

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: 1003187

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



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Oval 170mm Cast Iron Graphite Gray

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 170mm is a premium cast iron cooking vessel designed for gourmet cooking. Ideal for slow cooking, braising, and baking, this cocotte ensures even heat distribution and retention, enhancing flavors in all your culinary creations. With its vibrant graphite gray finish and iconic design, it seamlessly transitions from stovetop to oven and serves beautifully at the table.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware to prevent burns. Use oven mitts or pot holders when moving the cocotte.
- Heat Resistance: The cocotte is safe to use in the oven at temperatures up to 260°C (500°F). Do not exceed recommended temperatures as it may damage the enamel.
- Stovetop Use: Suitable for all types of stovetops including induction. Avoid overheating as this can warp the base.
- Cleaning Caution: Avoid using metal utensils that can scratch the enamel surface. Opt for wood, silicone, or nylon utensils.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use and ensure all parts are cool before handling.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Model Number: 1003187
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 170mm oval
- Weight: 1.49 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Hand wash recommended
- Stovetop Compatibility: Gas, Electric, Induction, and Halogen

4. Setup and Installation

- Unboxing: Remove the cocotte from the box and inspect for any damage. Ensure all parts are intact.
- Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
- Seasoning (optional): To enhance non-stick properties, a light seasoning with vegetable oil can be applied after cleaning.
- Placement: Position on a flat, stable surface for cooking, ensuring the handle is easily accessible and not overhanging any edges.

5. Operation

- Preheat your oven to desired temperature, if applicable, before placing the cocotte inside.
- For stovetop use, place the cocotte on medium heat, adding a small amount of oil or fat before introducing food.
- Always use a lid when braising or slow cooking to lock in moisture and flavor.
- Monitor heat levels to maintain consistent cooking without excessive burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a mild detergent. Use a soft sponge or brush to remove stuck-on food.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbing pads to prevent damage to the enamel finish.
- Dry thoroughly to prevent moisture accumulation, and store in a dry place with the lid slightly ajar to allow airflow.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you're using enough oil and preheating the cocotte before adding food. Proper seasoning may also help.
- Chipping or Scratch: If you notice chips or scratches, discontinue use and contact customer service for assistance.
- Uneven Cooking: Verify that the heat is evenly distributed and that the cocotte is not warped.

8. Disposal

- In accordance with local environmental regulations, dispose of the product responsibly.
- For the cast iron component, consider recycling options where applicable. The enamel coating may require specific disposal methods—check with local waste management for guidance.

9. Contact

For further inquiries, please reach out:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte mit Schweinedeckel – Oval 170mm – Gusseisen – Graphit Grau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte mit Schweinedeckel! Dieses hochwertige Küchengerät aus Gusseisen ist ideal zum Kochen, Schmoren und Braten. Es vereint Tradition und Moderne und sorgt für perfekte Garergebnisse bei jedem Gericht.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Manual vor der Verwendung gründlich durch.
- Verwenden Sie die Cocotte nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Die Cocotte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets geeignete Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Tauchen Sie die heiße Cocotte niemals in kaltes Wasser, um Risse im Material zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass der Griff und der Deckel beim Kochen nicht über die Kante der Arbeitsfläche ragen.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Staub La Cocotte Cocotte mit Schweinedeckel
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphit Grau
- Abmessungen: Oval 170mm
- Eigenschaften: Besonders geeignet für langsames Kochen und Braten, gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Geeignet für: Alle Wärmequellen, einschließlich Induktion.

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten.
2. Vor der ersten Benutzung waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie sofort ab.
3. Stellen Sie die Cocotte auf einen geeigneten Platz auf Ihrem Kochfeld.
4. Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf der Kochstelle stabil steht und die Größe zum Kochfeld passt.
5. Der Deckel sollte perfekt auf der Cocotte sitzen, um Dampf und Wärme zu halten.

5. Betrieb

1. Heizen Sie die Cocotte vor, bevor Sie Öl oder Zutaten hinzufügen.
2. Fügen Sie die Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
3. Kochen oder schmoren Sie die Speisen bei mittlerer bis niedriger Hitze, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Achten Sie darauf, den Deckel während des Kochens nur selten zu öffnen, um den Dampf nicht entweichen zu lassen.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um Rückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülen mit Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Um die Lebensdauer des Materials zu verlängern, empfiehlt es sich, die Cocotte nach der Reinigung leicht einzufetten.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Hitze reduzieren und ausreichend Öl oder Flüssigkeit verwenden.
- Problem: Deckel passt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob keine Lebensmittelreste den Deckel blockieren.
- Problem: Die Cocotte ist schwer zu reinigen.
Lösung: Lassen Sie angebrannte Essensreste einige Minuten einweichen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen sollte in der Regel als Metallabfall recycelt werden. Entfernen Sie jegliche Kunststoffteile und entsorgen Sie diese separat.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:
- E-Mail: info@ggmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl der Staub La Cocotte Cocotte! Genießen Sie das Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - Ovalen Gietijzeren Braadpan met Varkensdeksel - 170 mm - Grafietgrijs

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte ovalen gietijzeren braadpan met varkensdeksel. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor een optimale warmteverdeling en behoud van smaken, ideaal voor langzaam koken en stoven.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de pan alleen voor zijn bedoelde doeleinden en zorg ervoor dat deze niet in de buurt van open vuur of kachels wordt geplaatst wanneer deze leeg is.
- Handhaving van de Temperaturen: De pan kan hoge temperaturen bereiken. Gebruik altijd ovenwanten of keukentextiel bij het hanteren van een hete pan.
- Kinderen: Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Verzorging: Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -pads die de afwerking kunnen beschadigen.
- Hanteren van de Deksel: Zorg ervoor dat de deksel stevig op zijn plaats zit om te voorkomen dat deze eruit valt of ongewenst opent tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmetingen: 170 mm (diameter)
- Gewicht: 2,4 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven
- Onderdeel: Varkensdeksel

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele beschadigingen.
2. Maak de pan schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de pan op een schone en vlakke kookplaat of in de oven.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de pan voor luchtcirculatie.

5. Bediening

- Maak de pan voor gebruik warm door deze op een lage tot gemiddelde temperatuur op het fornuis te plaatsen.
- Voeg olie of boter toe en wacht tot deze heet is voordat u ingrediënten toevoegt.
- Gebruik de pan zoals voorgeschreven in recepten met een focus op langzaam koken en sudderen voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen vóór het reinigen.
- Was de pan met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd aggressive schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Vonkjes of rook bij verwarming: Dit kan normaliter wijzen op etensresten. Reinig de pan grondig.
- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en dat er voldoende vet wordt gebruikt tijdens het koken.
- Kleurveranderingen: Dit kan voorkomen bij gietijzer. Het beïnvloedt de functionaliteit niet.

8. Afvoer

Het gietijzeren product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub Oval 170 mm Hierro Fundido Gris Grafito

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub Oval de 170 mm en hierro fundido. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción uniforme y retener el calor de manera efectiva, ideal para guisos, asados y más. Este manual de usuario contiene información necesaria para asegurar un uso adecuado y prolongar la vida útil de su cocotte.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la cocción en estufas, hornos y parrillas.
- Manéjelo con cuidado: Las superficies de la cocotte pueden calentarse considerablemente. Use siempre guantes y/o manoplas al manipular el producto caliente.
- Supervisión: No deje la cocotte desatendida cuando esté en uso en el fuego o en el horno.
- Evitar caídas: Tenga cuidado al mover la cocotte para evitar caídas que puedan causar daños al producto o lesiones personales.
- Ajuste de temperatura: No someta la cocotte a cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, pasar directamente del congelador al horno).
- Limpieza: Espere hasta que la cocotte esté completamente fría antes de limpiarla.
- Uso en vitrocerámica: Asegúrese de utilizar una base plana para evitar daños en la superficie de la cocina.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Dimensiones: 170 mm de diámetro
- Peso: 1.7 kg
- Resistente al horno hasta: 250 °C
- Apto para todo tipo de cocina, incluidas inducción
- Cuidado: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda lavado a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación previa para la Cocotte Staub. Sin embargo, siga estas recomendaciones:

- Antes del primer uso: Lave la cocotte en agua caliente con un detergente suave y séquela meticulosamente.
- Preparación: Lubrique ligeramente el interior de la cocotte con aceite vegetal antes de usarla por primera vez para facilitar la cocción y limpieza.
- Colocación: Coloque la cocotte sobre la fuente de calor deseada, asegurándose de que esté centrada para una cocción uniforme.

5. Operación

- Calentamiento: Comience a fuego bajo y aumente gradualmente a fuego medio.
- Cocción: Añada los ingredientes deseados, asegurándose de no sobrecargar la cocotte.
- Tiempos de cocción: Los tiempos variarán según la receta y los ingredientes. Asegúrese de revisar la cocción regularmente.
- Tapado: Use la tapa para mantener la humedad y los sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague la cocotte con agua caliente y una esponja no abrasiva tras cada uso.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Para manchas difíciles, deje en remojo y use una esponja suave.
- Asegúrese de secar la cocotte completamente para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la cocotte esté adecuadamente lubricada con aceite.
- Desigualdad en la cocción: Verifique la posición de la cocotte en la fuente de calor y ajuste según sea necesario.
- Olores persistentes: Limpie adecuadamente después del uso, deje secar y guarda en un lugar ventilado.

8. Eliminación

- Este producto es duradero y debe durar muchos años, pero al final de su vida útil, se recomienda desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la Cocotte en Fonte Staub à Couvercle en Porc - 170 mm (Gris Graphite)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Cocotte en Fonte Staub à Couvercle en Porc. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale, offrant une durabilité exceptionnelle et des performances culinaires de haute qualité.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais placer la cocotte vide sur une source de chaleur.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Éviter les chocs thermiques en passant directement d'une température extrême à une autre.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Garder hors de portée des enfants lorsqu'elle est utilisée ou immédiatement après utilisation.
- En cas de surchauffe, éteindre la source de chaleur immédiatement et ne pas essayer de déplacer la cocotte tant qu'elle n'est pas refroidie.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris Graphite
- Dimensions : Ø 170 mm
- Poids : 2,7 kg
- Capacité : 1,5 L
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Résistance à des températures jusqu'à 250 °C.

4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche.
2. Placez la cocotte sur la source de chaleur (plaque de cuisson ou induction).
3. Évitez de faire chauffer la cocotte à vide.
4. Si nécessaire, ajoutez un peu d'huile ou de beurre au fond de la cocotte avant d'ajouter les aliments.
5. Ne pas utiliser sur un feu trop fort, commencez à une température modérée.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte avant d'ajouter les ingrédients pour éviter le collage.
- Pour des recettes nécessitant une cuisinière puis une cuisson au four, assurez-vous que le couvercle est adapté pour votre four.
- Respectez le temps de cuisson et ajustez selon vos préférences.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, assurez-vous d'avoir utilisé suffisamment de matière grasse.
- Si la cocotte se déforme, ne l'utilisez plus et contactez le support client.
- En cas de fissures visibles, ne pas utiliser et retourner à l'endroit d'achat.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Contactez votre centre de recyclage local pour la disposal appropriée, car le produit est fabriqué en fonte qui peut être recyclée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub con Coperchio di Maiale

1. Informazioni Generali

La cocotte in ghisa Staub è un prodotto di alta qualità progettato per la cottura lenta e uniforme. Realizzata in ghisa resistente, distribuisce il calore in modo uniforme e mantiene la temperatura per lungo tempo. Questo prodotto è ideale per brasare, stufare e cuocere in forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare la cocotte su fonti di calore non adatte, come fiamme aperte o piastre di cottura non appropriate.
- Non toccare la cocotte quando è calda senza l'uso di guanti da cucina.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare shock termico e crepe.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare che il coperchio sia sempre ben sigillato per evitare fuoriuscite di vapore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: Larghezza 170 mm (oval)
- Capacità: Ottima per porzioni individuali o per piatti da condividere.
- Compatibilità: Adatta a tutte le sorgenti di calore, inclusi i piani cottura a induzione e forno.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dall'imballaggio.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone delicato prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente la cocotte.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile per l'uso.

5. Operazione

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio-basso prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare graffi sul rivestimento interno.
- Seguire la ricetta desiderata per tempi e temperature di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che la cocotte si raffreddi completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Asciugare e applicare un leggero strato di olio vegetale per preservare la finitura della ghisa.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non si riscalda uniformemente, controllare la compatibilità con la fonte di calore.
- Eventuali odori sgradevoli possono derivare da residui di cibo; assicurarsi di pulire correttamente.

8. Smaltimento

- La cocotte in ghisa è riciclabile. Si prega di smaltirla in conformità con le normative locali riguardo ai metalli.
- Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania