

# 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: 1004654**

**STAUB | CERAMIQUE - Cake tin - Ø 280mm - ceramic - cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cake Tin - Ø 280mm - Ceramic - Cherry Red

---

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Ceramique Cake Tin. This high-quality ceramic cake tin is designed to deliver exceptional baking results. Its striking cherry red finish adds a touch of elegance to your kitchen while ensuring even heat distribution for perfect baking.

---

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cake tin with care, especially when hot. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Oven Use: Suitable for use in the oven. Do not exceed the oven temperature of 250°C (480°F).
- Stovetop Use: This cake tin is not suitable for use on stovetops or under a grill.
- Thermal Shock: Avoid drastic temperature changes. Do not take the cake tin from the freezer to the oven directly. Allow it to reach room temperature before baking.
- Cleaning Safety: Use caution when cleaning. Do not use abrasive cleaners or metal utensils to prevent scratches.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use.

---

## 3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Dimensions: Ø 280 mm
- Oven Safe: Yes, up to 250°C (480°F)
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Non-Stick: Yes
- Weight: Approximately 1.5 kg

---

## 4. Setup and Installation

1. Preparation Area: Select a clean, dry area on a stable countertop to work with.
2. Initial Cleaning: Wash the cake tin with mild soap and warm water before first use. Rinse thoroughly and dry.
3. Calibration Check: Ensure your oven is calibrated correctly to maintain the accurate temperature for baking.

---

## 5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature as per your recipe.
2. Prepare your batter according to the recipe.
3. Pour the batter into the cake tin, filling it no more than 2/3 full to allow for rising.
4. Place the cake tin in the preheated oven and bake according to your recipe's instructions.
5. Once baking is complete, use oven mitts to carefully remove the cake tin from the oven.
6. Allow the cake to cool in the tin for a few minutes before transferring to a wire rack.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cake tin to cool completely after use before cleaning.
- Wash the cake tin with warm water and mild soap. You may also use a soft sponge for cleaning.
- For tough stains, soak the tin in warm soapy water before scrubbing.
- It is dishwasher safe; place it securely to avoid movement that could lead to breakage.
- Store the cake tin in a dry place, preferably stacked or within another dish to prevent damage.

---

## 7. Troubleshooting

- Sticking: If your cakes are sticking, ensure you are using enough greasing or choose recipes suited for non-stick

cookware.

- Uneven Baking: Check that your oven is properly calibrated and avoid opening the oven door too frequently while baking.
- Cracks in Ceramics: Avoid thermal shock. Never move the cake tin from extreme cold to extreme heat.

---

## 8. Disposal

This product is made of ceramic and can be disposed of in accordance with local regulations for ceramic materials. Do not dispose of in regular household waste. Check with local recycling facilities for proper disposal procedures.

---

## 9. Contact

For inquiries or support regarding the Staub Ceramique Cake Tin, please reach out to us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Thank you for choosing Staub, and happy baking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Kuchenform Ø 280mm - Keramik Kirsche Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Keramik Kuchenform Ø 280mm ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das sowohl für die Zubereitung als auch für das Servieren von köstlichen Gerichten konzipiert ist. Hergestellt aus langlebiger, hochwertiger Keramik, sorgt sie für gleichmäßiges Garen und eine ansprechende Präsentation.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Kuchenform nur im Backofen, Mikrowelle oder zum Servieren.
- Die Form darf nicht auf dem Herd oder in anderen Wärmequellen verwendet werden.
- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Vermeiden Sie den plötzlichen Temperaturwechsel, da dies zu Rissen in der Keramik führen kann.
- Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie die Form von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei unsachgemäßer Verwendung kann die Form zerbrechen oder springen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Kirschrot
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Gefrierschrankgeeignet: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch die Form gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie die Form mit einem weichen Tuch ab.
3. Optional: Vor dem ersten Gebrauch kann die Form für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen erhitzt werden, um ihre Funktionalität zu verbessern.
4. Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund zur Benutzung der Form.

## 5. Bedienung

1. Bereiten Sie die Zutaten wie im Rezept angegeben vor.
2. Gießen Sie die Masse in die vorgeheizte Kuchenform.
3. Stellen Sie die Form in den Backofen und backen Sie nach Anleitung.
4. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Form sicher aus dem Ofen zu nehmen.
5. Lassen Sie den Kuchen in der Form abkühlen, bevor Sie ihn herausnehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch komplett abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Die Form kann in der Spülmaschine gereinigt werden, beachten Sie jedoch die Empfehlungen des Herstellers.
- Lagern Sie die Form an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Keramikform hat Risse oder ist zerbrochen.  
Lösung: Überprüfen Sie die verwendeten Temperaturen und ob plötzliche Temperaturwechsel vermieden wurden. Verwenden Sie die Form gemäß den Sicherheitsinformationen.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.  
Lösung: Verwenden Sie beim Backen Backpapier oder fetten Sie die Form leicht ein.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Form gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikwaren. Zerbrochene Keramik sollte mit Vorsicht behandelt und sicher verpackt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Keramische Cakevorm Ø 280 mm - Kersenrood

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Staub keramische cakevorm. Dit product is ontworpen voor het bereiden van heerlijke cakes en andere baksels. De hoogwaardige keramische materialen zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoud van de smaak.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cakevorm nooit op een directe bron van warmte (zoals een open vlam).
- Plaats de cakevorm niet in de magnetron tenzij specifiek aangegeven.
- Laat de cakevorm niet in direct zonlicht staan, dit kan de kwaliteit van het keramiek beïnvloeden.
- Gebruik geen metalen schurende middelen om te reinigen, dit kan de oppervlakte beschadigen.
- Zorg ervoor dat de cakevorm niet in contact komt met een plotselinge temperatuurverandering zoals sterk koude of warme vloeistoffen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen om letsel of schade te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor oven tot 250°C

## 4. Installatie en Set-up

De installatie van de Staub keramische cakevorm is zeer eenvoudig:

1. Verwijder de cakevorm uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Was de cakevorm met warm water en een mild afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de cakevorm op een vlakke en stevige ondergrond voordat u begint met bakken.

## 5. Bediening

1. Voor het beste bakresultaat, verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur.
2. Vet de cakevorm licht in met boter of olie voor een gemakkelijke loslaat.
3. Giet het beslag in de cakevorm en zorg ervoor dat deze gelijkmatig verdeeld is.
4. Plaats de cakevorm voorzichtig in de voorverwarmde oven.
5. Volg de baktijden van uw recept voor optimaal resultaat.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cakevorm volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met een zachte spons en warm water.
- Gebruik een mild afwasmiddel om hardnekkige resten te verwijderen.
- Vermijd schurende middelen en agressieve chemicaliën om schade te voorkomen.
- U kunt de cakevorm ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Als de cake aan de vorm plakt, probeer de cakevorm de volgende keer te vetten voordat u het beslag toevoegt.
- Bij barsten of schilferen van de keramiek, stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Voor ongelijke baktijden, controleer de oven op gelijkmatige verwarming en past u de baktijd aan.

## 8. Afvoer

Houd rekening met het milieu bij het afvoeren van uw oude product en volg de lokale regelgeving voor het weggooien van keramische materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons contacteren:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Molde para Pasteles Cerámico Staub - 280mm - Rojo Cereza

## 1. Información General

El molde para pasteles cerámico Staub de 280 mm es una herramienta de cocina diseñada para crear deliciosos pasteles y gratinados. Su construcción de cerámica garantiza una cocción uniforme y un fácil desmoldeo, contribuyendo a una experiencia de horneado placentera.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este molde está diseñado únicamente para su uso en hornos y no debe ser utilizado en fogones ni microondas.
- Temperatura máxima: No exceda la temperatura máxima recomendada de 250°C (482°F).
- Manejo: Utilice guantes o agarraderas cuando retire el molde del horno, ya que puede estar muy caliente.
- Superficies frías: Evite colocar el molde caliente sobre superficies frías o húmedas para prevenir que se agriete.
- Limpieza: No utilice esponjas abrasivas ni limpiadores fuertes, ya que pueden dañar la superficie del molde.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica de alta calidad
- Color: Rojo cereza
- Diámetro: 280 mm
- Peso: 1.58 kg
- Resistencia: A prueba de microondas y horno hasta 250°C
- Compatibilidad: Acondicionado para el uso en lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el molde de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Verificación: Inspeccione el molde en busca de daños visibles. Si encuentra alguna imperfección, no lo use y comuníquese con el punto de compra.
3. Colocación: Coloque el molde sobre una superficie estable y resistente al calor para prepararse para su uso.

## 5. Operación

1. Precalentamiento: Precaliente el horno a la temperatura deseada, no superior a 250°C.
2. Preparación de la mezcla: Prepare su masa o mezcla de pastel según la receta elegida.
3. Vertido: Vierta la mezcla en el molde, llenándolo hasta aproximadamente 2/3 de su capacidad.
4. Horneado: Coloque el molde en el horno. Observe el tiempo de cocción según la receta.
5. Enfriamiento: Una vez finalizada la cocción, retire el molde del horno y deje enfriar antes de desmoldar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inicial: Deje enfriar el molde completamente antes de limpiarlo.
- lavado: Se puede lavar en lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde el molde en un lugar seco y fresco, evitando apilar objetos pesados sobre él.

## 7. Resolución de Problemas

- Dificultad para desmoldar: Asegúrese de que el molde esté completamente enfriado antes de intentar desmoldar. Puede usar un cuchillo de silicona para ayudar a despegar los bordes.
- Molde agrietado: Si el molde se agrieta, detenga su uso y considere la posibilidad de consultar a un profesional sobre su reparación o disposición.

## 8. Eliminación

Este producto es 100% reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo siguiendo las regulaciones locales de reciclaje. No arroje el producto a la basura normal.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Moule à Gâteaux en Céramique Staub

### 1. Informations Générales

La moule à gâteaux en céramique Staub est conçu pour offrir une cuisson uniforme et des résultats délicieux. Fabriqué en céramique de haute qualité, ce moule est idéal pour une variété de recettes allant des gâteaux aux plats gratinés.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la moule à gâteaux en céramique sur une source de chaleur directe.
- Éviter le choc thermique : ne pas placer le moule chaud dans un environnement froid ni vice versa.
- Utiliser des gants ou des maniques lors de la manipulation du moule chaud.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.
- Laver toujours le moule avant la première utilisation pour éliminer tout résidu.
- Conserver hors de portée des enfants.

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

- Type : Moule à gâteaux en céramique
- Dimension : Ø 280 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Matériau : Céramique
- Résistance thermique : Adapté pour des températures allant jusqu'à 250 °C
- Lavable au lave-vaisselle

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le moule de son emballage et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
2. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
3. Placez le moule sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement lors de l'utilisation.
4. Préchauffez votre four selon les exigences de la recette.

### 5. Fonctionnement

1. Préparez la pâte selon la recette de votre choix.
2. Graissez légèrement le moule si nécessaire ou utilisez du papier sulfurisé.
3. Versez la pâte dans le moule uniformément.
4. Placez le moule dans le four préchauffé.
5. Suivez le temps de cuisson recommandé par la recette.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le moule refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.
- Séchez soigneusement le moule avant de le ranger pour éviter l'accumulation d'humidité.

### 7. Dépannage

- Si le gâteau colle au moule : essayez de graisser le moule ou de tapisser avec du papier sulfurisé.
- Si le moule se casse : ne repartez pas, remplacez-le dès que possible.
- En cas de fissures dans la céramique, ne pas utiliser.

### 8. Élimination

- Disposez de l'emballage conformément aux réglementations de recyclage locales.
- La moule à gâteaux en céramique est un produit en céramique ; pour se débarrasser de celui-ci, suivez les directives locales de gestion des déchets.

### 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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Stampo per Torta Ceramica Staub di 280 mm in rosso ciliegia. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccezionali nella preparazione di torte e dolci. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Non utilizzare il prodotto in un forno a microonde.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie del prodotto.
- Non immergere il prodotto in acqua ghiacciata subito dopo averlo rimosso dal forno.
- Verificare che il prodotto non presenti danni prima dell'uso. In caso di rottura o scheggiature, non utilizzare.
- Seguire le istruzioni di cottura raccomandate per evitare il surriscaldamento.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Resistenza al calore: Fino a 250 °C
- Lavabile in lavastoviglie e adatto all'uso nel forno.

### 4. Installazione e Setup

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che sia intatto.
- Prima del primo utilizzo, lavare il prodotto con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente.
- Non è necessaria un'installazione speciale; il prodotto è pronto per l'uso.

### 5. Operazione

- Preriscaldare il forno secondo le ricette utilizzate.
- Ungere leggermente la superficie del prodotto con burro o spray da cucina per facilitare il distacco del dolce.
- Versare l'impasto nella teglia, evitando di riempirla oltre i 2/3 della capacità.
- Infornare seguendo le indicazioni della ricetta specifica.
- Al termine della cottura, rimuovere con attenzione dalla teglia utilizzando un guanto da forno.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugnette abrasive per non graffiare la superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dolce si attacca: assicurarsi di ungerlo correttamente prima dell'utilizzo.
- Se ci sono crepe nel prodotto: evitare sbalzi di temperatura e non immergere in acqua fredda dopo la cottura.
- In caso di odori sgradevoli dopo l'uso: lavare accuratamente e lasciare asciugare all'aria.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Verificare le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in ceramica.
- Riciclare il prodotto se possibile, nel rispetto delle leggi locali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania