

# 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: 1004627**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 170mm - Ceramic - Cherry-red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 170mm - Cherry Red

### 1. General Information

The Staub Ceramique Casserole Dish 170mm is designed for slow cooking and serving. Its attractive cherry red color enhances any kitchen or dining table. Crafted from high-quality ceramic, this casserole dish is durable, versatile, and suitable for a variety of cooking methods.

### 2. Safety Information

- Ensure the casserole dish is placed on a stable surface while in use to prevent accidents.
- Always use oven mitts when handling the dish after cooking, as it will be hot.
- Do not expose the casserole dish to an open flame or use it under a broiler.
- Avoid sudden temperature changes (e.g., taking it from the freezer to a hot oven) to prevent cracking.
- This product is designed for use in ovens, microwaves, and dishwashers. Do not use on stovetops.
- Keep out of reach of children when in use to prevent burns or injuries.
- Inspect the dish for cracks or damage before use. If damaged, do not use the product.

### 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Product Type: Casserole Dish
- Material: Ceramic
- Diameter: 170 mm
- Color: Cherry Red
- Suitable for: Oven, Microwave, Dishwasher
- Warranty: Manufacturer's warranty applicable.

### 4. Setup and Installation

The Staub Ceramique Casserole Dish requires no installation. Simply:

- Remove the casserole dish from its packaging.
- Inspect the dish for any damage.
- Wash the dish with warm soapy water before first use.
- Place the dish on a flat, heat-resistant surface.

### 5. Operation

- Preheat the oven if needed and place your prepared ingredients inside the casserole dish.
- Cover with the appropriate lid if necessary.
- Cook according to your recipe's instructions.
- Monitor cooking progress to prevent overcooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and scouring pads.
- Dishwasher safe for easy cleaning.
- Ensure the dish is thoroughly dried to prevent moisture retention.

### 7. Troubleshooting

- If the dish chips or cracks, discontinue use immediately.
- For discoloration or stains, soak the dish in a mixture of baking soda and water, then clean gently.
- If food sticks to the surface, ensure proper preheating and use enough oil or cooking spray in future cooking sessions.

### 8. Disposal

Dispose of the casserole dish responsibly in accordance with local regulations. Ceramic products can often be reprocessed; however, if damaged, dispose of as general waste. Avoid disposal in landfill where possible.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Ceramique Casserole Dish 170mm - Keramik - Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual der Staub Ceramique Casserole Dish 170mm in Kirschrot. Diese hochwertige Keramikschüssel wurde entwickelt, um Ihnen ein optimales Kocherlebnis zu bieten. Sie ist ideal für das Braten, Schmoren und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Temperatur: Hitzebeständig bis 250°C, jedoch nicht für den Einsatz im Mikrowellenherd geeignet.
- Handhabung: Bei der Verwendung im Ofen immer ofenfeste Handschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Vor der Reinigung abkühlen lassen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, da die Oberfläche zerkratzen kann.
- Lagerung: Nach der Reinigung gut trocken lagern, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Kinder: Von Kindern fernhalten, insbesondere während der Benutzung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 170 mm
- Höhe: 70 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Kompatibilität: Geeignet für herkömmliche Öfen, jedoch nicht für Mikrowellen.

## 4. Setup und Installation

1. Nehmen Sie die Casserole Dish vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen. Sollte das Produkt beschädigt sein, kontaktieren Sie uns bitte.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen auf die gewünschte Kochtemperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Casserole Dish einsetzen.
4. Platzieren Sie die Casserole Dish auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund.

## 5. Betrieb

- Vor der Verwendung: Stellen Sie sicher, dass die Casserole Dish sauber und trocken ist.
- Beim Kochen: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und decken Sie die Dish ab, wenn nötig.
- Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe, wenn Sie die Dish aus dem Ofen nehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Casserole Dish nach Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Trocken lagern, um die Bildung von Schimmel zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Casserole Dish hat stark angebrannte Rückstände.  
- Lösung: Lassen Sie sie einweichen und verwenden Sie ein leicht scheuerndes Tuch zur Reinigung.
- Problem: Risse oder Abplatzer in der Keramik.  
- Lösung: Verwenden Sie das Produkt nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorgaben für Keramikspezifische Abfälle. Verwenden Sie Recyclingmöglichkeiten, wo verfügbar.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Keramische Braadpan 170 mm (Kersrood)

## 1. Algemene Informatie

De Staub Keramische Braadpan van 170 mm is een hoogwaardige braadpan, perfect voor het bereiden van diverse gerechten. Het elegante ontwerp en de duurzame keramische constructie maken deze pan een waardevolle aanvulling op uw kookgerei.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de braadpan uitsluitend voor het koken en bakken.
- Zorg ervoor dat de pan nooit leeg op een verwarmingsbron wordt geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Behandel de pan voorzichtig; het gebruik van metalen gereedschappen kan krassen veroorzaken.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze onder koud water plaatst.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersrood
- Diameter: 170 mm
- Geschikt voor: Oven, magnetron en vaatwasser
- Geschikt voor alle soorten kookhobbels

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de braadpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de pan schoon is vóór het eerste gebruik. Spoel de pan af met warm water en mild afwasmiddel. Droog goed af.
4. Voor het beste resultaat, behandel de binnenzijde van de pan met een lichte laag olie voordat u deze gebruikt.

## 5. Bediening

- Voor gebruik in de oven: Voorverwarm de oven tot de gewenste temperatuur en plaats de pan op het middendeel van de oven.
- Voor koken op het fornuis: Gebruik een middelhoog vuur om aanbranden van de bodem te voorkomen.
- Controleer uw gerecht regelmatig om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gaart.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Bij hardnekkige vlekken kan u een mild schoonmaakmiddel gebruiken.
- De braadpan is vaatwasmachinebestendig, echter handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de pan op een droge plek om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vetstof gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: De pan is gekraakt of gebroken.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging of reparatie.
- Probleem: Ongelijke garing van voedsel.  
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen van uw kooktoestel en zorg ervoor dat u de pan regelmatig draait voor een gelijkmatige hitteverdeling.

## 8. Afvoer

Wanneer de braadpan het einde van zijn levensduur heeft bereikt, recycling en milieuverantwoord afvoeren. Raadpleeg lokale voorschriften voor keramisch afval.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cazuela de Cerámica Staub 170mm Rojo Cereza

## 1. Información General

La cazuela de cerámica Staub de 170mm en rojo cereza está diseñada para optimizar la cocción y servir una variedad de platos. Su diseño elegante no solo es funcional, sino que también realza la presentación de los alimentos. Ideal para todo tipo de cocinas, esta cazuela es un complemento perfecto para cualquier hogar.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente para la cocción de alimentos. No lo utilice para ningún otro fin.
- Peligro de quemaduras: La cazuela puede calentarse durante su uso; manéjela con cuidado y use utensilios de cocina adecuados.
- Superficie resbaladiza: Coloque la cazuela sobre superficies estables y secas.
- Manipulación: Evite caídas y golpes que puedan dañar la cazuela.
- Compatibilidad: Asegúrese de que la cazuela sea compatible con su fuente de calor (horno y vitrocerámica).
- Cuidado con la cerámica: No someta la cazuela a cambios bruscos de temperatura, ya que esto podría causar que se agriete.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Staub
- Modelo: Cazuela de cerámica de 170mm
- Material: Cerámica
- Color: Rojo cereza
- Dimensiones: 170mm de diámetro
- Resistencia a temperaturas: Apta para horno hasta 260°C
- Uso en lavavajillas: Apta
- Fabricado en: Francia

## 4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire cuidadosamente la cazuela de la caja y elimine todos los materiales de embalaje.
- Revisión de daños: Inspeccione el producto en busca de daños visibles antes de su uso. En caso de que encuentre algún defecto, no lo use y contacte a nuestro servicio de atención al cliente.
- Colocación: Ubique la cazuela en un área de trabajo limpia y plana. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la circulación de aire.

## 5. Funcionamiento

- Cocción: Coloque los ingredientes en la cazuela y cúbrala si es necesario. Ajuste el fuego o la temperatura del horno según la receta.
- Tiempo de cocción: Siga las indicaciones de su receta para lograr resultados óptimos.
- Atención constante: No deje la cazuela desatendida durante la cocción para evitar sobrecalentamiento y quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Permita que la cazuela se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lavado: Puede lavarla a mano con agua tibia y jabón suave o en el lavavajillas.
- Secado: Seque completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco, evitando apilar con otros utensilios de cocina sin protección.

## 7. Solución de Problemas

- Grietas o astillas: Si observa grietas o astillas, no utilice la cazuela, ya que puede representar un riesgo.
- Pegado: Si los alimentos se adhieren a la superficie, asegúrese de utilizar suficiente aceite o grasa antes de cocinar.
- Manchas: En caso de manchas persistentes, use un limpiador suave y una esponja no abrasiva.

## 8. Eliminación

- Reciclaje: Si la cazuela está dañada y ya no es utilizable, consúltelo con su centro local de reciclaje sobre la disposición correcta de cerámica.
- Basura: Si no puede reciclarla, deséchela junto con los residuos domésticos según las normativas locales.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas, comentarios o necesita asistencia técnica, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Gracias por elegir la cazuela de cerámica Staub. Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PLAT À RÔTIR EN CÉRAMIQUE STAUB 170MM

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi ce plat à rôtir en céramique Staub de 170 mm. Ce produit est idéal pour la cuisson, la présentation et le service de vos plats préférés. Conçu pour être à la fois fonctionnel et esthétique, il s'intègre parfaitement dans toute cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser sur une source de chaleur directe telle que le feu ou un brûleur à gaz.
- Évitez les chocs thermiques en ne plongeant pas le plat chaud directement dans l'eau froide.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver la surface.
- Ne pas surchauffer le plat lorsqu'il est vide.
- Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Vérifiez toujours l'intégrité du produit avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si vous constatez des fissures ou des éclats.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge cerise
- Diamètre : 170 mm
- Profondeur : 60 mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatible avec le four, le lave-vaisselle et le micro-ondes.

### 4. Configuration et Installation

1. Retirez le plat de son emballage.
2. Lavez-le soigneusement à l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Assurez-vous que votre four est propre et fonctionnel avant utilisation. Aucun montage ou installation technique supplémentaire n'est nécessaire.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez le four selon la recette choisie.
- Placez le plat en céramique dans le four sans pression excessive ni choc.
- Respectez les temps de cuisson recommandés selon votre recette.
- Utilisez des gants isolants pour retirer le plat du four, car il sera chaud.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec une éponge douce ou placez-le au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans l'eau chaude savonneuse avant de laver.
- Un stockage adéquat dans un endroit sec est conseillé pour prolonger la durée de vie du produit.

### 7. Dépannage

- Si le plat présente des fissures, cessez immédiatement son utilisation.
- Pour du contenu collant, essayez d'augmenter légèrement la température du four et utilisez des graisses adéquates lors de la cuisson.
- En cas de décoloration, utilisez un nettoyant doux adapté à la céramique.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le plat à rôtir avec vos déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets. Vérifiez auprès de votre municipalité pour les options de recyclage des céramiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Casseruola in Ceramica Staub 170mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub da 170 mm è un prodotto di alta qualità, progettato per soddisfare le esigenze di cucina sia professionali che domestiche. Realizzata in ceramica resistente, questa casseruola è ideale per la cottura lenta, la preparazione di stufati e per servire direttamente in tavola.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo per scopi culinari. Maneggiare con attenzione quando è calda.
- Uso in Forno e Microonde: Questa casseruola è adatta per l'uso in forno fino a 250°C e microonde. Non è adatta per l'uso su fornelli a gas o elettrici.
- Pulizia: Evitare l'uso di detersivi abrasivi e spugne ruvide.
- Non lasciare la casseruola incustodita: Soprattutto mentre cuoce cibi a temperature elevate.
- Maniglie calde: Usare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Non versare liquidi ghiacciati in una casseruola calda: Rischio di rottura della ceramica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: 170 mm di diametro
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: Adatta per porzioni per 2-4 persone
- Compatibilità: Forno (fino a 250°C), Microonde
- Peso: 1.5 kg
- Design: Elegante e funzionale, adatta per la presentazione in tavola.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la casseruola sia pulita e asciutta prima dell'uso.
3. Non utilizzare la casseruola su piani cottura o griglie.
4. Installare la casseruola nel forno, evitando di sovraccaricarla con ingredienti o liquidi oltre il limite consigliato.

## 5. Funzionamento

- Prima di cucinare, preriscaldare il forno se necessario.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella casseruola.
- Coprire con un coperchio, se fornito, o utilizzare un foglio di alluminio per trattenere l'umidità.
- Controllare il tempo di cottura consigliato della ricetta e regolare di conseguenza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato o in lavastoviglie, evitando spugne abrasive.
- Asciugare bene per prevenire macchie d'acqua sulla ceramica.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Casseruola scheggiata: Non utilizzare se presenta danni visibili.
- Cibi attaccati: Assicurarsi di utilizzare una sufficiente quantità di olio o liquido durante la cottura.
- Rottura della ceramica: Evitare sbalzi termici, non mettere liquidi freddi in una casseruola calda.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto seguendo le normative locali sulla raccolta differenziata. Non gettare il prodotto nel normale rifiuto organico. Le ceramiche possono essere riciclate presso apposite strutture di raccolta.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania