

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: 1003203

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte -oval - Ø 270mm - Cast iron - Grenadine red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 270mm Cast Iron Grenadine Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval. This high-quality cast iron cocotte is designed for slow cooking, braising, and roasting, ensuring that your dishes are rich and flavorful. Its vibrant grenadine red color adds a touch of elegance to your kitchen.

2. Safety Information

- Product Usage: Always use the cocotte on a stable, flat surface to prevent spills and accidents.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during use. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Cooking Method: Suitable for all heat sources, including induction. Avoid direct flame.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that could scratch the enamel. Plastic or silicone tools are recommended.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and pets during use to prevent burns or injuries.
- Cleaning Precautions: Let the cocotte cool down before cleaning to prevent thermal shock and damage.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron with enamel coating
- Color: Grenadine Red
- Dimensions: 270mm
- Weight: Approx. 3.4 kg
- Oven safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the cocotte in hot, soapy water and dry thoroughly.
2. Ensure the cocotte is placed on a compatible stovetop or oven. It can be used on induction, gas, electric, and ceramic cooking surfaces.
3. For stovetop use, preheat the cocotte over medium heat before adding your ingredients.
4. Avoid sudden temperature changes to prevent damage.

5. Operation

- Preheating: Preheat your oven or stovetop. If using on a stovetop, heat over medium heat for 3-5 minutes.
- Cooking: Add oil or fat before placing your ingredients in the cocotte. This enhances flavor and prevents sticking.
- Temperature Management: Adjust heat as necessary; cast iron retains heat well and may not require high settings.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Cleaning: Hand wash with warm water and mild detergent. Use non-abrasive sponges to avoid damaging the enamel.
- Avoiding Soaking: Do not soak in water for extended periods to prevent rust on the cast iron.
- Drying: Thoroughly dry the cocotte before storing to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure to use enough oil or fat when cooking and preheat the cocotte correctly.
- Uneven Cooking: Check that your stovetop or oven is appropriately calibrated. Adjust cooking times if necessary.
- Enamel Chipping: Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

8. Disposal

- Product Disposal: Dispose of any damaged or unusable products in accordance with local regulations for non-hazardous waste.
- Packaging: Recycle packaging materials where facilities exist.

9. Contact

For any questions or concerns regarding your Staub La Cocotte, please contact 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 Ø 270 mm Gusseisen Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub La Cocotte. Diese hochwertige Cocotte aus Gusseisen ist ideal für alle Kochtechniken und sorgt für perfekte Ergebnisse in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Halten Sie die Cocotte von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verbrühungen: Die Cocotte und ihr Inhalt können sehr heiß werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe beim Handling.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 270 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3,7 kg
- Herdplatten: Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
- Ofentemperaturen: Bis zu 260 °C
- Spülmaschinenfest: Nein, von Hand reinigen empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen oder Produktionsfehler.
3. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
4. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
5. Sie können die Cocotte vor dem ersten Gebrauch leicht einölen, um die Antihaft-Eigenschaften zu verbessern.

5. Bedienung

1. Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Heizquelle.
2. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu.
3. Decken Sie die Cocotte mit dem Deckel ab, um die Wärme zu speichern.
4. Passen Sie die Temperatur entsprechend Ihrem Kochrezept an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um die Innenseite zu reinigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Anbrennen von Lebensmitteln
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und reduzieren Sie sie, falls nötig.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen
 - Lösung: Verwenden Sie die Cocotte nicht bei extremen Temperaturwechseln.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, den Deckel und die Cocotte getrennt zu entsorgen, falls dies erforderlich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank für den Kauf der Staub La Cocotte. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte in de kleur Grenadine Red. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om gelijkmatige warmteverdeling te bieden, wat resulteert in perfect bereide maaltijden. Het is geschikt voor gebruik op gas-, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik deze cocotte uitsluitend zoals bedoeld. Volg alle instructies op en zorg ervoor dat de cocotte veilig en stevig op de kookplaat staat.
- Warmte: De greep en de pot kunnen zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of dikke keukendoeken om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik.
- Chemische Veiligheid: Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en metalen pads om krassen te voorkomen.
- Alleen voor binnen gebruik: Deze cocotte is niet geschikt voor gebruik op open vuur buiten.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Red
- Afmeting: Ovale cocotte, Ø 270 mm
- Inhoud: 4,5 L
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, inductie, en oven

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en inspecteer op eventuele schade.
3. Voor het eerste gebruik, was de cocotte met warm water en een zachte spons.
4. Droog de cocotte goed af voordat u deze gebruikt of opbergt.
5. Plaats de cocotte op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de onderkant goed aansluit voor optimale warmteoverdracht.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte voor zowel koken als bakken. Het is perfect voor stoofgerechten, soepen en ovensgerechten.
- Vul de cocotte niet tot de rand om overkoken te voorkomen.
- Stel de kooktemperatuur in op een gemiddelde stand en verhoog deze indien nodig voor bepaalde recepten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Voeg een mild afwasmiddel toe indien nodig.
- Vermijd schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet of olie tijdens het koken.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
Oplossing: Controleer of de kookplaat en de onderkant van de cocotte goed aansluiten voor een goede warmteoverdracht.

8. Afvoer

Om de levensduur van uw cocotte te verlengen, is recycling van materialen aan te raden. Overweeg om de cocotte bij een recyclingfaciliteit in te leveren voor metalen. Gooi het product nooit bij het huisvuil.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Oval O 270mm Hierro Fundido Rojo Grenadina

1. Información General

La Staub La Cocotte Oval O de 270 mm en color rojo grenadina es una olla de hierro fundido diseñada para una cocción uniforme y retención de calor. Su elegante diseño y durabilidad la convierten en una pieza esencial para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilice la olla solo para los fines previstos.
- Calor: Tenga cuidado al manipular, ya que las superficies pueden calentarse más de lo esperado.
- Manipulación: Siempre use guantes de cocina o manoplas al retirar la olla del fuego o del horno.
- Superficie: No coloque sobre superficies frías o húmedas después de calentar.
- Niños: Mantenga la olla fuera del alcance de los niños durante su uso.
- Cambio de Temperatura: No enfríe bruscamente la olla caliente para evitar deformaciones.
- Limpieza: No utilice detergentes agresivos o estropajos metálicos que puedan dañar el acabado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 270 mm
- Color: Rojo Grenadina
- Capacidad: Aproximadamente 4,5 litros
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluido inducción, y para uso en horno
- Peso: 3,8 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cocotte del empaque y limpie suavemente con agua tibia.
- Paso 2: Coloque la cocotte sobre una superficie plana y limpia.
- Paso 3: Asegúrese de que la olla esté seca antes de usar y agregar ingredientes.
- Paso 4: Para su uso en el horno, ajuste la rejilla a una altura media y precaliente si es necesario.

5. Operación

- La cocotte es ideal para guisos, asados y estofados.
- Para una cocción óptima, precaliente la olla a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla antes de añadir los ingredientes.
- Siga las recetas para tiempos y temperaturas específicas de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte completamente antes de limpiarla.
- Lávese a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite dejarla en remojo y nunca use estropajos abrasivos.
- Se recomienda aplicar una capa ligera de aceite después de cada limpieza para mantener la superficie en condiciones óptimas.

7. Solución de Problemas

- Se adhiere la comida: Use suficiente aceite o mantequilla en la cocción.
- Color se deslustra: Aplique aceite para mantener el acabado brillante.
- Olor extraño: Limpie completamente después de usar y evite la acumulación de residuos.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las normas locales de reciclaje. El hierro fundido puede ser reciclado como metal. Para más información sobre la eliminación adecuada, consulte su autoridad local.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la cocotte en fonte Staub - Grenadine Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale Staub en fonte. Ce produit est idéal pour la cuisson lente et uniforme de vos plats préférés. Fabriquée en France avec des matériaux de haute qualité, cette cocotte est conçue pour durer et améliorer vos expériences culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Ne pas utiliser la cocotte sur des plaques de cuisson à induction non compatibles. Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Surveillance : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lors de son utilisation sur une source de chaleur.
- Enfants et animaux domestiques : Gardez la cocotte hors de portée des enfants et des animaux domestiques lorsqu'elle est chaude.
- Choc thermique : Ne jamais déposer un article chaud dans un liquide froid, ou vice versa, pour éviter le choc thermique.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau froide immédiatement après utilisation pour éviter de fissurer la fonte.
- Rangement : Rangez dans un endroit sec pour prévenir la rouille et la corrosion.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Type : Cocotte ovale
- Matériau : Fonte Émaillée
- Couleur : Grenadine Rouge
- Dimensions : 270 mm
- Capacité : 3,5 litres
- Poids : 4,7 kg
- Compatible : Tous types de sources de chaleur, y compris induction

4. Installation et Configuration

1. Retirer la cocotte de son emballage et inspecter pour tout dommage.
2. Lavez la cocotte avec de l'eau savonneuse chaude avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placez la cocotte sur une surface de cuisson stable.
5. Si vous utilisez une plaque à induction, assurez-vous que la taille de la plaque est appropriée pour la cocotte.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen, puis ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Couvercle : Utilisez le couvercle pour retenir l'humidité et la chaleur pendant la cuisson.
- Durée de cuisson : Adaptez le temps de cuisson selon les instructions spécifiques de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte après utilisation avant de la nettoyer.
- Lavez à la main uniquement avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Pour maintenir l'éclat de la cocotte, vous pouvez appliquer une fine couche d'huile alimentaire avant de la ranger.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.
Solution : Assurez-vous que suffisamment d'huile ou de liquide a été ajouté au départ pour éviter que les aliments ne collent.
- Problème : La cocotte dégage une odeur ou une fumée excessive.
Solution : Réduisez la source de chaleur et laissez la cocotte refroidir avant de continuer la cuisson.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de collecte pour les métaux et la fonte dans votre région pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et espérons que vous apprécierez vos aventures culinaires avec la cocotte Staub.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval O 270mm in Ghisa - Rosso Grenadine

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Oval è un'elegante casseruola in ghisa, ideale per la cottura lenta e la preparazione di una vasta gamma di piatti. Progettata per garantire un'eccellente distribuzione del calore, questa cocotte è perfetta per brasature, stufati e cottura al forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- La cocotte è progettata per essere utilizzata solo su fonti di calore adatte (gas, elettrica, ceramica e induzione).
- Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano la cocotte calda per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini, specialmente quando è in uso.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della casseruola per prevenire graffi.
- Seguire sempre le istruzioni di cottura e prestare attenzione durante l'uso della cocotte per evitare rischi di incendio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 270 mm
- Colore: Rosso Grenadine
- Dimensioni: 30.5 x 24.5 x 13.5 cm
- Peso: 3.2 kg
- Utilizzabile su piani cottura a induzione, gas, elettricità e forno.
- Rivestimento smaltato resistente e facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

1. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone. Asciugare completamente.
2. Posizionare la cocotte sulla fonte di calore appropriata.
3. Se usata in forno, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
4. Assicurarsi che la maniglia in metallo sia adatta all'uso in forno.

5. Operazione

1. Aggiungere ingredienti e grasso (se necessario) nella cocotte.
2. Coprire con il coperchio.
3. Accendere la fonte di calore e utilizzare un'impostazione bassa o media.
4. Per stufati e brasature, cuocere lentamente per il tempo necessario, controllando occasionalmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua e sapone delicato; evitare spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie o odori, effettuare una pulizia approfondita.
- Se si verifica ruggine, rimuovere con una paglietta fine e riapplicare un sottile strato di olio per proteggere.
- In caso di crepe o rotture, si consiglia di non utilizzare il prodotto e di contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa. Non gettare il prodotto nei rifiuti usuali. Considerare la possibilità di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania