

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: 1008677

STAUB | CERAMIQUE - Cocotte Set- 4-pcs - Ø 100mm - Ceramic - Cherry-Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Cocotte Set (4 pcs, Ø 100mm, Ceramic, Cherry Red)

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Ceramique Cocotte Set. This versatile and stylish cocotte set is perfect for cooking, serving, and storing your favorite meals. Crafted from high-quality ceramic, these cocottes are designed to retain heat and provide even cooking. Ideal for both everyday use and special occasions.

2. Safety Information

- General Safety: Always supervise children when using this product. Ensure that the product is used according to the instructions in this manual.
- Heat Resistance: This product is oven-safe up to 250°C (482°F). Use caution when removing from the oven as the handles may be hot.
- Do Not Expose to Direct Flame: The cocottes are not suitable for direct flame cooking or induction heat.
- Avoid Temperature Shocks: Do not place hot cocottes directly into cold water or onto cold surfaces to avoid cracking. Allow to cool before cleaning or immersing in water.
- Use Suitable Utensils: When using utensils, avoid metal utensils which may scratch the ceramic surface. Opt for wood, silicone, or plastic utensils to prolong the lifespan of your cocottes.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Ceramique Cocotte Set
- Material: Ceramic
- Color: Cherry Red
- Size: Ø 100mm
- Quantity: Set of 4
- Oven Safe: Yes, up to 250°C (482°F)
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cocottes from the packaging and inspect for any damages.
2. Rinse the cocottes in warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
3. Place the cocottes on a stable, heat-resistant surface for easy access during cooking.
4. Preheat your oven if you intend to use the cocottes for baking or roasting.

5. Operation

- Preheat your oven to the desired temperature.
- Fill the cocottes with your prepared ingredients.
- Cover with the lid provided and place in the oven.
- Cooking times will vary depending on the recipe. Monitor your dish frequently to ensure optimal cooking.
- Use oven mitts to carefully remove cocottes from the oven when finished.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the cocottes cool down before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain the quality of the ceramic.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Cocotte Cracks/Breaks: Ensure that you avoid sudden temperature changes. If you notice any cracks, discontinue use to prevent injuries.
- Stains on Ceramic: Non-abrasive cleaners can be used to remove stains. Soaking in warm water can also help lift stubborn stains.
- Food Sticking: If food sticks, ensure that enough cooking oil or butter is used in your recipes. Preheating the cocottes may also help reduce sticking.

8. Disposal

Do not dispose of the cocottes in regular household waste. Check local regulations for disposal of ceramic items. If damaged beyond repair, consider recycling options if available in your area.

9. Contact

For additional support or inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Ceramique Cocotte Set. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Staub Ceramique Cocotte Set (4-teilig) Ø 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Das Staub Ceramique Cocotte Set besteht aus vier kleinen 100 mm Cocottes, die ideal für individuelle Portionen von Saucen, Beilagen oder zum Servieren von Snacks sind. Hergestellt aus hochwertiger Keramik, bietet dieses Set eine ausgezeichnete Wärmeleitung und sorgt für ein gleichmäßiges Garen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung für heiße Speisen: Die Cocottes sind für die Verwendung im Backofen oder in der Mikrowelle geeignet. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um Brüche zu verhindern.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocottes können Temperaturen bis zu 260 °C standhalten.
- Vorsicht beim Umgang: Nutzen Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie die Cocottes immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche abkühlen.
- Reinigung: Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, um die Keramikoberfläche nicht zu beschädigen.
- Kleine Teile: Halten Sie diese Cocottes von Kleinkindern fern, um das Risiko des Verschluckens zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Staub Ceramique Cocotte Set (4-teilig)
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Kirschrot
- Material: Keramik
- Hitzebeständig: Bis zu 260 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Ofengeeignet: Ja
- Verpackungsinhalt: 4 x Cocotte

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Cocotte-Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Prüfen: Überprüfen Sie bitte auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigten Produkte.
3. Vorbereitung: Reinigen Sie jede Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und spülen Sie gründlich aus.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocottes auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche und sorgen Sie dafür, dass sie ausreichend Abstand haben, um Überhitzung zu verhindern.

5. Betrieb

- Vorheizen: Wenn Sie im Backofen verwenden, heizen Sie ihn entsprechend der Rezeptanweisung vor.
- Füllen: Füllen Sie die Cocottes mit Ihrer Zubereitung und decken Sie sie gegebenenfalls mit einem Deckel oder Alufolie ab.
- Backen: Stellen Sie die Cocottes in den vorgeheizten Ofen und beachten Sie die Garzeit in Ihrem Rezept.
- Servieren: Nutzen Sie hitzebeständige Handschuhe beim Herausnehmen der Cocottes und lassen Sie sie kurz abkühlen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocottes nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Cocottes mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Sie können sie auch in der Spülmaschine reinigen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

7. Fehlerbehebung

- Rissbildung: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf sichtbare Risse. Bei ersten Anzeichen eines Risses, verwenden Sie die Cocotte nicht mehr.
- Haftende Lebensmittel: Wenn Lebensmittel anhaften, lassen Sie die Cocotte in warmem Wasser einweichen, um das Reinigen zu erleichtern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocottes umweltgerecht. Keramik kann im Restmüll entsorgt werden, sollten sie jedoch beschädigt sein. Überprüfen Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Cocotte Set 4 Stuks Ø 100mm - Kersenkleur Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Cocotte Set. Deze set bestaat uit vier keramische cocottes van 100 mm, ideaal voor het serveren van individuele porties en het bereiden van verschillende gerechten. De cocottes zijn ontworpen voor gebruik in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocottes alleen op een constante temperatuur. Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om barsten te voorkomen.
- Laat cocottes nooit in direct contact met open vuur of op een warme kookplaat zonder inhoud.
- Zorg ervoor dat de cocottes niet op een onbeveiligde hoogte worden geplaatst om vallen te vermijden.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme cocottes.
- Houd deze product uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens het koken.
- Laat de cocottes altijd afkoelen alvorens deze in water te dompelen om thermische schokken te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Kersenkleur Rood
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor individuele porties

4. Installatie en Setup

- Controleer of de cocottes onbeschadigd zijn bij ontvangst.
- Spoel de cocottes af met warm water en een milde zeep voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de cocottes zorgvuldig af met een zachte doek.
- Plaats de cocottes op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg ervoor dat ze niet in contact komen met scherpe of ruwe oppervlakken.

5. Gebruik

- Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur voordat u de cocottes plaatst.
- Vul de cocottes met uw ingrediënten, zorg ervoor dat u deze niet tot de rand vult.
- Plaats de cocottes voorzichtig in de oven of op de kookplaat.
- Volg het recept voor de juiste bereidingstijd en temperatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocottes volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Was de cocottes met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- U kunt de cocottes ook in de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aangeraden om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- **Probleem:** Barsten in de cocottes
Oplossing: Dit kan het gevolg zijn van een plotselinge temperatuurverandering. Gebruik de cocottes binnen de aanbevolen temperatuurgrenzen.
- **Probleem:** Kookt niet gelijkmatig
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocottes op een gelijkmatige kookplaat worden geplaatst en dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld.

8. Afvoer

- Deze keramische cocottes zijn recyclebaar. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het recyclen van keramische materialen.
- Gooi beschadigde cocottes weg volgens de richtlijnen voor bouw- of keramisch afval in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario - Set de Cocottes de Cerámica Staub (4 Pcs, Ø 100mm, Rojo Cereza)

1. Información General

Este set de cocottes de cerámica Staub es ideal para cocinar y servir. Diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional, cada cocotte de 100 mm es perfecta para porciones individuales de guisos, sopas y otros platos deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Uso Aconsejado: Este producto está diseñado para cocción en el horno, en la estufa y para servir.
- Temporización: Evite un calentamiento excesivo y no deje la cocotte vacía en el fuego.
- Superficies Calientes: Use guantes de cocina al manipular objetos calientes.
- Resistencia al Calor: La cerámica es resistente a altas temperaturas, pero evite cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, sacar de la nevera directamente al horno).
- Cuidado con los Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Limite el Uso con Herramientas Metálicas: Para evitar rayaduras, use utensilios de silicona o madera en la cerámica.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Color: Rojo Cereza
- Dimensiones: Ø 100 mm
- Número de piezas: 4
- Resistencia al horno: Hasta 250°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apto para microondas: Sí
- Apto para congelador: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Retire las cocottes del embalaje y verifique que no haya daños.
2. Lave las cocottes con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Coloque las cocottes en el lugar deseado de su cocina, alejadas de fuentes de calor directa y con suficiente espacio para facilitar el manejo.

5. Operación

- Cocción: Puede precalentar el horno antes de colocar las cocottes. Llene cada cocotte con los ingredientes deseados.
- Horno: Ajuste la temperatura según la receta, con un máximo de 250°C.
- Estufa: Puede usar la cocotte en estufas de gas, eléctricas o de inducción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar las cocottes antes de limpiarlas.
- Lave a mano con agua tibia y detergente o colóquelas en el lavavajillas.
- No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacene en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Grietas en la cerámica: No use piezas dañadas para evitar riesgos durante el uso.
- Sabor a quemado: Asegúrese de que la temperatura no exceda la recomendada.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de productos de cerámica y etiquételo para un correcto desecho. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Set de Cocottes en Céramique Staub - 4 pcs Ø 100mm, Rouge Cerise

1. Informations Générales

Le set de cocottes en céramique Staub est conçu pour offrir des performances de cuisson optimales tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine. Fabriqué à partir de céramique de haute qualité, ce produit est idéal pour les plats mijotés, les gratins et les desserts.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne laissez jamais les cocottes sur une source de chaleur sans contrôle.
- Évitez les chocs thermiques en évitant de placer des cocottes chaudes directement sous l'eau froide.
- Utilisez des gants de protection pour manipuler des cocottes chaudes.
- Ne pas utiliser les cocottes sur des plaques de cuisson directes, au four uniquement.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, ne pas utiliser.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications Techniques :

- Matériau : Céramique
- Couleur : Rouge cerise
- Dimensions : Ø 100 mm
- Poids : 0.5 kg par cocotte
- Résistance à la température : Jusqu'à 250 °C
- Compatible avec le four

4. Installation et Mise en Route

- Retirez le produit de son emballage avec précaution.
- Inspectez les cocottes pour détecter tout dommage ou défaut.
- Avant la première utilisation, lavez les cocottes à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.
- Essuyez-les avant le stockage pour éviter l'accumulation d'humidité.
- Placez la cocotte à l'endroit souhaité dans votre cuisine, loin de surfaces dérangeantes.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température souhaitée avant d'introduire la cocotte.
- Remplissez la cocotte avec les ingrédients selon votre recette.
- Utilisez une manique ou des gants pour manipuler la cocotte chaude lors du retrait du four.
- Servez directement dans les cocottes pour une présentation élégante.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les cocottes à la main avec de l'eau chaude savonneuse après utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement avant le rangement.
- Pour les tâches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude avant de laver.

7. Dépannage

- Si les aliments collent à la surface, essayez d'huiler légèrement la cocotte avant utilisation.
- Si des fissures apparaissent, retirez immédiatement la cocotte du service après-vente.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans le circuit des déchets ménagers.
- Disposez des produits de céramique dans un centre de recyclage approprié ou contactez votre municipalité pour une élimination correcte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Cocotte in Ceramica Staub (4 Pezzi, Ø 100mm, Rosso Ciliegia)

1. Informazioni Generali

Il Set di Cocotte in Ceramica Staub è progettato per ottimizzare la preparazione dei vostri piatti preferiti, combinando eleganza e funzionalità. Realizzate in ceramica di alta qualità, queste cocotte sono ideali per la cottura al forno e la presentazione in tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- È fondamentale seguire le istruzioni per l'uso e la sicurezza per evitare incidenti e lesioni.
- Non utilizzare le cocotte su fiamme dirette o su piani di cottura a induzione senza un supporto adeguato.
- Evitare il contatto diretto con oggetti affilati o graffianti che potrebbero danneggiare la superficie.
- Non porre le cocotte in un forno a microonde, a meno che non siano specificamente progettate per tale uso.
- Lasciare raffreddare le cocotte prima di immergerle in acqua fredda per evitare rotture dovute a sbalzi termici.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensioni: Ø 100mm
- Contenuto: 4 cocotte
- Uso: Adatte per forno e cottura al forno
- Caratteristiche: Resistente, facile da pulire, e adatte per l'uso in cucina e come contenitori per servire.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione facendo attenzione a non forare la ceramica.
2. Controllare se ci sono eventuali danni. In caso di danni, contattare il rivenditore.
3. Posizionare le cocotte su una superficie piana e resistente al calore prima dell'uso.
4. Preriscaldare il forno prima di inserire le cocotte per una cottura ottimale.

5. Operazione

- Prima dell'uso, riscaldare le cocotte per alcuni minuti in forno per evitare sbalzi termici.
- Utilizzare utensili non metallici per mescolare o servire per preservare la superficie delle cocotte.
- Seguire le ricette specifiche rispetto ai tempi e alle temperature di cottura per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente le cocotte prima della pulizia.
- Lavabile a mano con una spugna morbida e detersivo delicato.
- Evitare l'uso di tubi o spazzole abrasive che possono graffiare la superficie.
- Non utilizzare in lavastoviglie se non specificato dal produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le cocotte si rompono, non utilizzare pezzi danneggiati.
- Se notate crepe superficiali, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- In caso di stoccaggio, assicurarsi di separare le cocotte con tessuti morbidi per prevenire graffi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento. Le cocotte in ceramica possono essere smaltite come rifiuti non riciclabili. Consultare il centro di smaltimento locale per la corretta procedura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Set di Cocotte in Ceramica Staub. Buon cucinare!