

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: 1010474

STAUB | DINING LINE - Bowl - Ø 120mm - Ceramic - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Dining Line Bowl Ø 120mm - Ceramic White Truffle

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Dining Line Bowl. This high-quality ceramic bowl is designed to enhance your dining experience with its elegant design and functional versatility. Ideal for serving individual portions, desserts, and appetizers, the Staub Dining Line Bowl is a perfect addition to any table setting.

2. Safety Information

- Ensure that the bowl is used on a stable, flat surface to prevent tipping and accidents.
- Handle the bowl with care to avoid breakage. The ceramic material is fragile and can shatter upon impact.
- Allow the bowl to cool before cleaning to avoid burns or injuries.
- Do not use the bowl on open flames, in microwave ovens, or in direct contact with the stovetop.
- Always use oven mitts when handling hot dishes to prevent burns.
- Keep the bowl out of reach of children when in use to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model: Staub Dining Line Bowl
- Diameter: Ø 120mm
- Material: Ceramic
- Color: White Truffle
- Suitable for: Oven, Dishwasher, Microwave (not on open flame)

4. Setup and Installation

No installation is required for the Staub Dining Line Bowl. It is ready to use right out of the packaging. Before first use, please wash the bowl in warm soapy water, rinse thoroughly, and dry with a soft cloth.

5. Operation

The Staub Dining Line Bowl can be used for serving a variety of foods. To use:

1. Prepare your culinary creations as desired.
2. Carefully place the prepared food into the bowl.
3. Serve directly to the dining table for an elegant presentation. The bowl can be heated in the oven to keep foods warm if necessary, but avoid direct flames.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the bowl to cool completely before washing.
- Clean the bowl with warm soapy water or place it in the dishwasher for easy cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the ceramic surface.
- To maintain the bowl's vibrant color and finish, avoid prolonged exposure to harsh chemicals and ensure thorough rinsing after cleaning.

7. Troubleshooting

- Issue: Bowl is chipped or cracked.

Solution: Inspect the bowl for damage prior to use. If damaged, discontinue use to avoid injury.

- Issue: Stains or discoloration appear.

Solution: Soak the bowl in a solution of baking soda and water, then scrub gently with a soft cloth. Avoid any abrasive cleaners.

8. Disposal

When disposing of the Staub Dining Line Bowl, please adhere to local regulations regarding ceramic waste. If the bowl is broken, wrap it securely to prevent injury, and dispose of it in a safe manner.

9. Contact

For further assistance, please contact customer support:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub Dining Line Schüssel Ø 120mm, Keramik, Weiß Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der Staub Dining Line Schüssel. Dieses hochwertige Produkt wurde speziell für die Zubereitung und Präsentation von Speisen entwickelt. Die Schüssel ist vielseitig einsetzbar und vereint zeitgemäßes Design mit Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Lassen Sie die Schüssel niemals auf einer heißen Kochstelle stehen, da die Keramik überhitzen kann.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, da dies die Schüssel beschädigen kann. Setzen Sie die Schüssel nicht extrem heißen Temperaturen aus und tauchen Sie sie nicht direkt in kaltes Wasser.
- Verwenden Sie die Schüssel nur für die vorgesehenen Zwecke. Stellen Sie sicher, dass sie auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche platziert ist.
- Halten Sie die Schüssel von Kindern fern. Die Keramik kann zerbrechen und Verletzungen verursachen.
- Bei Rissen oder Abplatzungen der Keramik sollte die Schüssel nicht mehr verwendet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Schüssel
- Durchmesser: 120 mm
- Material: Keramik
- Farbe: Weiß Trüffel
- Herd-/Backofentauglich: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Schüssel aus der Verpackung und prüfen Sie sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird, um das Risiko von Umkippen oder Bruch zu minimieren.
3. Vor der ersten Benutzung sollte die Schüssel mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie ab.

5. Bedienung

- Füllen Sie die Schüssel mit der gewünschten Speise.
- Bei der Zubereitung von heißen Speisen können Sie die Schüssel im Ofen oder auf dem Herd verwenden.
- Um die Speise warm zu halten, kann die Schüssel auch im Ofen bei niedriger Temperatur stehen gelassen werden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung die Schüssel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
- Die Schüssel ist spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer zu verlängern, wird Handwäsche empfohlen.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scheuernden Reinigungsmitteln oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Fragen: Warum ist die Schüssel zerbrochen?
Antwort: Übermäßige Temperaturänderungen oder ein Sturz können zu Bruch führen.
- Fragen: Warum bleibt das Essen nicht warm?
Antwort: Stellen Sie sicher, dass die Schüssel vor der Verwendung ausreichend vorgeheizt wurde.

8. Entsorgung

Die Schüssel sollte entsprechend den örtlichen Vorschriften für keramische Produkte entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel vor der Entsorgung gründlich gereinigt ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Dining Line Kom Ø 120 mm - Keramiek Wit Truffel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Dining Line Kom Ø 120 mm in keramiek in de kleur Wit Truffel. Deze kom is ontworpen voor gebruik in de horeca en is ideaal voor het serveren van verschillende gerechten. Het elegante ontwerp en de hoogwaardige afwerking maken het een perfecte aanvulling op uw servies.

2. Veiligheidsinformatie

- Vuurvast: De kom kan worden gebruikt in de oven tot een temperatuur van 250°C.
- Niet geschikt voor direct vuur: Plaats de kom niet op een panoramische gas- of elektrische kookplaat.
- Vaatwasmachinebestendig: De kom kan in de vaatwasmachine worden gewassen, maar het wordt aanbevolen om met de hand te wassen voor een langere levensduur.
- Geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen op de keramische oppervlakte om krassen te voorkomen.
- Warmtebestendig: Gebruik handvatten of ovenwanten bij het hanteren van de kom na gebruik in de oven.

3. Productspecificaties

- Diameter: 120 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Wit Truffel
- Gebruik: Geschikt voor oven, vaatwasmachine, magnetron en koelkast
- Afwerking: Glanzend
- Capaciteit: 300 ml

4. Setup en Installatie

1. Controleer de verpakking: Zorg ervoor dat de kom intact is zonder scheuren of chips.
2. Reiniging voor gebruik: Was de kom met warm water en milde zeep, spoel goed af en droog met een zachte doek.
3. Plaatsing: Zet de kom op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de kom te hanteren, vooral als deze heet is.

5. Gebruik

- Vul de kom met het gewenste gerecht.
- Gebruik de kom in de oven of serveer direct op tafel.
- Voorkom schokken en stoten om schade te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, laat de kom afkoelen voordat u deze wast.
- Was voorzichtig met de hand of gebruik de vaatwasmachine voor een gemakkelijke reiniging.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en schuurdoeken.

7. Probleemoplossing

Probleem: Kom is gebarsten of beschadigd.

- Oplossing: Stop met gebruiken en vervang de kom om letsel te voorkomen.

Probleem: Gerechten plakken aan de kom.

- Oplossing: Gebruik een beetje olie bij het bereiden van gerechten om plakken te voorkomen.

8. Afvoer

De kom is vervaardigd uit keramiek en kan op een milieuverantwoorde manier worden afgevoerd. Controleer lokale regelgeving voor recyclingopties. Het is niet geschikt voor huiskleding.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuenco Staub Dining Line Ø 120mm Cerámico Blanco Trufa

1. Información General

El cuenco Staub Dining Line de cerámica blanca trufa es ideal para servir una variedad de platos. Su diseño elegante y funcional lo convierte en un complemento excelente para cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este cuenco es apto para el uso en hornos y microondas, pero no se recomienda el uso en fuentes de calor directo.
- **Temperatura:** Resistente a temperaturas de hasta 220°C. Evitar cambios de temperatura bruscos.
- **Manipulación:** Manejar con cuidado, la cerámica puede romperse si se deja caer o se golpea.
- **Limpieza:** Utilizar utensilios de cocina que no rayen para evitar daños en la superficie. Evitar el uso de limpiadores abrasivos.
- **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar seco y fresco, alejado de la luz directa del sol.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Ø 120mm
- **Material:** Cerámica
- **Color:** Blanco trufa
- **Apto para horno:** Sí, hasta 220°C
- **Apto para microondas:** Sí
- **Apto para lavavajillas:** Sí
- **Peso:** 0.6 kg

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el cuenco de su embalaje con cuidado, asegurándose de no dañar el producto.
2. **Inspección:** Verifique que no haya defectos visibles. Si los hay, no utilice el producto y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
3. **Ubicación:** Coloque el cuenco en una superficie plana y seca. Asegúrese de que esté alejado de fuentes de calor directo.

5. Operación

- Para servir alimentos, simplemente coloque los ingredientes en el cuenco.
- Asegúrese de que los alimentos no sobrepasen el borde del cuenco para evitar derrames.
- Al usar en el horno, coloque el cuenco en la rejilla central y ajuste la temperatura según la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuenco con agua caliente y jabón después de cada uso. Es seguro limpiar en el lavavajillas.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el cuenco por signos de desgaste o daño. No use si está roto o agrietado.

7. Resolución de Problemas

- **Manchas difíciles:** Si las manchas persisten después de lavarlo, pueden eliminarse con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- **Rotura:** En caso de que el cuenco sufra una rotura, no intente repararlo, deseche el producto de manera segura.

8. Eliminación

Deseche el cuenco de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. La cerámica debe ser reciclada o desechada de manera segura.

9. Contacto

Para asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Bol Dining Line Staub - Ø 120mm - Céramique Blanc Truffe

1. Informations Générales

Le bol Staub Dining Line est conçu pour un usage quotidien et des occasions spéciales. Fabriqué en céramique de haute qualité, il combine esthétique et fonctionnalité, assurant une expérience culinaire exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser le bol sur une source directe de chaleur (flamme nue).
- Chauffage : Évitez les changements brusques de température pour prévenir la fissuration.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants pour éviter les risques de brûlures.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation après chauffage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Blanc truffe
- Diamètre : 120mm
- Poids : 0.4kg
- Odeur : Ne scelle pas les goûts ni les odeurs

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le bol de son emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez s'il y a des fissures ou des défauts. Si oui, ne pas utiliser et contacter le service client.
3. Placement : Placez le bol sur une surface plane et stable.
4. Évitez la chaleur : Ne placez pas sur une chaleur directe.
5. Préchauffage : Si utilisé au four, préchauffez à la température souhaitée avant d'y mettre des aliments.

5. Fonctionnement

Utilisez le bol pour servir des plats chauds ou froids. Il est idéal pour les salades, les pâtes, ou comme plat de présentation. Assurez-vous que le bol soit à température ambiante avant d'ajouter des aliments chauds.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux ou mettez au lave-vaisselle.
- Sécher : Séchez bien après nettoyage pour éviter des taches d'eau.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec. Évitez de les empiler sans protection pour prévenir les éraflures.

7. Dépannage

- Problème : Fissures apparentes
- Solution : Évitez les changements brusques de température. Vérifiez les instructions d'utilisation.
- Problème : Décoloration
- Solution : Nettoyez avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau, rincez soigneusement.

8. Élimination

En fin de vie, ce produit peut être jeté avec les déchets ménagers. Vérifiez les règlements locaux sur le recyclage de la céramique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Ciotola Staub Dining Line Ø 120mm - Ceramica Bianco Tartufo

1. Informazioni Generali

La ciotola Staub Dining Line è un elegante accessorio da tavola, realizzato in ceramica di alta qualità. È progettata per esaltare i tuoi piatti, garantendo durabilità e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Attenzione al Calore:** La ceramica può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina quando si maneggiano ciotole calde.
- **Uso in Forno:** Può essere utilizzata in forno, ma non sui fornelli o nel microonde.
- **Stabilità sui Ripiani:** Assicurarsi che la ciotola sia posizionata su superfici stabili quando è piena.
- **Non utilizzare sostanze abrasive:** Pulire la ciotola con utensili morbidi per evitare graffi.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ceramica
- **Colore:** Bianco Tartufo
- **Dimensioni:** Ø 120 mm
- **Peso:** 0.5 kg
- **Adatto per:** Portare cibi caldi e freddi, produzione in forno

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la ciotola dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la ciotola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la ciotola su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che la ciotola sia asciutta prima di utilizzarla per contenere alimenti.

5. Operazione

- Utilizzare la ciotola per servire una varietà di alimenti, sia caldi che freddi.
- Non sovraccaricare la ciotola oltre la sua capacità per evitare rotture o perdite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone; è anche lavabile in lavastoviglie.
- Evitare detergenti aggressivi o pagliette abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Crepe o scheggiature:** Se la ciotola presenta crepe, non utilizzarla per evitare la contaminazione degli alimenti.
- **Macchie:** In caso di macchie persistenti, lasciarla in ammollo nell'acqua calda con un po' di bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

- Smaltire la ciotola in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti. Non gettare nel pattume comune.
- Considerare il riciclaggio della ceramica, se disponibile nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania