

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: 1003181

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 110mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte O 110mm Cast Iron - Black

1. General Information

The Staub La Cocotte Mini Cocotte is a versatile and stylish cooking pot crafted from durable cast iron. Its design allows for even heat distribution and retention, making it perfect for slow cooking, braising, and baking. The black enamel finish adds a touch of elegance while providing a non-stick surface that enhances the cooking experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care, as the cast iron material can become very hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Proper Handling: Avoid dropping or knocking the product against hard surfaces to prevent chipping or cracking.
- Stovetop Use: Use low to medium heat settings to prevent overheating. Do not leave unattended while on heat.
- Oven Use: Suitable for oven use up to 260°C (500°F). Ensure that any lids or accessories are also oven safe.
- Cleaning: Allow the mini cocotte to cool down before cleaning to avoid burns or thermal shock.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: Diameter: 110mm
- Weight: Approximately 0.7kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for all Heat Sources: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the mini cocotte carefully from the packaging.
2. Inspect the product for any damage or defects. If any issues are found, do not use and contact customer service.
3. Wash the mini cocotte with warm soapy water and a soft sponge before the first use. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the mini cocotte on a stable, heat-resistant surface, ensuring it is away from flammable materials.

5. Operation

1. Preheat the oven or stovetop to the required temperature.
2. Add your ingredients to the mini cocotte.
3. For stovetop cooking, place the cocotte on a compatible burner. For oven use, place the cocotte on the middle rack.
4. Follow your recipe for cooking times and temperatures.
5. Use heat-resistant gloves for handling when hot.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that can damage the enamel finish.
- To maintain the quality of the cast iron, apply a light coat of vegetable oil after drying.
- Store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Problem: Food sticking to the surface.
Solution: Ensure adequate oil/butter is used during cooking and do not preheat the empty pot.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Check that the heat source is compatible and adjust as needed.
- Problem: Stains on the enamel.
Solution: Use a non-abrasive cleaner and gentle scrubbing.

8. Disposal

Dispose of the mini cocotte in accordance with local regulations. The product is made from recyclable materials; ensure it is recycled where possible.

9. Contact

For any questions or concerns, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 110mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Es wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und die Aromen Ihrer Speisen zu intensivieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Mini Cocotte immer auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Kratzer oder Metallgeräte, um die Oberfläche zu schützen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern während des Kochens.
- Vermeiden Sie Temperaturschocks, indem Sie die Cocotte nicht in kaltes Wasser tauchen, wenn sie heiß ist.
- Beachten Sie die Verarbeitungshinweise, um optimale Leistung und Langlebigkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 110 mm
- Geeignet für Induktionsherde: Ja
- Ofenfest: Ja bis 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Gewicht: 0,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Cocotte.
2. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler aus.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, hitzebeständigen Kochtopf oder eine geeignete Kochstelle.
5. Achten Sie darauf, dass die Größe des Kochfeldes zur Cocotte passt, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte ein.
- Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder in den Ofen und heizen Sie diese auf die gewünschte Temperatur vor.
- Verwenden Sie Hitzequellen nach Bedarf: Gas, Elektro oder Induktion.
- Achten Sie beim Anheben der Cocotte auf die heißen Griffe.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -materialien.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit anderen harten Materialien.

7. Fehlerbehebung

- Rost auf der Cocotte: Die Cocotte sollte immer gut getrocknet werden. Bei Rostbildung können Sie diesen mit einem feinen Stahlwollpad vorsichtig abreiben.
- Ungleichmäßiges Kochen: Überprüfen Sie die Größe der Kochstelle und stellen Sie sicher, dass die Cocotte mittig steht.
- Haftende Speisen: Verwenden Sie eine geringe Menge Öl oder Butter, um das Anhaften zu minimieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Mini Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Materialien. Gusseisen ist ein wertvoller Rohstoff und kann recycled werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING

Staub Mini Cocotte Ø 110mm Gietijzer Zwart (1003181)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Mini Cocotte. Dit product is ontworpen voor de bereiding van een verscheidenheid aan gerechten en biedt ideale kookresultaten door de gelijkmatige verdeling van warmte. Dit hoogwaardige gietijzer is duurzaam en kan in de oven, op de kookplaat en in de broiler worden gebruikt. De cocotte is geschikt voor gebruik op elk type warmtebron, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de cocotte nooit leeg op een hete warmtebron staat om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten of handdoeken bij het hanteren van de warme cocotte om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Bewaar de cocotte buiten bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Gebruik geen metalen keukengerei in de cocotte om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze in water onderdompelt om barsten te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 110 mm
- Hoogte: 74 mm
- Inhoud: 0,25 L
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Oven, kookplaat, inductie, broiler
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de Staub Mini Cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Controleer of de cocotte schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
3. Indien nodig, vet de binnenkant van de cocotte licht in met olie voor een betere anti-aanbakwerking.
4. Deze cocotte is klaar voor gebruik zonder verdere installatie.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, verwarm de cocotte op een lage temperatuur voordat u voedsel toevoegt.
- Voeg ingrediënten toe en kook op gemiddelde temperatuur voor een gelijkmatige verhitting.
- Voor het beste resultaat bij het braden, sluit het deksel van de cocotte om de sappen te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen abrasieve middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af na het schoonmaken om roest te voorkomen.
- Regelmatig inmasseren met plantaardige olie kan helpen om de anti-aanbaklaag in stand te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is verwarmd voordat u ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Barsten in de cocotte
Oplossing: Vermijd snelle temperatuurveranderingen. Laat de cocotte altijd langzaam afkoelen.
- Probleem: Roestvorming
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte altijd goed gedroogd is en regelmatig met olie wordt ingemasseed.

8. Afvalverwerking

De Staub Mini Cocotte is een duurzaam product. Bij het einde van de levensduur kunt u het gietijzer recyclen. Gooi het product nooit bij regulier huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke instructies over de recycling van gietijzer.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met ons klantenservice team:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 110mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

La Staub La Cocotte Mini Cocotte es una elegante y funcional pieza de utensilios de cocina, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Fabricada en hierro fundido, esta mini cocotte es ideal para preparar y servir una variedad de platos. Su diseño compacto la hace perfecta para porciones individuales o para utilizar como recipiente para guisos y horneados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado para uso en cocinas domésticas. No utilizar para fines distintos a su propósito original.
- Temperaturas elevadas: La cocotte puede calentarse a altas temperaturas. Manejar con cuidado y utilizar guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras.
- Superficies resbaladizas: Colocar la cocotte en una superficie estable para evitar caídas y derrames.
- Almacenamiento: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Dejar enfriar antes de limpiar. Nunca verter agua fría en una cocotte caliente para evitar daños.
- Uso en horno y cocina: Asegúrese de que las manijas de la cocotte sean resistentes al calor si se utiliza en horno.
- Compatibilidad: Asegúrese de que su fuente de calor sea adecuada para utensilios de hierro fundido.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 110 mm
- Color: Negro
- Peso: 0,43 kg
- Resistencia: Apto para horno hasta 250 °C
- Diseño: Interior esmaltado para una mejor retención de calor y fácil limpieza

4. Configuración e Instalación

- Retire el embalaje: Retire la cocotte de su embalaje y verifique que no tenga daños.
- Lave antes de usar: Antes del primer uso, lave cuidadosamente la cocotte con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien y seque.
- Pre calentamiento: Si desea, puede precalentar la cocotte en la estufa a fuego medio antes de añadir los ingredientes para mejorar el efecto de cocción.

5. Operación

- Uso en cocina: Utilice la cocotte en la estufa a fuego medio a bajo.
- Uso en horno: Asegúrese de que la cocotte esté libre de accesorios no resistentes al calor antes de colocarla en el horno.
- Tiempo de cocción: Ajuste el tiempo y el calor según la receta a seguir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lavar a mano con esponja suave y jabón tibio. No utilizar limpiadores abrasivos.
- Secado: Secar completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Mantenimiento: Aplicar una ligera capa de aceite en la superficie de hierro fundido después de la limpieza para un mejor mantenimiento.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Si los alimentos se pegan a la superficie, asegúrese de que está utilizando suficiente grasa y que la cocotte está bien precalentada.
- Dificultad para limpiar: Si se acumulan residuos, deje en remojo con agua caliente antes de limpiar.

8. Eliminación

- Reciclaje: La cocotte de hierro se puede reciclar. Consulte las normas locales sobre el reciclaje de metales.
- Desecho: Si la cocotte está dañada irreparablemente, deséchela en un punto de recogida de metales.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Mini Cocotte Staub en Fonte - Ø 110mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Mini Cocotte Staub en Fonte. Ce produit a été conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle et un style élégant. Sa taille compacte de Ø 110mm est parfaite pour des portions individuelles ou des sauces.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation de la Cocotte : Ne jamais placer la cocotte vide sur une source de chaleur.
- Température : Évitez de surchauffer la cocotte à une température supérieure à 250°C (482°F).
- Manipulation : Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la finition de la cocotte.
- Enfants : Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est sous tension ou chaud.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée de haute qualité
- Diamètre : Ø 110mm
- Couleur : Noir
- Poids : 0.7 kg
- Résistance à la chaleur : Oui
- Compatibilité avec l'induction : Oui
- Lavage au lave-vaisselle : Non recommandé

4. Installation et Configuration

1. Déballez la mini cocotte avec soin.
2. Vérifiez l'absence de dommages avant utilisation.
3. Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que votre plaque de cuisson est propre et exempte de débris avant d'y placer la cocotte.
5. N'ajoutez jamais à la cocotte d'ingrédients glacés ou très froids si elle est chaude.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la plaque de cuisson à faible ou moyen niveau selon les besoins de votre recette.
2. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte.
3. Couvrez avec le couvercle en fonte pour une cuisson optimale et un maximum de saveurs.
4. Surveillez le niveau de chaleur pour éviter une surcuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez l'utilisation de brosses métalliques ou d'éponges abrasives.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

Problème : La casserole colle

Solution : Réduisez la chaleur et ajoutez un peu d'huile avant d'ajouter des aliments.

Problème : La cocotte est fissurée

Solution : Arrêtez l'utilisation immédiatement. Contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez jamais la cocotte dans les déchets ménagers.
- Consultez votre municipalité pour les options de recyclage appropriées 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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Mini Cocotte Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per un'ottima distribuzione del calore e una cottura uniforme. Perfetto per preparare e servire una varietà di piatti, la nostra Mini Cocotte sarà un'aggiunta elegante alla vostra cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicuratevi di leggere attentamente il manuale.
- Non immergere mai la cocotte calda in acqua fredda, potrebbe causare rotture.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini mentre è in uso.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia asciutta e stabile durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dimensione: 110 mm

Materiale: Ghisa

Colori disponibili: Nero

Adatta per: Cucina su fornelli, forno e grill.

Lavabile in lavastoviglie, ma per una durata maggiore si consiglia il lavaggio a mano.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana della cucina e assicurarsi che sia lontana da fonti di calore diretto quando non in uso.

5. Operazione

- Posizionare la Mini Cocotte sulla fonte di calore.
- Aggiungere gli ingredienti preferiti.
- Coprire con il coperchio per ridurre al minimo la perdita di umidità.
- Regolare il calore a seconda della ricetta per una cottura ottimale.
- Seguire le indicazioni della ricetta per i tempi di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente neutro, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare prodotti abrasivi che possano rovinare la superficie.
- Asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non cuoce uniformemente, verificare la distribuzione del calore e le impostazioni della fiamma.
- In caso di graffi, utilizzare una spugna non abrasiva per la pulizia.
- In caso di rotture, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Contattare le autorità locali per le disposizioni di smaltimento specifiche per articoli in ghisa.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania