

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: 1003207

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - 280mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cocotte, ideal for slow cooking, braising, and roasting. With its excellent heat retention and distribution properties, this cooking vessel ensures that your food is cooked evenly and to perfection. The timeless design and versatile functionality make it a must-have in any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Use caution when handling the cookware as surfaces become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves.
- Cooking Temperature: Do not exceed the temperature limit specified for cooking as this may damage the enamel coating.
- Stovetop Safety: When using on the stovetop, avoid empty cooking without any food inside as this can cause the cookware to overheat.
- Dishwasher Use: Although this cookware is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain its appearance and longevity.
- Storage: Avoid stacking heavy items on top of the cocotte when storing to prevent chipping of the enamel.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimension: 280mm
- Weight: Approximately 4.5kg
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Oven Safety: Safe for use in ovens up to 260°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the cocotte.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water before first use.
3. Dry thoroughly before placing it on your stovetop or in the oven.
4. Make sure the cooking surface is flat and positioned on a stable, heat-resistant surface.

5. Operation

1. Preheat your stove or oven as required for your recipe.
2. Add a small amount of oil or cooking fat to the cocotte prior to heating (if necessary for your recipe).
3. Place meats or vegetables inside the cocotte, ensuring not to overcrowd for even cooking.
4. Cover with the lid to retain moisture and heat.
5. Follow specific recipe instructions for cooking temperature and time.
6. Use a wooden or silicone utensil to prevent scratching the enamel coating.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning to prevent warping.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
- For stubborn food residue, soak in warm water before cleaning.
- Avoid metal scrubbers or harsh cleaning agents to preserve the enamel.
- Dry completely before storing to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you preheat the cocotte and use enough oil. Avoid cooking at too high a heat.
- Uneven Cooking: Ensure the burner is set correctly, and the cocotte is positioned centrally on the heat source.
- Chipping Enamel: Avoid dropping the cocotte and do not use metal utensils that may scratch the enamel.

8. Disposal

When the product reaches the end of its lifespan, dispose of it in accordance with local regulations. Cast iron products should not be thrown in regular waste and may be recycled where facilities exist.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 280 mm aus Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen:

Die Staub La Cocotte Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht und eine hervorragende Wärmespeicherung bietet. Ideal für verschiedene Kochmethoden wie Schmoren, Braten oder Backen.

2. Sicherheitsinformationen:

- Benutzen Sie die Cocotte nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie den Griff während des Kochens von direkten Wärmequellen fern.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Cocotte sehr heiß werden kann.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch nicht auf einem heißen Herd stehen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher auf der Cocotte sitzt, um ungewolltes Entweichen von Dampf und Spritzern zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Metallutensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen:

- Durchmesser: Ø 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Backofen, Induktionsherd, Gasherd und Elektroherd
- Gewicht: 3,8 kg
- Spülmaschinenfest: Ja
- Hitzebeständig bis: 250 °C

4. Einrichtung und Installation:

1. Entfernen Sie die Staub Cocotte aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen und gut abtrocknen.
4. Platzen Sie die Cocotte auf eine hitzebeständige und stabile Oberfläche.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig sitzt, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb:

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Cocotte auf mittlerer Hitze vorheizen, um die besten Kochergebnisse zu erzielen.
- Kochmethoden: Ideal zum Schmoren von Fleisch, Zubereiten von Eintöpfen und Backen im Ofen.
- Temperaturkontrolle: Achten Sie auf die Temperatur und verwenden Sie das passende Kochgeschirr für Ihre Herdart.

6. Reinigung und Wartung:

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Benutzen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch aus.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie eine weiche Bürste verwenden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Nach der Reinigung gut abtrocknen und mit einem dünnen Ölfilm einreiben, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche:

- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem Kochen richtig vorgeheizt wird und verwenden Sie genügend Öl oder Fett.

- Problem: Ungleichmäßiges Garen.

Lösung: Überprüfen Sie die Heizung und sorgen Sie für gleichmäßige Hitzeverteilung.

- Problem: Beschädigung der Oberfläche.

Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen und aggressive Reinigung.

8. Entsorgung:

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen kann recycelt werden, bitten Sie die örtlichen Behörden um Informationen über Recyclingmöglichkeiten.

9. Kontakt:

Für weitere Informationen oder Unterstützung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan die ideaal is voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Het ontwerp zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt de smaken en voedingsstoffen van de ingrediënten. Deze pan is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan veilig in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat u altijd de instructies in deze handleiding volgt om veilig gebruik te waarborgen.
- Brandveiligheid: Laat de pan nooit onbeheerd op een warmtebron. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan na gebruik.
- Het gebruik van de pan: De pan kan extreem heet worden. Vul de pan nooit helemaal vol om overkoken te voorkomen.
- Reiniging: Vermijd abrasieve schoonmaakmiddelen die de binnenkant van de pan kunnen beschadigen.
- Kleine kinderen: Houd de pan uit de buurt van kinderen om brandwonden of verwondingen te voorkomen.

3. Product Specificaties

- Artikelnummer: 1003207
- Type: Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

4. Setup en Installatie

1. Haal de Staub La Cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de pan op een stabiele, vlakke kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de pan schoon is voordat u deze gebruikt. Spoel de pan grondig met warm water en een zachte spons, drogen met een doek.
4. De pan is klaar voor gebruik. Vermijd het gebruik van de pan op een te hoge temperatuur voor het beste resultaat.

5. Bedieningsinstructies

1. Voeg olie of boter toe aan de pan en verwarm deze op middelhoog vuur.
2. Plaats de ingrediënten in de pan en dek deze af met het deksel.
3. Kook volgens uw recept en controleer regelmatig de voortgang.
4. Gebruik ovenwanten om de pan uit de oven of van de kookplaat te verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Voor hardnekkige etensresten kunt u een beetje zeep gebruiken. Poets de pan niet met schurende materialen.
- Droog de pan grondig en breng een lichte laag olie aan om de pan in goede conditie te houden.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De pan plakt.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt tijdens het koken en dat de pan goed is voorverwarmd.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
Oplossing: Gebruik de pan alleen op een geschikte kookplaat met een platte onderkant.

8. Afvalverwerking

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur via de gewone huisvuilverwerking worden weggegooid. Controleer lokale richtlijnen voor speciale verwijdering van metalen producten.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 280mm de Hierro Fundido Negra

1. Información General

La Cocotte Staub de 280 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción lenta y la preparación de guisos. Su construcción en hierro fundido ofrece una distribución del calor uniforme, ideal para resaltar los sabores y la calidad de los ingredientes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción en estufas y hornos. No use en fuentes de calor directas como la parrilla o la llama abierta.
- **Calor:** La cocotte se calienta durante su uso. Evite el contacto directo con la piel y use guantes o agarraderas para evitar quemaduras.
- **Superficie Antiadherente:** No use utensilios metálicos en la superficie para prevenir rayones. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.
- **Mantener en un Lugar Seguro:** Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Almacenamiento:** Evite apilar otros utensilios pesados sobre la cocotte para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Negro
- **Dimensiones:** Ø 280 mm
- **Peso:** 4.5 kg
- **Capacidad:** 4.7 litros
- **Apta para todo tipo de cocinas,** incluyendo inducción.
- **Apta para horno hasta 250 °C.**
- **Lavavajillas:** No recomendado.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie la superficie con un paño húmedo.
2. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, dependiendo de su uso deseado.
3. Asegúrese de que la cocotte esté en una superficie nivelada y estable.
4. Para empezar a usar, agregue los ingredientes según la receta y ajuste el fuego a una temperatura adecuada.

5. Operación

- **Pre caliente** la cocotte antes de agregar aceite o ingredientes.
- Lleve el fuego a medio o bajo para una cocción lenta.
- **Mantenga la tapa cerrada** durante la cocción para conservar la humedad y los sabores.
- Cuando finalice la cocción, retírela del fuego y deje enfriar antes de tocar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- **Seque bien** la cocotte después de la limpieza para prevenir la oxidación.
- **Aplique una capa ligera de aceite** en la superficie interna para un almacenamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **La cocotte se ha oxidado:** Lije suavemente la superficie oxidada y aplique aceite vegetal.
- **Los alimentos se pegan:** Asegúrese de que la cocotte esté bien sazonada y evite el uso de utensilios metálicos.
- **Desigualdad en la cocción:** Verifique que la fuente de calor esté distribuida uniformemente y ajuste la temperatura adecuadamente.

8. Eliminación

Considere la posibilidad de reciclar la cocotte o donarla si ya no la necesita. En caso de desecho, asegúrese de seguir las normativas locales sobre el reciclaje de metal.

9. Contacto

Para más información o atención al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit - Staub La Cocotte 280mm en fonte noire

1. Informations Générales

La cocotte Staub est conçue pour une cuisson optimale. Fabriquée en fonte, elle offre une excellente répartition et rétention de la chaleur, idéale pour rôtir, mijoter et cuire à la vapeur.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface émaillée.
- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Veillez à ne pas laisser la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de dommage visible sur la cocotte, ne l'utilisez pas. Contactez le service client.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Dimensions : Ø 280mm
- Couleur : Noir
- Poids : 5.5 kg (approx.)
- Utilisation : Compatible tous feux, y compris induction.
- Capacité : 4.2 litres

4. Installation et Mise en Place

- Retirez tous les emballages et nettoyez la cocotte à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez bien avant la première utilisation.
- Placez la cocotte sur une plaque de cuisson propre et stable.
- Assurez-vous que le fond de la cocotte est compatible avec votre type de cuisinière.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez une petite quantité d'huile pour éviter que les aliments n'adhèrent.
- Suivez les recettes ou les instructions de cuisson adaptées aux cocottes en fonte pour de meilleurs résultats.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce. Évitez les agents abrasifs.
- Pour éliminer les résidus, faites tremper dans de l'eau chaude.
- Essuyez la cocotte et huilez légèrement l'intérieur pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si les aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- En cas de décoloration, nettoyez la cocotte soigneusement. Cette apparition est normale avec l'utilisation.

8. Elimination

- Pour éliminer la cocotte, vérifiez les règles de recyclage locales concernant les articles en fonte.
- Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub in ghisa di 280 mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo piatti deliziosi e una lunga durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire che il prodotto venga utilizzato in modo sicuro e efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura conformi e adatti al calore.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o fonti di calore non autorizzate.
- Assicurarsi che le maniglie e il coperchio siano sempre maneggiati con cura per evitare scottature.
- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla o di immergerla in acqua.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Cocotte Staub
- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm di diametro
- Colore: Nero
- Capacità: Ideale per piatti che servono da 4 a 6 persone
- Compatibile con tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e ispezionare il prodotto per eventuali danni.
2. Posizionare la cocotte su un piano di cottura stabile e sicuro.
3. Assicurarsi che la base della cocotte sia pulita e asciutta prima di usarla.
4. La cocotte è pronta per l'uso. Non è richiesta un'ulteriore installazione.

5. Operazione

- Scaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungere olio o burro se necessario e poi aggiungere gli ingredienti.
- Coprire con il coperchio e cuocere secondo la ricetta desiderata.
- Regolare la temperatura in base alle esigenze della ricetta fino al completamento della cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare l'ossidazione.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie o segni, pulire con una pasta di bicarbonato di sodio.
- Se si osserva una deformazione, non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza clienti.
- In caso di odori insoliti, pulire accuratamente ed assicurarsi che sia completamente asciutta.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nei rifiuti normali. È possibile riciclare la ghisa presso centri di raccolta autorizzati.
- Seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali di cucina.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania