

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1003185

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Pork lid - oval - 170mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Oval Cast Iron Dutch Oven with Pork Lid (170mm)

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval Cast Iron Dutch Oven is designed for versatile cooking. Its distinctive pork lid design enhances culinary presentation while ensuring even heat distribution and temperature retention. Ideal for braising, roasting, and slow-cooking, this Dutch oven is suitable for all types of cooktops, including induction.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle hot cookware with caution. Use oven mitts or pot holders to avoid burns. Place on a stable, heat-resistant surface.
- **Fracture Risk:** Avoid thermal shock. Do not expose the cookware to abrupt temperature changes, such as placing a hot pot into cold water.
- **Chemical Safety:** The product is made from high-quality cast iron with an enamel coating, ensuring it is safe for food contact.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children when in use and after heating to prevent accidents.
- **Electrical Safety:** If using in conjunction with electrical cooking devices, ensure that the appliance's power rating matches the oven's requirements.

3. Product Specifications

- **Material:** Cast iron with enamel coating
- **Dimensions:** 170mm (Diameter)
- **Color:** Black
- **Weight:** Please refer to the product details on the website for the exact weight and additional specifications.

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the product before first use.
- Wash the Dutch oven thoroughly with warm, soapy water and dry it completely.
- **Season the cast iron cookware (optional):** Lightly coat the inside with vegetable oil before the first use for optimal performance.
- Place the Dutch oven on a stovetop or inside an oven. Ensure it sits flat on the cooking surface for even heating.
- Ensure that the pork lid is securely fitted onto the cocotte during cooking.

5. Operation

- Preheat the cookware before adding food to ensure even cooking.
- Adjust the heat according to the recipe; this Dutch oven retains heat exceptionally well.
- When using on an induction cooktop, ensure the pot is compatible with the size of the induction element.
- Allow the contents to simmer gently; avoid high-temperature cooking to prevent damaging the enamel surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cookware to cool before cleaning.
- Clean with warm, soapy water using a soft sponge to avoid scratching the enamel surface.
- Avoid using metal utensils that could scratch or chip the enamel coating.
- For stubborn residues, soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.

7. Troubleshooting

- **Stuck Food:** If food sticks, soak the pot and try using a plastic spatula to gently lift food without scratching the surface.
- **Chipping:** Prevent chipping by avoiding metal utensils and extreme temperature changes.
- **Rust Appearance:** If rust is observed, scrub gently with steel wool and re-season the pan with oil.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product according to local recycling regulations. Enamel-coated cast iron is recyclable in most cases. Please contact local authorities for guidance on proper disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte! Enjoy cooking with our exceptional cast iron cookware.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Produkt 1003185

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Produkt 1003185. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Erfahrung zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Überprüfen Sie vor der Benutzung, dass das Kabel und der Stecker in einwandfreiem Zustand sind.
- Benutzersicherheit: Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Verwenden Sie keine defekten Teile oder Zubehör, da dies zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Achten Sie darauf, dass es nicht in der Nähe von brennbaren Materialien steht.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Verwenden Sie nur Originalteile bei der Reparatur oder Wartung des Geräts.

3. Produktspezifikationen

- Abmessungen: 30 x 15 x 10 cm
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1000 W
- Kapazität: 2 Liter

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Schritt 3: Platzieren Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Schritt 4: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig sitzt.
- Schritt 5: Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung für mindestens 30 Minuten stehen, um eventuelle Restfeuchtigkeit zu verdampfen.

5. Betrieb

- Ein-/Ausschalten: Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Regulierung: Passen Sie die Temperatur oder die Betriebsmodi entsprechend den Anleitungshinweisen an. Stellen Sie sicher, dass Sie die richtigen Einstellungen für den jeweiligen Einsatz wählen.
- Überwachung: Achten Sie während des Betriebs stets auf das Gerät und verwenden Sie es gemäß den empfohlenen Zeitrahmen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Warten Sie, bis es abgekühlt ist, und wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- Vermeiden Sie den Einsatz von abrasiven Reinigungsmitteln, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Entleeren und reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stecker und die Stromversorgung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie das Gerät sofort ab und überprüfen Sie auf lose Teile.
- Überhitzung: Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es vor der weiteren Verwendung abkühlen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Sammelstelle oder Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een ovale gietijzeren kookpot, ontworpen voor het koken en stoven van diverse gerechten. Met een diameter van 170 mm is deze cocotte ideaal voor het bereiden van kleinere maaltijden en bijgerechten. Het porseleinachtige zwarte oppervlak zorgt voor een gelijkmatige hitteverdeling, wat bijdraagt aan de optimale bereiding van uw voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een hittebron die geschikt is voor gietijzer, zoals gas, elektrische of inductiekookplaten.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op de warmtebron staan.
- Gebruik ovenwanten of pottenlappen bij het hanteren van de cocotte, omdat deze zeer heet kan worden.
- Plaats de cocotte niet in de magnetron.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of materialen die de coating kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Type: Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 170 mm (diameter)
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de Staub La Cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Controleer of de kookplaat of het fornuis geschikt is voor gietijzeren pannen.
3. Zorg ervoor dat de pot goed is gereinigd voor eerste gebruik; spoel met warm water en laat drogen.
4. Bevochtig de binnenkant lichtjes met olie voor optimaal koken.

5. Bediening

1. Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten.
2. Plaats de deksel op de cocotte zodat stoom kan circuleren, wat bijdraagt aan een gelijkmatige garing.
3. Zet de kookplaat aan op een medium tot hoge temperatuur om de pan voor te verwarmen. Verlaag de temperatuur na enkele minuten om te sudderen of te stoven.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de cocotte te reinigen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de cocotte grondig voor opslag om roestvorming te voorkomen.
- Wrijf de binnenkant licht in met olie na het reinigen om de coating te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de bodem blijft plakken, kan dit betekenen dat de pan onvoldoende was ingevet of dat deze te heet was.
- Bij oneven garing kan het helpen om de kooktemperatuur aan te passen en de ingrediënten gelijkmatig te verdelen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de cocotte weken in warm water voordat u deze reinigt.

8. Afvalverwerking

- Het gietijzeren materiaal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsorganisatie voor de juiste manier van afvoer.
- Zorg ervoor dat u de cocotte schoonmaakt voordat u deze weggooit of recyclet.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub

1. Información General

La Cocotte de hierro fundido Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción lenta y uniforme de una variedad de platos. Su diseño elegante y funcionalidad hacen que sea ideal tanto para el hogar como para uso profesional.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la cocotte, asegúrese de que esté completamente limpia y seca.
- No sobrecaliente la cocotte vacía, ya que esto puede dañar el revestimiento.
- Use siempre utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones en la superficie.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Siempre maneje con cuidado ya que la cocotte se calienta durante el uso, utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No use el producto en el microondas.
- Siga las instrucciones de cocción adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras o incendios.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Tamaño: Ovalado 170 mm
- Capacidad: 1.5 litros
- Color: Negro
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción y horno.
- Revestimiento de esmalte mate que mejora la retención del calor y la durabilidad.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón, y seque completamente.
3. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, asegurándose de que la superficie sea plana y estable.
4. Si la cocotte tiene una tapa, colócala encima asegurando un cierre hermético.

5. Operación

1. Caliente la cocotte lentamente a fuego medio.
2. Agregue los ingredientes deseados.
3. Ajuste la temperatura según el tipo de cocción que necesite (guisar, hervir, asar).
4. Cubra con la tapa proporcionada para mantener la humedad y el sabor.
5. Una vez terminada la cocción, retire con cuidado y deje enfriar antes de limpiar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- Evite el uso de detergentes abrasivos o utensilios de metal.
- No lave en lavavajillas.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior antes de su almacenamiento para mantener el revestimiento.

7. Resolución de Problemas

- Si la cocotte se deforma, asegúrese de no exponerla a cambios bruscos de temperatura.
- En caso de que la comida se pegue, revise el nivel de calor utilizado y considere aplicar aceite adicional antes de cocinar.
- Si hay signos de óxido, limpie con una esponja de acero suave y vuelva a aplicar aceite.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Siga la normativa local para la eliminación de hierro fundido y asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje competente o una instalación de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información, dudas o servicio al cliente:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte en Fonte Oval 170mm Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Oval de 170mm de Staub. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en offrant une durabilité exceptionnelle. Fabriquée en fonte de haute qualité, elle est idéale pour la cuisson lente, le braisage et la préparation de plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser pour des applications industrielles.
- Chaleur : Évitez de surchauffer la cocotte lorsqu'elle est vide. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler lorsque chaud.
- Surface sensible : Ne pas utiliser d'utensiles en métal pour éviter de rayer la surface émaillée. Préférez des outils en silicone, bois ou plastique.
- Nettoyage : Ne pas immerger la cocotte dans l'eau lorsqu'elle est chaude. Assurez-vous qu'elle soit complètement refroidie avant nettoyage.
- Stockage : Conservez la cocotte dans un endroit sec et à température ambiante. Évitez l'humidité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Dimensions : Oval 170mm
- Poids : 1.8 kg
- Couleur : Noir
- Capacité : 1.5 litres
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage. Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages visibles.
2. Nettoyage initial : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu d'emballage.
3. Sécher : Essuyez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
4. Préparation à l'utilisation : Avant la première utilisation, il est recommandé de huiler légèrement l'intérieur de la cocotte pour améliorer ses performances de cuisson.

5. Fonctionnement

- Placez la cocotte sur la cuisinière à feu doux à moyen.
- Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter ou cuire selon les temps de cuisson recommandés.
- Pour des recettes nécessitant une cuisson au four, assurez-vous que la cocotte est conçue pour la cuisson au four.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Laissez refroidir avant de nettoyer. Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Rangement : Rangez la cocotte dans un endroit sec. Vous pouvez également placer un linge entre la cocotte et le couvercle pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle aux aliments.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide pendant la cuisson.
- Problème : Odeur ou goût métallique.
- Solution : Nettoyez immédiatement après l'utilisation et appliquez une légère couche d'huile après le nettoyage.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte en fonte avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les systèmes de recyclage de votre région. Vous pouvez également envisager de faire don du produit s'il est encore en bon état.

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

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa con coperchio a forma di maiale è progettata per una cottura uniforme e una ritenzione ottimale del calore. È ideale per preparare stufati e piatti al forno, offrendo risultati eccezionali grazie alla sua costruzione in ghisa di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze.
- Non utilizzare la cocotte su piani di cottura a induzione se non specificamente designata per tale uso.
- Evitare di maneggiare parti calde dell'apparecchio senza protezioni adeguate.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; lasciarla raffreddare naturalmente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Controllare regolarmente lo stato della cocotte; non utilizzare in caso di danni visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 170 mm
- Colore: Nero
- Tipo di coperchio: A forma di maiale
- Uso: Forno e stoviglie tradizionali
- Resistente a temperature fino a 260 °C

4. Installazione e Setup

- Prima di utilizzare la cocotte per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone, quindi asciugarla completamente.
- Posizionarla su un piano di cottura o nel forno, assicurandosi che il piano di cottura sia compatibile.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie interna per evitare graffi.

5. Funzionamento

- Pre-riscaldare la cocotte a fuoco medio per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. La ghisa consente una distribuzione uniforme del calore.
- Seguire le ricette per i tempi e i metodi di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua e sapone; evitare detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca durante la cottura, controllare che sia stata adeguatamente pre-riscaldata e unta.
- In caso di ruggine, seguire i passaggi di pulizia e manutenzione per ripristinare la superficie.

8. Smaltimento

- Quando la cocotte non è più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali per i materiali ferrosi.
- Non disperdere nell'ambiente. Controllare i punti di raccolta autorizzati per la ghisa.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania