

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: 1008693

STAUB | CERAMIQUE - Oven dish set - 3-piece - rectangular - ceramic - ivory-white



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Oven Dish Set - 3 Piece Rectangular Ceramic, Ivory White

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Ceramique Oven Dish Set. This high-quality ceramic dish set is perfect for all types of cooking, baking, and serving. The elegant ivory white finish makes it suitable for both everyday use and special occasions. Each piece is crafted to ensure even heat distribution and exceptional durability.

2. Safety Information

- Usage: Only use in conventional ovens, microwaves, and for serving. Do not use on direct heat sources such as stovetops, grills, or over an open flame.
- Temperature Range: These dishes are safe for oven use up to temperatures of 250°C (482°F). Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot dishes to prevent burns. Always place the dishes on stable, heat-resistant surfaces.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use, as dishes can retain heat and cause burns.
- Cleaning: Use caution when cleaning, as ceramic can chip or crack if dropped. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

3. Product Specifications

- Material: Ceramic
- Color: Ivory White
- Set Includes: 3 rectangular dishes
- Dimensions:
 - Large: 34.5 cm x 23.5 cm x 6.5 cm
 - Medium: 29.5 cm x 19.5 cm x 5.5 cm
 - Small: 24.5 cm x 15.5 cm x 4.5 cm
- Weight:
 - Large: 2.15 kg
 - Medium: 1.50 kg
 - Small: 0.95 kg
- Oven Safe: Yes
- Microwave Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging from the product.
2. Clean each dish with warm soapy water before use.
3. Place the dishes in your oven when ready to use, ensuring they are positioned away from heating elements.
4. Preheat the oven as required for your recipe.

5. Operation

1. Preheat your oven to the desired temperature.
2. Prepare your dish by placing your ingredients inside the oven dish.
3. Carefully place the dish in the oven using oven mitts.
4. Bake according to your recipe, monitoring progress to prevent overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the dish to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- For stubborn stains, soak the dish in warm, soapy water before scrubbing.
- Do not use metal utensils that can scratch the surface.
- Store in a dry location and avoid stacking them when wet.

7. Troubleshooting

- Cracks/Chips: This could be due to thermal shock. Always allow gradual changes in temperature.
- Discoloration: Can occur over time; avoid using metal tools and abrasive cleaners to maintain the finish.
- Uneven Cooking: Ensure not to overcrowd the dishes and place them evenly in the oven.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. Ceramic materials can be recycled in some areas; check local regulations for recycling options. If disposal is necessary, ensure to use protective materials to prevent injury from broken pieces.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy cooking with your new oven dish set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Ceramique Auflaufform-Set (3-teilig)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Ceramique Auflaufform-Sets. Diese hochwertigen Auflaufformen aus Keramik sind ideal für das gleichmäßige Garen und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Sie sind sowohl für den Einsatz im Ofen als auch für die Präsentation am Tisch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Formen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem die Form platziert wird, stabil und hitzebeständig ist.
- Vermeiden Sie einen plötzlichen Temperaturwechsel, um Risse zu vermeiden. Stellen Sie die Form nicht direkt aus dem Gefrierschrank in den heißen Ofen.
- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Halten Sie die Formen von Kindern fern, insbesondere während und nach der Benutzung, da sie heiß werden können.
- Reinigen Sie die Formen vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Seifenwasser.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktbeschreibung: 3-teiliges Auflaufform-Set aus hochwertiger Keramik in ivory-weiß.

Technische Daten:

- Material: Keramik
- Farbe: Ivory-weiß
- Abmessungen:
 - Kleine Form: 20 cm
 - Mittlere Form: 26 cm
 - Große Form: 32 cm
- Ofenfest bis 260 °C
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie die Formen auf Risse oder Beschädigungen.
3. Spülen Sie jede Form vor der ersten Nutzung mit warmem Wasser und milder Seife ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Platzieren Sie die Formen an einem stabilen, hitzebeständigen Ort in Ihrer Küche.

5. Betrieb

- Vorheizen des Ofens: Heizen Sie Ihren Ofen vor, entsprechend den Anweisungen Ihres Rezeptes.
- Platzieren Sie die gefüllte Form vorsichtig in den vorgeheizten Ofen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heißen Formen zu handhaben.
- Nach dem Kochen die Form aus dem Ofen nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Die Formen sind spülmaschinenfest, dennoch empfohlenes Handwaschen für Langlebigkeit.
- Überprüfen Sie die Formen regelmäßig auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Risse oder Brüche: Diese können durch Temperaturwechsel verursacht werden. Verwenden Sie die Formen nicht, wenn sie beschädigt sind.
- Anhaften von Lebensmitteln: Verwenden Sie bei Bedarf etwas Öl oder Butter, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
- Schwierigkeiten beim Reinigen: Einweichen der Form in warmem Wasser kann bei hartnäckigen Rückständen helfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder abgenutzte Produkte gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikscherben oder -abfälle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Keramisch Oven Dish Set - 3 Stuks - Rechthoekig - Ivoorwit

1. Algemene Informatie

De Staub keramische ovenschaal set bestaat uit drie rechthoekige schalen in elegant ivoorwit. Deze schalen zijn ontworpen voor het bereiden, serveren en bewaren van gerechten. Ze zijn geschikt voor gebruik in de oven, magnetron en vaatwasser, waardoor ze veelzijdig en praktisch zijn voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de schalen alleen voor de beoogde doeleinden.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om breuk te voorkomen.
- Plaats de schalen niet op een koude of natte ondergrond direct vanuit de oven om barsten te vermijden.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van hete schalen.
- Houd de schalen buiten het bereik van kinderen, vooral wanneer ze heet zijn.
- Controleer de schalen regelmatig op scheuren of beschadigingen vóór gebruik.

3. Productspecificaties

- Materiaal: keramiek
- Inhoud: 1 liter, 2 liter, 3 liter
- Kleur: ivoorwit
- Geschikt voor oven, magnetron, en vaatwasser
- Ontwerp: Rechthoekig

4. Installatie en Opstelling

1. Kies een stevige, vlakke ondergrond voor het plaatsen van de ovenschaal.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
3. Plaats de ovenschaal direct op de ovenplaat of in de magnetron, zonder iets eronder.
4. Controleer of er voldoende ruimte is rondom de schaal voor gelijkmatige warmtecirculatie.

5. Bediening

- Verwarm de oven voor volgens het recept dat u wilt bereiden.
- Plaats het voedsel in de keramische ovenschaal en zet deze in de voorverwarmde oven.
- Stel de benodigde kook- of baktijd in zoals aangegeven in uw recept.
- Wanneer de bereidingstijd voorbij is, gebruik dan ovenhandschoenen om de ovenschaal voorzichtig te verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de ovenschaal afkoelen na gebruik voordat u deze reinigt.
- Spoel de schaal af met warm water en gebruik een zachte spons of doek om resten te verwijderen.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een milde afwasmiddel gebruiken.
- De schalen zijn vaatwasmachinebestendig, maar met de hand afwassen verlengt de levensduur.

7. Problemen Oplossen

- Breuk of Schade: Controleer de schalen regelmatig. Indien er schade is, gebruik de schalen dan niet meer.
- Kleverig voedsel: Zorg ervoor dat u voldoende vet of olie gebruikt bij het bereiden van mengsels die kunnen aanbranden.
- Vlekken: Voor hardnekkige vlekken kan een mengsel van baking soda en water helpen.

8. Afvoer

- Wanneer de schalen niet meer bruikbaar zijn, maak ze dan schoon en recycle waar mogelijk.
- Gooi keramische producten in de reguliere afvalcontainer, tenzij er lokale recyclingfaciliteiten beschikbaar zijn.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@ggmgaastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Juego de Fuentes de Cerámica Staub

1. Información General

Gracias por elegir el Juego de Fuentes de Cerámica Staub. Este producto es ideal para cocinar, servir y presentar tus platos de manera elegante. Su diseño en cerámica proporciona una distribución de calor uniforme y conserva la temperatura de los alimentos. Este juego incluye tres fuentes rectangulares en color blanco marfil, adecuadas para diversas preparaciones.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado únicamente para la cocción y el servicio de alimentos. No lo use para otros fines.
- **Temperaturas Extremas:** Las fuentes son aptas para hornos y microondas, pero no deben exponerse a fuentes directas de calor como fuegos abiertos.
- **Agujeros de ventilación:** No cubra la fuente con tapas que no sean de cerámica para evitar acumulación de vapor.
- **Superficies Calientes:** La cerámica puede permanecer caliente después de su uso. Maneje siempre con guantes o paños de cocina.
- **Radios de Seguridad:** Mantenga el producto fuera del alcance de niños y mascotas.
- **Inspección:** Revise el producto antes de usarlo. Si hay grietas o daños, no lo utilice.

3. Visión General y Especificaciones

- **Material:** Cerámica de alta calidad.
- **Color:** Blanco marfil.
- **Tamaños Incluidos:** 1 x 24 cm, 1 x 29 cm, 1 x 34.5 cm.
- **Apto para:** Horno y microondas.
- **Resistencia:** A temperaturas de hasta 250°C.
- **Compatibilidad:** Apto para lavavajillas.

4. Instalación y Configuración

1. Retire todas las etiquetas y el embalaje del producto.
2. Antes de usar la cerámica por primera vez, enjuáguela con agua tibia y jabón suave, y séquela completamente.
3. Coloque la fuente en el área deseada en su cocina o mesa de comedor, asegurándose de que esté sobre una superficie plana y resistente al calor.
4. Precaliente el horno según la receta deseada antes de colocar la fuente en su interior.

5. Operación

- **Cocción:** Coloque sus ingredientes en la fuente. Siga las instrucciones de la receta para la duración y temperatura.
- **Servicio:** Puede usar la fuente directamente desde el horno a la mesa, actuando como un elegante plato de servicio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de cada uso:** Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- **Lavado a Mano:** Use esponjas suaves y detergente suave para limpiar. Evite limpiadores abrasivos.
- **Apto para Lavavajillas:** Puede colocarse en el lavavajillas, pero el lavado a mano es recomendado para un mejor cuidado.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar otras cerámicas directamente sobre ellas para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- **Grietas o Desprendimientos:** Si nota grietas en la cerámica, no la use para evitar lesiones.
- **Dificultades de limpieza:** Si los restos de comida se adhieren, remoje la fuente en agua caliente con jabón durante unos minutos antes de limpiar.
- **Descoloración:** La cerámica puede decolorarse si se expone a temperaturas extremas o productos químicos; evite el uso de productos que no sean seguros para cerámica.

8. Eliminación

Este producto es duradero, pero al final de su ciclo de vida, por favor recicle la cerámica de acuerdo con las normativas locales para residuos. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir el Juego de Fuentes de Cerámica Staub, esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Set de plats de cuisson en céramique Staub 3 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set de plats de cuisson en céramique Staub. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et un service élégant, vous permettant de préparer des plats savoureux pour vos amis et votre famille. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à des usages culinaires. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Chocs thermiques : Évitez les changements brusques de température. Ne passez pas d'un environnement froid à un environnement chaud pour éviter les fissures.
- Utilisation sur feu direct : Ne pas utiliser sur une flamme directe ou une source de chaleur intense.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez le plat du four pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez le produit hors de la portée des enfants lors de l'utilisation.
- Produits chimiques : Évitez le contact avec des produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager la surface.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Blanc ivoire
- Dimensions des plats :
 - Plat 1 : 26 x 18 x 5 cm
 - Plat 2 : 30 x 22 x 6 cm
 - Plat 3 : 34 x 26 x 7 cm
- Capacité : Convient pour le four et le micro-ondes
- Résistance : Résistant aux rayures
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Déballer soigneusement le set de plats. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Placez le plat de cuisson sur une surface stable.
3. Si vous utilisez un four, assurez-vous qu'il est propre et en bon état de fonctionnement avant d'insérer le plat.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le four à la température requise selon votre recette.
- Placez les ingrédients dans le plat en céramique.
- Mettez le plat dans le four et suivez les instructions de cuisson de votre recette.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux ou placez-le au lave-vaisselle.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs.

7. Dépannage

- Problème : Le plat montre des fissures.
 - Solution : Vérifiez que vous n'avez pas exposé le plat à des changements brusques de température.
- Problème : Difficulté à retirer les aliments.
 - Solution : Utilisez un peu d'huile ou de beurre pour graisser le plat avant la cuisson.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit associé à des déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les modalités de recyclage des produits en céramique dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, vous pouvez nous joindre aux coordonnées suivantes :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Pirofile in Ceramica Staub

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Pirofile in Ceramica Staub. Questo set è stato progettato per soddisfare le esigenze culinarie di ogni appassionato di cucina, combinando estetica e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo in Forno: Adatto per l'uso in forno fino a 250°C.
- Piano Cottura: Non utilizzare su piani cottura o su fiamme dirette.
- Microonde e Lavastoviglie: Sicuro per l'uso in microonde e lavastoviglie.
- Manico caldo: Attenzione, i manici possono diventare caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Colpi e cadute: Evitare di far cadere o colpire la ceramica, poiché potrebbe rompersi.
- Liquidi caldi: Non versare liquidi estremamente caldi direttamente sulla ceramica fredda, potrebbe rompersi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica
- Colore: Bianco avorio
- Dimensioni: 30 x 20 x 6 cm, 27 x 17 x 5 cm, 24 x 14 x 4 cm
- Capacità: Adatta per la cottura e la presentazione di una varietà di piatti.

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione. Prima del primo utilizzo, lavare le pirofile con acqua calda e sapone. Asciugare completamente per garantire una lunga durata.

5. Operazione

1. Pre-riscaldare il forno a temperatura desiderata.
2. Posizionare gli ingredienti all'interno della pirofila.
3. Inserire la pirofila nel forno e cuocere secondo la ricetta.
4. Utilizzare guanti da cucina per rimuovere la pirofila dal forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Sicuro per lavastoviglie, ma si consiglia di evitare il ciclo di asciugatura.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Crepe o rotture: Se la pirofila presenta crepe, non utilizzarla.
- Odori persistenti: Potrebbe essere necessario lavarla più volte. Prova a immergere in una soluzione di acqua e aceto.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto secondo le normative locali per i rifiuti ceramici. Non gettare in un normale contenitore di plastica o vetro.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania