

# 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: 1005052**

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



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte (O 100mm Round, Antique Copper)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Ceramique Mini Cocotte. This versatile ceramic cookware is designed for efficient cooking and serving, making it an ideal addition to your kitchen. The antique copper finish adds a touch of elegance to your dining experience.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the mini cocotte with care to prevent burns or injuries. Use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- **Heat Resistance:** The mini cocotte is designed to withstand high temperatures; however, avoid exposing it to direct flame or sudden temperature changes to prevent cracking.
- **Food Safety:** Ensure that all cookware is cleaned and sanitized prior to use. Use only food-safe utensils to prevent scratches and damage to the ceramic surface.
- **Children's Safety:** Keep the mini cocotte out of reach of children when in use, as it will be hot.
- **Avoiding Breakage:** Do not use the mini cocotte on stovetops or under a broiler.

## 3. Product Specifications

- **Material:** Ceramic
- **Dimensions:** O 100mm
- **Colour:** Antique Copper
- **Oven Safe:** Yes
- **Dishwasher Safe:** Yes
- **Microwave Safe:** Yes

## 4. Setup and Installation

No specific installation process is required for the Staub Ceramique Mini Cocotte. It is ready to use upon purchase. However, before first use:

- Remove any packaging materials and labels.
- Wash the mini cocotte in warm, soapy water to remove any residues.

## 5. Operation

- Preheat your oven as needed before placing the mini cocotte inside.
- Fill the mini cocotte with the desired ingredients.
- Place the mini cocotte into the oven carefully using oven mitts.
- Cook according to your recipe's instructions, keeping an eye on the cooking progress.
- Once finished, remove the cocotte from the oven using appropriate heat protection.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the mini cocotte to cool down before cleaning.
- Rinse with warm water and use a soft sponge or cloth to clean. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The mini cocotte is dishwasher safe; however, hand washing is recommended to maintain its appearance.
- Store in a cool, dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

- **Cracks or Chips:** Avoid sudden temperature changes and using metallic utensils to prevent such issues.
- **Stains:** For stubborn stains, soak the mini cocotte in warm soapy water before cleaning. A mixture of baking soda and water can also help remove tough stains.

## 8. Disposal

When disposing of the mini cocotte, please consider environmentally friendly methods. If the item is damaged beyond use, check local regulations for ceramic disposal guidelines.

## 9. Contact

For further assistance, 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 culinary experience with the Staub Ceramique Mini Cocotte!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Keramik Mini Cocotte Ø 100mm Rund Antik Kupfer

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Keramik Mini Cocotte! Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entworfen, um Ihnen beim Kochen, Servieren und Lagern von köstlichen Gerichten zu helfen. Die Mini Cocotte eignet sich ideal für die Zubereitung und Präsentation individueller Portionen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Temperaturbeständigkeit: Die Cocotte kann in Temperaturbereichen von -20°C bis +250°C verwendet werden. Bitte vermeiden Sie plötzliches Temperaturwechsel, um Risse im Material zu vermeiden.
- Benutzung auf dem Herd: Vermeiden Sie die Verwendung auf Induktionskochfeldern, falls nicht ausdrücklich angegeben, da die Cocotte dafür nicht geeignet ist.
- Griff und Oberfläche: Die Cocotte kann beim Kochen heiß werden; verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub Keramik Mini Cocotte
- Farbe: Antik Kupfer
- Durchmesser: 100mm
- Material: Keramik
- Eignung für: Ofen, Mikrowelle, Gefrierschrank
- Pflege: Spülmaschinenfest
- Kapazität: Ideal für individuelle Portionen

## 4. Einrichtung und Installation

Die Mini Cocotte benötigt keine spezielle Installation. Vor der ersten Verwendung sollte sie gewaschen und gut abgetrocknet werden. Bei der Benutzung auf dem Herd sollte die Cocotte mit der flachen Seite nach unten positioniert werden. Vor der Benutzung auf dem Herd stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist.

## 5. Betrieb

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:
- Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur ist empfohlen.
- Verwenden Sie die Cocotte, um Suppen, Eintöpfe oder Gratins zuzubereiten, oder zum Servieren von Beilagen.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte niemals leer erhitzt wird, da dies die Keramik beschädigen kann.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife. Ihr Produkt ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich vor der Lagerung, um eine Schimmelbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Risse oder Brüche: Überprüfen Sie die Cocotte regelmäßig auf Risse oder Absplitterungen. Bei Beschädigungen ist die Verwendung nicht mehr sicher.
- Geruch oder Verfärbungen: Wenn die Cocotte nach der Reinigung weiterhin Gerüche abgibt, stellen Sie sicher, dass sie vollständig gereinigt und trocken ist, bevor Sie sie lagern.

## 8. Entsorgung

Wenn die Cocotte das Ende ihrer Lebensdauer erreicht hat, entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für keramische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass keine Teile, einschließlich Griff oder Deckel, im normalen Müll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

- Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:
- 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 Mini Cocotte Ø 100mm

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Mini Cocotte. Dit hoogwaardige keramische kookgerei is ontworpen voor een optimale kookervaring en is geschikt voor gebruik in oven en op het fornuis. De Mini Cocotte is ideaal voor individuele porties en voegt een vleugje elegantie toe aan uw tafelsetting.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruikstemperatuur: De Mini Cocotte kan veilig worden gebruikt in de oven tot 260 °C.
- Hanteren: Gebruik altijd ovenwant of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de cocotte na gebruik, omdat de handgrepen heet kunnen worden.
- Reiniging: Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en scherpe voorwerpen die de antikleeflaag kunnen beschadigen.
- Koken op een soortgelijke warmtebron: Vermijd het koken op een open vuur of boven een kookplaat die niet passend is voor de grootte van de cocotte.
- Kinderen en huisdieren: Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens het koken en dat ze niet bij de warme cocotte komen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm (diameter)
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Antiek koper
- Voltage: N.v.t. (geen elektrisch apparaat)
- Vermogen: N.v.t. (geen elektrisch apparaat)
- Capaciteit: Geschikt voor individuele porties

### 4. Opstelling en Installatie

1. Voorbereiding: Controleer of de Mini Cocotte onbeschadigd is bij ontvangst. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Reiniging: Was de cocotte voorafgaand aan het eerste gebruik met warm zeepwater en droog deze grondig af.
3. Plaatsing: Zet de Mini Cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond of kookplaat voor gebruik.

### 5. Gebruik

1. Vul de Mini Cocotte met de gewenste ingrediënten voor uw gerecht.
2. Plaats de cocotte in een voorverwarmde oven of op een kookplaat.
3. Kook volgens uw recept en houd toezicht op de kooktijd.
4. Gebruik een spatel of lepel om voorzichtig te roeren, waarbij u de antikleeflaag respecteert.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand met warm water en een milde zeep. Gebruik geen schuurspons.
- Droog de cocotte na het reinigen goed af en bewaar deze op een droge plek.

### 7. Probleemoplossing

- Vlekken of verstopping: Als er voedsel aan de binnenkant blijft plakken, laat de cocotte een tijdje weken in heet water en maak deze vervolgens voorzichtig schoon.
- Scheuren of barsten: Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen. Als er scheuren of barsten zichtbaar zijn, gebruik de cocotte dan niet meer.

### 8. Afvoer

- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen voor het afvoeren van keramische producten.
- Zorg ervoor dat de cocotte op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact 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 un accesorio de cocina ideal para preparar y servir porciones individuales de tus platos favoritos. Su diseño clásico en cobre antiguo y su material de cerámica garantizan una cocción uniforme y un mantenimiento de la temperatura.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Siempre opere la mini cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- **Manejo Precauciones:** Utilice guantes o manoplas al retirar la cocotte del horno o la estufa, ya que la superficie puede estar extremadamente caliente.
- **Cuidado con el Agua:** Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que puede agrietarse.
- **Niños y Mascotas:** Mantenga la cocotte fuera del alcance de niños y mascotas cuando esté caliente o en uso.
- **Almacenamiento:** Mantenga la cocina limpia y organizada para evitar accidentes con utensilios o platos calientes.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Mini Cocotte de Cerámica Staub
- **Dimensiones:** Ø 100 mm
- **Material:** Cerámica
- **Color:** Cobre antiguo
- **Uso:** Apto para horno, estufa y microondas

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la mini cocotte de su embalaje con cuidado.
2. **Verificación:** Inspeccione visualmente si hay daños o irregularidades en la cerámica.
3. **Limpieza Inicial:** Lave la cocotte con agua tibia y jabón antes de su primer uso. Enjuague y seque bien.
4. **Ubicación:** Coloque la mini cocotte en una superficie plana y resistente antes de llenarla con alimentos.

## 5. Operación

- **Cocción:** Puede utilizarse en horno, en la estufa y en el microondas.
- **Temperaturas:** Asegúrese de seguir las guías de temperatura recomendadas para los ingredientes que está cocinando.
- **Recetas:** Ideal para preparar guisos, sopas y platillos individuales.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la mini cocotte a mano con una esponja suave para evitar rayones.
- **No usar:** Evite el uso de limpiadores abrasivos o utensilios que puedan dañar la cerámica.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco. Puede apilarse con otros utensilios para ahorrar espacio.

## 7. Solución de Problemas

- **Fugas o Grietas:** Si observa alguna grieta, no use la cocotte, ya que puede ser inseguro.
- **Dificultad en la Cocción:** Asegúrese de que la temperatura de la estufa o el horno esté configurada correctamente.
- **Adherencia de los Alimentos:** Use suficiente grasa o agua al cocinar para evitar que los alimentos se adhieran.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de la mini cocotte, dispóngala de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre la disposición de cerámica y productos de cocina.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse 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 Mini Cocotte en Céramique Staub

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte en Céramique Staub. Ce produit est conçu pour fournir une cuisson uniforme et améliorer vos expériences culinaires. Fabriquée en céramique de haute qualité, cette cocotte est idéale pour les plats individuels, les entrées et les accompagnements.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : N'utilisez la cocotte qu'à des températures correspondant à ses spécifications. Évitez les changements de température brusques.
- Manipulation : Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cocotte, surtout après la cuisson, pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude pour éviter les accidents.
- Surface : Utilisez toujours sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Matériaux : Vérifiez que la cocotte ne présente pas de fissures avant l'utilisation. Ne pas utiliser si endommagée.
- Lavable au lave-vaisselle : Bien que la cocotte soit lavable au lave-vaisselle, le lavage à la main est recommandé pour préserver la qualité.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Mini Cocotte en Céramique
- Couleur : Cuivre Antique
- Diamètre : 100 mm
- Matériau : Céramique
- Capacité : Parfait pour des portions individuelles

### 4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Rinçage : Lavez la cocotte à l'eau tiède et savonneuse avant la première utilisation.
3. Choix de l'emplacement : Placez la cocotte sur une surface solide, loin de sources de chaleur directes.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four ou cuisinière selon la recette.
- Remplissez la cocotte avec les ingrédients selon votre préparation.
- Placez la cocotte dans le four et suivez les instructions de cuisson de votre recette.
- Utilisez des gants pour retirer la cocotte du four.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement: Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavage : Lavez à la main avec un détergent doux ou placez-la dans le lave-vaisselle.
- Stockage : Rangez la cocotte à l'abri des chocs pour éviter les éclats.

### 7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures ou des éclats, cessez de l'utiliser immédiatement. Consultez notre service clientèle pour un remplacement.
- En cas de mauvaise odeur ou goût, assurez-vous de bien nettoyer la cocotte après chaque utilisation.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Renseignez-vous auprès de votre déchetterie locale sur les services d'élimination des céramiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

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

Merci de votre confiance et bonne cuisine !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Mini Cocotte Staub Ceramica 100mm

### 1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte Staub Ceramica 100mm è un'eccezionale cocotte ideale per la preparazione e la presentazione di piatti. Progettata per resistere alle alte temperature, è perfetta per una cottura uniforme e una conservazione ottimale dei sapori. Adatta per uso in forno e grill, può anche essere utilizzata direttamente nel frigorifero.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenza di Temperatura: Questa cocotte è progettata per resistere a temperature elevate. Non utilizzare su fuochi diretti senza un supporto appropriato.
- Maneggiare con Cura: Utilizzare sempre guanti da forno o presine poiché le maniglie e il corpo possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Non Utilizzare in Microonde: Evitare l'uso nel microonde o su fonti di calore dirette come piastre elettriche.
- Evitare Impatti: Non far cadere la cocotte e non sottoporla a urti per evitare fratture o scheggiature.
- Pulizia: Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso, per evitare scottature o lesioni.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ceramica
- Diametro: 100 mm
- Colore: Rame Antico
- Utilizzo: Forno, Grill, Frigorifero
- Capacità: Progettato per porzioni individuali
- Versatilità: Adatto per preparazioni dolci e salate

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimozione dal Imballaggio: Rimuovere la mini cocotte dall'imballaggio con attenzione, evitando urti.
2. Controllare il Prodotto: Verificare che non ci siano danni visibili prima dell'uso.
3. Posizionamento: Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
4. Preriscaldamento (se necessario): Se si utilizza in forno, preriscaldare la temperatura desiderata prima di inserire la cocotte.

### 5. Operazione

1. Preparazione: Preparare gli ingredienti desiderati.
2. Cottura: Inserire gli ingredienti nella mini cocotte.
3. Temperatura: Cuocere a bassa o media temperatura per garantire una cottura uniforme.
4. Controllare la Cottura: Monitorare frequentemente per evitare la cottura eccessiva.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o spazzole abrasive.
- Asciugare bene prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Crepe/Scheggiature: Se si nota una crepa o una scheggiatura, non utilizzare la cocotte per evitare rischi di sicurezza.
- Difficoltà di Pulizia: Se la superficie risulta macchiata, utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per pulire delicatamente.

### 8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato principalmente in ceramica. Si consiglia di consultare le autorità locali per le disposizioni di smaltimento corrette. Non smaltire in rifiuti indifferenziati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania