

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: 1004650

STAUB | CERAMIQUE - Cake tin - Ø 240mm - Ceramic - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cake Tin Ø 240mm (Ceramic, Dark Blue)

1. General Information

Thank you for your purchase of the Staub Ceramique Cake Tin Ø 240mm in Dark Blue. This high-quality ceramic bakeware is ideal for baking and serving delicious cakes, quiches, and other dishes. Staub is renowned for its durable, multipurpose cookware that combines functional design with aesthetic appeal.

2. Safety Information

- Ensure that the product is used only for its intended purpose as specified in this manual.
- Avoid placing the ceramic cake tin directly on a flame or under a broiler.
- Allow the cake tin to cool before handling to avoid burns or injury.
- Use oven mitts when removing the cake tin from the oven to protect your hands from heat.
- Do not use metal utensils as they may scratch or damage the ceramic coating.
- Always check that the product is free of defects before use. If damaged, do not use the product.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Dark Blue
- Diameter: Ø 240mm
- Capacity: Suitable for cakes and quiches
- Oven Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Before first use, rinse the cake tin with warm water and mild detergent, then dry thoroughly.
2. For optimal non-stick performance, lightly grease the interior with butter or cooking spray.
3. Place the cake tin in a dry, flat area before baking. Ensure your oven is clean and free of any debris.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature as per your recipe.
2. Prepare your cake or quiche mixture.
3. Pour the mixture into the greased cake tin, filling it no more than 2/3 full to allow for rising.
4. Place the cake tin on the middle rack of the preheated oven.
5. Bake according to the recipe's instructions.
6. Once baked, remove from the oven using oven mitts, and allow it to cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cake tin to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to avoid scratching.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The cake tin is dishwasher safe, but hand washing is recommended for longevity.
- Avoid sudden temperature changes as this may cause cracking.

7. Troubleshooting

- If baked goods stick to the tin: Ensure proper greasing before use and avoid metal utensils which may scratch the ceramic.
- If the cake tin appears discolored after use: This is typical of ceramic materials; soak the tin in baking soda and water solution to restore its appearance.
- If cracks or chips are noticed: Discontinue use to prevent injury and contact customer service for advice.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly when no longer in use. As ceramic is not biodegradable, consider recycling options available in your local area. If damaged, verify local guidelines for disposal of ceramic materials.

9. Contact

For questions or concerns, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your culinary creations!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Staub Keramik Kuchenform Ø 240 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub Keramik Kuchenform. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung köstlicher Desserts und herzhaften Gerichten zu helfen. Die Kuchenform besteht aus strapazierfähiger Keramik, die gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Backergebnisse gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

- Diese Kuchenform ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie die Form nicht auf einer offenen Flamme oder einem direkten Heizkörper.
- Stellen Sie sicher, dass die Form vor dem Befüllen nicht beschädigt oder rissig ist.
- Verwenden Sie die Form nicht, wenn sie abgekühlt ist, um Bruch oder Risse zu vermeiden.
- Lassen Sie die Form vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie die Kuchenform außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Kuchenform aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf sichtbare Schäden.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie die Kuchenform auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche.
4. Vor der ersten Benutzung empfiehlt es sich, die Form mit warmem Seifenwasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen.
5. Backofen vorheizen: Welches Rezept auch immer beabsichtigt wird, heizen Sie den Backofen auf die erforderliche Temperatur vor.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Kuchenform mit Ihrem bevorzugten Rezept nach den Anweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Form nicht überfüllen, um ein Überlaufen während des Backens zu vermeiden.
- Stellen Sie die Form vorsichtig in den vorgeheizten Ofen und backen Sie gemäß dem jeweiligen Rezept.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Form nach dem Backen herauszunehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Kuchenform nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lagern Sie die Kuchenform an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeitsansammlungen zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Kuchenform ist gerissen.
Lösung: Überprüfen Sie Temperaturänderungen. Lassen Sie die Form beim Ausschalten des Ofens abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Problem: Lebensmittel haften an der Form.
Lösung: Achten Sie darauf, genügend Fett oder Backpapier zu verwenden, und vermeiden Sie es, die Form abrupt zu kühlen.

8. Entsorgung

Dieser Artikel ist am Ende seiner Lebensdauer recyclebar. Bitte entsorgen Sie die Form gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikabfälle oder bringen Sie sie zu einer speziellen Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de STAUB Keramische Taartvorm Ø 240 mm - Donkerblauw

1. Algemene Informatie

De STAUB keramische taartvorm is ontworpen voor het bakken van heerlijke taarten en desserts. Deze hoogwaardige keramische vorm garandeert een gelijkmatige warmteverdeling en zorgt voor perfecte bakresultaten. De stijlvolle donkerblauwe kleur maakt het een aantrekkelijke aanvulling op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze taartvorm is alleen geschikt voor gebruik in de oven en niet voor gebruik op een kookplaat of grill.
- Voorkom plotselinge temperatuurschommelingen; plaats de koude vorm niet in een voorverwarmde oven.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete taartvorm.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Laat de taartvorm altijd afkoelen voordat u deze onder koud water plaatst.
- Bewaar de taartvorm op een veilige plek om breuk te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Diameter: Ø 240 mm
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor alle soorten ovens
- Vaatwasserbestendig
- Ovenbestendig tot 250°C
- Gewicht: 1,3 kg

4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat uw oven schoon is voordat u de taartvorm plaatst.
- Verhit de oven voor op de gewenste temperatuur volgens uw recept.
- Plaats de taartvorm op een bakplaat voor extra stabiliteit tijdens het in de oven zetten en verwijderen.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de taartvorm in en uit de oven haalt.

5. Bediening

- Volg het recept voor uw taart en bereid de ingrediënten voor.
- Giet het beslag in de taartvorm en zorg ervoor dat deze gelijkmatig is verdeeld.
- Plaats de taartvorm in de voorverwarmde oven en bak volgens de aanbevolen baktijd op het recept.
- Controleer de gaarheid met een satéprikker; deze moet er schoon uitkomen als de taart klaar is.

6. Reinigen en Onderhouden

- Laat de taartvorm volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel om de taartvorm met de hand te reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- De taartvorm is ook vaatwasserbestendig voor eenvoudig onderhoud.

7. Probleemoplossing

- Taart kleeft aan de vorm: Zorg ervoor dat u de vorm goed invet of bestuif met bloem voordat u het beslag toevoegt.
- Ongelijke bakresultaten: Controleer of de oven correct is voorverwarmd en gebruik een bakplaat voor een stabielere opslag.
- Breuk of schade: Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen en gebruik de juiste gereedschappen voor reinigen en serveren.

8. Afvoer

- Deze keramische taartvorm kan volledig worden gerecycled. Controleer de lokale richtlijnen voor het afvoeren van keramiek en zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt verwerkt.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de producto para el Molde de Pastel de Cerámica Staub Ø 240mm

1. Información General

Gracias por adquirir el Molde de Pastel de Cerámica Staub. Este producto ha sido diseñado para brindarle una experiencia excepcional en la preparación y cocción de pasteles. Fabricado con cerámica de alta calidad, este molde es ideal para una amplia variedad de creaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este molde está diseñado exclusivamente para uso en horno. No lo use en estufas, microondas ni sobre fuego directo.
- Temperaturas: Resiste temperaturas de hasta 250°C. No exponga el molde a altas temperaturas de manera repentina.
- Manipulación: Evite cambios bruscos de temperatura. No coloque el molde caliente sobre superficies frías o húmedas.
- Superficies: Use siempre utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones en la superficie.
- Niños: Mantenga el molde fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Limpiadores: No utilice limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Diámetro: 240 mm
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: Apto para recetas de hasta 1.5 litros
- Aptitud: Apto para lavavajillas, horno y congelador
- Peso: 1.5 kg

4. Instalación y Configuración

El Molde de Pastel de Cerámica Staub no requiere instalación. Asegúrese de tener un horno limpio y libre de obstrucciones antes de usar el molde. Siga estos pasos para prepararlo para su primer uso:

1. Lave el molde con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y seque completamente.
2. Unte una fina capa de aceite o mantequilla en el interior del molde para facilitar la extracción del pastel.
3. Precaliente el horno a la temperatura deseada según la receta.

5. Funcionamiento

Para usar el molde:

1. Prepare su mezcla de pastel según la receta deseada.
2. Vierta la mezcla en el molde preparado.
3. Coloque el molde en el horno precalentado y ajuste el temporizador según las instrucciones de la receta.
4. Verifique la cocción utilizando un palillo: si sale limpio, el pastel está listo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que el molde se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. Puede incluir el uso de esponjas suaves.
- Si utiliza el lavavajillas, coloque el molde en la rejilla superior.
- Almacene en un lugar seco y libre de humedad.

7. Resolución de Problemas

- El pastel se adhiere al molde: Asegúrese de haber engrasado adecuadamente el molde antes de verter la mezcla.
- Grietas o astillas: Evite cambios bruscos de temperatura y no utilice utensilios afilados en la superficie del molde.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el molde en un punto de reciclaje de cerámica o en un centro de desechos de su localidad. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Moule à Gâteau en Céramique Staub Ø 240mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Moule à Gâteau en Céramique Staub Ø 240mm. Ce produit est conçu pour une utilisation en cuisine afin de préparer et cuire divers types de gâteaux et desserts. Sa fabrication en céramique haute qualité garantit une diffusion uniforme de la chaleur, un démoulage facile et une durabilité à long terme.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Ne pas utiliser le moule à gâteau à des températures supérieures à 250°C.
- Ne pas placer le moule directement sur une source de chaleur, comme une plaque de cuisson.
- Laissez le moule refroidir complètement avant de le laver pour éviter les chocs thermiques.
- Manipulez le produit avec précaution afin d'éviter les cassures et les blessures.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer la surface du moule.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Présentation et Spécifications

- Diamètre : Ø 240mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Bleu foncé
- Usage : Four, four micro-ondes
- Résistance thermique : Jusqu'à 250°C
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Poids : 1,5 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le moule de son emballage en veillant à ne pas utiliser d'objets tranchants pour éviter de rayer la surface.
2. Vérification : Inspectez le moule pour tout dommage éventuel. En cas de défaut, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Préparation de l'espace : Placez le moule sur une surface plane et stable, à proximité de votre four pour la cuisson.
4. Préchauffage : Si nécessaire, préchauffer votre four selon les instructions de votre recette.

5. Opération

- Utilisez le moule pour préparer vos recettes selon les instructions. Beurrez ou chemisez le fond si désiré pour un démoulage facile.
- Suivez les temps de cuisson recommandés pour votre recette, en adaptant si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le moule à la main ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce et un liquide vaisselle pour éviter de rayer la surface.
- Évitez les produits abrasifs ou les tampons à récurer.

7. Dépannage

- Problème de démoulage : Si le gâteau reste collé, assurez-vous de bien beurrer ou fariner le moule avant la cuisson.
- Casse du moule : En cas de casse, ne pas essayer de réparer le moule et jetez-le pour éviter les blessures.

8. Élimination

- Ce produit est en céramique ; lors de son élimination, veillez à respecter les réglementations locales concernant les matériaux réutilisables ou recyclables.
- Ne pas jeter avec les déchets ménagers. Apportez au centre de tri approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Stampo per Torta in Ceramica Staub, dimensione Ø 240mm, colore blu scuro. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura uniforme e una presentazione elegante per le vostre creazioni culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di leggere attentamente tutte le avvertenze prima dell'uso.

- Uso della ceramica: Non utilizzare mai il prodotto su fonti di calore diretto come piani cottura o barbecue.
- Temperature: Non superare la temperatura massima di 260°C.
- Maneggio: Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Pulizia: Evitare l'uso di prodotti abrasivi o spugnette ruvide per non danneggiare la superficie smaltata.
- Usura: Ispezionare regolarmente il prodotto per segni di usura o danni; non utilizzare se presenta rotture.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Stampo per Torta in Ceramica Staub
- Dimensioni: Ø 240mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Blu scuro
- Resistenza al calore: Fino a 260°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, si raccomanda però il lavaggio a mano per garantire una durata più lunga.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione con attenzione, evitando di danneggiarlo.
2. Non è necessaria alcuna installazione; il prodotto è pronto all'uso immediato.
3. Prima del primo utilizzo, lavare il prodotto con acqua calda e sapone neutro.
4. Asciugare completamente prima di riporlo.

5. Operazione

- Preparare l'impasto seguendo la ricetta desiderata.
- Imburrare leggermente il fondo e i lati dello stampo per facilitare la rimozione della torta.
- Versare l'impasto nello stampo e cuocere secondo le indicazioni della ricetta, assicurandosi di non superare i 260°C.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato, evitando l'uso di pagliette abrasive.
- Può essere lavato in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarlo a mano per preservarne il colore e la qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La torta si attacca al fondo dello stampo.
- Soluzione: Assicuratevi di imburrare o infarinare bene lo stampo prima di versare l'impasto.
- Problema: Il prodotto mostra segni di scheggiatura.
- Soluzione: Esaminare il prodotto e non utilizzare se presenta rotture. Contattare il nostro servizio clienti.

8. Smaltimento

Quando non è più necessario, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. La ceramica non è riciclabile, quindi si raccomanda di conferirla in discariche autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania