

# 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: 1003191**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 230mm - Cast iron - Grenadine red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte 230mm Cast Iron Grenadine Red

### 1. General Information

The Staub La Cocotte 230mm is a premium cast iron cocotte ideal for slow cooking, braising, and stewing. Its vibrant Grenadine Red color brings a touch of elegance to your kitchen while providing superior heat retention and even cooking results. Designed for versatility, it can be used on the stovetop, in the oven, and is suitable for all heat sources.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care to prevent burns or injuries. Use heat-resistant gloves or oven mitts when removing it from heat sources.
- Cooking Surface: Ensure the cooking surface is stable before placing the cocotte on it. Avoid using it on open flames that exceed the base's dimensions.
- Temperature Guide: Do not exceed the maximum temperature recommended for cast iron cooking, which is typically around 260°C (500°F).
- Avoiding Scratches: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the enamel coating.
- Child Safety: Keep the cocotte out of reach of children and supervise its use in the kitchen.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 230mm
- Color: Grenadine Red
- Capacity: 2.2 L
- Oven-safe: Yes
- Induction compatible: Yes
- Weight: 2.25 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging and inspect for any shipping damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Before first use, pre-season the interior with a thin layer of cooking oil and heat it on low for 10-15 minutes.
4. Place it on a stable, heat-resistant surface or stovetop for cooking. Ensure it's on a burner that matches its size for optimal efficiency.

### 5. Operation

1. Preheat the cocotte on medium heat before adding oil or ingredients.
2. Use suitable cooking temperatures for different types of food: low for simmering, medium for sautéing, and high for browning.
3. After cooking, allow the cocotte to cool before cleaning. Do not add cold water to a hot cocotte as it may cause damage.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down completely before washing.
- Use a soft sponge and mild detergent to clean; avoid abrasive cleaners that may scratch the enamel.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent rust; store in a dry place.
- Occasionally, apply a thin layer of oil to maintain the enamel finish.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and sufficient oil usage. Consider lowering the cooking temperature.
- Uneven Cooking: Check that the cocotte is the right size for your burner. Adjust the heat accordingly.
- Scratches on Enamel: Avoid using metal utensils. Switch to silicone or wooden utensils to prevent further damage.

### 8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations related to metal and cast iron disposal. The cocotte is durable and designed for long use, reducing the need for disposal. If disposal is necessary, please check with your local waste management authority for recycling options.

### 9. Contact

For any questions or support, contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 230mm Gusseisen Grenadine Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ermöglicht Ihnen die Zubereitung köstlicher Gerichte. Die Cocotte ist ideal für das langsame Garen, Braten und Schmoren und sorgt dafür, dass Ihre Speisen gleichmäßig gegart werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebssicherheit: Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Hitzeschutz: Die Cocotte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie niemals scharfe oder metallische Utensilien, die die Innenseite der Cocotte zerkratzen könnten.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie die Cocotte an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte
- Durchmesser: Ø 230mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3,20 kg
- Hitzebeständigkeit: Ofenfest bis 260 °C
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocotte aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Etiketten und Verpackungsmaterialien.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche oder direkt auf der Herdplatte.
4. Verwenden Sie darauf eine geeignete Wärmequelle (Herd oder Ofen).
5. Bei Verwendung im Ofen stellen Sie sicher, dass der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist.

## 5. Betrieb

1. Die Cocotte kann auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden.
2. Vor dem Erhitzen etwas Öl oder Butter in die Cocotte geben, um das Ankleben zu verhindern.
3. Temperaturregelung: Beginnen Sie mit mittlerer Hitze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
4. Lassen Sie die Speisen entsprechend der Vorlage oder Ihres Rezepts kochen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocken Sie die Cocotte vollständig ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

Problem: Speisen kleben an der Innenseite der Cocotte.

- Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Butter vor dem Kochen und erhitzen Sie die Cocotte nicht übermäßig.

Problem: Uneinheitliches Garen.

- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und verteilen Sie die Speisen gleichmäßig in der Cocotte.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften. Gusseisen ist recyclebar. Bringen Sie die Cocotte zu einem geeigneten Recyclingzentrum, wenn sie nicht mehr verwendet werden kann.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte (Ø 230mm) Gietijzeren Grenadine Rood

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte ontworpen voor het bereiden van heerlijke gerechten. De diepe rode kleur en de prachtige afwerking maken het een stijlvolle aanvulling op uw keuken. Dit product is geschikt voor zowel koken op het fornuis als in de oven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Vermijd contact met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de cocotte.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet op een open vlam of op een verwarmingsbron zonder verwarmingselement wordt geplaatst.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Plaats de cocotte niet in de magnetron.
- Houd de cocotte buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 230 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Capaciteit: 2,5 L
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor elektrische kookplaten: Ja
- Gewicht: 3,5 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

## 4. Opzetten en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de cocotte intact is.
2. Spoel de cocotte af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
3. Droog de cocotte grondig af.
4. Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke kookplaat wanneer u deze gaat gebruiken.

## 5. Bediening

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de cocotte.
2. Plaats de deksel op de cocotte en zet deze op de kookplaat of in de oven.
3. Stel de gewenste temperatuur in en laat het gerecht gaar worden.
4. Gebruik altijd ovenwanten bij het openen van de deksel om brandwonden te voorkomen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Afwassen met een zachte spons en warm water is voldoende.
- Droog de cocotte onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan voor opslag.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Restjes blijven aan de bodem plakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vocht en vet gebruikt tijdens het koken.
- Probleem: De cocotte is verkleurd.  
Oplossing: Dit is normaal voor gietijzer en kan worden verholpen met milde schoonmaakmiddelen.

## 8. Afvoer

Wanneer u de cocotte niet meer gebruikt, moet deze op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Plaats het product in de juiste recyclebak voor metalen of breng het naar een lokale afvalverwerkingsfaciliteit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 230mm Rojo Grenadine

## 1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido es un utensilio de cocina versátil y duradero, ideal para guisos, sopas y cocciones lentas. Su diseño elegante no solo es funcional, sino que también añade un toque de belleza a su mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencia: Siempre use manoplas o paños para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- Superficie caliente: La superficie de la cocotte se calienta durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- No usar en fuego directo: Esta cocotte no debe utilizarse sobre una llama directa o en un horno de microondas.
- Lavar antes de usar: Lave la cocotte con agua caliente y jabón antes del primer uso.
- Mantener fuera del alcance de los niños: Este producto no es un juguete y debe mantenerse alejado de los niños.
- Uso adecuado: Solo utilice utensilios de cocina adecuados para evitar rayones.
- Inspección: Revise el producto regularmente para detectar daños o deformaciones. No utilizar si la cocotte presenta cualquier defecto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 230 mm de diámetro
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Grenadine
- Capacidad: Adecuada para 2-4 personas
- Tipo de tapa: Tapa pesada que ayuda a retener la humedad
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluidas inducción, gas y horno

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su caja y elimine todos los materiales de embalaje.
2. Lave la cocotte con agua caliente y jabón, y séquela completamente.
3. Coloque la cocotte en una superficie plana y segura.
4. Asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente para su uso.

## 5. Operación

1. Agregue ingredientes y líquido suficiente antes de cocinar.
2. Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada.
3. Ajuste la temperatura adecuadamente según la receta: empiece a fuego medio y luego reduzca según sea necesario.
4. Cocine con la tapa puesta para mantener la humedad y el sabor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cocotte a mano con agua caliente y jabón.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la oxidación.
- Para el mantenimiento del esmalte interior, evite dejar alimentos ácidos en la cocotte por mucho tiempo.

## 7. Solución de Problemas

- La cocotte se agrieta o astilla: Verifique si ha utilizado utensilios adecuados. Si hay daños, no use el producto.
- Alimentos pegados: Asegúrese de que la cocotte esté correctamente engrasada antes de cocinar y utilice temperaturas adecuadas.

## 8. Eliminación

Este producto se debe reciclar de acuerdo con las regulaciones locales. El hierro fundido es un material reciclable. Consulte con el centro de reciclaje local para obtener instrucciones específicas.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas y asistencia:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Cocotte Staub Ø 230 mm en Fonte Rouge Grenadine

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de la Cocotte Staub en Fonte Rouge Grenadine. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale et durable. La cocotte est idéale pour préparer des plats mijotés, des ragoûts, ou même des gâteaux.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur la Plaque de Cuisson : Ne jamais surchauffer à sec. Évitez de laisser la cocotte sans étrier sur des plaques de cuisson vides.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Produits Chimiques : Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal qui peuvent rayer le revêtement.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.
- Entretien : Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Grenadine
- Diamètre : 230 mm
- Capacité : 2.5 L
- Poids : 2.5 kg
- Compatible : Tous types de cuisinières y compris l'induction.

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la cocotte et tous les accessoires de l'emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Rinçage : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchage : Séchez la cocotte avec un chiffon doux.
4. Préchauffage : Avant utilisation, placez la cocotte sur la cuisinière à feu moyen pendant 2-3 minutes pour préchauffer.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez de l'huile ou du beurre dans la cocotte pour la cuisson.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
3. Remuez fréquemment pour assurer une cuisson uniforme.
4. Couvrez avec le couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après Utilisation : Laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Lavage à la Main : Lavez à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer.
- Pas de Lave-Vaisselle : Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour nettoyer la cocotte.
- Séchage : Séchez immédiatement après lavage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : La Cocotte Colle : Augmentez la quantité d'huile utilisée ou diminuez la température de cuisson.
- Problème : Odeur Persistante : Laver soigneusement avec du vinaigre blanc dilué dans l'eau.
- Problème : Éclats ou Rayures: Évitez d'utiliser des ustensiles en métal; remplacez-les par des ustensiles en bois ou en silicone.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les réglementations locales sur le recyclage des produits en métal. Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur les options de recyclage de la fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour vos besoins culinaires !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 230mm in Ghisa Rosso Grenadine

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una pentola in ghisa di alta qualità progettata per la cottura su diverse fonti di calore, inclusi forno e piano cottura. La finitura in smalto rosso grenadine aggiunge un tocco di eleganza alla tua cucina, mentre l'incredibile capacità di ritenzione del calore della ghisa garantisce una cottura perfetta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Non utilizzare la cocotte su fiamme vive o sotto il grill senza una fonte di rilevamento.
- Maneggiare con attenzione: La pentola e il coperchio possono diventare estremamente caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti protettivi.
- Fuga di liquidi: Assicurarsi che i liquidi non superino il bordo della pentola durante la cottura per evitare fuoriuscite.
- Piano di cottura: Evitare di usare la cocotte su un piano di cottura a induzione se il diametro del fondo non è adatto.
- Raffreddamento: Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitarne la rottura. Lasciarla raffreddare naturalmente.
- Manipolazione: Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Rivestimento: Smalto
- Diametro: 230 mm
- Colore: Rosso Grenadine
- Capacità: 3.7 litri
- Utilizzo: Adatto per forno, piano cottura a gas e piani cottura elettrici. Non adatto per microonde.
- Facilità di pulizia: Rivestimento smaltato per una pulizia semplice.

## 4. Installazione e Setup

- Preparazione della superficie: Assicurati che la superficie di cottura sia pulita e asciutta.
- Posizionamento: Posiziona la cocotte sulla fonte di calore desiderata assicurandoti che il fondo sia centrato.
- Controllo del coperchio: Posizionare il coperchio sulla cocotte facendo attenzione a non forzarlo.
- Riscaldamento: Riscalda lentamente per evitare shock termico.

## 5. Operazione

- Riscaldamento: Riscalda la pentola a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Cottura: Aggiungi gli ingredienti e accertati di mescolare occasionalmente.
- Chiusura con coperchio: Mantieni il coperchio durante la cottura per trattenere umidità e sapore.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lascia raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavaggio: Utilizzare acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugatura: Asciuga completamente per prevenire ruggine.
- Condimento: Applicare un velo di olio vegetale internamente per mantenere la finitura smaltata.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Assicurati di riscaldare adeguatamente la cocotte prima di cuocere.
- Rottura del coperchio: Non sottoporlo a cambi di temperatura estremi.
- Ruggine: Se si verifica ruggine, pulire con carta vetrata fine e ricolore con olio vegetale.

## 8. Smaltimento

Una volta che la cocotte ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltiscila seguendo le normative locali per il riciclo dei materiali ferrosi e degli smalti.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.