

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: 1008691

STAUB | CERAMIQUE - Oven mould set - 3 pieces - rectangular - ceramic - antique turquoise



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Oven Mould Set (3 Pieces, Rectangular, Antique Turquoise)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Ceramique Oven Mould Set. This premium ceramic bakeware is designed to enhance your cooking experience while adding an elegant touch to your kitchen. The set includes three rectangular moulds, each varying in size, allowing you to prepare a variety of dishes, from gratins to casseroles.

2. Safety Information

- Fire Safety: This product is designed for oven use. Do not expose it to direct flames or stovetops.
- Temperature Handling: The oven moulds can withstand high temperatures up to 250°C (482°F).
- Handling: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot bakeware to prevent burns.
- Avoid Dropping: This ceramic product is breakable. Handle with care to avoid chipping or breaking.
- Food Safety: Ensure that all food is cooked thoroughly to safe temperatures. Do not use this product for storing food in the freezer.
- Dishwasher Use: This product is dishwasher safe, but follow the appliance's instructions for best results.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking unless placed with protective layers to prevent scratches.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Antique Turquoise
- Dimensions:
 - Small: 17 x 12 x 5 cm
 - Medium: 23 x 18 x 6 cm
 - Large: 30 x 23 x 7 cm
- Heat Resistance: Up to 250°C (482°F)
- Care: Dishwasher Safe, Microwave Safe, Oven Safe

4. Setup and Installation

1. Remove the oven moulds from the packaging.
2. Inspect each piece for any cracks or defects. Do not use if damaged.
3. Place the moulds on a stable, flat surface for storage or preparation.
4. Ensure that the oven is clean before use. Preheat it to the desired cooking temperature according to your recipe.

5. Operation

1. Prepare ingredients as per your recipe.
2. Place the ingredients into the chosen mould.
3. Carefully place the mould in the preheated oven.
4. Use the oven mitts to handle the mould when removing it from the oven.
5. Allow food to cool slightly before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the moulds cool completely before cleaning.
- Clean using warm, soapy water with a soft sponge.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool as they may scratch the surface.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Store in a dry, cool place. Avoid stacking without interlayer protection.

7. Troubleshooting

- Issue: Cracks or chips in the ceramic.
 - Solution: Do not use. Dispose of properly.
- Issue: Food sticking to the mould.
 - Solution: Ensure adequate greasing before baking or use parchment paper for easy release.
- Issue: Difficult to clean stains.
 - Solution: Soak in warm water and repeat gentle cleaning. If stains persist, try a ceramic-safe cleaning solution.

8. Disposal

Dispose of the oven moulds responsibly. This ceramic product is not recyclable. Wrap any broken pieces in paper and dispose of them in your household waste. Always check local regulations for hazardous waste if significant breakage occurs.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: 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 das Staub Keramik-Ofenform-Set (3 Teile, rechteckig, antikes Türkis)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Keramik-Ofenform-Sets. Dieses Set besteht aus drei hochwertigen, rechteckigen Keramiken in antikem Türkis. Es ist ideal für das Backen, Braten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Staub-Produkte sind für ihre Langlebigkeit und ihr elegantes Design bekannt, das jeden Tisch aufwertet.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie die Ofenformen nur in einem vorgeheizten Ofen und niemals direkt über einer Flamme.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, da dies die Keramik beschädigen kann.
- Lassen Sie die Formen nicht auf der Herdplatte stehen, da die Temperaturübertragung zu Beschädigungen führen kann.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn es heiß ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik
- Farbe: Antikes Türkis
- Anzahl der Teile: 3
- Größen: Verschiedene Größen für unterschiedliche Anwendungen
- Ofenfest: Ja, bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellenfest: Ja
- Gefrierfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Um die Ofenformen optimal nutzen zu können, folgen Sie diesen Schritten:

1. Entfernen Sie das Produkt sorgfältig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Formen auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigten Formen.
3. Spülen Sie die Formen vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich ab.
4. Stellen Sie die Formen an einem trockenen, stabilen Ort zur Lagerung auf.

5. Bedienung

- Vor dem Gebrauch immer die Ofenformen mit einem geeigneten Fett oder einer Backunterlage (z. B. Backpapier) einfetten.
- Die Formen können in den Ofen, die Mikrowelle oder den Gefrierschrank gelegt werden.
- Nach Gebrauch die Formen abkühlen lassen, bevor Sie sie zum Reinigen handhaben.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Ofenformen nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Formen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus.
- Verwenden Sie keine scharfen Schwämme oder Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Formen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Sollten Sie auf Probleme stoßen, beachten Sie die folgenden Punkte:

- Risse oder Schäden: Überprüfen Sie die Formen regelmäßig auf Risse. Verwenden Sie keine beschädigten Formen.
- Haftet das Essen an: Stellen Sie sicher, dass die Formen vor dem Backen ausreichend eingefettet sind.
- Unregelmäßige Backergebnisse: Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen richtig kalibriert ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle oder Keramikabfall. Entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Müll, wenn es beschädigt ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Ceramique Ovenvorm Set - 3 Stuks - Rechthoekig - Keramisch - Antiek Turquoise

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Ceramique Ovenvorm Set. Deze set van drie rechthoekige keramische ovens bevat veelzijdige vormen die perfect zijn voor het bereiden van verschillende gerechten. De antiek turquoise afwerking zorgt niet alleen voor een prachtige uitstraling, maar garandeert ook duurzaamheid en kwaliteit in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de ovens enkel in een voorverwarmde oven.
- Vermijd contact met open vuur en direct vuur om schade aan het keramiek te voorkomen.
- Laat de oven en de vormen afkoelen voordat u deze aanraakt of schoonmaakt om brandwonden te vermijden.
- Gebruik ovenwanten of een keukendoek bij het hanteren van hete vormen om letsel te voorkomen.
- Voor het beste resultaat, gebruik geen metalen keukengerei in de vormen om krassen te vermijden.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.

3. Product specificaties

- Merk: Staub
- Materiaal: Keramisch
- Aantal stuks: 3
- Kleur: Antiek turquoise
- Geschikt voor oven, magnetron, en vaatwasser

4. Installatie en setup

De Staub Ceramique Ovenvormen vereisen geen complexe installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en inspecteer de vormen op eventuele schade.
2. Was de vormen met warm water en een mild afwasmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de vormen op een stabiele, vlakke ondergrond in uw oven.

5. Bediening

1. Voorverwarm de oven naar de aanbevolen temperatuur voor uw gerecht.
2. Vul de keramische ovens met uw gekozen ingrediënten.
3. Plaats de ovenvormen in de voorverwarmde oven.
4. Volg het recept voor kooktijden en temperaturen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de vormen volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was handmatig met een mild afwasmiddel en een zachte spons of katoen doek.
- Vermijd schurende materialen om de glans van het keramiek te behouden.
- De vormen zijn vaatwasserbestendig, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Krachtscheuren of breuken: Deze kunnen ontstaan door plotselinge temperatuurveranderingen. Zorg ervoor dat de vormen geleidelijk opwarmen en afkoelen.
- Voedsel blijft plakken: Gebruik voldoende vet of bakpapier om te voorkomen dat voedsel aan de vormen blijft plakken.

8. Afvoer

Oude of beschadigde producten moeten op de juiste manier worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de verwijdering van keramische producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Moldes para Hornear de Cerámica Staub (3 Piezas, Rectangular, Antiguo Turquesa)

1. Información General

Felicitaciones por la compra del Juego de Moldes para Hornear Staub. Este conjunto de tres moldes de cerámica de alta calidad es ideal para la cocción en el horno, asegurando resultados perfectos y una presentación elegante.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar los moldes para hornear y preparar alimentos. No utilizar en la encimera directamente.
- Calor: Los moldes son aptos para horno, pero no utilizar en el microondas o encima de una fuente de calor directa (como una estufa).
- Manos: Los moldes pueden calentarse considerablemente durante el uso. Siempre utilizar guantes para evitar quemaduras.
- Superficie: Evitar golpes o caídas, ya que la cerámica puede romperse.
- Limpiar: Nunca utilizar limpiadores abrasivos o esponjas metálicas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica de alta calidad
- Color: Antiguo Turquesa
- Dimensiones de los moldes:
 - Pequeño: 24.5 x 17 x 5 cm
 - Mediano: 30 x 22 x 6 cm
 - Grande: 36 x 25 x 7 cm
- Resistencia: Apta para temperaturas de hasta 250°C
- Función: Se puede utilizar en el horno

4. Instalación y Configuración

- Colocar los moldes sobre una superficie plana y estable.
- Precalentar el horno según la receta requerida antes de introducir los moldes.
- Asegurarse de que el espacio en el horno permite una circulación adecuada de aire alrededor de los moldes.

5. Operación

- Preparar la mezcla que se desee hornear y verterla en el molde correspondiente.
- Colocar el molde en el horno precalentado.
- Seguir la receta para el tiempo de cocción adecuado.
- Utilizar un termómetro de cocina si es necesario para verificar la cocción interna de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar los moldes antes de lavarlos.
- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave.
- Se recomienda secar con un paño suave para evitar manchas de agua.
- No sumergir en agua fría directamente después de usar, ya que esto puede provocar choque térmico.

7. Solución de Problemas

- El molde se ha agrietado: Esto puede ser por un golpeo. Evite usar utensilios de metal.
- Los alimentos se pegan al molde: Asegúrese de engrasar adecuadamente el molde antes de usarlo o use papel pergamino.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable; consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de cerámica.
- No lo deseche en la basura común. Verifique las opciones de reciclaje en su área.

9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor contáctenos:

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

Disfrute de su experiencia culinaria con el Juego de Moldes para Hornear de Cerámica Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de moules à four en céramique Staub - 3 pièces - Rectangulaire - Céramique turquoise antique

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de moules à four en céramique Staub. Ce produit est conçu pour offrir une fonctionnalité optimale dans la cuisine, tout en ajoutant une touche d'élégance à votre table.

2. Informations de sécurité

- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas exposer le moule à des changements de température brusques, comme passer du congélateur au four directement.
- Évitez l'utilisation d'objets coupants ou abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Ne jamais placer le moule directement sur une source de chaleur intense sans support.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Inspectez régulièrement le produit pour tout signe d'usure ou de dommage. En cas de dommages, cessez l'utilisation immédiatement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Turquoise antique
- Dimensions :
 - Grand moule : 38 x 24 x 6 cm
 - Moyen moule : 29 x 20 x 5 cm
 - Petit moule : 23 x 15 x 4 cm
- Résistant au four jusqu'à 250 °C
- Compatible avec le lave-vaisselle et le micro-ondes

4. Installation et mise en place

1. Retirez le produit de son emballage et vérifiez qu'il est en bon état.
2. Lavez les moules à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement chaque moule.
4. Placez le moule sur une surface plane et stable pour une utilisation optimale dans le four.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre four à la température souhaitée.
- Placez vos ingrédients dans le moule et mettez-le au four.
- Ne placez pas le moule directement sur le feu ou sur une plaque de cuisson à chaleur intense sans protection.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le moule refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce ou dans le lave-vaisselle.
- Évitez les agents de nettoyage abrasifs.
- Pour préserver la couleur et la surface, évitez de stocker le moule empilé avec d'autres objets.

7. Dépannage

- Si une décoloration apparaît, cela peut être dû à une température de cuisson trop élevée ou à des agents de nettoyage inappropriés.
- En cas de fissures ou d'ébréchures, le produit ne doit pas être utilisé et doit être remplacé.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit à la poubelle, ramenez-le dans un centre de déchets, ou contactez votre commune pour les instructions sur la mise au rebut appropriée de la céramique.

9. Contact

Pour toute question ou support concernant ce produit, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Stampi da Forno in Ceramica Staub (3 Pezzi) - Turchese Antico

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il set di stampi da forno in ceramica Staub. Questo elegante set in ceramica turchese antico è progettato per resistere a temperature elevate e per garantire una cottura uniforme. Gli stampi non solo sono funzionali, ma aggiungono anche un tocco decorativo alla tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare gli stampi su fonti di calore diretto come il piano cottura.
- Evitare bruschi cambiamenti di temperatura per prevenire rotture.
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano stampi caldi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per evitare graffi sulla superficie della ceramica.
- Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Turchese Antico
- Dimensioni degli stampi:
 - Stampi piccoli: 25 x 18 cm
 - Stampo grande: 34 x 24 cm
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Adatto per forno: Sì

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il set di stampi dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili sulla ceramica. In caso di danni, contattare il produttore.
3. Lavare gli stampi con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
4. Asciugare accuratamente prima di riporli.

5. Operazione

- Prima dell'uso, preriscalda il forno alle temperature desiderate.
- Utilizzare involucri di carta da forno se desiderato, ma non necessario.
- Versare gli ingredienti nello stampo e seguire le istruzioni della ricetta per il tempo di cottura.
- Verificare la cottura degli alimenti con uno stecchino prima di rimuovere dallo stampo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare gli stampi completamente dopo l'uso.
- Lavare a mano con un detergente per stoviglie non abrasivo o in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli stampi si rompono: Non utilizzare un prodotto rotto. Contattare il supporto clienti.
- Se gli alimenti si attaccano: Provare a ungere lo stampo con un leggero strato d'olio prima dell'uso.

8. Smaltimento

- Gli stampi da forno in ceramica non sono riciclabili.
- Smaltire in un secondo tempo in un centro di smaltimento dei rifiuti locali che accetta prodotti ceramici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania