

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: 1008680

STAUB | CERAMIQUE - Cocotte Set- 4-pcs - Ø 100mm - Ceramic - Ivory-White



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Ceramique Cocotte Set (4 pcs, Ø 100 mm, Ceramic, Ivory White)

1. General Information

The Staub Ceramique Cocotte Set is an elegant and versatile cooking accessory designed for both home cooks and professional chefs. Crafted from high-quality ceramic, this set includes four cocottes, perfect for individual servings of your favorite dishes. The ivory white color adds a touch of sophistication to your table setting.

2. Safety Information

- Food Safety: Ensure that all ceramic cocottes are food safe and suitable for cooking and baking. Do not use them for any non-food-related purposes.
- Heat Resistance: The cocottes are designed to withstand high temperatures. However, sudden temperature changes may crack the ceramic. Always preheat your oven before placing the cocotte inside, and avoid exposing it to extreme temperature swings (e.g., from freezer to hot oven).
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cocottes to prevent burns.
- Avoiding Chipping: Handle with care to avoid chipping. Do not use metal utensils that may scratch the ceramic surface.
- Cleaning: Allow cocottes to cool before washing. Do not immerse hot ceramic in cold water as it may lead to thermal shock.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Ceramique Cocotte Set
- Set Composition: 4 pieces
- Diameter: Ø 100 mm
- Material: Ceramic
- Color: Ivory White

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocottes from their packaging. Inspect for any damages or defects.
2. Preparation: Before first use, hand wash the cocottes with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Oven Use: Place the cocottes on an oven-safe surface. Ensure that they are positioned evenly and away from oven walls for optimal heat distribution.

5. Operation

- Cooking: The cocottes are suitable for baking, roasting, and serving. Preheat the oven as required based on your recipe.
- Stovetop Use: Cocottes can be used on stovetops (if explicitly stated in the product specifications). Avoid high heat to prevent damaging the ceramic.

6. Cleaning and Maintenance

- Dishwasher Safe: These cocottes are dishwasher safe, but hand washing is recommended to maintain their finish.
- Cleaning: Use a soft sponge and mild detergent to clean. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Storage: Store cocottes stacked with a soft cloth or paper between them to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Cracked Cocotte: If a cocotte cracks, discontinue use and dispose of it immediately.
- Stains: For stubborn stains, soak the cocotte in a mixture of baking soda and warm water. Rinse well after treatment.

8. Disposal

Dispose of any broken or unusable cocottes in accordance with local waste disposal regulations. Ceramic waste may not be recyclable.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Keramik Cocotte Set 4 Stück Ø 100mm - Ivory Weiß

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Staub Keramik Cocotte Set entschieden haben. Dieses Set besteht aus vier stilvollen Cocottes mit einem Durchmesser von 100mm, ideal für kleine Portionen und Beilagen. Die langlebige Keramik sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Kochleistungen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsmaßnahmen, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden:

- Verwenden Sie die Cocottes nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Cocottes auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen verwenden.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, um Risse zu verhindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn die Cocottes aus dem Ofen genommen werden.
- Halten Sie die Cocottes außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie heiß sind.
- Reinigen Sie die Cocottes nur mit geeigneten Materialien, die die Oberfläche nicht beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Farbe: Ivory Weiß
- Durchmesser: 100mm
- Kapazität: Perfekt für kleine Portionen
- Ofenfest: Ja (bis zu 250°C)
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocottes aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Beschädigungen.
2. Waschen Sie die Cocottes vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und spülen Sie diese gründlich aus.
3. Trocknen Sie die Cocottes mit einem weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie die Cocottes auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Cocottes für Ofengerichte, Eintöpfe oder als Servierschüsseln.
- Heizen Sie den Ofen entsprechend vor, bevor Sie die Cocottes hineinstellen. Achten Sie darauf, die Cocottes nicht in die Nähe einer direkten Wärmequelle zu stellen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocottes vor der Reinigung abkühlen.
- Spülen Sie die Cocottes in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Sie sind spülmaschinenfest, jedoch empfiehlt es sich, sie von Hand zu reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Cocotte hat Risse.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass beim Kochen plötzliche Temperaturänderungen vermieden wurden.
- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
Lösung: Nutzen Sie ausreichend Öl oder Fette beim Erhitzen, um Anhaften zu minimieren.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Keramikwaren. Entsorgen Sie defekte Cocottes im Restmüll, ohne die Umwelt zu belasten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Einkauf und viel Freude mit Ihrem neuen Staub Keramik Cocotte Set!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub Ceramique Cocotte Set 4 Stuks O 100mm - Ceramiek Ivoorwit

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Cocotte Set. Deze hoogwaardige set bestaat uit vier cocottes van ceramiek, ideaal voor het bereiden en serveren van diverse gerechten. De cocottes zijn ontworpen om warmte gelijkmatig te verdelen en te behouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik geen directe vlammen: Plaats de cocottes niet op open vuren of op een kookplaat zonder dat er een warmtebron tussen zit.
- Houd uit de buurt van kinderen: De cocottes kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.
- Voorzichtig met de oven: Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van hete cocottes.
- Voorkom vallen: Houd de cocottes op een veilige plaats om vallen te voorkomen, wat kan leiden tot verwondingen of breuk.
- Verwerking van scherven: Bij breuk, reinig voorzichtig en gebruik een brooms of stofzuiger voor kleine stukjes.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Ceramiek
- Kleur: Ivoor wit
- Afmeting: O 100mm
- Aantal: 4 stuks
- Geschikt voor: Oven, gratin, en serveren
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en installatie

Er is geen speciale installatie nodig voor de cocottes. Neem de cocottes uit de verpakking en controleer op eventuele schade. Was ze vóór het eerste gebruik met warm water en milde zeep. Droog ze goed af.

5. Bediening

- Deze cocottes zijn geschikt voor gebruik in de oven, op de kookplaat of als serveerschalen.
- Vul de cocottes met uw gewenste ingrediënten.
- Plaats ze in de oven of op een kookplaat en kook volgens uw recept.
- Na gebruik laat u de cocottes afkoelen alvorens ze te hanteren.

6. Schoonmaking en onderhoud

- Laat de cocottes eerst afkoelen voordat u ze reinigt.
- Was de cocottes met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en schuursponzen om krassen te voorkomen.
- Deze cocottes zijn vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om ze in optimale conditie te houden.

7. Probleemoplossing

- Cocottes verkleuren: Dit kan een natuurlijk gevolg zijn van hitte en gebruik. Regelmatig schoonmaken helpt om de kleur te behouden.
- Broze of gebroken cocottes: Controleer de cocottes regelmatig op breuken. Vervang bij schade om veiligheid te waarborgen.

8. Afval

Raadpleeg lokaal afvalbeheer voor de juiste manier om beschadigde cocottes te verwijderen, vooral als ze een ceramische coating bevatten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cocottes Staub Cerámica 4 Pcs O 100mm Color Blanco Marfil

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Cocottes Staub de cerámica. Este producto ha sido diseñado para ofrecerle una experiencia culinaria excepcional, garantizando calidad y durabilidad en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la cocción y presentación de alimentos. No se debe utilizar para fines no alimentarios.
- Manejo: Use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Superficies Calientes: Coloque la cocotte en superficies resistentes al calor para evitar daños.
- Microondas: Este producto es apto para microondas. Sin embargo, evite cambios bruscos de temperatura para prevenir daños.
- Horno: Puede usar la cocotte en el horno, asegurándose de no exceder la temperatura máxima recomendada.
- Lavavajillas: Aunque la cocotte es apta para lavavajillas, se recomienda el lavado a mano para mantener su acabado.
- Almacenamiento: Almacene el producto en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 1008680
- Material: Cerámica
- Color: Blanco marfil
- Diámetro: 100 mm
- Peso: 500 g
- Número de piezas: 4

4. Montaje e Instalación

1. Saque todas las piezas del paquete y retire cualquier protección de plástico.
2. Antes del primer uso, lave cada cocotte con agua y jabón suave.
3. Enjuague bien y seque con un paño suave.
4. No se requiere un ensamblaje adicional; las cocottes están listas para su uso.

5. Operación

- Coloque la cocotte sobre una fuente de calor o en el horno.
- Agregue los ingredientes deseados y ajuste la temperatura según la receta.
- Para cocinar en el microondas, asegúrese de que la tapa esté colocada adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de alimentos.
- Use esponjas suaves y detergentes no abrasivos para limpiar.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Para mantener su brillo, evite la exposición prolongada a la luz solar directa.

7. Solución de Problemas

- Manchas difíciles: Si presenta manchas, remoje en agua caliente con jabón por unos minutos antes de limpiar.
- Grietas: No use herramientas metálicas para raspar las superficies si se producen grietas; esto puede agravar el daño.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje de cerámica y residuos.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, contáctenos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su nuevo Set de Cocottes Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set de cocottes en céramique Staub de 4 pièces (Ø 100 mm) en ivoire. Ce produit a été conçu pour offrir une expérience culinaire optimale tout en étant esthétiquement plaisant.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage culinaire. Ne pas l'utiliser pour des applications non alimentaires.
- Chauffage : Ne pas chauffer la céramique à une température supérieure à 250°C. Évitez les chocs thermiques; ne pas passer directement du congélateur au four.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous retirez la cocotte du four.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lorsque le produit est chaud. Ne laissez pas les enfants jouer avec.
- Nettoyage : Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface en céramique.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Set de cocottes en céramique Staub
- Nombre de pièces : 4
- Diamètre : Ø 100 mm
- Couleur : Ivoire
- Matériau : Céramique
- Résistant à la chaleur : Oui, jusqu'à 250°C
- Compatibilité : Convient pour tous les types de feux, y compris induction.

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement toutes les pièces du set.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Avant la première utilisation, lavez chaque cocotte à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Placez les cocottes sur une surface stable avant de les utiliser.

5. Fonctionnement

- Préparez vos ingrédients selon la recette de votre choix.
- Placez les ingrédients dans la cocotte.
- Couvrez avec le couvercle approprié.
- Mettez la cocotte sur la source de chaleur ou au four et suivez les recommandations de cuisson de la recette.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer la cocotte lorsqu'elle est chaude.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
- Évitez d'utiliser le lave-vaisselle pour préserver la surface en céramique.
- Pour des taches tenaces, faites tremper dans de l'eau savonneuse et nettoyez doucement.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- Problème : La céramique est rayée.
- Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Apportez-le à un point de collecte désigné pour le recyclage des céramiques. Suivez les règlements locaux concernant l'élimination des articles en céramique.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ceramica Staub Set da 4 Pezzi Ø 100mm

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il set di cocotte in ceramica Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, rendendo facile la preparazione di piatti deliziosi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione, utilizzo e manutenzione.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente su fonti di calore compatibili. Non utilizzare il prodotto su fiamme dirette.
- Non posizionare la cocotte fredda direttamente su una superficie calda.
- Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie interna.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Seguire sempre le istruzioni di temperatura fornite per evitare surriscaldamenti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Articolo: Cocotte in Ceramica Staub Set da 4 Pezzi
- Diametro: 100mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Bianco Avorio
- Adatto per: Forno e lavastoviglie
- Capacità: Ideale per porzioni individuali

Installazione e Configurazione

1. Rimuovere delicatamente le cocotte dalla confezione e ispezionare eventuali danni.
2. Lavare le cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare le cocotte su un ripiano resistente al calore o su un piano di lavoro stabile.
4. Assicurarsi che le cocotte siano completamente asciutte prima dell'uso.

Operazione

1. Pre-riscaldare il forno o la fonte di calore scelta secondo le necessità della ricetta.
2. Riempire la cocotte con gli ingredienti desiderati.
3. Coprire con il coperchio se fornito e posizionare nel forno o sul piano di cottura.
4. Seguire il tempo di cottura raccomandato della ricetta.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per mantenere l'integrità della superficie.
- Asciugare completamente prima di riporre.

Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte mostra segni di crepe, non utilizzarla. Contattare il servizio clienti.
- Se cibo si attacca alla superficie, assicurarsi di utilizzare oli o grassi adeguati durante la cottura.

Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non smaltire nel normale sacco della spazzatura se presenta un rischio ambientale.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania