

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: 1003193

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 230mm - cast iron - graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 230mm Cast Iron Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval. This high-quality cast iron cocotte is designed for exceptional cooking performance, ensuring your meals are cooked to perfection. Ideal for slow cooking, braising, and baking, this versatile cocotte will enhance your culinary experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the instruction manual carefully before use. Store the product in a safe place out of reach of children.
- Heat Safety: The cocotte is designed to withstand high temperatures. Use oven mitts or potholders when handling the cocotte, as it will become extremely hot during cooking.
- Surface Safety: Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface while in use. Avoid direct contact with flame on stovetops and under broilers.
- Cleaning Safety: Allow the cocotte to cool completely before cleaning. Use caution when handling any sharp utensils during cleaning.
- Food Safety: Ensure to cook food to the appropriate internal temperature to avoid foodborne illnesses.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 230mm (Oval)
- Color: Graphite Gray
- Suitable for: Induction, Gas, Electric, and Oven Cooking

4. Setup and Installation

- Unpack the cocotte and remove any protective packaging.
- Rinse the cocotte with warm water and mild soap to remove any manufacturing residues, then dry thoroughly.
- For optimal performance, season the cast iron by applying a thin layer of vegetable oil to the interior and heating it in the oven at 180°C for 30 minutes.
- Position the cocotte on a stable stovetop or in the oven, ensuring adequate ventilation around the unit.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven before placing the cocotte inside.
- Add your ingredients according to your recipe.
- Cover the cocotte with its lid to retain moisture and heat.
- Adjust the cooking time and temperature based on the dish you are preparing.
- Always use heat-resistant mitts to handle the cocotte.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool to a safe temperature.
- Clean the exterior with a soft cloth or sponge and warm, soapy water.
- For the interior, use a non-abrasive scrubber. Avoid using metal utensils that could scratch the surface.
- To maintain the non-stick properties, periodically season the interior with a thin layer of oil.
- Ensure the cocotte is completely dry before storing it.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the interior, ensure you are using enough oil or cooking spray and properly seasoning the cocotte before use.
- Uneven heating may be due to differences in stove settings; ensure consistent heat distribution.
- If rust forms, scrub the affected area with a soft brush, then reseason the cocotte.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly. As the cocotte is made of cast iron, it is recyclable. Check with local recycling guidelines for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Oval 230mm

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Oval ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, geeignet für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und vielem mehr. Diese Pfanne eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde, und ist auch im Backofen verwendbar.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Verwendung die Cocotte gründlich reinigen und trocknen.
- Verwenden Sie stets geeignete Kochgeräte, um Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff während des Kochens kühl bleibt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Lagern Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie abrupte Temperaturwechsel, um Risse im Gusseisen zu verhindern.
- Bei Verwendung in der Spülmaschine die Anleitung beachten, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 230mm (Durchmesser)
- Gewicht: 3.5 kg
- Kapazität: 2.5 Liter
- Herdarten: Gas, Elektro, Induktion, Ofen
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch Handwäsche empfohlen für eine lange Lebensdauer

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und Seife.
2. Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte leicht einölen, um die Oberfläche zu schützen.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf dem gewünschten Herd oder im Ofen. Stellen Sie sicher, dass die untere Fläche sauber ist.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Kochen können Sie die Cocotte vorheizen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu fördern.
- Verwendung: Legen Sie die Zutaten in die Cocotte und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie bei mittlerer bis niedriger Hitze für beste Ergebnisse.
- Garzeit: Passen Sie die Garzeit je nach Rezept an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser, eine weiche Bürste oder einen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn das Essen anbrennt, überprüfen Sie die Temperatur. Zu hohe Hitze kann Überhitzung verursachen.
- Bei Rissen oder Abplatzungen in der Beschichtung sofort die Cocotte nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Eisen- und Stahlprodukten. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Ovale 230mm

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Ovale 230mm is een hoogwaardige braadpan vervaardigd uit gietijzer, ontworpen voor het bereiden van een breed scala aan gerechten. Dit product staat bekend om zijn uitstekende warmtegeleiding en het vermogen om smaak en vocht vast te houden, waardoor uw maaltijden perfect worden bereid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor voedselbereiding.
- Houd het uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de pan uit de oven of van het fornuis haalt om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de cocotte niet op een koude of natte oppervlak om barsten te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen of metalen gereedschappen om krassen op het oppervlak te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 230 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 260°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

- Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Voor optimaal gebruik en prestaties, was de pan met warm water en een mild schoonmaakmiddel vóór het eerste gebruik. Droog grondig af.
- Breng een lichte laag olie aan op de binnenkant van de cocotte voordat u deze voor het eerst gebruikt om te helpen bij de anti-aanbakwerking.

5. Bediening

- Plaats de cocotte op een passende brander of in een voorverwarmde oven.
- Voeg ingrediënten toe en volg uw recept.
- Houd de temperatuur in de gaten en pas deze aan indien nodig.
- Gebruik een houten of kunststof lepel om voedsel in de pan te roeren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en metalen sponzen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek en vermijd stapelen om beschadigingen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Dit kan gebeuren als de pan niet goed is voorverwarmd of onvoldoende is ingevet. Probeer de pan opnieuw te oliën en verwarm deze goed voor gebruik.
- Verkleuring of vlekken: Dit kan optreden door het gebruik van bepaalde ingrediënten. Maak de pan schoon volgens de instructies en vermijd het gebruik van schurende middelen.
- Onregelmatige warmteverdeling: Zorg ervoor dat de cocotte goed past op de gebruikte brander en dat de brander de juiste grootte heeft.

8. Afvoering

Bij het afvoeren van de Staub La Cocotte, zorg ervoor dat deze niet meer bruikbaar is en kan worden gerecycled. Afhankelijk van de plaatselijke regelgeving, kunt u dit product in de daarvoor bestemde recyclingcontainers deponeren.

9. Contact

Voor verdere 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 Ovalada Staub de Hierro Fundido 230 mm (Gris Grafito)

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para cocinar a fuego lento, asar y hornear. Su construcción de hierro fundido proporciona una distribución uniforme del calor, lo que garantiza una cocción perfecta. Ideal para preparar una variedad de platos, desde guisos hasta panes.

2. Información de Seguridad

Antes de usar la Cocotte Ovalada Staub, tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad:

- Calor: La cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Maneje con cuidado utilizando manoplas o guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficies: No coloque la cocotte caliente sobre superficies inadecuadas que puedan dañarse.
- Uso en el Horno: Asegúrese de que la tapa y el cuerpo sean aptos para el horno. No utilice en microondas.
- Agujeros de Válvula: No bloquee los agujeros de la tapa, ya que son esenciales para la ventilación.
- Niños: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños durante su uso y enfriamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 230 mm
- Color: Gris grafito
- Sistema de cocción: Resistente al calor
- Apto para cocina de gas, eléctrica, y horno
- Capacidad: Ideal para 4-5 porciones

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y lave con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fábrica.
2. Seque completamente la cocotte.
3. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno según sea necesario. Asegúrese de que la superficie de cocción sea estable y segura.
4. Si es la primera vez que usa su cocotte, considere curarla untando una capa fina de aceite en el interior y calentándola lentamente en el horno antes de cocinar.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Para un sellado adecuado de la carne, no sobrecargue la cocotte.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.
- Siempre ajuste la temperatura según la receta y el tipo de ingredientes utilizados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave. Evite esponjas abrasivas.
- Para manchas difíciles, utilice bicarbonato de sodio y agua tibia.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- Problemas de adherencia: Asegúrese de estar utilizando suficiente aceite al cocinar.
- Dificultad para limpiar: Remoje en agua caliente antes de limpiar para aflojar los restos de comida.
- Descoloramiento: Esto puede ocurrir por el uso incorrecto. Siga las indicaciones de uso y cuidado para minimizar el descoloramiento.

8. Eliminación

La Cocotte Ovalada Staub está fabricada con materiales duraderos. Si llega al final de su vida útil, consulte las regulaciones locales para la eliminación de metales. Recicle siempre si es posible.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Cocotte Staub

1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte ovale de 230 mm, finition gris graphite, est conçue pour la cuisson lente et uniforme de vos plats préférés. Elle est fabriquée en fonte émaillée, qui retient la chaleur et est idéale pour rôtir, braiser, mijoter et bouillir.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement sur des feux conventionnels, des plaques de cuisson et dans des fours. Évitez les surfaces abrasives pour préserver l'intégrité de l'émail.
- Chaleur : La cocotte devient très chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson. Gardez hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide, car cela peut provoquer des fissures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Type de produit : Cocotte
- Matériaux : Fonte émaillée
- Dimensions : 230 mm
- Couleur : Gris graphite
- Poids : 2.90 kg
- Utilisation : Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la cocotte de son emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Si vous utilisez des plaques de cuisson à induction, assurez-vous qu'elles sont adaptées à la taille de la cocotte.
- Avant la première utilisation, lavez-la avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen pour éviter tout dommage à l'émail.
- Pour une cuisson lente, ajoutez les ingrédients et couvrez avec le couvercle.
- Ajustez la chaleur selon les besoins de la recette en cours de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer l'émail.
- Essuyez bien avant de ranger pour éviter la formation de rouille.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle aux aliments.

Solution : Assurez-vous de préchauffer la cocotte avant d'ajouter les aliments et d'utiliser suffisamment de matière grasse.

- Problème : Fissures sur la surface.

Solution : Évitez les chocs thermiques et n'utilisez pas d'ustensiles en métal pour remuer.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour le recyclage de la fonte. Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Consulter les options de recyclage des métaux dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 230mm in Ghisa Grigia

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Oval è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettato per garantire una cottura uniforme e una lunga durata. Adatta per l'uso su tutti i tipi di piani cottura, è ideale per la cottura lenta e per il brasato.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Evitare il contatto diretto con le fiamme. Utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano oggetti caldi.
- Manipolazione: Non sollevare la cocotte utilizzando solo il coperchio. Assicurati che sia ben chiusa prima di spostarla.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Bambini: Tenere la cocotte lontana dalla portata dei bambini durante l'uso e dopo la cottura.
- Sovraccarico: Non superare la capacità massima di riempimento indicata sul prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 230 mm
- Capacità: 3.9 litri
- Utilizzabile su: Piani cottura a gas, elettrici, vetroceramici e a induzione.
- Compatibilità: Adatta per forno fino a 250°C.
- Coperchio: Coperchio pesante per una migliore circolazione del vapore.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'imballaggio e ispezionare la cocotte per eventuali danni.
2. Posizionare la cocotte su un piano cottura stabile.
3. Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Per una migliore distribuzione del calore, utilizzare impostazioni di calore medio-basso all'inizio.

5. Funzionamento

- Accendere il piano cottura e regolare la temperatura secondo le esigenze della ricetta.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Monitorare il processo di cottura e mescolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato. Non utilizzare la lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente e applicare un sottile strato d'olio per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte non cuoce uniformemente.
Soluzione: Assicurarsi che la fiamma o il riscaldamento siano impostati correttamente e che ci sia abbastanza liquido.
- Problema: Gli alimenti si attaccano.
Soluzione: Usare un po' di olio o burro prima di aggiungere gli ingredienti.

8. Smaltimento

La cocotte è realizzata in ghisa, che può essere riciclata. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.