

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: 1003176

STAUB | LA COCOTTE - Mini cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Mini Cocotte O 100mm Cast Iron Black

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This product is designed for versatility, durability, and exceptional cooking performance. Made from high-quality cast iron, this mini cocotte is perfect for individual servings of your favorite meals, allowing you to serve directly from the oven to the table.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always supervise the use of this product, especially around children. The product retains heat, and contact can result in burns.
- **Oven Safety:** This mini cocotte is oven-safe up to 260°C (500°F). Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte.
- **Stovetop Safety:** The mini cocotte can be used on all stovetops, including induction. Ensure compatibility with your stovetop before use.
- **Dishwasher Safety:** Although the product can be cleaned in a dishwasher, hand washing is recommended to prolong its life.
- **Surface Care:** Do not place the cocotte directly on a heat source or an open flame without food inside.

3. Product Specifications

- **Material:** Cast Iron
- **Size:** O 100mm
- **Color:** Black
- **Weight:** 0.55 kg
- **Oven Safe:** Yes, up to 260°C (500°F)
- **Stovetop Compatible:** Yes, includes induction

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cocotte from the packaging. Avoid using sharp objects that may scratch the surface.
2. **Initial Cleaning:** Wash the cocotte with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. **Pre-Seasoning (if necessary):** Before first use, you can lightly oil the interior with vegetable oil and heat it over low heat for about 10-15 minutes to enhance non-stick properties.

5. Operation

- **Cooking:** Preheat your stovetop or oven as needed based on the recipe. Add the desired ingredients into the cocotte.
- **Baking:** Place the lid on the cocotte and transfer it into the preheated oven. Follow recommended baking times based on your recipe.
- **Serving:** Upon completing the cooking process, carefully remove the cocotte using oven mitts and serve directly from it at the table.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, let the cocotte cool down. Clean it with warm soapy water and a non-abrasive scrubber. Rinse and dry thoroughly.
- **Avoiding Damage:** Do not use metal utensils as they may scratch the enamel surface. Wooden or silicone utensils are recommended.
- **Storage:** Store in a cool, dry place. Avoid stacking other cookware inside without protective layers to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- **Stains or discoloration:** This is normal for cast iron. Clean with a gentle scrubber and mild soap, and re-season if necessary.
- **Food sticking:** Ensure proper seasoning or add sufficient oil or liquid during cooking. Avoid high heat once the pot is heated.

8. Disposal

At the end of the product's lifespan, please dispose of it responsibly. Check local regulations for suitable disposal methods for cast iron cookware. Alternatively, consider recycling options for the materials.

9. Contact

For further questions or support, please contact our customer service:

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

Thank you for choosing Staub, and we hope you enjoy your cooking experience with the La Cocotte Mini Cocotte!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte (Ø 100mm, Gusseisen, Schwarz)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dieses Produkt kombiniert traditionelles Gusseisen mit modernem Design und ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer Ihres Produkts zu verlängern, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Verwendung die Cocotte gründlich reinigen, um mögliche Rückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen.
- Benutzen Sie die Cocotte nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion) und in einem vorgeheizten Ofen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und einer elektrischen Wärmequelle, um das Risiko von Verbrennungen und elektrischen Schlägen zu minimieren.
- Die Cocotte kann sehr heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren während des Gebrauchs.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 100 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Gas, Elektro, Induktion und im Ofen
- Besonderheiten: Gleichmäßige Wärmeverteilung, hitzebeständig, langlebig

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Cocotte.
2. Reinigen Sie die Mini Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einem stabilen Kochfeld.
4. Stellen Sie die Temperatureinstellungen entsprechend Ihrer Kochmethode ein.

5. Betrieb

1. Heizen Sie die Cocotte vor, bevor Sie Ihre Zutaten hineingeben.
2. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu und warten Sie, bis diese sich erhitzt haben.
3. Geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu und kochen Sie entsprechend dem ausgewählten Rezept.
4. Verwenden Sie immer geeignete Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte trocken und an einem kühlen, dunklen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn beim Kochen Lebensmittel anbrennen, prüfen Sie die Temperatureinstellungen. Verringern Sie die Hitze und rühren Sie regelmäßig um.
- Bei Unebenheiten in der Gusseisenoberfläche beachten Sie bitte, dass dies die Kochleistung nicht beeinträchtigt. Verwenden Sie benutzungsfreundliche Utensilien.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Gusseisen. Stellen Sie sicher, dass alle Materialien ordnungsgemäß recycelt oder entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Mini Cocotte (Ø 100mm) Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Mini Cocotte is een hoogwaardige miniatuur gietijzeren kookpot ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie, en kan veilig in de oven worden gebruikt. Het elegante ontwerp voegt een vleugje stijl toe aan uw kookervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete cocotte; gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter terwijl deze op een warmtebron staat.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -gereedschappen om schade aan de coating te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor de vaatwasser tenzij anders aangegeven.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen als het wordt gebruikt of is nog steeds warm.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Vermogen: Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Capaciteit: Ideaal voor individuele porties of kleine gerechten.
- Ovenbestendig: Ja, veilig tot hoge temperaturen.

4. Installatie en Setup

- Voordat u de cocotte gebruikt, spoelt u deze af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog goed af.
- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of op een kookplaat. Zorg ervoor dat de pot goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Voordat u begint met koken, verwarm de cocotte op een lage stand om een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.

5. Bediening

- Voeg oliën of vetten toe volgens uw recept.
- Plaats de ingrediënten in de cocotte en sluit het deksel goed af.
- Kook op een lage tot gemiddelde temperatuur om aanbranden te voorkomen. Houd rekening met de kooktijden in uw recept.
- Voor een optimale smaak en textuur, laat het deksel tijdens het koken gesloten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant en binnenkant met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng eventueel een lichte laag olie aan op het oppervlak om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Als de cocotte aanbrandt: Verlaag de temperatuur en voeg meer vet of vloeistof toe tijdens het koken.
- Bij roestvorming: Reinig de cocotte goed en breng een laag olie aan na het reinigen.
- Als het deksel niet goed sluit: Controleer op vervormingen of beschadigingen aan de randen. Neem contact op met de klantenservice voor verdere assistentie.

8. Afvoeren

- Dit product is een duurzame investering. Als het aan het einde van zijn levensduur komt, neem dan contact op met lokale afvoer- en recyclinginstanties voor de juiste manier van afvoeren van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of service kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte Staub

1. Información General

La Mini Cocotte Staub de 100 mm está diseñada para cocinar y servir porciones individuales. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte es ideal para preparar guisos, sopas, y otros platos que requieren una cocción uniforme. Su acabado negro le brinda un aspecto elegante, adecuado para cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- No dejar la cocotte desatendida mientras esté en uso.
- Usar utensilios de cocina suaves para evitar rayones en la superficie.
- No sumergir la cocotte caliente en agua fría, ya que puede dañarse.
- Mantener fuera del alcance de los niños, especialmente cuando esté caliente.
- Manipular con cuidado, utilizando guantes de cocina al retirar la cocotte del fuego u horno.
- No utilizar en superficies de cocción que excedan su capacidad de temperaturas aptas.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: Ø 100 mm
- Color: Negro
- Uso: Apto para horno y todas las fuentes de calor
- Distribución del calor: Excelente, ideal para recetas que requieran una temperatura constante

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente antes de usarla.
4. Colóquela sobre la superficie de cocción deseada (fuente de calor, horno).
5. Para preservar la calidad del hierro, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en la parte interior antes del primer uso.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego lento antes de agregar los ingredientes.
- Añada su receta preferida y cocine a fuego bajo o medio.
- Puede usarla en horno convencional o en vitrocerámica.
- Para el mejor resultado, cubra la cocotte con la tapa al cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permitir que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y un detergente suave. No usar estropajos abrasivos.
- Secar completamente para evitar la oxidación.
- Aplicar una capa ligera de aceite en el interior después de cada limpieza para mantener su calidad.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La comida se quema.
Solución: Cocinar a fuego más bajo y utilizar suficiente líquido.
- Problema: La cocotte no calienta adecuadamente.
Solución: Asegurarse de que esté bien colocada sobre la fuente de calor.
- Problema: Manchas en la superficie.
Solución: Limpiar con un paño suave y evitar productos abrasivos.

8. Eliminación

- Este producto está diseñado para ser duradero. Cuando ya no lo necesite, considere donarlo o reciclarlo adecuadamente.
- El hierro fundido puede ser reciclado en centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT - COCOTTE MINI COCOTTE O 100MM EN fonte NOIRE

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi la Cocotte Mini Cocotte O 100mm en fonte noire de Staub. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en conservant la chaleur et les arômes des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée : Ne pas utiliser la cocotte sur une flamme directe ou dans un four à micro-ondes.
- Éléments Chauds : La cocotte devient très chaude pendant l'utilisation ; utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter des fissures.
- Enfants : Garder la cocotte hors de portée des enfants lors de son utilisation.
- Produits Chimiques : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Diamètre : 100mm
- Poids : 0.6kg
- Produits Compatibles : Tous les types de cuisinières, y compris à induction.

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirer la cocotte de l'emballage et enlever toute protection en plastique.
- Rinçage : Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchage : Sécher complètement avec un chiffon doux.
- Huile : Avant d'utiliser, appliquer une légère couche d'huile pour éviter l'adhérence des aliments.
- Chauffage : Placer la cocotte sur la source de chaleur et commencer à faible intensité, en augmentant progressivement.

5. Fonctionnement

- Préchauffage : Préchauffez la cocotte pendant quelques minutes avant d'ajouter des aliments.
- Cuisson : Ajustez la température en fonction des recettes pour une cuisson optimale.
- Couvercle : Utilisez le couvercle pour maintenir l'humidité et les saveurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Laver à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce, éviter les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Essuyer immédiatement après le lavage pour éviter l'oxydation.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et aéré pour éviter l'humidité.

7. Résolution de Problèmes

- Colle alimentaire: Si les aliments collent, s'assurer que la cocotte est bien préchauffée et huilée.
- Fissures: Si des fissures apparaissent, ne pas utiliser la cocotte et contacter le service client.
- Variations de cuisson: Ajuster la température si les aliments ne cuisent pas uniformément.

8. Élimination

Ne pas jeter la cocotte à la poubelle. Recyclez la fonte dans une installation de recyclage appropriée pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Cocotte Mini Cocotte O 100mm en fonte noire de Staub; profitez de votre expérience culinaire!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Cocotte Staub di 100 mm. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e offre prestazioni eccezionali per una cottura uniforme e una conservazione ottimale del calore. È ideale per una varietà di ricette, dalla cucina in forno a quella sulla stufa.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la cocotte.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando maneggi l'utensile caldo per evitare scottature.
- Non esporre la cocotte a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie smaltata.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini quando è in uso o quando si raffredda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome: Mini Cocotte Staub
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: 0,5 litri
- Adatta per tutti i tipi di piano di cottura inclusi induzione e forno.
- Facile da pulire grazie alla superficie smaltata.

4. Installazione e Setup

- Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugarla bene.
- Non è necessaria alcuna installazione particolare, poiché il prodotto è pronto per l'uso subito dopo la pulizia iniziale.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura o in un forno appropriato e assicurarsi che sia stabile.

5. Operazione

- Posizionare ingredienti all'interno della cocotte.
- Coprire con il coperchio e posizionare su una fonte di calore.
- Regolare la temperatura in base alla ricetta; si raccomanda di iniziare con temperature basse e aumentare gradualmente.
- Per la cottura in forno, seguire le indicazioni specifiche per il tempo e la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la ruggine.
- Si consiglia di trattare occasionalmente la superficie di cottura con un leggero strato di olio per mantenerne le qualità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, potrebbe essere necessario aumentare il livello di olio o burro utilizzato durante la cottura.
- Se si verificano crepe o scheggiature, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- Un arco di temperatura inadeguato può alterare la cottura; seguire sempre le ricette consigliate.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nell'ambiente.
- Verifica le regole locali per lo smaltimento di prodotti in ghisa e smalto.
- Puoi contattare il servizio di smaltimento rifiuti della tua area per informazioni su come smaltire correttamente il prodotto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistance o domande, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Mini Cocotte Staub. Buona cottura!