

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: 1003195

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - 240mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed for the perfect preparation of a wide variety of meals. Its exceptional heat retention and distribution properties make it an ideal choice for both stovetop and oven cooking. The 240mm version offers ample capacity for family meals and gatherings.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. The surfaces will be hot to the touch. Use oven mitts or pot holders.
- Preventing Burns: Never place empty cookware on a hot burner. Always ensure there is liquid or food inside when heating.
- Stability: Ensure the pot is placed on a stable and flat surface to avoid tipping or spilling.
- Cleaning Safety: Allow cookware to cool before cleaning to avoid burns. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Child Safety: Keep the equipment out of reach of children while in use and allow it to cool completely before placing it within their reach.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240mm
- Color: Black
- Weight: Approximately 4.2 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging and inspect it for any damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water to remove any residues from manufacturing. Rinse and dry thoroughly.
3. To use, place the cocotte on the stovetop or in the oven. Ensure that your cooking surface or oven is clean before placing your cookware.

5. Operation

1. Preheat your stovetop to medium or your oven to the desired temperature.
2. Add oil or fat to the cocotte if necessary and allow it to heat briefly.
3. Place your ingredients into the cocotte and proceed with your recipe.
4. When cooking is complete, carefully remove the cocotte from the heat source using oven mitts.
5. For best results, allow the cocotte to cool for a few minutes before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash in warm soapy water with a soft sponge. For stubborn stains, soak in warm soapy water first.
- Do not use metal scouring pads or sharp utensils as these can damage the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting and maintain longevity.
- Store in a cool, dry place with the lid off to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use sufficient oil to prevent food from sticking.
- Uneven Cooking: Check that the flame is not too high and stir occasionally to promote even heat distribution.
- Cleaning Difficulty: Soak the cocotte before scrubbing to soften any stuck-on food.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Follow local regulations for the disposal of metal and ceramic materials. Do not incinerate.

9. Contact

For further assistance or product inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm aus Gusseisen! Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ausgezeichnete Kochresultate entwickelt. Es ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet und ist ideal zum Schmoren, Braten und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Cocotte nur für den vorgesehenen Zweck zur Zubereitung von Lebensmitteln.
- Hitze: Stellen Sie sicher, dass Sie heiße Oberflächen der Cocotte vermeiden. Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigungen: Verwenden Sie die Cocotte nicht, wenn sie beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abplatzer im Gusseisen.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 240 mm
- Höhe: 120 mm
- Volumen: 2,3 Liter
- Gewicht: 2,2 kg
- Verwendung: Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion, und ofenfest bis 250 °C.

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entpacken Sie die Cocotte und entfernen Sie alle Etiketten oder Verpackungsmaterialien.
2. Erster Gebrauch: Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie sie gut ab.
3. Ölen: Optional können Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auftragen, um die Antihafteigenschaften zu verbessern.
4. Aufheizen: Verwenden Sie die Cocotte auf niedriger bis mittlerer Hitze, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Kochen: Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu. Stellen Sie die Hitze auf mittelhoch, um das Anbraten zu beginnen, und reduzieren Sie dann die Hitze für langsames Kochen.
- Backen: Stellen Sie die Cocotte nach dem Vorheizen des Ofens darauf.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, reinigen Sie sie dann mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort. Vermeiden Sie das Stapeln schwerer Gegenstände darauf, um Beschädigungen zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Rissbildung: Bei Rissen idealerweise die Cocotte nicht verwenden und den Hersteller kontaktieren.
- Anhaften: Bei Anhaftungen verwenden Sie mehr Öl beim Kochen oder reduzieren Sie die Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recyclebar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren stoompan die ontworpen is voor het bereiden van smaakvolle gerechten. Door de uitstekende warmteverdeling en -retentie is deze pan ideaal voor zowel langzaam koken als braden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Plaats de pan op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Vermijd contact met de buitenste delen van de pan tijdens het koken, aangezien deze zeer heet kunnen worden.
- Gebruik ovenwanten of een theedoek om te voorkomen dat u zich brandt.
- Laat de pan niet onbeheerd op het vuur staan.
- Zorg ervoor dat de pan koel is voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen om krassen in de coating te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 240 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch en inductiekookplaten
- Ovenbestendig: Ja, tot 260°C
- Afmetingen: 240 mm (diameter) x 110 mm (hoogte)
- Gewicht: 3,3 kg

4. Installatie en Setup

De Staub La Cocotte vereist geen uitgebreide installatie. Volg deze stappen voor gebruik:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel.
3. Droog de pan goed af.
4. Zorg ervoor dat de pan op een geschikte hittebron staat (gas of elektrisch).
5. De pan is klaar voor gebruik.

5. Bediening

- Gebruik de Staub La Cocotte om te sauteren, stoven of bakken.
- Verwarm de pan langzaam om ongelijkmatige verwarming te voorkomen.
- Voeg een beetje olie of boter toe voordat u begint met koken om aanbranden te voorkomen.
- Bewaar de pan altijd in een droge omgeving.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plaats.
- Een lage temperatuur in de oven kan helpen bij het behoud van de coating.

7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de pan blijft plakken, gebruik dan wat olie of boter de volgende keer.
- Bij roestvorming, schuur de plek zachtjes en behandel met olie.
- Voorkom het gebruik van de pan op een te hoge temperatuur.

8. Afvalverwerking

De verpakking en het product kunnen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recyclingmogelijkheden.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 240mm de Hierro Fundido

1. Información General

La Cocotte Staub O de 240mm está diseñada para cocinar una variedad de platos, desde guisos hasta asados. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, asegura una distribución uniforme del calor y un excelente rendimiento en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias.
- No deje la cocotte desatendida en la estufa o en el horno mientras esté en uso.
- Evite el contacto con superficies calientes. Utilice siempre manoplas o guantes resistentes al calor.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar el esmalte.
- Asegúrese de que la cocotte esté completamente seca antes de almacenarla para evitar la formación de óxido.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 240 mm de diámetro
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Uso: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Capacidad: Ideal para entre 4 y 6 porciones

4. Instalación y Configuración

- Retire la cocotte de la caja y elimine todos los empaques.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave, luego enjuague y seque completamente.
- Coloque la cocotte sobre la fuente de calor deseada (estufa, horno).
- Si va a utilizarla en el horno, asegúrese de que la temperatura no supere los 250°C.

5. Operación

- Precaliente la cocotte en fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Para obtener mejores resultados, añada una pequeña cantidad de aceite antes de agregar los alimentos.
- Cocine a fuego lento para mejorar el sabor y la textura de los platos.
- Evite cambios bruscos de temperatura para no dañar el esmalte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar.
- Aplique una capa delgada de aceite en la superficie interior para mantenerla en óptimas condiciones.

7. Solución de Problemas

- La cocotte pierde calor rápidamente: Asegúrese de que la fuente de calor esté en la configuración adecuada.
- Alimentos se pegan: Intente utilizar un poco más de aceite o revise la temperatura de cocción.
- Manchas en el esmalte: Limpie con una solución de vinagre y agua para eliminar manchas difíciles.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, recicle la cocotte según las regulaciones locales sobre metales y hierro fundido.
- No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

Este manual proporciona toda la información necesaria para disfrutar plenamente de su Cocotte Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Staub - Ø 240mm - Fonte - Noir

1. Informations générales

La cocotte Staub en fonte est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour la cuisson de divers plats. Son matériau en fonte garantit une distribution uniforme de la chaleur, tandis que son design élégant en fait un complément idéal à toute cuisine.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser sur des surfaces non adaptées à la cuisson. Évitez l'utilisation à feu vif sans surveillance.
- Brûlures : Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Choc thermique : Ne soumettez pas le produit à des changements brusques de température. Évitez de passer directement du congélateur au four.
- Rangements : Ne placez pas d'objets lourds sur la cocotte lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Enfants : Gardez hors de la portée des enfants. N'utilisez pas le produit comme jouet.
- Matériaux : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Capacité: 2,5 litres
- Compatibilité: Tous les types de cuisinières (y compris l'induction)
- Poids: 3,5 kg
- Résistance à la chaleur: Jusqu'à 250°C au four

4. Configuration et installation

1. Déballez la cocotte et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Essayez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placer la cocotte sur une surface plane et stable sur votre cuisinière.
5. Si vous utilisez une cocotte en fonte non émaillée, assaisonnez-la en appliquant un peu d'huile sur toute la surface intérieure et en la chauffant doucement.

5. Utilisation

1. Préchauffez la cocotte à feu doux pour une meilleure répartition de la chaleur.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
3. Couvrez la cocotte avec son couvercle pour retenir l'humidité.
4. Laissez mijoter à feu doux ou placez-la au four selon les besoins de la recette.
5. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs pour préserver l'émail.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Stockez la cocotte dans un endroit sec et bien aéré.

7. Dépannage

- Accumulation de résidus alimentaires : Laissez tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Fissures ou éclats : Si des dommages se produisent, cessez d'utiliser le produit et contactez notre service client.
- Incapacité à chauffer uniformément : Assurez-vous que la source de chaleur est adéquate et que la cocotte est placée correctement.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Vérifiez les points de collecte locaux pour le recyclage des métaux. Respectez les réglementations locales en matière de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou inquiétude concernant votre produit Staub, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte 240mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una casseruola di alta qualità progettata per una cottura uniforme e saporita. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte è ideale per stufati, brasati e per una varietà di piatti deliziosi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo della Cucina: Utilizzare la cocotte solo su piani di cottura compatibili (induzione, gas, elettricità e ceramica).
- Surriscaldamento: Non lasciare la cocotte vuota su una fonte di calore.
- Manici e Coperchio: Utilizzare guanti da forno quando si maneggia la cocotte calda.
- Lavaggio: Non utilizzare utensili metallici, poiché possono graffiare la superficie smaltata.
- Bambini: Tenere la cocotte lontana dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 240 mm
- Colore: Nero
- Capacità: 3,3 litri
- Forma: Rotonda
- Adatta per forno: Sì, fino a 250 °C
- Pulizia: Lavabile in lavastoviglie (consigliato il lavaggio a mano per preservare il rivestimento)

4. Installazione e Montaggio

1. Prima dell'uso, rimuovere eventuali etichette e lavare la cocotte con acqua calda e sapone.
2. Asciugare completamente la cocotte.
3. Posizionare la cocotte su un piano di cottura compatibile. Assicurarsi che sia stabile e che i manici siano rivolti verso l'esterno per evitare incidenti.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare la cocotte, preriscaldare a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti, coprire con il coperchio e cuocere a fuoco basso per un tempo adeguato al piatto che si sta preparando.
- Per utilizzare in forno, seguire le indicazioni di temperatura indicate nelle istruzioni di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulire.
- Utilizzare una spugna morbida e sapone neutro per pulire la superficie interna ed esterna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte si attacca.
Soluzione: Provare a riscaldare di più o utilizzare più olio/burro nella cottura.
- Problema: Colori sbiaditi o graffi.
Soluzione: Questo può succedere con l'uso; seguire le istruzioni di pulizia per preservare la finitura.
- Problema: Odori residui.
Soluzione: Lavare bene e lasciare asciugare all'aria per eliminare gli odori.

8. Smaltimento

Quando la cocotte non è più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali su rifiuti e riciclaggio. La ghisa è riciclabile e può essere restituita a un centro di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania