réglementations locales sur le recyclage et la gestion des déchets pour l'éliminer correctement.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Casseruola in Ceramica Staub. Progettata per fornire prestazioni eccezionali in cucina, questa casseruola è perfetta per cucinare e servire una varietà di piatti. Realizzata in ceramica di alta qualità, è resistente al calore e ideale per cotture in forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Conformi:** Utilizzare solo per il tipo di cottura per cui è progettata. Non utilizzare su piani di cottura a gas o elettrici diretti.

- **Rischi Elettrici:** Non utilizzare la casseruola in microonde se contiene parti metalliche.

- **Rischi da Scottature:** Maneggiare con attenzione, poiché la casseruola e i manici possono diventare molto caldi. Indossare guanti da forno quando la si rimuove dal forno.

- **Manutenzione:** Evitare di urtare o far cadere la casseruola per prevenire scheggiature o rotture.

- **Pulizia:** Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

- **Bambini:** Tenere la casseruola lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del prodotto:** Casseruola in Ceramica Staub

- **Dimensioni:** 340 x 240 mm

- **Materiale:** Ceramica

- **Colore:** Bianco puro

- **Utilizzo:** Forno, lavastoviglie

- **Capacità:** 3.3 litri

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la casseruola dall'imballaggio.

2. Verificare che il prodotto non presenti danni.

3. Posizionare la casseruola su una superficie stabile in cucina, lontano da fonti di calore diretto.

4. Lavare la casseruola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Sciacquare e asciugare completamente.

5. Operazione

1. Pre-riscaldare il forno se necessario.

2. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.

3. Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare o servire. Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi.

4. Posizionare la casseruola in forno e rispettare i tempi di cottura consigliati.

5. Rimuovere la casseruola dal forno usando guanti da forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola completamente prima della pulizia.

- Lavare con acqua calda e sapone; utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.

- Per macchie più difficili, immergere la casseruola in acqua calda e sapone prima di pulire.

- È sicura per la lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è raccomandato per preservare la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La casseruola si è spaccata.

Soluzione: Evitare shock termico; non passare da un ambiente freddo a uno caldo rapidamente.

- **Problema:** La casseruola è macchiata.

Soluzione: Provare a pulire con un mix di bicarbonato di sodio e acqua.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto negli scarti indifferenziati. Consultare le linee guida locali sullo smaltimento della ceramica e dei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania