

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: 1003179

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This high-quality cast iron cookware is designed for optimal heat retention and even cooking. It is perfect for individual servings and can be used on all types of stovetops, including induction.

2. Safety Information

- Always use potholders or oven mitts when handling hot cookware to prevent burns.
- Ensure the appliance is securely placed on a stable, flat surface before use.
- Do not leave the cookware unattended while cooking.
- Avoid using sharp utensils inside the cocotte to prevent scratching the enamel surface.
- Allow cookware to cool completely before cleaning to avoid burns or damage.
- Do not expose the cookware to extreme temperature changes, as this may cause cracking.
- Keep out of reach of children to avoid accidents.
- Verify the suitability of the cookware on your stove type, particularly on induction cookers.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 100 mm
- Weight: 0.49 kg
- Heat Source Compatibility: Oven, Gas, Electric, Induction
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the cocotte.
- Inspect for any damage or defects. If found, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash the mini cocotte with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry it completely with a soft cloth.
- For best results, apply a light layer of cooking oil on the interior before cooking for the first time.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature before placing the cocotte on it.
- Add your ingredients as required for your recipe.
- Cover with the lid during cooking to retain moisture.
- Check occasionally to prevent burning or sticking.
- Upon completion, carefully remove the cocotte from the heat source using pot holders.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a non-abrasive sponge.
- Avoid using metal scouring pads, as these can damage the enamel surface.
- For stubborn stains, soak in warm water before washing.
- Ensure it is completely dry before storing.
- Apply vegetable oil to the interior after cleaning to maintain the non-stick property.

7. Troubleshooting

- If food is sticking, ensure you are using sufficient oil or fat when cooking.
- If the cast iron shows signs of rust, it may require reseasoning. Clean, dry, and apply vegetable oil, then heat it in the oven at a low temperature to restore the seasoning.
- For chipping enamel, avoid using metal utensils and overly abrasive cleaning materials.

8. Disposal

- When your product has reached the end of its useful life, dispose of it responsibly.
- Check local regulations regarding metal and ceramic waste disposal or recycling options.
- Do not dispose of the product in general waste if recycling facilities are available.

9. Contact

For further inquiries or issues not covered in this manual, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub! Enjoy your culinary adventures with our high-quality cookware.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub La Cocotte Mini Cocotte

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Mini Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, das für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -haltung sorgt. Somit eignet es sich ideal zum Kochen, Braten und Servieren. Die Mini Cocotte hat einen Durchmesser von 100 mm und ist ein perfektes Küchenwerkzeug für die Zubereitung von kleinen Portionen oder Beilagen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Cocotte kann sehr heiß werden. Berühren Sie die Oberfläche mit Vorsicht und verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Schnittverletzungen: Verwenden Sie scharfe Utensilien mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Lassen Sie scharfe Kanten niemals ungesichert.
- Reinigung: Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können. Achten Sie darauf, die Cocotte ausreichend abkühlen zu lassen, bevor Sie sie reinigen.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte und alle heißen Utensilien von Kindern fern, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 100 mm
- Höhe: 50 mm
- Gewicht: 0,9 kg
- Verwendung: geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, und backofenfest bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie die Cocotte verwenden, stabil und hitzebeständig ist.
2. Erster Einsatz: Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie sie gut ab.
3. Einölen: Um die Lebensdauer Ihrer Cocotte zu verlängern, reiben Sie die Innenseite mit etwas Pflanzenöl ein.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf die Kochfläche oder in den Ofen und beachten Sie dabei die beschriebenen Sicherheitsrichtlinien.

5. Bedienung

- Kochen: Sie können die Cocotte für verschiedene Kochmethoden verwenden, einschließlich Schmoren, Braten und Backen.
- Temperatur: Achten Sie darauf, die Temperatur schrittweise zu erhöhen und übermäßige Hitze zu vermeiden, um ein Anbrennen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung vollständig trocken ist.
- Anbrennen: Verwenden Sie genügend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen und vermeiden Sie zu hohe Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte nicht im normalen Haushaltsmüll. Bei Beschädigung bringen Sie die Cocotte zu einem örtlichen Recyclingzentrum oder zu einem Fachgeschäft, das Gusseisenprodukte entsorgt oder repariert.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:
- E-Mail: info@ggmgaastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Mini Cocotte O 100mm Gietijzer - Grafietgrijs (1003179)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor een optimale kookervaring. De mini cocotte is ideaal voor het bereiden en serveren van individuele porties. Met zijn elegante ontwerp is het een mooie aanvulling op uw keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen. Gebruik de cocotte alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Hete Oppervlakken: De cocotte kan zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek bij het hanteren.
- Kooktechnieken: Vermijd een directe hittebron (zoals een open vlam) en gebruik de cocotte op een gelijkmatige warmtebron.
- Reiniging: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Schokbestendigheid: Gebruik de cocotte niet op een koude of natte ondergrond direct na het koken om barsten te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor individuele porties

4. Setup en Installatie

De Staub La Cocotte is gebruiksklaar en hoeft niet te worden gemonteerd. Zorg ervoor dat de cocotte schoon en droog is voordat u deze gebruikt. Zet de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom is voor ventilatie tijdens het koken.

5. Bediening

Plaats de ingrediënten in de cocotte en zet deze op de gewenste warmtebron. Kook op een gemiddelde temperatuur voor optimale resultaten. Gebruik de deksel om vocht vast te houden en de smaken te intensiveren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de cocotte met warm water af na gebruik.
- Gebruik een zachte spons of een doek om vlekken te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, kan een dunne laag voedselveilige olie worden aangebracht.

7. Probleemoplossing

- Koken gaat niet goed: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of er voldoende warmte wordt geleverd.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de cocotte volledig droog is na reiniging.
- Verkleuring van het Emaille: Dit kan optreden door hoge temperaturen. Vermijd oververhitting.

8. Afvoer

Wanneer de Staub La Cocotte niet meer te gebruiken is, volg dan lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen goederen. Zorg ervoor dat alle afvalstoffen op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Mini Cocotte Staub

1. Información General

La Mini Cocotte Staub es un utensilio de cocina ideal para preparar y servir pequeñas porciones de sus platillos favoritos. Diseñada en hierro fundido, ofrece una distribución uniforme del calor y una excelente retención de la temperatura, asegurando resultados óptimos en la cocina. El elegante acabado en gris grafito también la convierte en una pieza decorativa para su mesa.

2. Información de Seguridad

- Siempre use la Mini Cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Evite el contacto con agua fría mientras la cocotte está caliente para evitar daños.
- No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use siempre utensilios de silicona, madera o nylon.
- Después de su uso, deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- Consulte las normas locales de seguridad y salud al utilizar el producto.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 100 mm
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Aprox. 0.5 L
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas cocinas de inducción
- Resistente al horno hasta 260 °C
- Apto para lavavajillas (aunque se recomienda la limpieza a mano para mayor durabilidad)

4. Configuración e Instalación

- Lave la cocotte con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Para un mejor rendimiento, puede aplicar una capa delgada de aceite comestible en el interior.

5. Operación

- Coloque la Mini Cocotte en la fuente de calor (estufa, horno o cocción directa).
- Agregue los ingredientes deseados y siga su receta preferida.
- Controle la cocción, ya que el hierro fundido retiene el calor, cocinando de manera eficiente con menor ajuste de temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Tras el uso, enjuague la Mini Cocotte con agua caliente y detergente suave.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría.
- Seque completamente y guarde en un lugar seco.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior si no va a usarla por un tiempo prolongado.

7. Resolución de Problemas

- Si se produce oxidación: limpie con una esponja de nylon suave y acondicione con aceite.
- Si la cocotte no cocina de manera uniforme, asegúrese de que el fuego no sea demasiado alto y que la base esté bien centrada en la fuente de calor.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales de eliminación de residuos para productos de hierro fundido. Si la cocotte ya no es utilizable, considere reciclarla como metal.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Mini Cocotte en Fonte Staub

1. Informations Générales

Cette Mini Cocotte en Fonte Staub offre une belle performance de cuisson et un design élégant. Idéale pour la cuisson individuelle ou pour des portions plus petites, cette cocotte est un ajout parfait à votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la cocotte sur des surfaces planes et stables.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- La cocotte peut devenir très chaude; utilisez toujours des gants de cuisine pour la manipuler.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau, cela peut causer des fissures.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la surface.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Gris graphite
- Dimensions : Ø 100 mm
- Poids : 0,53 kg
- Capacité : 0,25 L
- Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction

4. Installation et Configuration

1. Déballez la cocotte avec soin.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes : cocotte, couvercle.
3. Avant la première utilisation, lavez les pièces à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien.
4. Placez la cocotte sur une plaque de cuisson appropriée.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Laissez mijoter vos plats lentement pour une saveur optimale.
- Utilisez un couvercle pendant la cuisson pour conserver l'humidité.
- Éteignez la plaque de cuisson avant de retirer la cocotte.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour préserver l'émail.
- Séchez soigneusement après le nettoyage et stockez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte se fissure.
 - Vérifiez que vous ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau.
- Problème : La nourriture colle.
 - Préchauffez votre cocotte avant d'ajouter des ingrédients. Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème : La cocotte devient trop chaude.
 - Réduisez la température du feu.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux lois locales sur le recyclage. Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les centres de recyclage de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou demande, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Mini Cocotte Ø 100 mm in Ghisa Grigia Grafite - Staub

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la Mini Cocotte Staub. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, permettendoti di preparare una varietà di piatti. Realizzata in ghisa di alta qualità, la cocotte distribuisce uniformemente il calore, garantendo una cottura perfetta.

2. Informazioni sulla sicurezza

Per garantire un uso sicuro della Mini Cocotte, segui attentamente queste istruzioni:

- Usare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggiano la cocotte calda.
- Non utilizzare mai la cocotte su una fiamma aperta o in un forno a microonde.
- Assicurati che la superficie su cui poggia la cocotte sia stabile e resistente al calore.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda, potrebbe rompersi.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e dopo la cottura.
- Verificare che non ci siano crepe o danni alla cocotte prima dell'uso.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale: Ghisa smaltata
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Capacità: 0,25 L
- Utilizzo: Adatta per tutti i tipi di forno e superfici di cottura, compresi quelli a induzione.
- Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie, ma consigliato il lavaggio a mano.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la Mini Cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e detergente neutro, risciacquare e asciugare bene.
3. Posizionare la cocotte su una superficie stabile, pronta per l'uso.

5. Funzionamento

- Preriscaldare il forno se si desidera cuocere al forno.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella cocotte.
- Coprire con il coperchio quando si cucina per trattenere l'umidità e il calore.
- Seguire le ricette per il tempo di cottura consigliato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e detergente neutro e risciacquare.
- Per macchie ostinate, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La cocotte si è crepata.
Soluzione: Evitare gli sbalzi di temperatura estremi. Se già danneggiata, cessare l'uso e contattare il servizio clienti.
- Problema: Cibo attaccato.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di grasso o liquido durante la cottura.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento della Mini Cocotte, assicurati di seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali metallici. Non smaltire nel cestino dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania