

# 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: 1004997**

**STAUB | CERAMIQUE - Cocotte - Tomato shape - Ø 160mm - Ceramic -  
Cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte - Tomato Shape 160mm

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Cocotte in a unique tomato shape. Designed for both functionality and aesthetics, this ceramic cocotte is perfect for serving and cooking a variety of dishes.

## 2. Safety Information

- Always handle with care to avoid breakage.
- Use oven mitts when removing from the oven as the body will be hot.
- Do not use the cocotte on direct heat sources like stovetops or open flames.
- Ensure that the cocotte is stable on a flat surface to prevent accidental spills.
- Allow the cocotte to cool down before cleaning to avoid burns.
- Avoid sudden temperature changes (e.g., from freezer to oven) to prevent cracks.
- Not suitable for microwave use.
- Keep out of reach of children.

## 3. Product Specifications

- Model: Staub Ceramique Cocotte Tomato Shape
- Size: 160mm
- Color: Cherry Red
- Material: Ceramic
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- This product does not require installation.
- Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and dry completely.
- Place the cocotte in a cool, dry area for storage.

## 5. Operation

- Preheat your oven as required for your recipe.
- For optimal cooking results, choose moderate temperatures.
- For stovetop cooking, place a heat diffuser between the cocotte and the burner to ensure even heat distribution (if applicable).
- Serve directly from the cocotte to the table for a rustic presentation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners as they can scratch the ceramic surface.
- It is dishwasher safe, but hand washing is recommended to prolong the life of the finish.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

## 7. Troubleshooting

- If the cocotte develops cracks, discontinue use.
- For stains, soak in a mixture of baking soda and water before washing.
- If food is sticking, consider applying a small amount of oil to the surface before cooking.

## 8. Disposal

- Do not dispose of the product with regular household waste.
- Broken or unusable ceramic items should be recycled or disposed of in accordance with local regulations regarding ceramic waste.

## 9. Contact

For any inquiries or issues regarding your Staub Ceramique Cocotte, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub Keramik Cocotte (Tomatenform) Ø 160 mm in Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Keramik Cocotte in Tomatenform mit einem Durchmesser von 160 mm ist ideal für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Die hochwertige Keramik sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und ist besonders langlebig und pflegeleicht.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Cocotte nach dem Gebrauch immer im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur aufbewahren.
- Hitzewiderstand: Cocotte kann im Ofen bis zu 250°C verwendet werden. Nicht überhitzen und nicht aus dem Kühlschrank direkt in den heißen Ofen stellen.
- Rutschgefahr: Stellen Sie die Cocotte immer auf eine stabile, trockene Oberfläche.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie beim Umgang mit der Cocotte vorsichtig, da sie bei Stößen brechen kann.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu schützen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Form: Tomate
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 160 mm
- Hitzebeständig: Ja, bis 250°C
- Geeignet für: Backofen und Mikrowelle
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen. Bei Defekten das Produkt nicht verwenden, sondern den Kundendienst kontaktieren.
3. Vorwärmen: Vor dem ersten Gebrauch kann die Cocotte 30 Minuten bei 200°C im Ofen vorgeheizt werden, um die Versiegelung der Keramik zu aktivieren.

## 5. Betrieb

Die Cocotte ist für die Zubereitung von Schmorgerichten, Aufläufen und Beilagen geeignet.

- Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur.
- Essen in die Cocotte geben und abdecken.
- Die Cocotte kann im Ofen oder auf dem Herd verwendet werden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und sanftem Spülmittel reinigen.
- Nicht mit Stahlwolle oder scharfen Schwämmen reinigen, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocken und ordentlich aufbewahren.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Cocotte ist gebrochen.

Lösung: Bei Rissen oder Brüchen die Cocotte nicht mehr verwenden.

- Problem: Essen klebt an der Oberfläche.

Lösung: Verwenden Sie bei der Zubereitung ausreichend Öl oder Flüssigkeit und erhöhen Sie die Temperatur während des Vorheizens.

## 8. Entsorgung

Die Cocotte sollte gemäß lokalen Vorschriften für keramische Produkte entsorgt werden. Keine Keramikprodukte in den normalen Müll werfen. Bei Unsicherheiten über die Entsorgung die örtlichen Behörden kontaktieren.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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: Staub Ceramique Cocotte (Tomatenvorm) O 160mm Keramiek Kersenrood

## 1. Algemene Informatie

De Staub Ceramique Cocotte is een hoogwaardige kookpot met een unieke tomatenvorm die zowel functioneel als esthetisch aantrekkelijk is. Gemaakt van duurzame keramiek, is deze cocotte ideaal voor bakken, braden en serveren van verschillende gerecht.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: De cocotte kan erg heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pot.
- Breukgevoelig: Keramiek kan breken of barsten bij een val of harde impact. Behandel het product voorzichtig.
- Hete oppervlakken: Plaats de cocotte niet direct op koude of natte oppervlakken. Laat hem enige tijd afkoelen voor gebruik van een koude ondergrond.
- Reiniging: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om schade aan de keramische laag te voorkomen.
- Gebruik in de oven: Geschikt voor gebruik in de oven tot 260°C. Gebruik niet op direct vuur (zoals open vlam).

## 3. Product Specificaties

- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenrood
- Diameter: 160mm
- Hoogte: 120mm
- Gewicht: 1.5kg

## 4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat uw kookplaat of oven voor gebruik goed is schoongemaakt.
- Plaats de Staub Cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Voor gebruik in de oven, controleer of de oven goed is voorverwarmd tot de gewenste temperatuur.
- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten en zet de deksel erop.
- Plaats de cocotte voorzichtig in de oven of op het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor warmtecirculatie.

## 5. Bediening

- De Staub Cocotte kan gebruikt worden voor koken, bakken, en het bereiden van stoofpotten.
- Zorg ervoor dat u de juiste temperatuur instelt, afhankelijk van het recept.
- Volg specifieke recepten voor optimale resultaten en kooktijden.
- Voor gelijkmatige warmteverdeling, plaats altijd de cocotte in het midden van de oven.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de cocotte goed af voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van het keramiek te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Cocotte barst of beschadigd: Controleer voor gebruik op scheuren of beschadigingen. Vermijd schokken en gebruik.
- Aanbakken van voedsel: Zorg voor voldoende vet of vloeistof in de cocotte en controleer de temperatuur.
- Oven niet goed verwarmd: Controleer of de oven goed werkt en de temperatuur nauwkeurig is ingesteld.

## 8. Afvoer

- De Staub Cocotte is recyclebaar. Breng het product naar een erkend recyclepunt voor keramische materialen.
- Controleer de lokale richtlijnen voor afval en recycling voor specifieke instructies.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

Email: [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 Tomate Staub

## 1. Información General

La Cocotte de Cerámica en Forma de Tomate Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción, presentación y almacenamiento de alimentos. Su diseño único no solo es funcional, sino que también aporta un estilo distintivo a su cocina. Fabricada en cerámica de alta durabilidad, esta cocotte es ideal para preparar guisos, asados, y otros platos deliciosos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice este producto únicamente para la cocción y el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para fines no alimentarios.
- **Temperatura:** La cocotte es resistente a altas temperaturas. Sin embargo, evite cambios bruscos de temperatura para prevenir la rotura.
- **Manipulación:** Use guantes o manoplas para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- **Supervisión:** Siempre supervise la cocción. Mantenga alejados a los niños y las mascotas del área de trabajo.
- **Limpieza:** Asegúrese de que el producto esté completamente enfriado antes de limpiarlo. No use estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y seguro para evitar caídas o daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cocotte de Cerámica en Forma de Tomate Staub
- **Color:** Rojo Cereza
- **Material:** Cerámica
- **Diámetro:** 160 mm
- **Capacidad:** Ideal para porciones individuales y pequeños guisos
- **Resistencia al Calor:** Apropriada para horno y microondas

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cocotte del embalaje, evitando golpes o caídas.
2. **Inspección:** Verifique que no existan daños visibles. Si hay alguna irregularidad, no use el producto y contacte al servicio de atención al cliente.
3. **Preparación:** Antes de utilizar por primera vez, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
4. **Ubicación:** Coloque la cocotte en una superficie plana y estable antes de usarla en la cocina.

## 5. Operación

1. **Cocción:** Utilice la cocotte de cerámica para cocinar en el horno o en el microondas siguiendo las recetas deseadas.
2. **Control de Temperatura:** Ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.
3. **Uso de Utensilios:** Utilice utensilios de silicona o madera para evitar rayar la superficie de la cocotte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Manual:** Lave con esponja suave y jabón tibio. No utilice limpiadores abrasivos.
- **Lavavajillas:** Esta cocotte es apta para el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco. Evite apilar otros utensilios en su interior para prevenir daños.

## 7. Resolución de Problemas

- **Manchas Difíciles:** Para eliminar manchas, mezcle bicarbonato de sodio y agua para crear una pasta. Aplíquela en la mancha y deje actuar antes de limpiar.
- **Ruptura:** Si la cocotte se rompe, interrumpa su uso y deséchela adecuadamente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine la cocotte de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y residuos. La cerámica debe ser reciclada en los centros adecuados, mientras que el embalaje puede ser reciclado según las indicaciones locales.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, 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

Le agradecemos por elegir la Cocotte de Cerámica en Forma de Tomate Staub. ¡Disfrute de sus creaciones culinarias!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte en céramique en forme de tomate - Staub

## 1. Informations générales

La cocotte en céramique en forme de tomate Staub est conçue pour un usage domestique, idéale pour la cuisson de vos plats préférés. Son design unique en forme de tomate apporte une touche élégante à votre cuisine tout en offrant des performances de cuisson exceptionnelles.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la cocotte sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est chaude ou en cours d'utilisation.
- Évitez les chocs thermiques en ne passant pas directement de températures élevées à basses.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques non adaptés sur la surface pour éviter les rayures.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- En cas de fissures ou de dommages, ne pas utiliser le produit.

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

- Marque : Staub
- Forme : Tomate
- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge cerise
- Dimensions : Ø 160 mm
- Poids : 1,65 kg
- Capacité : 1,2 litres

## 4. Configuration et installation

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.
3. Séchez soigneusement avant la première utilisation.
4. Placez la cocotte sur une surface plane, adaptée à la cuisson, comme une plaque de cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four ou votre plaque de cuisson selon la recette utilisée.
- Ajoutez les ingrédients dans la cocotte.
- Couvrez avec le couvercle approprié.
- Faites cuire selon les indications de votre recette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Pour enlever les taches difficiles, utilisez une pâte composée de bicarbonate de soude et d'eau.
- Ne pas utiliser le lave-vaisselle, car cela peut endommager la céramique.

## 7. Dépannage

- Problème : La cocotte fissurée ou ébréchée.  
Solution : Ne pas utiliser. Vérifiez des dommages avant l'utilisation.
- Problème : Les aliments collent à la surface.  
Solution : Assurez-vous que la cocotte est bien préchauffée et utilisez suffisamment de matière grasse.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des déchets céramiques. Disposez de la cocotte dans un centre de recyclage approprié si nécessaire.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ceramica a Forma di Pomodoro – Ø 160mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La Cocotte in Ceramica a Forma di Pomodoro è un'innovativa pentola di cottura realizzata in ceramica di alta qualità, progettata per creare piatti deliziosi e presentazioni accattivanti. Ideale per stufati, casseruole e altri piatti da forno, questa cocotte offre anche un design unico che arricchisce la tua tavola.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la cottura e la preparazione di alimenti.
- Rischi di scottature: Maneggiare con cura in quanto la ceramica può diventare molto calda. Utilizzare guanti da forno quando si estraggono dal forno.
- Superficie di lavoro: Assicurati che la superficie su cui è posizionata la cocotte sia stabile e resistente al calore per evitare il ribaltamento.
- Controllo dei materiali: Non utilizzare la cocotte su fiamme libere o su piani cottura a induzione.
- Utilizzo in forno: Adatta per forni fino a 250°C. Non utilizzare nel microonde o nel congelatore.
- Manipolazione: Non colpire o urtare la cocotte, poiché la ceramica è fragile e può rompersi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Diametro Ø 160mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Rosso ciliegia
- Capacità: Ottima per porzioni individuali o piccole porzioni per 2-3 persone
- Resistente al calore: Sì, fino a 250°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Microonde: No
- Congelatore: No

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione, facendo attenzione a non danneggiarla.
2. Prima dell'uso, sciacquare la cocotte con acqua calda e detergente per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
5. Verificare che la cocotte sia priva di crepe o rotture prima di utilizzarla.

## 5. Operazione

- Preriscaldare il forno se necessario.
- Inserire gli ingredienti desiderati nella cocotte e coprire con il coperchio, se incluso.
- Impostare il tempo di cottura e la temperatura appropriati.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere la cocotte dal forno una volta terminata la cottura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che la cocotte si raffreddi completamente prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da oggetti appuntiti o fragili.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe, non utilizzarla.
- In caso di odore sgradevole durante la cottura, verificare gli ingredienti utilizzati o che la cocotte sia pulita.
- Se gli alimenti si attaccano, provare a utilizzare un po' di olio o burro prima della cottura.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la cocotte in modo responsabile. Verificare le normative locali per la gestione dei rifiuti del ceramico. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per domande e supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania