

# 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: 1004633

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 230mm - ceramic - cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Casserole Dish 230mm - Ceramic Cherry Red

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Ceramique Casserole Dish. This high-quality ceramic dish is designed for versatile cooking, suitable for stovetop, oven, and table serving. Its beautiful cherry red color adds an aesthetic touch to your kitchen and dining table.

## 2. Safety Information

- Always handle the casserole dish with care to avoid burns or spills.
- Use oven mitts when removing the dish from the oven.
- Do not place the dish directly on a flame or under a broiler.
- Ensure the casserole dish is on a stable surface while in use.
- Allow the dish to cool down before washing or handling.
- Do not use metal utensils, which may scratch the surface.
- Ensure that the dish is used only for its intended purpose and in accordance with the setup provided.

## 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Diameter: 230mm
- Color: Cherry Red
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove the casserole dish from the packaging and inspect for any damage.
- Before first use, wash the dish in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the casserole dish completely before storing or using it.
- Place the dish on a stable, heat-resistant surface when preparing your meal.

## 5. Operation

- Preheat your oven to the desired temperature.
- When cooking on the stovetop, use low to medium heat to prevent thermal shocks.
- Add the ingredients to the casserole dish as per your recipe.
- Once cooking is done, use oven mitts to carefully remove the dish from the heat source.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the dish to cool completely before washing.
- Wash the casserole dish with warm soapy water or place it in the dishwasher.
- For stubborn stains or food residues, soak the dish in warm water before washing.
- Avoid using abrasive cleaners that can scratch the surface.

## 7. Troubleshooting

Problem: Cracks or chips present after use

Solution: Inspect the dish regularly before and after use. If damaged, discontinue use to prevent further breakage.

Problem: Food sticking to the surface

Solution: Use a small amount of oil or butter before cooking to prevent sticking.

Problem: Uneven cooking

Solution: Ensure even distribution of heat by placing the dish on a flat, even surface.

## 8. Disposal

- Dispose of any broken ceramic pieces responsibly.
- Check local regulations for the proper disposal of ceramic products.
- Recycle any usable components if applicable.

## 9. Contact

For further 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

Thank you for choosing the Staub Ceramique Casserole Dish. We hope you enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Staub Keramik Casserole Dish 230mm - Kirschrot

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub Keramik Casserole Dish mit einem Durchmesser von 230 mm in Kirschrot. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Backerlebnisse zu verbessern. Die Casserole ist ideal für Eintöpfe, Aufläufe und vieles mehr.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Das Produkt kann bei Verwendung heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt zwischen heißen Oberflächen und Wasser, um Spritzer und Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einem offenen Feuer oder in der Mikrowelle (es sei denn, spezifisch erlaubt).
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass das Produkt keine Risse oder Beschädigungen aufweist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Durchmesser: 230 mm
- Farbe: Kirschrot
- Ofenfest: Ja (bis 250 °C)
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hitzebeständig: Ja
- Ideal für: Backen, Braten, Schmoren und Servieren

### 4. Aufbau und Installation

1. Nehmen Sie die Casserole aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Casserole gründlich mit warmem Seifenwasser abwaschen und gut abtrocknen.
3. Stellen Sie die Casserole auf eine stabile, hitzebeständige Kochfläche.
4. Platzieren Sie die Casserole in den Ofen oder auf der Herdplatte, wenn Sie damit kochen möchten.

### 5. Bedienung

1. Fügen Sie die gewünschte Zutat in die Casserole hinzu.
2. Stellen Sie die Hitze auf eine mittlere bis hohe Stufe ein, abhängig vom Rezept.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um das Anbrennen der Speisen zu vermeiden.
4. Nach dem Kochen die Casserole vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Casserole nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Casserole mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel oder Bürsten.
- Für die Spülmaschine geeignet, um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Casserole an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Stöße.

### 7. Fehlersuche

- Wenn Ihre Gerichte anhaften, versuchen Sie, die Hitze zu reduzieren oder das Kochgeschirr mit etwas Öl vorzubehandeln.
- Bei sichtbaren Beschädigungen, wie z.B. Rissen, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Keramische Produkte sollten nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Keramische Casserole Schotel 230mm - Kersenrood

## 1. Algemene Informatie

De Staub Keramische Casserole Schotel is ontworpen voor het bereiden en serveren van een verscheidenheid aan maaltijden. Gemaakt van hoogwaardige keramiek, deze schotel biedt uitstekende warmtegeleiding en behoud van temperatuur, waardoor uw gerechten heerlijk en smaakvol blijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de schotel niet met een koud oppervlak in contact komt wanneer deze heet is om barsten te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten of een schone doek bij het hanteren van de hete schotel.
- Laat de schotel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Plaats de schotel niet op een vuurfles of in de magnetron, tenzij specifiek aangegeven.
- Houd de schotel buiten bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Gebruik de schotel niet voor het bereiden van voedsel op directe warmtebronnen zoals een gasbranders of kookplaten.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 230 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Maximum temperatuur: 250°C
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor: Oven en vaatwasser
- Capaciteit: 1,5 liter

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de schotel.
2. Controleer de schotel op eventuele beschadigingen of breuken voor gebruik.
3. Plaats de schotel op een stabiel, vlak oppervlak dat hittebestendig is.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond de schotel bij het gebruik in de oven voor een goede luchtcirculatie.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voorverwarm de oven indien nodig.
- Plaats uw ingrediënten in de schotel.
- Dek indien gewenst de schotel af met een deksel of folie.
- Plaats de schotel voorzichtig in de oven.
- Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van de schotel uit de oven.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de schotel volledig afkoelen voordat je met de schoonmaak begint.
- Reinig de schotel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- De schotel is vaatwasmachinebestendig; echter, handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de schotel op een droge plaats en bescherm tegen stoten of vallen.

## 7. Probleemoplossing

- Barsten of breken: Vermijd plotselinge temperatuurwijzigingen en het in contact komen met koud oppervlak.
- Aankoek of aanbranden van voedsel: Controleer de temperatuurinstellingen van uw oven en gebruik voldoende vet of vloeistof.
- Slechte warmteverdeling: Zorg ervoor dat de schotel niet overbeladen is en dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi de schotel niet in de regulier huishoudelijk afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsstelsel voor informatie over recycling of veilige verwijderingsmethoden voor keramische producten.

## 9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Keramische Casserole Schotel. Wij wensen u veel kookplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Cerámica Staub 230mm - Rojo Cereza

## 1. Información General

Gracias por elegir la cazuela de cerámica Staub. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una cocción óptima y duradera. Su elegante acabado en rojo cereza no solo es atractivo, sino que también realza la presentación de sus platillos.

## 2. Información de Seguridad

- Importante: Para evitar quemaduras, no toque la superficie caliente con las manos desprotegidas.
- Uso en Hornos: La cazuela es apta para horno hasta 260°C. No use el producto en una fuente de calor directo como el fuego, ya que puede dañarse.
- Materiales: La cerámica es resistente, pero puede romperse si se somete a golpes o caídas.
- Limpieza: Siempre deje que la cazuela se enfríe antes de limpiarla. Nunca sumerja un recipiente caliente en agua fría.
- Almacenamiento: Asegúrese de almacenar la cazuela en un lugar seguro para evitar que se caiga o se golpee.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cazuela de Cerámica Staub
- Dimensiones: 230mm de diámetro
- Material: Cerámica de alta calidad
- Color: Rojo cereza
- Apto para: Horno, microondas
- Capacidad: 2.3 litros
- Limpieza: Apta para lavavajillas

## 4. Instalación y Montaje

- Desembalaje: Retire con cuidado la cazuela de la caja. Verifique que no haya daños visibles.
- Colocación: Coloque la cazuela en una superficie plana y resistente al calor.
- Uso en el Horno: Asegúrese de que la rejilla del horno esté colocada en el nivel medio antes de introducir la cazuela.

## 5. Funcionamiento

- Precalentamiento: Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Uso en Cocción: Coloque los ingredientes en la cazuela y cúbrala con su tapa.
- Tiempo de Cocción: Ajuste el tiempo de cocción según la receta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave con agua caliente y jabón suave o use el lavavajillas.
- Manchas Difíciles: Para manchas resistentes, remoje en agua tibia durante unos minutos antes de limpiar.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Déjela secar completamente antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- Aparición de Grietas: Si aparecen grietas, evite usar la cazuela en altas temperaturas.
- Manchas: Si se producen manchas, siga las instrucciones de limpieza indicadas.
- Incompatibilidad con la Cocina: Verifique la temperatura y tipo de cocción adecuado para su uso.

## 8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de cerámica. No lo arroje al reciclaje si tiene partes dañadas.

## 9. Contacto

Para consultas y apoyo, contáctenos:

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

Gracias por elegir el producto Staub. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la casserole en céramique Staub 230 mm - Rouge Cerise

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer des plats savoureux tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine. Fabriquée en céramique de haute qualité, elle offre une répartition uniforme de la chaleur et une durabilité exceptionnelle.

## 2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser la casserole, lire attentivement le manuel.
- Ne pas utiliser la casserole sous un grill ou à feu direct.
- Ne pas exposer la casserole à des chocs thermiques.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Ne pas laisser la casserole sans surveillance lorsqu'elle est en usage.
- Ne jamais immerger la casserole chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole en céramique Staub
- Diamètre : 230 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge Cerise
- Utilisation : Tous feux
- Dimension (L x l x h) : 230 mm x 230 mm x 130 mm
- Poids : 1.5 kg

## 4. Configuration et installation

1. Retirer l'emballage de la casserole.
2. Inspecter la casserole pour tout dommage éventuel. Ne pas utiliser si endommagée.
3. Laver la casserole à l'eau tiède et au savon doux avant la première utilisation.
4. Placer la casserole sur une surface plane et stable de la cuisinière ou dans le four.
5. S'assurer que la casserole est compatible avec le type de chaleur utilisé.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffer la casserole à feu doux à moyen.
2. Ajouter les ingrédients selon votre recette.
3. Cuisiner à couvert si nécessaire pour une cuisson uniforme.
4. Ajuster la température si besoin, en évitant les températures extrêmes.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir complètement la casserole après utilisation.
- Laver à la main avec une éponge douce et du savon. Les produits abrasifs peuvent endommager la finition.
- Ne pas tremper la casserole dans l'eau pendant une longue période.
- Pour un nettoyage en profondeur, utiliser du bicarbonate de soude, puis rincer soigneusement.
- Stocker la casserole dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Si la casserole présente des fissures, ne pas l'utiliser.
- Pour les taches tenaces, utiliser un mélange de vinaigre et d'eau.
- Si vous rencontrez un problème qui ne peut être résolu, consulter le point de contact pour assistance.

## 8. Élimination

Ne pas jeter la casserole dans les déchets ménagers. Vérifier les réglementations locales concernant l'élimination des produits en céramique. La casserole doit être recyclée conformément aux normes en vigueur.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour votre cuisine. Profitez de votre expérience culinaire !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

La casseruola in ceramica Staub è un prodotto di alta qualità, progettato per garantire prestazioni eccellenti in cucina. È realizzata in ceramica di alta resistenza e progettata per la cottura uniforme, permettendo di esaltare il sapore degli alimenti. La sua finitura di colore rosso ciliegia non solo la rende esteticamente gradevole, ma facilita anche la presentazione in tavola.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore indicate: fornelli a gas, elettrici, in ceramica e forno.
- Non utilizzare direttamente su una fonte di calore senza ingredienti.
- Evitare sbalzi termici per prevenire rotture. Non immergere la casseruola calda in acqua fredda.
- Maneggiare con attenzione, poiché il prodotto può scaldarsi durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- Non utilizzare abrasive o strumenti appuntiti sulla superficie interna della casseruola per evitare graffi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di rotture o schegge, non utilizzare il prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 230 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Rosso ciliegia
- Resistente al calore fino a 260°C
- Lavabile in lavastoviglie
- Adeguato per l'uso in forno

### 4. Installazione e Setup

La casseruola in ceramica non richiede installazione. Prima dell'uso, lavare la casseruola con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima di utilizzare per la prima volta. Assicurarsi di posizionarla su una superficie piana e stabile durante l'uso.

### 5. Funzionamento

Per utilizzare la casseruola, aggiungere gli ingredienti desiderati e coprire con il coperchio. Posizionare la casseruola sulla fonte di calore selezionata. Regolare la temperatura secondo la ricetta fornita. Per un miglior risultato, è consigliato preriscaldare il forno quando si utilizza in cottura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

Dopo l'uso, lasciare raffreddare la casseruola. Lavare a mano con acqua e sapone o riporre in lavastoviglie. Evitare l'uso di strumenti abrasivi per la pulizia. Conservare la casseruola in un luogo asciutto, lontano da fonti di umidità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la casseruola presenta crepe o schegge, sospendere immediatamente l'uso.
- In caso di difficoltà nel rimuovere residui di cibo, utilizzare acqua calda e lasciare in ammollo prima della pulizia.
- Se il coperchio non si adatta correttamente, assicurarsi che non ci siano residui di cibo che ostruiscano la chiusura.

### 8. Smaltimento

A fine vita, smaltire la casseruola in ceramica secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettarla in contenitori di riciclaggio per vetro se non espressamente autorizzato.

### 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