

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: 1003183

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 110mm - 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 110mm Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

This manual provides essential information regarding the Staub La Cocotte Mini Cocotte, designed for superior cooking and serving. The cocotte is made from high-quality cast iron, ensuring even heat distribution and excellent heat retention.

2. Safety Information

- Before use, carefully read the manual to understand proper handling and operation.
- The cocotte is heavy; handle with caution to avoid injury.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the hot cocotte to prevent burns.
- Do not place the cocotte under a broiler or on a direct flame.
- Ensure that the cocotte is placed on a stable surface during use.
- Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Keep out of reach of children.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Mini Cocotte
- Size: Ø 110mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Capacity: 0.5 liters
- Suitable for all heat sources including induction
- Oven safe up to 260°C
- Dishwasher safe

4. Setup and Installation

No specific assembly is required. Simply unpack the cocotte, remove all packaging materials, and ensure it is clean and dry before use.

5. Operation

- Preheat your oven if necessary according to your recipe.
- Add the desired ingredients to the cocotte.
- For stovetop cooking, place the cocotte over medium heat to avoid overheating.
- For oven use, place the cocotte in preheated oven.
- After cooking, allow the cocotte to cool before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- For optimal performance, periodically season the interior with a small amount of cooking oil.

7. Troubleshooting

- If food sticks: Ensure the cocotte is adequately preheated and use sufficient oil or fat.
- If there are rust spots: Clean with a mixture of vinegar and baking soda and re-season the cocotte.
- If the cocotte is discolored: This is normal; avoid harsh cleaners and use gentle scrubbing methods.

8. Disposal

Dispose of the cocotte in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of in regular household waste if it contains hazardous materials.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 110mm Gusseisen, Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Mini Cocotte! Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen ist ideal zum Braten, Schmoren und Servieren von Speisen. Die Mini Cocotte eignet sich sowohl für den Ofen als auch für das Anrichten am Tisch.

2. Sicherheitsinformation

- Brandgefahr: Die Cocotte kann beim Gebrauch sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Vorsicht vor Verletzungen: Scharfe Kanten und heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, wenn das Produkt in Gebrauch ist.
- Material: Gusseisen ist ein robuster und langlebiger Werkstoff, jedoch auch schwer. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie die Cocotte platzieren, stabil ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel. Reiben Sie die Cocotte nicht mit Stahlwolle oder anderen abrasiven Materialien.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub La Cocotte Mini Cocotte
- Durchmesser: 110 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Hitzebeständigkeit: Ofenfest bis 250°C
- Spülmaschinengeeignet: Ja, jedoch empfehlen wir Handreinigung zur Schonung der Oberfläche

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob die Cocotte unbeschädigt ist.
2. Vor der ersten Verwendung die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
4. Fetten Sie die Innenseite leicht mit Öl ein, um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern.
5. Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.

5. Betrieb

1. Vor dem Kochen die Cocotte entsprechend der gewünschten Zubereitungsart vorheizen.
2. Zutaten in die Cocotte geben und zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd erhitzen.
3. Verwenden Sie immer hitzebeständige Utensilien, um Kratzer im Inneren zu vermeiden.
4. Nach dem Kochen die Cocotte zuerst vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bevor Sie den Deckel abnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Bei Bedarf mildes Spülmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Innenseite regelmäßig mit einem kleinen Schuss Öl ein, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Trocknen Sie die Cocotte nach jeder Reinigung gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Anbrennen der Speisen: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte bei der richtigen Hitze betrieben wird. Verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen.
- Haftende Rückstände: Weichen Sie die Cocotte vor der Reinigung ein, um hartnäckige Rückstände zu lösen.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisenprodukten. Im Allgemeinen kann Gusseisen recycelt werden. Entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Haushaltsmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 110mm

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Mini Cocotte is een hoogwaardig gietijzeren kookgerei ontworpen voor het bereiden en serveren van verschillende gerechten. Met zijn elegante en functionele ontwerp is deze cocotte ideaal voor gebruik in de oven, op de kookplaat en kan hij ook direct op tafel worden geserveerd.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de cocotte gebruikt.

- Houd de cocotte altijd buiten bereik van kinderen om verbranding of verwonding te voorkomen.
- De handgrepen worden heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter op een warmtebron.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen om krassen in het emaille te voorkomen.
- Gebruik de cocotte nooit op een open vuur tenzij het specifiek is aangegeven.
- Reinig de cocotte niet in de vaatwasser als dat niet expliciet is toegestaan.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de cocotte. Vervang bij beschadiging om veilig gebruik te garanderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Gritgrijs
- Afmetingen: Ø 110mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Capaciteit: 0,5 liter
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten (behalve inductie)
- Maximaal Temperatuur: 250 °C

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voordat u de cocotte voor het eerst gebruikt, raad aan deze grondig te reinigen met warm water en een milde zeep.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. De cocotte kan direct worden gebruikt op de kookplaat of in de oven. Zorg ervoor dat de kookbron goed is ingesteld voor een gelijkmatige warmteverdeling.

5. Bediening

- Vul de cocotte met ingrediënten tot aan de aanbevolen capaciteit.
- Plaats de deksel op de cocotte voor geforceerd koken, of gebruik zonder deksel voor het braden.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde.
- Controleer regelmatig tijdens het koken om aanbranden te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met een zachte spons en warm water. Vermijd schurende materialen die het emaille kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een mengsel van water en azijn even in de cocotte staan.
- Droog de cocotte grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte plakt aan de onderkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende vet of olie is toegevoegd bij het koken.
- Probleem: Er zijn scheuren of beschadigingen aan het emaille.
Oplossing: Gebruik de cocotte niet meer en neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvoer

Afval van de cocotte, zoals het gietijzer en emaille, moet worden weggegooid volgens de plaatselijke voorschriften voor afval. Raadpleeg uw gemeente voor informatie over recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Mini 110mm de Hierro Fundido - Grafito

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Mini de Staub. Este utensilio de cocina de hierro fundido está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, permitiendo una cocción uniforme y retención óptima del calor. Ideal para preparar y servir porciones individuales.

2. Información de Seguridad

- Uso en Estufa: Esta cocotte es adecuada para utilizar en estufas de gas, eléctricas, y vitrocerámicas.
- Horno: Puede ser usada en hornos hasta 260°C.
- No utilizar en microondas: Debido a su material, no es apta para microondas.
- Manipulación: Uso de manoplas o guantes térmicos al agarrar la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: No usar limpiadores abrasivos o esponjas metálicas.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños durante su uso y después de la cocción.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y evitar la acumulación de humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 110 mm
- Color: Grafito
- Capacidad: Perfecta para porciones individuales
- Uso: Se puede usar en diferentes superficies de cocción, incluyendo horno y estufa.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la cocotte del embalaje y elimine todas las etiquetas y cintas.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles. Si encuentra alguna, no use el producto y contacte al fabricante.
3. Uso Inicial: Lave la cocotte a mano con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez. Seque completamente.

5. Operación

- Calentamiento: Precaliente la cocotte a fuego bajo antes de añadir cualquier ingrediente para asegurar una distribución uniforme del calor.
- Cocción: Una vez caliente, agregue los ingredientes y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Servir: Puede servir los alimentos directamente en la cocotte, manteniéndolos calientes en la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Limpieza: Lave con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de esponjas de acero.
- Secado: Asegúrese de secar completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.
- Condicionamiento: Para mantener la calidad, se recomienda aplicar una capa delgada de aceite al interior antes del almacenamiento prolongado.

7. Solución de Problemas

- Oxidación: Si aparece óxido, limpie con una esponja suave y aceite, y luego recuérrala como se indica en 'Limpieza y Mantenimiento'.
- Alimentos Pegados: Cocine con un poco más de aceite y ajuste el fuego, o puede ser necesario sazonar nuevamente la cocotte.

8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido, un material completamente reciclable. Al final de su ciclo de vida, asegúrese de deshacerse de él de manera ecológica, llevándolo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

Agradecemos su confianza en nuestros productos. ¡Disfrute de su experiencia culinaria con la Cocotte Mini de Staub!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Mini Cocotte Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub. Ce produit est conçu pour une utilisation en cuisine, fait en fonte de haute qualité pour assurer une distribution uniforme de la chaleur et une excellente rétention de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la Mini Cocotte.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Conservez hors de la portée des enfants.
- Ne pas utiliser sur une source de chaleur à induction sans confirmation de compatibilité.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matière : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 110 mm
- Capacité : 0,5 L
- Résistant à des températures allant jusqu'à 250 °C
- Compatible avec tous les types de feux y compris l'induction

4. Installation et Mise en Place

- Retirez tous les emballages et étiquettes de la Mini Cocotte.
- Lavez-la soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Séchez complètement avec un chiffon doux.
- Évitez de placer la cocotte sur des feux excessivement grands pour sa taille.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la mini cocotte sur un feu moyen.
- Ajoutez les aliments et couvrez avec le couvercle.
- Réduisez le feu si nécessaire pour éviter de brûler les aliments.
- Surveillez la cuisson et remuez si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent endommager le revêtement.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez un mince film d'huile pour entretenir la surface.

7. Dépannage

- Si la Mini Cocotte présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- En cas de résistance à la chaleur insuffisante, vérifiez la compatibilité avec votre source de chaleur.
- Si les aliments collent, vérifiez si la cocotte est correctement assaisonnée.

8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Les matériaux utilisés peuvent être recyclés, donc renseignez-vous sur les possibilités de recyclage dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub, et bonne cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Mini Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Mini Staub in Ghisa. Questo prodotto è ideale per cucinare, servire e conservare una varietà di pietanze. La sua costruzione in ghisa garantisce una distribuzione uniforme del calore, mantenendo i cibi caldi e dando un sapore ricco.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su una superficie piana e sicura.
- Non toccare la cocotte metallica con oggetti appuntiti per evitare graffi.
- Evitare il raffreddamento rapido della cocotte per prevenire crepe.
- Tenere lontano dai bambini durante l'uso, poiché le superfici possono diventare molto calde.
- Utilizzare maniglie e coperchi con apposite presine o guanti isolanti.
- Non utilizzare la cocotte in forno sopra la temperatura massima raccomandata di 250°C.
- Controllare sempre che la cocotte sia completamente asciutta prima di riporla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Materiale: Ghisa

Colore: Grigio grafite

Dimensioni: 110 mm di diametro

Capacità: 0,25 litri

Adatta per: Cucina in forno, cima sulla stufa, griglia e induzione.

Facilità di pulizia: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere ogni imballaggio e etichetta.
- Posizionare la cocotte su una superficie di lavoro stabile.
- Assicurarsi che la fonte di calore (fornello, forno) sia correttamente impostata per l'uso.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, riscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e mescolare come desiderato.
- Coprire con il coperchio per trattenere l'umidità.
- Seguire le ricette per tempi di cottura raccomandati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio per mantenerne la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano crepe, non utilizzare la cocotte e contattare l'assistenza clienti.
- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare una quantità sufficiente di grasso o olio.
- Se la cocotte ha odori persistenti, immergerla in acqua e aceto per rimuoverli.

8. Smaltimento

Seguire la normativa locale per lo smaltimento della ghisa. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Verificare con i servizi di raccolta locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.