

# 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: 1004635**

**STAUB | CERAMIQUE - Casserole dish - 230mm - Ceramic - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Céramique Casserole Dish 230mm - Dark Blue

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Céramique Casserole Dish. This premium ceramic cookware is designed for perfect cooking results and elegant serving on any table. With its vibrant dark blue finish and robust design, it is suitable for all types of cooking, including oven and microwave use. Please read this manual carefully before use to ensure safety and proper handling of the product.

### 2. Safety Information

- Always handle the casserole dish with care to avoid breakage.
- Use oven mitts when removing the dish from the oven, as it becomes extremely hot during cooking.
- Do not expose the casserole dish to direct flame or stove burners.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot dish directly into cold water or vice versa, to prevent cracking.
- Ensure the dish is placed on a stable surface before use to prevent accidental spills.
- Keep the product out of the reach of children to avoid accidents or injuries.

### 3. Product Specifications

- Model: Staub Céramique Casserole Dish
- Material: Ceramic
- Diameter: 230mm
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: [Insert weight if available]
- Capacity: [Insert capacity if available]

### 4. Setup and Installation

No setup or installation is required for this casserole dish. Simply remove it from the packaging and inspect for any damages. Ensure the dish is clean before use.

### 5. Operation

- Preheat your oven according to your recipe's instructions.
- Place your ingredients into the casserole dish.
- Cover with a lid if specified by your recipe to retain moisture.
- Insert the casserole dish into the oven. Use the appropriate temperature recommended for your cooking method.
- Monitor cooking times closely for desired doneness. Use oven mitts to handle the dish upon removal.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the casserole dish to cool completely before cleaning.
- Wash the dish in warm soapy water or place it in the dishwasher.
- For stubborn stains, soak the dish in warm water before gently scrubbing with a non-abrasive sponge.
- Do not use metal utensils to avoid scratching the surface.
- Store the casserole dish in a cool, dry place. Avoid stacking other items directly on top to preserve the finish.

### 7. Troubleshooting

- For scratches: Avoid using metal utensils. Use wooden or silicone utensils for serving.
- For discoloration: Regular cleaning after every use will prevent staining.
- If the dish cracks: Discontinue use and replace. Always avoid extreme temperature changes.

### 8. Disposal

This product is made of ceramic and can be disposed of in accordance with local waste regulations. Do not dispose of in regular household waste. Check for recycling options available in your area.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 Staub. Enjoy cooking with your new casserole dish!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Ceramique Auflaufform 230 mm - Dunkelblau

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Ceramique Auflaufform ist ideal für das Braten, Backen und Servieren von köstlichen Gerichten. Hergestellt aus hochwertiger Keramik, verbindet sie Ästhetik mit Funktionalität und sorgt dafür, dass Ihre Speisen gleichmäßig garen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den hausgebrauch geeignet.
- Temperaturbereich: Nicht über 250°C1 verwenden.
- Hitzequelle: Führen Sie keinen direkten Kontakt mit einer Feuerquelle, wie einem offenen Feuer, durch.
- Kühlung: Vor dem Kontakt mit kaltem Wasser oder Kälte abkühlen lassen, um Risse zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Dunkelblau
- Durchmesser: 230 mm
- Hitzebeständig: Ja (bis 250°C)
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Ofensicher: Ja
- Vollständige Produktart: Auflaufform

## 4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Auflaufform auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Form gründlich reinigen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, indem Sie die Form nicht direkt von der Kühlung in den heißen Ofen setzen.

## 5. Betrieb

- Benutzen Sie die Auflaufform für verschiedene Kochmethoden: Backen, Schmoren oder Servieren.
- Stellen Sie sicher, dass die Form vor dem Gebrauch gut gefettet ist, um ein Ankleben der Speisen zu verhindern.
- Beim Einsetzen in den Ofen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Sie können die Auflaufform in der Spülmaschine reinigen oder mit warmem Seifenwasser von Hand abwaschen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Speisen kleben fest.
  - Lösung: Verwenden Sie beim nächsten Gebrauch ein wenig mehr Fett oder Öl in der Form.
- Problem: Risse oder Sprünge in der Keramik.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung gemäß den Sicherheitsrichtlinien und vermeiden Sie extreme Temperaturwechsel.

## 8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung der Auflaufform beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Die Keramik ist als Sondermüll zu entsorgen, wenn sie repariert oder recyceln nicht mehr möglich ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

1 Beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen der jeweiligen Kochvorrichtung.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Casserole Dish 230mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Casserole Dish. Dit hoogwaardige keramische product is ontworpen voor zowel elegant serveren als het bereiden van heerlijke maaltijden. Deze casserole biedt een perfecte warmteverdeling en is geschikt voor alle soorten kookplaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product niet als het zichtbaar beschadigd is.
- Laat de casserole niet zonder toezicht op een warmtebron staan.
- Gebruik ovenwanten of een doek bij het hanteren van de hete casserole.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de casserole langzaam afkoelen na gebruik om barsten te voorkomen.

## 3. Product specificaties

- Model: Staub Ceramique Casserole Dish
- Afmeting: 230 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor: Oven, vaatwasser, en koelkast
- Capaciteit: 2.2 liter
- Gewicht: 1.5 kg
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de casserole op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat of oven goed schoon is voordat u de casserole plaatst.
3. Gebruik geen open vuur direct onder de casserole om schade te voorkomen.
4. Bij gebruik in de oven, zorg ervoor dat de temperatuur niet boven de 220°C komt.

## 5. Gebruik

- Voorbak voedingsmiddelen voordat u ze in de casserole plaatst voor een betere smaak.
- Vul de casserole niet meer dan 2/3 vol om overkoken te voorkomen.
- Controleer altijd de kooktijd en temperatuur, afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de casserole volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons voor reiniging.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- De casserole is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Casserole barst tijdens het koken.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de casserole langzaam is opgewarmd en niet onderhevig is aan plotselinge temperatuurveranderingen.
- Probleem: Voedsel blijft plakken.
  - Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet bij het bereiden van voedsel.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de plaatselijke wetgeving voor keramische materialen.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste verwijdering van keramische artikelen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of 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 del Producto: Cazuela de Cerámica Staub 230mm Azul Oscuro

## 1. Información General

La cazuela de cerámica Staub es ideal para la cocción y presentación de tus platos favoritos. Su elegante diseño y su durabilidad la convierten en una herramienta imprescindible en cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina.
- **Temperaturas:** No exceda la temperatura máxima recomendada de 220 °C para evitar daños.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto con superficies calientes. Use guantes aptos para el horno al manipular la cazuela.
- **Desgaste:** Inspeccione la cazuela regularmente por si presenta signos de desgaste o daño. No utilice si está dañada.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 230 mm
- **Material:** Cerámica
- **Color:** Azul oscuro
- **Uso:** Apto para horno, microondas, y lavavajillas
- **Capacidad:** Ideal para guisos, sopas y otros platos complejos.

## 4. Configuración e Instalación

1. **Limpieza Inicial:** Lave la cazuela con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
2. **Secado:** Seque bien con un paño suave.
3. **Colocación en el Horno:** Coloque la cazuela en el horno frío. Ajuste la temperatura a la deseada mientras aún está vacía.
4. **Evitar Cambios Rápidos de Temperatura:** No coloque la cazuela caliente sobre superficies frías o húmedas.

## 5. Funcionamiento

- **Calentamiento:** Precaliente el horno antes de colocar la cazuela.
- **Cocción:** Coloque los ingredientes dentro de la cazuela y siga las recetas sugeridas.
- **Monitoreo:** Verifique el progreso de la cocción regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Lave la cazuela con una esponja suave para evitar rayones.
- **No Usar Productos Abrasivos:** Evite usar estropajos duros y limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Asegúrese de que la cazuela esté completamente seca antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- **Manchas Difíciles:** Para manchas persistentes, remoje en agua tibia con un poco de detergente y limpie con una esponja suave.
- **Rodajas Quebradas:** Si la cazuela se quiebra, no use la pieza. Contacte con el servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Deseche este producto de acuerdo con las regulaciones locales en materia de residuos. No lo arroje a la basura común, ya que puede ser reciclable.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nuestro servicio al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel Produit pour la Casserole en Céramique Staub - 230mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole en céramique Staub. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle avec des matériaux de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre casserole.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez uniquement pour la cuisson sur des plaques de cuisson ou dans des fours. Ne pas placer directement sur une source de chaleur.
- Chauffage : Évitez de surchauffer la casserole à vide. Cela peut endommager le revêtement.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez ce produit hors de la portée des enfants lorsque celui-ci est chaud.
- Nettoyage : Ne pas immerger la casserole chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Éclats et fissures : Vérifiez régulièrement l'état de la casserole pour éviter tout éclat ou fissure qui pourrait poser des risques.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

Casserole en céramique Staub - 230mm

- Matériau : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Dimensions : 230mm de diamètre
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Convient tous les types de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la casserole de l'emballage. Vérifiez que tous les éléments sont présents et en bon état.
2. Lavage : Lavez la casserole à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour éliminer les résidus d'usine.
3. Emplacement : Placez la casserole sur une surface plane de votre plaque de cuisson ou dans votre four.

## 5. Utilisation

1. Chauffage : Préchauffez la casserole à feu moyen pour une cuisson optimale. Ne pas dépasser la chaleur maximale recommandée.
2. Cuisson : Ajoutez vos ingrédients et suivez la recette souhaitée. Assurez-vous de ne pas surcharger la casserole.
3. Surveillance : Surveillez la cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la casserole après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que la casserole est complètement sèche avant de la ranger.

## 7. Dépannage

- Décoloration : Peut être causée par des aliments acides. Nettoyez avec du bicarbonate de soude et de l'eau.
- Éclats : Si la casserole présente des éclats ou des fissures, cessez son utilisation immédiate et contactez le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la casserole avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des produits en céramique et recyclez conformément aux conseils locaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

# 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 cottura e la preparazione di una varietà di piatti. Realizzata in ceramica resistente, è ideale per l'uso su piani cottura e in forno. Le sue caratteristiche di design elegante e funzionalità la rendono un elemento essenziale per ogni cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per scopi culinari. Non utilizzare su fiamme dirette o sul grill.
- Temperatura: Non superare la temperatura massima raccomandata per evitare danni alla ceramica.
- Maniglie: Le maniglie possono diventare calde. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Rottura: La ceramica è fragile. Maneggiare con attenzione per evitare rotture.
- Pulizia: Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi. Evitare l'uso di detergenti abrasivi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 230 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Blu scuro
- Resistenza al calore: Fino a 250°C
- Compatibile con: Piani cottura elettrici, a gas, e induzione
- Quantità: Capacità per 4 porzioni

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la casseruola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare la casseruola su una superficie piana e asciutta.
3. Non posizionare la casseruola su fiamme dirette o sui piani cottura caldi prima di aver aggiunto gli ingredienti.
4. Se utilizzata in forno, pre-riscaldare il forno secondo le esigenze della ricetta.

## 5. Operazione

- Aggiungere ingredienti come richiesto dalla ricetta.
- Coprire con il coperchio se disponibile, per una cottura uniforme.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Non immergere in acqua fredda se è calda per evitare rotture.
- Asciugare completamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Crepe o scheggiature: Se la casseruola presenta crepe, non utilizzarla per evitare perdite di liquidi.
- Rimovibili difficili da lavare: Se c'è cibo incrostato, immergere in acqua calda con sapone per facilitarne la pulizia.
- Impossibile raggiungere la temperatura: Controllare la sorgente di calore e assicurarsi che sia impostata correttamente.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di materiali ceramici. Non gettare la casseruola nel contenitore della plastica o del vetro.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania