

# 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: 1010469**

**STAUB | DINING LINE - Plate - flat - Ø 220mm - Ceramic - White truffle**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub Dining Line Plate - Flat Ø 220mm Ceramic White Truffle

### 1. General Information

The Staub Dining Line Plate is a high-quality ceramic serving plate designed for both functional use in the kitchen and elegant presentation at the dining table. With its unique white truffle finish, this plate enhances the aesthetic appeal of your culinary creations.

### 2. Safety Information

- Usage Safety: This plate is designed for food use only. Avoid using it for any non-food applications.
- Temperature Resistance: The plate is oven-safe up to 220°C. Do not expose it to direct flames.
- Sharp Objects: Avoid cutting directly on the plate surface to prevent scratches or damage.
- Microwave and Dishwasher Safe: The plate can be used in microwaves and is dishwasher safe, ensuring easy cleaning.
- Hot Surface: Handle with care after heating; the surface may be hot and could cause burns.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Staub Dining Line Plate
- Material: Ceramic
- Color: White Truffle
- Diameter: Ø 220mm
- Oven Safe: Yes, up to 220°C
- Microwave Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

This product requires no assembly. Simply remove the plate from its packaging. Ensure the plate is clean and dry before use. For optimal presentation, place the plate on a clean, flat surface.

### 5. Operation

- Place food items on the plate for serving.
- The plate can be used for hot, cold, or warm dishes.
- Use as a decorative piece or serving dish; utilize with other Staub Dining Line products for a cohesive look.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the plate to cool before washing.
- Wash by hand using a mild detergent and a soft sponge to avoid scratching.
- Alternatively, place the plate in a dishwasher.
- To maintain the plate's shine, avoid abrasive cleaners and tools.

### 7. Troubleshooting

- Staining: If stains appear, soak the plate in warm soapy water for 30 minutes, then scrub gently and rinse.
- Chips or Cracks: If a chip or crack occurs, discontinue use to prevent further damage or injury.

### 8. Disposal

When it is time to dispose of the plate, ensure it is broken into smaller pieces to avoid injury. Check local regulations for ceramic disposal, as recycling options may vary.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Dining Line Flachplatte Ø 220mm Keramik Weiß Trüffel

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub Dining Line Flachplatte ist ein hochwertiges Keramikgeschirr, das ideal für den täglichen Gebrauch sowie für besondere Anlässe geeignet ist. Mit ihrem eleganten Design und der robusten Beschaffenheit bringt diese Platte Eleganz auf jeden Tisch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verletzungsgefahr: Die Platte kann beim Herunterfallen zerbrechen. Bewahren Sie die Platte außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.

- Hitzebeständigkeit: Die Platte ist hitzebeständig, jedoch sollten Sie extreme Temperaturschwankungen vermeiden, um Risse zu verhindern.

- Handhabung: Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe beim Herausnehmen aus dem Ofen oder der Mikrowelle, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Reinigung: Achten Sie darauf, die Platte nur mit geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen, die keine Kratzer verursachen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Keramik

- Farbe: Weiß Trüffel

- Durchmesser: 220 mm

- Temperaturbeständigkeit: Bis 250 °C geeignet

- Spülmaschinenfest: Ja

- Mikrowellengeeignet: Ja

- Ofenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

Die Staub Dining Line Flachplatte ist gebrauchsfertig und benötigt keine besondere Installation. Stellen Sie sicher, dass die Platte auf einer zusätzlichen, stabilen Oberfläche verwendet wird, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

Verwenden Sie die Flachplatte für die Präsentation von Speisen. Sie ist ideal für die Verwendung im Ofen, auf dem Grill oder in der Mikrowelle. Nach der Verwendung die Platte vorsichtig anfassen und abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.

- Bei hartnäckigen Flecken lassen Sie die Platte kurz einweichen.

- Die Flachplatte kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

- Bewahren Sie die Platte an einem trockenen Ort auf, um nassen und feuchten Bedingungen entgegenzuwirken.

## 7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Splintern, die bei der Verwendung auftreten können, stellen Sie die Verwendung der Platte sofort ein.

- Überprüfen Sie die Platte regelmäßig auf sichtbare Schäden, die die Verwendung beeinträchtigen könnten.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie defekte oder unbrauchbare Platten gemäß den örtlichen Vorschriften für Keramikabfälle.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Dining Line Plate Flat Ø 220 mm Ceramic White Truffie

## 1. Algemeen Informatie

De Staub Dining Line Plate is een elegant en functioneel keramisch bord dat perfect is voor het serveren van diverse gerechten. Met een diameter van 220 mm, biedt het een ideale afmeting voor zowel hoofdgerechten als bijgerechten. Dit product is ontworpen voor zowel professionele als thuisgebruikers.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is uitsluitend bedoeld voor het serveren van voedsel.
- Hittebestendigheid: Het bord is hittebestendig en geschikt voor gebruik in de oven, maar dien voorzichtig om breuk te voorkomen.
- Reinigen: Voorkom het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik alleen zachte schoonmaakdoeken en sponzen.
- Vuur: Plaats het bord niet direct op vlammen of in een grill.
- Hanteren: Wees voorzichtig bij het hanteren van het bord, vooral direct na gebruik in de oven. Het kan heet zijn.
- Kinderen: Houd dit product uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.

## 3. Product Specificaties

- Model: Staub Dining Line Plate Flat
- Diameter: 220 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Wit truffel
- Geschikt voor oven: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Microgolfoven bestendig: Ja
- Koudeschokbestendig: Ja
- Aantal: 1 stuk

## 4. Opstelling en Installatie

- Het bord is gebruiksklaar bij aankoop.
- Verwijder eventuele verpakkingsmaterialen.
- Reinig het bord met warm water en een mild afwasmiddel voor het eerste gebruik.
- Plaats het bord op een vlakke ondergrond voor optimaal gebruik.

## 5. Bediening

- Gebruik het bord voor het serveren van voedsel.
- Het is geschikt voor zowel warme als koude gerechten.
- Voor de beste presentatie, zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig over het bord is verdeeld.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, laat het bord afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Spoel het bord af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Het bord is vaatwasmachinebestendig, maar handafwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Vermijd het gebruik van staalwol of andere schurende materialen.

## 7. Probleemoplossing

- Schade of breuk: Indien het bord gebroken of beschadigd is, gebruik het dan niet meer. Verwijder uit gebruik.
- Krasvorming: Dit kan voorkomen worden door het vermijden van schurende schoonmaakmiddelen.
- Kleurvervaging: Dit kan optreden door extreme hitte of ongepaste schoonmaakmethoden; volg de reinigingsinstructies zorgvuldig op.

## 8. Afvoer

- Bij het weggooien van het bord, volg de lokale richtlijnen voor keramisch afval.
- Dit product is gemaakt van gerecycleerde materialen, waar mogelijk hergebruiken of recyclen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plato plano Staub Dining Line Ø 220 mm Cerámica Blanco Trufa

## 1. Información General

El plato plano Staub Dining Line Ø 220 mm está diseñado para complementar la experiencia culinaria en cualquier mesa. Fabricado en cerámica de alta calidad, este plato ofrece una presentación elegante para una variedad de platos y es ideal para uso diario.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en la cocina y servicio de alimentos. No lo utilice para fines no relacionados.
- Temperaturas Extremas: Evite exponer el plato a temperaturas extremas sin un cambio gradual. Cambios bruscos de temperatura pueden dañar el material.
- Manipulación: Use siempre guantes o paños para evitar quemaduras al manipular el plato caliente.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso, especialmente si está caliente.
- Limpieza: Utilice productos de limpieza no abrasivos para evitar rayar la superficie del plato.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Diámetro: Ø 220 mm
- Color: Blanco Trufa
- Aptitud: Apto para horno, microondas, lavavajillas y congelador
- Resistencia: Alta resistencia a las manchas
- Diseño: Superficie elegante para una presentación de mesa sofisticada

## 4. Configuración e Instalación

Este plato no requiere instalación. Simplemente desempáquelo con cuidado. Asegúrese de inspeccionar que no haya daños visibles o astillas antes de su uso. Puede colocarlo directamente sobre la mesa o en una estantería para almacenamiento.

## 5. Operación

Para usar el plato:

1. Coloque el plato en una superficie plana y estable.
2. Sirva los alimentos directamente sobre el plato.
3. No utilice herramientas afiladas que puedan rayar la superficie.
4. Para calentar en horno o microondas, asegúrese de que el plato esté vacío y que se use a temperaturas adecuadas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el plato a mano con agua tibia y jabón suave o colóquelo en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar el plato al aire o con un paño para evitar marcas de agua.
- Almacene en un lugar seco y limpio para preservar la calidad del material.

## 7. Solución de Problemas

- El plato tiene manchas: Use un limpiador no abrasivo específico para cerámica o una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Ruidos al usar en horno: Esto puede ser normal debido a la expansión del material. Asegúrese de que el plato no choque con otros objetos.

## 8. Disposición

Al final de su vida útil, disponga del plato siguiendo las normativas locales para la cerámica. No arroje el plato en el reciclaje de vidrio, ya que no es apto.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros a través de:

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

Agradecemos que elija el plato plano Staub Dining Line y le deseamos una rica experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité de l'assiette plate Staub Dining Line. Ce produit en céramique est spécialement conçu pour améliorer votre expérience culinaire.

### 2. Informations de sécurité

- Avant toute utilisation, lisez attentivement toutes les instructions.
- Ne pas exposer le produit à des chocs thermiques. Ne pas plonger un plat chaud dans l'eau froide ou vice versa.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour prévenir les rayures sur la surface.
- Ne pas utiliser sous un gril ou dans un micro-ondes sans vérification préalable des spécifications.
- Gardez hors de portée des enfants en raison de parties fragiles et de risque de casse.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le produit et le remplacer.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Assiette plate Staub Dining Line
- Diamètre : 220 mm
- Matériau : Céramique
- Couleur : Blanc truffe
- Résistance à la chaleur : Convient pour des températures de cuisson jusqu'à 260°C
- Convient pour le lave-vaisselle et le four

### 4. Installation et configuration

1. Retirez l'assiette de son emballage avec précaution.
2. Vérifiez que l'assiette n'est pas endommagée.
3. Avant la première utilisation, lavez l'assiette à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Placez l'assiette sur une surface plane et stable pour l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez l'assiette pour servir vos plats préférés.
- Assurez-vous que l'assiette est à température ambiante avant d'y ajouter des aliments chauds.
- Pour les aliments froids, l'assiette peut être réfrigérée avant service.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez l'assiette refroidir avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec un détergent doux ou placez dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Conservez dans un endroit sec et autre que là où le produit est exposé directement à des températures extrêmes.

### 7. Dépannage

Problème : L'assiette se fissure lors de l'utilisation

- Solution : Évitez les changements brusques de température, tels que la plongée dans l'eau froide après une cuisson.

Problème : Taches sur l'assiette

- Solution : Utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau pour enlever les taches tenaces.

### 8. Mise au rebut

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage des céramiques. Vérifiez auprès de votre mairie pour des instructions précises de mise au rebut.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piatto Piatto Ø 220mm Ceramica Bianca Tartufo - Dining Line di Staub

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Piatto Piatto Ø 220mm in Ceramica Bianca Tartufo della linea Dining di Staub. Questo piatto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione moderne, unendo estetica e funzionalità. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del piatto, si prega di seguire le seguenti raccomandazioni:

- Utilizzo: Non utilizzare il piatto in modo diretto su fiamme aperte o grill. È progettato per essere utilizzato in forno, microonde e lavastoviglie.
- Manutenzione: Evitare colpi violenti e urti, poiché potrebbero causare rottura o scheggiatura.
- Temperatura: Non superare la temperatura massima consigliata di 250°C durante la cottura.
- Bambini: Tenere il piatto lontano dalla portata dei bambini per evitare lesioni.
- Maniglia: Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano oggetti caldi e assicurarsi che le superfici siano asciutte per evitare scivolamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Piatto Piatto Ø 220mm è realizzato in ceramica di alta qualità. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

- Diametro: 220 mm
- Materiale: Ceramica
- Colore: Bianco Tartufo
- Utilizzo: Adatto per forno, microonde e lavastoviglie
- Temperatura Massima: 250°C

## 4. Installazione e Montaggio

Questo prodotto è pronto per l'uso. Ciò non richiede alcuna installazione specifica. Si consiglia di rimuovere eventuali imballaggi e di lavare il piatto prima del primo utilizzo. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto prima di posizionarlo.

## 5. Funzionamento

Per l'uso ottimale del piatto:

- Cottura: Utilizzare il piatto in forno o microonde per la cottura di alimenti. Assicurarsi di rispettare le istruzioni di cottura degli alimenti.
- Servizio: Il design elegante lo rende ideale per servire pietanze.
- Riscaldamento: Può essere riscaldato nel forno mantenendo sempre sotto controllo la temperatura per evitare danni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavaggio: Il piatto è lavabile in lavastoviglie. Per una pulizia a mano, utilizzare acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservazione: Conservare in un ambiente asciutto, evitando di sovrapporre piatti in ceramica senza protezioni per evitare graffi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con il piatto, considerare i seguenti:

- Scheggiature: Se il piatto è scheggiato, non utilizzarlo per la sicurezza alimentare.
- Macchie: Le macchie possono essere rimosse con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua.
- Rotture: Se il piatto si rompe, smaltirlo seguendo le linee guida locali per il rifiuto della ceramica.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ceramica. Non gettare il piatto nei rifiuti indifferenziati; si consiglia di separarlo per il riciclaggio dove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Piatto Piatto Ø 220mm Ceramica Bianca Tartufo di Staub. Buon appetito!