

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: 1003199

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte, Cocotte Ø 240mm, Cast Iron, Graphite Gray

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cooking pot designed for versatility in the kitchen. With its attractive graphite gray finish and durable construction, this cocotte is ideal for slow-cooking, braising, and serving. It retains heat well and allows for even cooking, ensuring delicious meals every time.

2. Safety Information

- Burn Hazard: The cast iron material retains heat. Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte to prevent burns.
- Cooking Safety: Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface. Do not leave unattended while cooking.
- Stovetop Use: Never exceed the recommended heat settings. High heat can warp the cast iron. Medium to low heat is recommended.
- Cleaning Precautions: Avoid sudden temperature changes as this may cause the pot to crack. Clean the cocotte only after it has cooled down.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240mm
- Color: Graphite Gray
- Capacity: 2.5L
- Weight: Approx. 2.4 kg
- Compatible with all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging.
2. Inspection: Check for any damage or defects. Do not use if any damage is found.
3. Initial Cleaning: Rinse the cocotte with warm water and mild soap. Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Pre-seasoning: Although the cocotte comes pre-seasoned, we recommend applying a light coat of vegetable oil to maintain the seasoning before first use.

5. Operation

1. Heating: Place the cocotte on the heat source and preheat it gradually.
2. Cooking: Add your ingredients and cover with the lid to retain moisture. Cooking times will vary depending on the recipe.
3. Oven Use: The cocotte is oven-safe. Ensure the lid is secure when placing it in the oven.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For stubborn food residues, soak in warm water to loosen debris before cleaning.
- Dry the cocotte thoroughly to prevent rust, and apply a thin layer of oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- Food Sticks: Ensure you are using enough oil or fat when cooking.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is even and appropriate for the size of the cocotte.
- Rust Formation: Ensure the cocotte is completely dry after cleaning and periodically check for seasoning.

8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it in normal household waste. Instead, consider recycling options for cast iron material. Please check local regulations for disposal of kitchenware.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte (Ø 240 mm) aus Gusseisen in Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem Staub La Cocotte, einem hochwertigen Cocotte aus Gusseisen, ideal zum Braten, Schmoren und Backen. Dieses Produkt vereint moderne Technik mit traditioneller Handwerkskunst, um Ihnen leckere, gesund zubereitete Mahlzeiten zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Cocotte nur als vorgesehen und nicht für andere Zwecke.
- Brandgefahr: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Topf sehr heiß werden kann. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Rutschgefahr: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund trocken und stabil ist. Vermeiden Sie rutschige Oberflächen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Vermeiden Sie, Kinder alleine in der Nähe des Kochvorgangs zu lassen.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 240 mm
- Kapazität: 3,5 Litern
- Hitzebeständige Temperatur: Bis zu 250°C
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja (handwäsche wird empfohlen)
- Betriebstyp: Herdgebrauch, Ofen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und sämtliche Etiketten von der Cocotte.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf eventuelle Schäden während des Transports.
3. Stellen Sie die Cocotte auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife, und trocknen Sie sie gründlich ab.
5. Um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Cocotte auf.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte und verwenden Sie eine mittlere bis niedrige Hitze für gleichmäßiges Kochen.
2. Für die beste Wärmeverteilung, verwenden Sie Holz- oder Silikonküchenutensilien.
3. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel von kalt auf heiß, um das Material zu schonen.
4. Nach dem Kochen lassen Sie die Cocotte etwas abkühlen, bevor Sie den Deckel abnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie nach jedem Gebrauch warmes Wasser und einen sanften Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte trocken und geschützt.

7. Fehlerbehebung

- Kochfeld nicht heiß genug: Stellen Sie die Hitze höher ein, aber vermeiden Sie zu hohe Temperaturen.
- Essen klebt: Verwenden Sie ausreichend Fett oder Öl beim Kochen, um ein Ankleben zu vermeiden.
- Rost: Dies kann durch unsachgemäße Lagerung verursacht werden; reinigen und ölen Sie die Cocotte regelmäßig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsgeräten. Das Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen über richtige Entsorgungsmethoden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben! Genießen Sie das Kochen mit Ihrer neuen Cocotte.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, perfect voor het bereiden van diverse gerechten. Deze pan is ontworpen voor gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende warmteopslag, waardoor uw maaltijden perfect worden gegaard. De cocotte is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan veilig in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel; koken en braadgerechten.
- Plaats de pan op een stabiele, hittebeständige ondergrond.
- Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de hete pan om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, aangezien dit de gemengde anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de pan.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Capaciteit: 2,75 liter
- Voltage: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)
- Vermogen: Niet van toepassing (geen elektrisch apparaat)

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan onbeschadigd is.
2. Reinig de pan met warm water en een zachte spons voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
3. Plaats de pan op het juiste warmtebron en zorg ervoor dat deze goed is ingesteld.

5. Bediening

- Verwarm de pan geleidelijk om de kans op vervorming te minimaliseren.
- Voeg ingrediënten toe wanneer de pan de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Gebruik indien nodig een deksel om de kooktijd te versnellen en de smaken te intensiveren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de pan goed af voordat u deze opslaat om roestvorming te voorkomen.
- Indien nodig, kunt u een lichte olie aanbrengen om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Als de pan aanbrandt: verlaag de temperatuur en gebruik meer vloeistof.
- Bij moeilijk schoonmaken: Laat de pan enkele uren weken in warm water of gebruik een milde baking soda-oplossing.
- Bij vlekken op het oppervlak: Gebruik een zachte spons met een beetje afwasmiddel.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met lokale wetgeving voor het afvoeren van gietijzeren producten. Aangezien gietijzer 100% recyclebaar is, kunt u de pan indien nodig laten recyclen bij een speciaal centrum.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub

1. Información General

La Cocotte Staub es una pieza esencial para la cocina que permite una cocción uniforme y efectiva. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, esta cocotte mantiene el calor por más tiempo, asegurando que sus platos se cocinen de manera homogénea. Ideal para asar, cocer a fuego lento y hornear, su diseño elegante la convierte en un utensilio perfecto tanto para la cocina como para la mesa.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre guantes de cocina para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que este cambio brusco de temperatura puede dañar el material.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o caliente.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento. Utilice siempre utensilios de silicona o madera.
- Evite el uso de productos abrasivos para limpiar la cocotte, ya que pueden dañar el revestimiento.
- Asegúrese de que la cocotte esté en una superficie estable durante su uso para evitar vuelcos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Capacidad: 4,5 litros
- Revestimiento: Esmaltado exterior y interior
- Uso en: Todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción
- Resistencia al calor: Hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave, enjuague y seque completamente antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno sobre una superficie plana, asegurándose de que el área esté limpia y seca.
4. Si utiliza la cocotte en el horno, asegúrese de que el horno esté precalentado a la temperatura deseada antes de insertar la cocotte.

5. Operación

- Agregue los ingredientes en la cocotte según su receta.
- Para una mejor experiencia de cocción, caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
- Utilice utensilios de silicona o madera para evitar rayar el revestimiento.
- Cocine a la temperatura deseada, añadiendo líquido según sea necesario para mantener la consistencia deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite productos abrasivos.
- Seque bien antes de guardar. Para mayor protección, se recomienda aplicar una fina capa de aceite en el interior.
- Almacene en un lugar seco para evitar la formación de óxido.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La comida se quema.
Solución: Asegúrese de no utilizar temperaturas demasiado altas.
- Problema: La cocotte presenta óxido.
Solución: Limpie con un estropajo suave y aplique una fina capa de aceite.
- Problema: Daños en el revestimiento.
Solución: Evite el uso de utensilios metálicos y limpie con delicadeza.

8. Desecho

Al final de la vida útil de la cocotte, deposite el producto en un punto de reciclaje adecuado para hierro fundido. No deseche en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Cocotte Staub en Fonte

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en Fonte de 240 mm. Ce produit est conçu pour garantir une cuisson uniforme et optimale, tout en conservant les saveurs et les nutriments de vos aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Cette cocotte est destinée à la cuisson sur toutes les surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction.
- Chaleur: Ne jamais chauffer la cocotte à vide. Cela peut causer des dommages à la finition et au matériau.
- Manipulation: Toujours utiliser des gants isolants lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants: Gardez la cocotte hors de portée des enfants durant son utilisation et le refroidissement.
- Nettoyage: Ne jamais immerger un produit chaud dans l'eau froide pour éviter tout choc thermique.
- Rangement: Ne pas empiler d'autres ustensiles sur la cocotte pour éviter les rayures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte
- Diamètre: 240 mm
- Couleur: Gris Graphite
- Poids: 3,9 kg
- Capacité: 3,5 L

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
2. Préparation: Lavez votre cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
3. Utilisation de la Plaque de Cuisson: Positionnez la cocotte sur la plaque de cuisson souhaitée et ajustez la chaleur à un niveau modéré pour start.
4. Préchauffage: Fixez la température en fonction de votre recette. Ne laissez pas la cocotte se réchauffer à vide.

5. Fonctionnement

Pour de meilleurs résultats, suivez les étapes de votre recette préférée en utilisant la cocotte. La fonte permet une distribution uniforme de la chaleur, idéale pour les plats mijotés.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après Utilisation: Laissez refroidir avant de nettoyer. Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage: Évitez de laisser la cocotte humide pour prévenir la rouille.
- Maintenance: Pour conserver la finition, appliquer un peu d'huile alimentaire à l'intérieur périodiquement.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collés.
Solution: Assurez-vous de bien préchauffer votre cocotte et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème: Cuisson inégale.
Solution: Vérifiez que la cocotte est positionnée correctement sur la source de chaleur.

8. Élimination

Lors de l'élimination de la cocotte, ne la jetez pas avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte des métaux dans votre région pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans les produits Staub. Nous espérons qu'ils ajouteront une touche délicieuse à votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte La Cocotte O 240mm in Ghisa, Grigio Grafite

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte La Cocotte O 240mm in Ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente esperienza di cottura, combinando design classico e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su piani di cottura compatibili.
- Non utilizzare su una fonte di calore non compatibile.
- Evitare il contatto diretto con fiamme aperte.
- Maneggiare con cautela, poiché la cocotte e le sue maniglie possono diventare molto calde durante l'uso.
- Non utilizzare oggetti appuntiti all'interno della cocotte per evitare graffi.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per prevenire deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio Grafite
- Dimensioni: 240mm di diametro
- Capacità: Ideale per preparazioni di piccole porzioni
- Resistente al calore fino a 250°C
- Compatibile con tutti i piani di cottura, compreso l'induzione

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi asciugare completamente.
- Posizionare la cocotte su una fonte di calore compatibile. Assicurarsi che sia ben centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a temperatura moderata prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare o servire per evitare graffi.
- Seguire le istruzioni della ricetta per i tempi e le temperature di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interna per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si crepa o si scheggia, non utilizzarla. Contattare il servizio clienti.
- Se si riscontrano problemi di cottura non uniforme, verificare che la cocotte sia centrata sulla fonte di calore.
- Per residui difficili da pulire, lasciare in ammollo con acqua calda prima della pulizia.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte negli indifferenziati.
- Riciclare dove possibile. Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania