

# 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: 1004820**

**STAUB | CERAMIQUE - Cocotte - Pumpkin shape - Ø 120mm - Ceramic - Cinnamon**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual: Staub Ceramique Cocotte - Pumpkin Shape

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Cocotte in pumpkin shape. This beautifully designed ceramic cocotte is suitable for a variety of cooking methods. Specifically designed for slow cooking, it retains heat efficiently and allows for even cooking and enhanced flavors.

### 2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cocottes.
- Do not expose the cocotte to direct flame or high heat on the stovetop.
- Allow the cocotte to cool before cleaning; sudden temperature changes can cause cracking.
- Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface during and after use.
- Do not use metal utensils as they may scratch the surface.
- Keep the cocotte out of reach of children when in use or when hot.

### 3. Product Specifications

- Model: Staub Ceramique Cocotte
- Shape: Pumpkin
- Diameter: 120 mm
- Material: Ceramic
- Color: Cinnamon

### 4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging and inspect it for any signs of damage.
2. Clean the cocotte with warm soapy water before first use.
3. Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface for cooking.
4. Preheat your oven or stovetop if necessary, according to your recipe's instructions.

### 5. Operation

- The Staub Cocotte can be used in the oven or microwave.
- Preheat the cocotte if required for your recipe.
- Follow your recipe's instructions for cooking times and temperatures.
- Monitor cooking to prevent overheating and ensure optimal results.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Let the cocotte cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbing pads to maintain the finish.
- It is also dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- Store the cocotte in a dry place, with the lid somewhat open or with a cloth between the lid and base to allow air circulation.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks, ensure you are using enough cooking fat and preheat the cocotte properly.
- Cracks or chips may occur if sudden temperature changes happen; avoid placing a hot cocotte on a cold surface.
- If discoloration occurs, this is normal with ceramic; recommended cleaning methods will help prevent this.

### 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- If the cocotte is no longer functional, consider recycling options for ceramic materials if available.

### 9. Contact

For support or inquiries, 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 your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramische Cocotte - Kürbisform (Ø 120mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Keramische Cocotte in Kürbisform mit einem Durchmesser von 120 mm ist ideal zum Schmoren und Servieren. Sie bietet eine elegante Möglichkeit, Gerichte direkt aus dem Ofen auf den Tisch zu bringen. Hergestellt aus hochwertiger Keramik, speichert sie Wärme effektiv und sorgt so für gleichmäßiges Garen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor und während der Verwendung auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Kochplatten.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen ausreichend abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Speisen entnehmen.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Cocotte gemäß den Anweisungen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Form: Kürbis
- Durchmesser: 120 mm
- Farbe: Zimt
- Für den Einsatz im Ofen, Mikrowelle und Geschirrspüler geeignet.
- Geeignet für alle Herdarten (außer Induktionsherde).

## 4. Einrichtung und Installation

Die Installation der Cocotte ist sehr einfach:

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf eventuell auftretende Beschädigungen.
2. Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser aus.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine hitzebeständige Oberfläche, bereit für die Verwendung im Ofen oder auf der Herdplatte.

## 5. Betrieb

- Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor.
- Füllen Sie die Cocotte mit den gewünschten Zutaten.
- Setzen Sie den Deckel auf die Cocotte und stellen Sie sie in den Ofen.
- Für die besten Ergebnisse verwenden Sie die Cocotte mit mittlerer bis niedriger Hitze.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Risse oder Sprünge im Keramikmaterial  
Lösung: Überprüfen Sie die Cocotte bei der ersten Verwendung und vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel.
- Problem: Angebrannte Speisen  
Lösung: Verwenden Sie genügend Flüssigkeit beim Kochen und halten Sie eine mittlere Temperatur ein.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikwaren. In der Regel kann Keramik im Restmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Cocotte (Pompoenvorm) O 120mm - Keramiek - Kaneel

## 1. Algemene Informatie

Deze Staub ceramische cocotte in pompoenvorm is perfect voor het bereiden en serveren van gerechten. Gemaakt van hoogwaardige keramiek, biedt het veelzijdigheid en stijl in de keuken en op de tafel. De cocotte heeft een unieke vorm die niet alleen visueel aantrekkelijk is, maar ook functionele voordelen heeft bij het koken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte op een vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken en gebruik altijd ovenwanten.
- Laat de cocotte nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de cocotte volledig is afgekoeld voordat u deze onder koud water plaatst om barsten te voorkomen.
- Houd deze en andere keukengerei buiten het bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Vormen: Pompoen
- Inhoud: 120mm
- Kleur: Kaneel

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking.
2. Inspecteer de cocotte op eventuele schade.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
4. Zorg ervoor dat de cocotte goed droog is voordat je deze gaat gebruiken of opbergt.
5. Gebruik geen directe hittebron zoals een gasvlam om de cocotte te verwarmen.

## 5. Bediening

1. Voor het koken kunt u de cocotte voorverwarmen in de oven of op het fornuis op laag vuur.
2. Voeg ingrediënten toe en dek af met het deksel.
3. Kook op de gewenste temperatuur en tijd volgens uw recept.
4. Gebruik ovenwanten bij het uitschakelen van de warmtebron en het verwijderen van de cocotte.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voor het schoonmaken.
- Was met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schuurmiddelen of staalwol.
- Geschikt voor vaatwasmachine, maar handafwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Vlekken: Gebruik een mengsel van baking soda en water om vlekken te verwijderen.
- Krasjes: Vermijd metalen spatels. Gebruik alleen kunststof of siliconen keukengerei.
- Barsten: Controleer de hitte-instellingen om oververhitting te voorkomen.

## 8. Afval

- Disposeer van ongebruikte of beschadigde producten op een milieuvriendelijke manier volgens de lokale regelgeving.
- Keramiek kan vaak worden gerecycled, controleer bij uw lokale recyclingcentrum.

## 9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u ons bereiken op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Cerámica en Forma de Calabaza Staub

## 1. Información General

La Cocotte de Cerámica en Forma de Calabaza Staub es un utensilio de cocina premium diseñado para la cocción lenta y uniforme. Fabricada con cerámica de alta calidad, ideal para guisos, asados y preparados al horno.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No utilizar para fines no previstos.
- **Temperatura:** Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir agrietamientos. No colocar directamente sobre fuego o fuentes de calor.
- **Manipulación:** Utilizar guantes o paños al manejar la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- **Superficie:** Colocar la cocotte sobre superficies resistentes al calor.
- **Limpieza:** Permitir que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla. No sumergir en agua fría mientras esté caliente.
- **Niños:** Mantener fuera del alcance de niños pequeños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Staub
- **Modelo:** Cocotte en Forma de Calabaza
- **Tamaño:** Ø 120 mm
- **Material:** Cerámica
- **Color:** Canela
- **Capacidad:** Ideal para 1-2 porciones
- **Resistencia Térmica:** Apta para horno hasta 220°C

## 4. Instalación y Configuración

- Antes de utilizar por primera vez, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el horno esté limpio y en buenas condiciones.

## 5. Operación

- Precálentese el horno a la temperatura deseada.
- Agregue los ingredientes deseados en la cocotte.
- Coloque la tapa firmemente.
- Hornee según la receta, monitoreando el tiempo de cocción.
- Use utensilios de cocina aptos para cerámica para evitar daños al material.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte completamente después de su uso.
- Lave a mano con una esponja suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Para manchas difíciles, puede usar bicarbonato de sodio mezclado con agua.
- No se recomienda el uso de lavavajillas para prolongar la vida útil del producto.

## 7. Solución de Problemas

- **Grietas en la cerámica:** Evite cambios bruscos de temperatura al usar.
- **Dificultad para limpiar:** Utilice agua caliente y un detergente suave; el bicarbonato puede ayudar con manchas persistentes.

## 8. Eliminación

- En caso de que necesite deshacerse de la cocotte, consulte las normativas locales para la retirada de desechos cerámicos.
- No arroje el producto a la basura regular si presenta daños que puedan ser peligrosos.

## 9. Contacto

Para consultas, comentarios o servicio al cliente, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation - Cocotte en céramique en forme de citrouille

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel de la cocotte en céramique en forme de citrouille de Staub. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire unique tout en ajoutant une touche décorative à votre table.

### 2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement cette section avant d'utiliser le produit.

- Utilisez toujours la cocotte sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne placez jamais la cocotte directement sur une flamme nue.
- Ne la laissez pas sans surveillance lorsqu'elle est chaude.
- Évitez les chocs thermiques en ne versant pas d'eau froide dans la cocotte chaude.
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou d'outils métalliques pour nettoyer la surface.
- Assurez-vous que la cocotte est hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Modèle: Cocotte en céramique en forme de citrouille
- Diamètre: 120 mm
- Couleur: Cannelle
- Matériau: Céramique
- Capacité: Idéale pour des plats pour une ou deux personnes
- Convient pour tous types de surfaces de cuisson, y compris l'induction

### 4. Installation et mise en place

1. Placez la cocotte sur une surface de cuisson stable.
2. Vérifiez que la cocotte est propre avant la première utilisation.
3. Si nécessaire, rincez-la à l'eau tiède et séchez-la soigneusement.
4. Assurez-vous que la cocotte est à température ambiante avant de la chauffer.
5. Ne surchargez pas la cocotte; respectez les limites de capacité pour un meilleur résultat culinaire.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four ou plaque de cuisson à la température requise pour la recette.
- Ajoutez les ingrédients souhaités dans la cocotte.
- Couvrez avec le couvercle en céramique si disponible.
- Suivez les instructions de cuisson de votre recette.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou en fer pour préserver la surface.
- Pour éviter les taches, essuyez la cocotte immédiatement après l'avoir lavée.

### 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- En cas de mauvaise cuisson des aliments, ajustez la température ou le temps de cuisson pour la prochaine utilisation.
- Si des résidus restent collés, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit à la poubelle ou dans les eaux usées.
- Consultez les directives locales pour le recyclage des matériaux en céramique.
- Assurez-vous que le produit est hors d'usage avant de le jeter.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Cocotte in Ceramica a Forma di Cucurbitacee Staub. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, sia per la cottura che per la presentazione. La cocotte è realizzata in ceramica di alta qualità e presenta un design unico e accattivante.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la cocotte su fonti di calore diretto come un fornello a gas o un fornello elettrico.
- Non mettere la cocotte in un forno a microonde se presenta parti metalliche.
- Utilizzare sempre i guanti da forno quando si rimuove la cocotte dal forno.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Se la cocotte presenta segni di danno, non utilizzarla.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ceramica
- Forma: Cucurbitacee
- Diametro: 120 mm
- Colore: Cannella
- Capienza: 0.5 L
- Adatto per: Forno, frigorifero, lavastoviglie

### 4. Installazione e Montaggio

La Cocotte in Ceramica non richiede un'installazione complessa. Prima dell'uso, si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare bene.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.

### 5. Funzionamento

- Prima di utilizzare la cocotte, preriscaldare il forno secondo le istruzioni della ricetta.
- Impostare la temperatura in base alle esigenze della preparazione.
- Riempire la cocotte con gli ingredienti e coprire, se necessario.
- Cuocere nel forno per il tempo indicato nella ricetta.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone oppure utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Per mantenere l'aspetto originale, evitare l'uso di utensili metallici all'interno della cocotte.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe o scheggiature, non utilizzarla per evitare rischi di rottura.
- In caso di scolorimento, utilizzare un detergente delicato per ceramica.
- Se il cibo si attacca alla cocotte, provare a preriscaldarla prima di aggiungere gli ingredienti.

### 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la cocotte in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare la ceramica nel general waste; porta il prodotto in un centro di riciclaggio appropriato.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania