

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: 1003189

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 230mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 230mm Cast Iron Black

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval 230mm Cast Iron in Black. This high-quality cooking pot is designed to provide excellent heat retention and distribution, allowing for perfect cooking results every time. Ideal for slow-cooking, braising, and serving your favorite dishes.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte as it gets very hot during cooking.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent burns or other injuries.
- Surface Safety: Do not place the cocotte on direct heat sources (open flame) that exceed its temperature limits.
- Avoid Abrasives: Do not use metal utensils that can scratch the enamel surface.
- Transport Safety: When lifting or moving, ensure that the lid is securely in place to prevent spillage.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 230mm (oval)
- Weight: 2.6 kg
- Capacity: 2.5 liters
- Suitable for: Oven and stovetop use (gas, electric, induction)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging.
2. Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Preparation: Place the cocotte on a clean, stable, heat-resistant surface.
4. Heat Source: Ensure your stovetop or oven is clean before setting the cocotte on it.

5. Operation

1. Preheat the cocotte on low to medium heat to avoid damaging the enamel.
2. Add your ingredients as per your recipe.
3. Cover with the lid and simmer or bake according to cooking instructions.
4. Use pot holders to safely remove the cocotte from heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water using a soft sponge.
- For tough stains, soak in warm water before cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure adequate oil or liquid is used during cooking to prevent food from sticking.
- Uneven Cooking: Make sure the heat is evenly distributed, adjusting stove settings as necessary.
- Chipped Enamel: Avoid using metal utensils as they can scratch the surface; limit excessive dropping or knocks.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. If the cocotte is no longer in use, ensure it is recycled properly. Consult local recycling guidelines for information on how to dispose of cast iron products.

9. Contact

For further information, support, 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 products, and enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub La Cocotte Oval 230mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 230mm aus Gusseisen. Diese hochwertige Auflaufform ist ideal zum Braten, Schmoren und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Das elegante Design und die Funktionalität machen sie zu einem unverzichtbaren Küchenhelfer.

2. Sicherheitsinformationen

- Wichtiger Hinweis: Immer die Cocotte mit einem Topflappen oder einer Ofenhand nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hitzequelle: Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Kochfeldern oder im Ofen. Nie in der Mikrowelle verwenden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 230 mm (Ovale Form)
- Maximale Temperatur: 250°C
- Gewicht: 2,6 kg
- Gararten: Braten, Schmoren, Backen
- Spülmaschinenfest: Nein
- Induktionsgeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Erstes Benutzen: Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel aus. Trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch ab.
2. Verwendung: Stellen Sie sicher, dass der Herd oder Ofen korrekt eingestellt ist und die Cocotte auf einer stabilen Fläche stehen.
3. Hinweis: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

5. Bedienung

- Vorheizen: Heizen Sie Ihre Cocotte vor dem Kochen auf niedriger bis mittlerer Hitze vor.
- Kochen: Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen. Dies verhindert das Ankleben.
- Abdecken: Verwenden Sie den passenden Deckel, um Feuchtigkeit zu halten und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Handwäsche ist empfohlen. Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Einmal pro Monat kann eine leicht eingeölte Oberfläche helfen, die Lebensdauer der Cocotte zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Lebensmittel kleben: Überprüfen Sie die Verwendung von ausreichendem Fett. Wenn notwendig, erhöhen Sie die Temperatur leicht.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung vollständig trocken ist. Bei Rost können Sie feines Schleifpapier verwenden.
- Risse oder Brüche: Kontaktieren Sie den Kundendienst, da irreparable Schäden ein Sicherheitsrisiko darstellen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Gusseisenprodukte. Dies trägt zur Schonung der Umwelt bei.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval 230mm Gietijzer Zwart

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Staub La Cocotte Oval van 230 mm. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om warmte gelijkmatig te verdelen, waardoor het ideaal is voor het bereiden van diverse gerechten. Het biedt niet alleen uitstekende kookprestaties, maar ook een aantrekkelijke uitstraling voor op tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Brand- en hitteveiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van de cocotte, aangezien zowel de buitenkant als de handgrepen heet kunnen worden tijdens het koken.
- Voor gebruik: Controleer altijd of de cocotte intact is. Gebruik geen beschadigde producten om letsel of ongelukken te voorkomen.
- Koken op een gas- of elektrische kookplaat: Plaats de cocotte altijd op een stabiel oppervlak. Vermijd het gebruik van hoge vuur- of verwarmingsinstellingen om beschadiging te voorkomen.
- Reiniging: Laat de cocotte eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt om verbranding te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 230 mm (diameter)
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor 2-4 personen

4. Setup en Installatie

1. Verwijderen van verpakkingen: Haal de cocotte voorzichtig uit de verpakking. Controleer op schade.
2. Vóór het eerste gebruik: Spoel de cocotte af met warm water en mild zeepsop. Droog grondig af.
3. Kruiden: U kunt de binnenkant licht invetten met kookolie of een dunne laag vet aanbrengen om aanbakken te voorkomen.
4. Koken: Plaats de cocotte op een kookplaat of in de oven. Dit product is geschikt voor gebruik op gas, elektrische en inductiekookplaten, evenals in de oven.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte voor stoofschotels, braadgerechten en andere langzame kookmethoden.
- Volg standaard kookinstructies voor tijd- en temperatuurinstellingen.
- Laat voedsel niet zonder toezicht koken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voor het reinigen.
- Was met de hand in warm water met een zachte borstel of spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet wordt gebruikt, en vermijd te hoge temperaturen.
- Schade aan de coating: Vermijd het gebruiken van metalen pannen en schuurmiddelen. Verwissel indien nodig voor een nieuwe cocotte.

8. Afvalverwerking

U kunt dit product aan het einde van zijn leven inleveren bij een lokaal recyclingpunt. Het gietijzer kan worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub (230 mm)

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, proporcionando una distribución uniforme del calor y reteniendo la humedad para realzar los sabores de sus platillos.

2. Información de Seguridad

- Este producto es para uso en cocina solamente.
- No utilizar en microondas.
- Asegúrate de que las superficies de trabajo estén limpias y secas antes de usar.
- No expongas el producto a cambios bruscos de temperatura.
- Siempre utiliza manoplas o agarraderas al manipular el producto caliente.
- Mantén el producto fuera del alcance de los niños.
- Evita el contacto con líquidos fríos al retirar de superficies calientes para prevenir el daño.
- Inspecciona el producto antes de cada uso; no utilizar si hay daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 230 mm
- Color: Negro
- Tipo: Cocotte ovalada
- Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistente a altas temperaturas
- Garantiza una cocción uniforme gracias a su diseño

4. Configuración e Instalación

1. Retire las etiquetas y el embalaje del producto.
2. Limpie la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Caliente la cocotte a fuego lento antes de agregar aceites o grasas.
5. Para un mejor rendimiento, se recomienda sazonar la cocotte antes de su uso prolongado.

5. Operación

- Antes de comenzar, asegúrate de que la cocotte esté limpia y seca.
- Coloca ingredientes en la cocotte y distribúyelos uniformemente.
- Usa fuego medio-bajo para evitar que se queme la comida.
- Para cocinar a fuego lento, cubre con la tapa para retener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espera a que el producto se enfríe completamente después de usarlo.
- Lava a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No sumergir el producto caliente en agua fría.
- Secar bien y aplicar una ligera capa de aceite para mantener la superficie.
- Evitar el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar el acabado.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, verifica si la cocotte fue bien sazonada.
- Si la cocotte muestra manchas, limpia con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Para olores persistentes, deja la cocotte con agua y una rodaja de limón por varias horas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado conforme a las regulaciones locales de reciclaje. El hierro fundido es reciclable; consulta a tu localidad para la correcta disposición.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas, puedes contactar a nuestro servicio al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Cocotte Ovale Staub en Fonte Noir de 230 mm. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson de qualité supérieure, permettant de préserver les saveurs et les nutriments de vos aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cocotte en dehors de son but prévu. Elle est conçue pour la cuisson au four et sur la surface de cuisson.
- Surchauffe : Ne pas surchauffer la cocotte lorsqu'elle est vide.
- Mains brûlées : Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Surface de cuisson : Évitez les surfaces très chaudes ou très froides lors de l'installation et de l'utilisation de la cocotte.
- Produit lourd : Manipulez la cocotte avec précaution en raison de son poids pour éviter les blessures.
- Défauts visibles : N'utilisez pas le produit s'il montre des signes de fissures ou d'endommagement.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Cocotte Ovale Staub
- Dimensions : 230 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Noir
- Capacité : 2,3 litres
- Compatibilité : Convient pour les plaques à induction, le gaz et la cuisson au four.

4. Configuration et installation

1. Déballez la cocotte et vérifiez qu'elle n'a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur la surface de cuisson ou dans le four. Assurez-vous que la zone d'installation est sèche et exempte de débris.
4. Si vous utilisez la cocotte sur une plaque à induction, assurez-vous que la taille de la cocotte correspond à la taille de la zone de cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Pour une cuisson au four, préchauffez votre four à la température souhaitée.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager l'émail.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyants abrasifs pour préserver l'émail.
- Séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème d'adhérence des aliments : Utilisez suffisamment d'huile lors de la cuisson et assurez-vous que la cocotte est bien préchauffée.
- Changements de couleur : Cela peut se produire avec le temps, mais n'affecte pas les performances.
- Cloques d'émail : Cela pourrait être dû à des changements de température trop rapides. Évitez les chocs thermiques.

8. Élimination

Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser la cocotte, veuillez la recycler en tant que métal si cela est possible dans votre région. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant la séparation et le recyclage des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre achat et profitez de votre expérience culinaire avec la Cocotte Ovale Staub !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale in Ghisa 230mm - Staub

1. Informazioni Generali

La cocotte ovale Staub è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettato per preparare e servire cibi deliziosi. È ideale per cucinare stufati, arrostiti e piatti al forno, garantendo una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e cucina.
- Non utilizzare sul fuoco diretto o su fonti di calore non appropriate.
- Maneggiare con cautela poiché la cocotte può diventare molto calda durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare di graffiare la superficie smaltata.
- Non lavare la cocotte in lavastoviglie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 230mm
- Colore: Nero
- Capacità: Ottimale per portate medie
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Design ergonomico per una presa sicura.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio.
2. Pulire con un panno umido per rimuovere eventuali residui.
3. Non è necessario un montaggio particolare. La cocotte è pronta per l'uso direttamente dal suo stato originale.

5. Funzionamento

1. Posizionare la cocotte su un piano di cottura.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
3. Coprire con il coperchio per trattenere l'umidità durante la cottura.
4. Regolare la fiamma secondo le necessità per evitare di bruciare il contenuto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare completamente per evitare la ruggine.
- Per una maggiore durata, applicare un leggero strato di olio sulla superficie smaltata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte emette fumi: controllare che non ci siano residui di cibo bruciato sulla superficie.
- Se la superficie presenta graffi: evitare utensili metallici in futuro e usare utensili in silicone o legno.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali relative ai materiali in ghisa. Non gettare nel vano della spazzatura. Riciclare dove possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania