

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: 1004629

STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 170mm - Ceramic - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 170mm - Dark Blue

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. This premium ceramic cookware is designed for both functional cooking and elegant presentation. With a stylish dark blue finish, it is perfect for various cooking methods, including baking, roasting, and simmering.

2. Safety Information

- User Responsibility: Always handle hot cookware with care. Use oven mitts to prevent burns.
- Heat Resistance: The casserole dish is designed to withstand high temperatures; however, avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Non-Toxic Materials: Constructed from non-toxic materials that are safe for food contact.
- Use on Suitable Surfaces: Ensure that the dish is placed on a stable, heat-resistant surface when hot.
- Child Safety: Keep the casserole dish out of reach of children to prevent accidental burns or injuries.
- Dishwasher Use: Although the dish is dishwasher safe, take care to place it securely to prevent chipping or damage.
- Avoid Dropping: Handle the dish carefully to avoid breakage.

3. Product Specifications

- Dimensions: 170mm
- Material: Ceramic
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes

4. Setup and Installation

To ensure optimal performance and safety:

1. Unpack the casserole dish from the box.
2. Inspect for any damage. Do not use if damaged.
3. Place the casserole dish on a flat, heat-resistant surface.
4. If using the dish in an oven, ensure it fits comfortably within the oven without obstruction.

5. Operation

- Preheating: Preheat the oven to your desired temperature before placing the casserole dish inside.
- Cooking: Fill the dish with food, making sure not to overfill it. Follow your recipe guidelines for cooking times and temperatures.
- Serving: Once finished cooking, use oven mitts to safely remove the dish from the oven. Allow to cool temporarily before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- For stubborn stains, soak the dish in warm water before washing.
- It is safe to place in the dishwasher for convenient cleaning.
- Avoid using abrasive cleaning tools that may scratch the ceramic surface.

7. Troubleshooting

- Cracks or chips: Inspect for damage before each use. If cracked or chipped, discontinue use immediately.
- Food sticking: Ensure adequate greasing or use of cooking sprays when preparing food to avoid sticking.
- Discoloration: Some discoloration may occur over time; this is normal and can often be cleaned with non-abrasive cleaners.

8. Disposal

When it is time to dispose of the casserole dish, adhere to local regulations regarding ceramic disposal. If broken, wrap the pieces securely to avoid injury.

9. Contact

For inquiries or additional information, please contact us:

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramik-Bräterform 170mm - Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Keramik-Bräterform entschieden haben. Dieses hochwertige Küchenutensil ist ideal für das Zubereiten und Servieren von köstlichen Speisen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bräterform nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die Bräterform kann beim Gebrauch sehr heiß werden. Verwenden Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass die Bräterform auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, die Bräterform unter kaltem Wasser zu spülen, wenn sie heiß ist, um ein Rissrisiko zu minimieren.
- Lassen Sie die Form nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Staub Keramik-Bräterform
- Farbe: Dunkelblau
- Durchmesser: 170 mm
- Material: Hochwertige Keramik
- Ofentemperaturbeständigkeit: Bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Bräterform vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Form auf Risse oder Beschädigungen.
- Spülen Sie die Bräterform vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Platzieren Sie die Bräterform auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche in Ihrer Küche.

5. Betrieb

- Vor dem Gebrauch heizen Sie den Ofen entsprechend der gewünschten Kochtemperatur vor.
- Fügen Sie die Zutaten in die Bräterform hinzu.
- Stellen Sie die Bräterform vorsichtig in den vorgeheizten Ofen.
- Achten Sie darauf, die Form mit hitzebeständigen Handschuhen zu bewegen, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Bräterform nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
 - Spülen Sie die Bräterform mit warmem Wasser und einer milden Seife, oder geben Sie sie in die Geschirrspülmaschine.
 - Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lagern Sie die Bräterform an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Bräterform hat Risse.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Form überhitzt oder extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt war. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Speisen kleben an der Oberfläche.
 - Lösung: Vergewissern Sie sich, dass die Form vor dem Kochen leicht gefettet oder eingölt wurde.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Bräterform gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Materialien.
- Recyceln Sie, wo es möglich ist, um die Umweltbelastung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Casserole Dish 170mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Casserole Dish 170mm. Dit hoogwaardige keramische kookgerei, uitgevoerd in een elegante donkerblauwe kleur, is ideaal voor het bereiden en serveren van diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het koken in de oven, op een gasfornuis, elektrische fornuis of inductiekookplaat.
- Vermijd temperatuurschokken. Plaats het kookgerei niet direct uit de koelkast op een hete bron.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken om brandwonden te voorkomen.
- Laat de schotel niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Controleer altijd of het kookgerei stevig op zijn plaats staat tijdens gebruik.
- Houd het dish buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Voorkom het gebruik van metalen schrapers of schuursponsjes die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Artikelnr.: 1004629
- Kleur: Donkerblauw
- Materiaal: Keramiek
- Diameter: 170mm
- Geschikt voor: Oven, gasfornuis, elektrische fornuis, inductiekookplaat
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer het product op beschadigingen.
2. Plaats de keramische schotel op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat u het kookgerei plaatst.
4. Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de schotel voor een gelijkmatige luchtcirculatie.

5. Bediening

- Voor optimaal resultaat, verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur voordat u de schotel plaatst.
- Vul de schotel niet meer dan driekwart vol met ingrediënten.
- Houd rekening met de kooktijd en temperatuuraanpassingen afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.
- Gebruik altijd kookscheppen van kunststof of houten materialen om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de schotel afkoelen voordat u deze in water dompelt.
- Spoel de schotel af met warm water en gebruik een zachte spons of doek om reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes om de afwerking niet te beschadigen.
- De schotel is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Schotel is gebarsten of beschadigd.
Oplossing: Gebruik de schotel niet meer en neem contact op voor vervanging.
- Probleem: Gerechten koken ongelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de schotel goed is geplaatst op de kookplaat en of de ruimte rondom de schotel voldoende is voor luchtcirculatie.

8. Afvoer

- Afhankelijk van lokale voorschriften, breng uw keramische schotel naar een recyclingpunt of stortplaats.
- Als de schotel beschadigd is, moet deze worden weggegooid in overeenstemming met de richtlijnen voor gevaarlijk afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola de Cerámica Staub 170 mm - Azul Oscuro

1. Información General

La cacerola de cerámica Staub de 170 mm es un artículo de cocina de alta calidad diseñado para la cocción eficiente y saludable. Su diseño elegante y funcional permite una distribución uniforme del calor, ideal para guisos, estofados y asados.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice la cacerola solo para su propósito previsto. No la utilice en placas de inducción a menos que esté específicamente indicada para ello.
- **Temperatura:** No exponga la cacerola a cambios bruscos de temperatura, como colocarla directamente del congelador al horno.
- **Superficies Calientes:** Las asas de la cacerola pueden calentarse. Utilice siempre guantes de cocina al manipular la cacerola caliente.
- **Limpieza:** Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar el acabado de la cerámica.
- **Monitoreo:** Nunca deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cacerola de Cerámica Staub
- **Diámetro:** 170 mm
- **Material:** Cerámica de alta calidad
- **Color:** Azul oscuro
- **Resistencia a Temperatura:** Apta para horno hasta 250°C

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cacerola del embalaje.
2. Lave la cacerola con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la cacerola sobre una superficie plana y estable, alejada de fuentes de fuego directo o temperaturas extremas.

5. Operación

- Precaliente su horno según la receta que esté utilizando.
- Agregue los ingredientes a la cacerola y tápela adecuadamente si es necesario.
- Coloque la cacerola en el horno, siguiendo las indicaciones de su receta para tiempos de cocción.
- Use guantes de cocina para retirar la cacerola del horno y sirva con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia, jabón suave, y una esponja no abrasiva.
- Evite usar limpiadores de acero o productos que puedan rayar la superficie de cerámica.
- Se recomienda el secado inmediato para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **Fugas de líquido:** Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada.
- **Cocción desigual:** Verifique que la cacerola esté en una superficie plana y que el horno esté calibrado adecuadamente.
- **Manchas difíciles:** Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua como limpiador suave.

8. Desecho

Este producto está destinado a una larga duración; sin embargo, si necesita desecharlo, procure hacerlo de acuerdo con las normativas locales. La cerámica se puede reciclar en algunos centros. Consulte las regulaciones sobre desechos de materiales en su área.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Plat en céramique Staub de 170 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le plat en céramique Staub de 170 mm. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience culinaire, que ce soit pour la cuisson au four, la préparation de plats savoureux ou le service à table. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce plat allie fonctionnalité et esthétique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation de l'appareil : Ce plat en céramique est destiné à une utilisation culinaire uniquement. Ne pas utiliser pour des fins autres que la cuisson.
- Manipulation : Évitez de toucher le plat lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques.
- Choc thermique : Évitez de placer un plat chaud sur un contact froid ou vice versa. Cela pourrait entraîner une fissure de la céramique.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs. Cela peut endommager la surface.
- Stockage : Ne pas empiler d'autres objets lourds sur le plat pour éviter les rayures ou la déformation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Plat en céramique Staub
- Dimensions : 170 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Matériau : Céramique
- Compatibilité : Convient pour le four et les micro-ondes
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et montage

Ce produit ne nécessite pas d'installation compliquée. Suivez les étapes ci-dessous pour préparer votre plat à l'utilisation :

1. Retirez le plat de son emballage.
2. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible.
3. Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement avant la première utilisation.
4. Placez le plat à l'endroit souhaité dans votre cuisine, prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, préchauffez le four si nécessaire selon votre recette.
- Utilisez le plat pour cuire vos plats selon les instructions spécifiques de votre recette.
- Assurez-vous de ne pas dépasser les températures maximales recommandées pour la céramique.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le plat à la main avec une éponge douce et un détergent doux pour prolonger sa durée de vie.
- Pour le lave-vaisselle, placez-le dans la partie supérieure pour éviter tout chocs avec d'autres ustensiles.
- Séchez le plat complètement avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : Fissures apparentes sur le plat
 - Vérifiez que le plat n'a pas été exposé à des changements de température brusques.
- Problème : Aliments collent au plat
 - Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse lors de la préparation.

8. Élimination

Pour éliminer le plat en céramique, assurez-vous qu'il ne soit pas endommagé. Vérifiez les directives locales en matière de recyclage. Ne jetez pas le plat avec vos déchets ménagers.

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 Staub. Nous espérons que ce produit enrichira vos moments culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Casseruola in Ceramica Staub

1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è un prodotto di alta qualità progettato per la preparazione e la cottura di una varietà di piatti. Realizzata in ceramica resistente, è ideale per l'uso in forno, microonde e lavastoviglie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su fonti di calore compatibili.
- Non esporre a sbalzi termici improvvisi.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando caldo.
- Verificare periodicamente lo stato della casseruola e sostituire se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Blu scuro
- Dimensioni: 170 mm di diametro
- Adatta per forno, microonde e lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la casseruola dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la casseruola con acqua calda e detergente neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente prima di utilizzare.
4. Posizionare la casseruola su una superficie piana e stabile.

5. Operazione

1. Preriscaldare il forno se necessario.
2. Preparare il cibo da cuocere nella casseruola.
3. Posizionare la casseruola nel forno o sul fornello.
4. Monitorare la cottura per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la casseruola prima della pulizia.
- Lavare a mano con detergente neutro o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per non graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola si rompe o si scheggia, non utilizzarla.
- In caso di difficoltà durante l'uso, verificare eventuali istruzioni errate di montaggio o utilizzo.

8. Smaltimento

Questa casseruola è riciclabile. Smaltire secondo le normative locali relative ai materiali ceramici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania