

# 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: 1005050**

**STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - antique gray**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub Ceramique Mini Cocotte 100mm Round - Antique Gray

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Mini Cocotte. This versatile cooking vessel is perfect for individual servings and enhances the presentation of any dish. Designed with durable ceramic material, it offers excellent heat retention and distribution, making it an ideal choice for baking, serving, and storing.

## 2. Safety Information

- Use Precautions: Always handle the cocotte with care to prevent burns. Use oven mitts when removing from the oven.
- Microwave & Oven Use: The cocotte is microwave and oven-safe up to 260°C (500°F). Avoid direct contact with an open flame.
- Stovetop Cooking: Not suitable for stovetop use directly on burners.
- Cleaning Precautions: Allow the cocotte to cool before cleaning. Do not immerse hot cookware in cold water to avoid cracking.
- Child Safety: Keep out of reach of children, as it may become hot during use.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 100mm diameter
- Material: High-quality ceramic
- Color: Antique gray
- Oven safe: Up to 260°C (500°F)
- Microwave safe: Yes
- Dishwasher safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the cocotte.
2. Rinse the cocotte with warm water to remove any dust from storage.
3. Allow the cocotte to dry completely before use to ensure optimal cooking performance.
4. Place the cocotte on a flat, stable surface when cooking or serving.

## 5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature if using the cocotte for baking or roasting.
2. Prepare your ingredients and place them inside the cocotte.
3. Cover with the lid and place in the preheated oven.
4. Cooking times may vary. Monitor your dish throughout the cooking process.
5. Once finished, carefully remove the cocotte using oven mitts.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Dishwasher safe for added convenience, but hand washing is recommended for longevity.

## 7. Troubleshooting

- Cracked Cocotte: Avoid sudden temperature changes. If the cocotte cracks during cooking, discontinue use.
- Sticking Food: Ensure enough oil or cooking spray is used when preparing dishes.
- Uneven Cooking: Check that the cocotte is placed evenly in the oven.

## 8. Disposal

Dispose of the product following local regulations for hazardous waste, as ceramic products should not be placed in regular landfills if broken. Follow guidelines for recycling ceramic materials if available.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us:

- 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

Bedienungsanleitung für Staub Keramik Mini Cocotte Ø 100mm Rund Keramik Antik Grau 1005050

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Keramik Mini Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Keramik, ideal für das Zubereiten und Servieren kleiner Portionen. Mit ihrem ansprechenden Design eignet sich die Cocotte sowohl für die Küche als auch für den Tisch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Die Cocotte ist für den Gebrauch im Ofen und in der Mikrowelle geeignet, jedoch nicht für den Einsatz auf direkter Flamme oder im Grill.
- Vor der Verwendung lassen Sie die Cocotte auf Raumtemperatur kommen, um Brüche durch Temperaturschocks zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Bitte außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden.
- Beschädigte Produkte sollten nicht verwendet werden; überprüfen Sie die Cocotte regelmäßig auf Risse oder Absplinterungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Antik Grau
- Durchmesser: Ø 100mm
- Höhe: 60mm
- Kapazität: 0.25 Liter
- Geeignet für: Ofen, Mikrowelle und Geschirrspüler
- Gewicht: 0.5 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, um Brüche zu vermeiden.

## 5. Betrieb

- Um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten, empfehlen wir, die Cocotte beim Kochen immer mit einem Deckel zu verwenden.
- Bitte beachten Sie die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen je nach Rezept.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen. Die Cocotte ist auch spülmaschinengeeignet.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gut ab, um Wasserrückstände zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte während der Verwendung Risse aufweist, stellen Sie bitte die Nutzung ein und ersetzen Sie das Produkt.
- Bei Schwierigkeiten beim Kochen oder Anhaften von Speisen an der Oberfläche, verwenden Sie vor dem Kochen eine geeignete Menge an Fetten oder Ölen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte entsprechend den lokalen Vorschriften für Keramikabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte oder nicht mehr gebrauchte Cocottes umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Mini Cocotte Ø 100mm - Antiek Grijs

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Mini Cocotte. Dit hoogwaardige keramische kookgerei is ontworpen voor het bereiden, serveren en presenteren van kleine gerechten. De cocotte is geschikt voor zowel de oven als de koelkast, en biedt een uitstekende warmteverdeling.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte nooit op een directe vlam of op de kookplaat zonder een volledige bereiding onder toezicht.
- Laat de cocotte niet vallen of stoten, dit kan leiden tot schade of breuk.
- Zorg ervoor dat de cocotte altijd op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Het gebruik van scherpe voorwerpen kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Wanneer de cocotte uit de oven komt, gebruik dan altijd ovenwanten om verbranding te voorkomen.
- Laat de cocotte niet in een koude omgeving staan direct na gebruik; dit kan leiden tot scheuren.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Keramiek
- Afmetingen: Ø 100 mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Kleur: Antiek Grijs
- Geschikt voor: Oven tot 260°C, magnetron, vaatwasmachine
- Garantie: 30 jaar fabrieksgarantie

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de cocotte op een schone, droge vlakke ondergrond.
- Voordat u de cocotte voor het eerst gebruikt, wast u deze met warm water en een milde afwasmiddel. Droog grondig af.
- De cocotte is gebruiksklaar en vereist geen verdere installatie.

## 5. Gebruik

- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de cocotte in de voorverwarmde oven.
- Volg de aanbevolen kooktijden voor het recept dat u gebruikt en controleer regelmatig.
- Gebruik altijd een schone spatula om te mengen en serveren om schade aan het keramiek te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte helemaal afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de cocotte met een zachte spons te reinigen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -sponsen om krassen te voorkomen.
- De cocotte is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

## 7. Probleemoplossing

- Scheuren of breuken: controleer het product bij ontvangst en gebruik geen beschadigde artikelen.
- Kleven van voedsel: zorg ervoor dat de cocotte goed is ingevet voor het koken, vooral bij het gebruik van eiwitrijke ingrediënten.
- Ovenrestanten: spoel onmiddellijk na gebruik af om aanbranden van voedselresten te voorkomen.

## 8. Afvalverwerking

Dit product kan aan het einde van zijn levenscyclus als normaal huishoudelijk afval worden weggegooid. Zorg ervoor dat u het keramiek op de juiste manier afscheidt als het gaat om recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen 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: Mini Cocotte de Cerámica Staub

## 1. Información General

La Mini Cocotte de Cerámica Staub es una excelente opción para preparar y servir platos individuales. Este elegante recipiente combina funcionalidad y estilo, hecho de cerámica de alta calidad que asegura la retención del calor y la uniformidad en la cocción.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para su uso en horno, microondas y lavavajillas.
- La cerámica puede calentarse y permanecer caliente durante un tiempo, por lo que se recomienda el uso de guantes para evitar quemaduras.
- Evitar cambios bruscos de temperatura; no colocar la cocotte caliente en superficies frías.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie de la cerámica.
- Inspeccionar el producto regularmente para detectar cualquier daño. No utilizar si está roto o agrietado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Dimensiones: Ø 100mm
- Color: Gris Antiguo
- Aptitud: Horno, microondas, lavavajillas.
- Capacidad: Ideal para porciones individuales.

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la Mini Cocotte de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
- Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
- Coloque la Mini Cocotte en una superficie plana y estable.
- No se requiere instalación adicional.

## 5. Operación

- Precaliente el horno a la temperatura deseada.
- Agregue los ingredientes a la Mini Cocotte.
- Cubra la cocotte con su tapa correspondiente (si disponible).
- Cocine según las instrucciones de su receta.
- Use guantes para retirar la cocotte caliente del horno.
- Sirva directamente en la mesa, ya que su diseño es ideal para servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje que la cocotte se enfríe a temperatura ambiente.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave o en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que pueden dañar la superficie.
- Para mantener su apariencia, se recomienda secar completamente después de la limpieza.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la cocotte presenta grietas o daños visibles, no la use.
- Si su comida se pega, asegúrese de usar suficiente grasa o líquido en la cocción.
- Para manchas difíciles, remoje con agua caliente y detergente antes de lavar.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de residuos.
- Evite tirarla en la naturaleza. Reciclar el recipiente si es posible.

## 9. Contacto

Para más información o ayuda con el producto, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour Cocotte Mini en Céramique Staub

### 1. Informations Générales

La cocotte mini en céramique Staub est conçue pour la cuisson, la décoration et le service. Fabriquée en céramique haut de gamme, elle est résistante et parfaitement adaptée à une utilisation au four, au micro-ondes et au lave-vaisselle.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne placez pas la cocotte directement sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques : ne placez pas un plat chaud sur une surface froide ou vice versa.
- Ne laissez pas la cocotte chauffée sans surveillance.
- Tenez hors de la portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- En cas de bris, ne tentez pas de réutiliser des pièces cassées.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Cocotte Mini Staub
- Matériau : Céramique
- Dimension : Ø 100 mm
- Couleur : Gris Antique
- Compatible four et micro-ondes.
- Passe au lave-vaisselle.

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la cocotte.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la bien.
3. Placez la cocotte sur une surface plane, à une distance de sécurité des sources de chaleur.
4. Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de l'utiliser pour éviter les chocs thermiques.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four si nécessaire avant de placer la cocotte.
- Remplissez la cocotte avec des aliments à cuire.
- Utilisez un couvercle compatible si nécessaire.
- Suivez les recommandations de température de la recette lors de la cuisson.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Retirez les résidus alimentaires avec une éponge douce et de l'eau savonneuse.
- Évitez les nettoyants abrasifs. Pour les taches tenaces, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse puis nettoyez doucement.
- Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger.

### 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures, ne l'utilisez pas.
- Si l'émail se décolle, contactez le service client pour des conseils.
- En cas de mauvaise odeur, faites tremper dans un mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude, puis rincez.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage disponibles dans votre région.
- Consultez les directives locales pour l'élimination des matériaux en céramique.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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: Mini Cocotte in Ceramica Staub - 100 mm, Grigio Antico

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Cocotte in Ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per il cucinare e servire una varietà di piatti, garantendo risultati eccezionali grazie alla sua eccellente distribuzione del calore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la Mini Cocotte, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.
- Non utilizzare la cocotte su fornelli non adatti o sotto il grill diretto.
- Assicurarsi che la cocotte sia su una superficie stabile durante l'uso.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Mantenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano oggetti caldi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Grigio Antico
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Capacità: Circa 300 ml
- Temperatura massima: 250 °C
- Adatto per: Forno, microonde, frigorifero e lavastoviglie
- Resistente agli urti e alle macchie

## 4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per la Mini Cocotte. Rimuoverla dalla confezione e lavarla con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Assicurarsi di asciugarla completamente.

## 5. Operazione

- Utilizzare la Mini Cocotte per cucinare piatti come stufati, casseruole e salse.
- Posizionare la cocotte direttamente sul fornello o nel forno per cuocere.
- Rispettare sempre le temperature di cottura consigliate per i vari alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la cocotte.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo non abrasivo o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta crepe, non utilizzarla per evitare rotture.
- In caso di macchie persistenti, lasciare in ammollo in acqua calda e bicarbonato di sodio prima del lavaggio.

## 8. Smaltimento

Recuperare e riciclare il prodotto secondo le normative locali. Non smaltire nella spazzatura comune. Verificare i punti di raccolta per ceramiche.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania