

SKU: 1003294

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Artichoke - 220mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Artichoke 220mm Cast Iron - Basil Green

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Artichoke 220mm Cast Iron in Basil Green. This high-quality cocotte is designed to enhance your cooking experience, allowing you to prepare a variety of dishes while retaining their natural flavors. The unique artichoke design not only adds a decorative element to your kitchen but also ensures even heat distribution for perfect cooking results.

2. Safety Information

- General Use: Always use the cocotte on stable surfaces. Ensure it is placed away from any source of heat that may be a fire hazard.
- Heat Resistance: This cocotte can withstand high temperatures. However, do not expose it to direct flame or extreme temperature changes.
- Handling: Use oven mitts or potholders when handling the cocotte as its handles and body may become very hot during cooking.
- Avoiding Scratches: Use non-metal utensils to avoid scratching the enamel surface.
- Child Safety: Keep the cocotte out of the reach of children while in use and allow it to cool down before cleaning or handling.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Diameter: 220 mm
- Height: 190 mm
- Weight: 3.3 kg
- Capacity: Approximately 2.5 liters
- Oven Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (Note: handwashing is recommended to preserve enamel)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from its packaging. Check for any visible damage.
2. Initial Rinsing: Rinse the cocotte under warm water and dry thoroughly before its first use.
3. Preheating: Before using, it is recommended to preheat the cocotte on low heat for a few minutes.
4. Heat Source: Ensure that the heat source (electric, gas, induction, or ceramic) is compatible with the cocotte for optimal performance.

5. Operation

- Cooking: Add oil or fat as per your recipe and allow it to heat before adding ingredients. Stir occasionally for even cooking.
- Lid Use: Always use the lid while cooking to retain moisture and enhance flavor.
- Temperature Control: Adjust the heat as necessary, starting with medium heat and reducing as required. Avoid cooking on high heat to preserve the integrity of the cocotte.

6. Cleaning and Maintenance

- Cooling Down: Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Drying: Thoroughly dry the cocotte to prevent rusting.
- Storage: Store in a dry place. Optionally, place a paper towel inside to absorb moisture.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure adequate oil is used and avoid high heat settings.
- Uneven Cooking: Check if the heat source is appropriate and consistent. Make sure the cocotte is properly preheated.
- Color Fading: This may occur over time; it is a natural characteristic of enamel. Regular cleaning helps maintain appearance.

8. Disposal

When the cocotte has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local waste management regulations. Cast iron products are recyclable; contact your local recycling center for guidance.

9. Contact

For support or inquiries, please contact:

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

Thank you for your purchase of the Staub La Cocotte Artichoke 220mm Cast Iron. We hope it serves you well in your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Artichoke 220mm, Gusseisen, Basilikum-Grün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Cocotte Artichoke. Dieses exquisite Gusseisen-Kochgeschirr verbindet ein stilvolles Design mit hervorragenden Funktionalitäten. Perfekt für das langsame Garen und die Zubereitung köstlicher Gerichte.

2. Sicherheitsinformationen

- Unterlassen Sie es, die Cocotte bei Überhitzung mit nassen Händen zu berühren.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte während des Kochens auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie stets geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Setzen Sie die Cocotte nicht direktem Feuer aus (z.B. Gasflamme oberhalb des gesamten Bodens).
- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikum-Grün
- Durchmesser: 220 mm
- Höhe: 115 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- Eignung für: Induktion, Gas, Elektro, Backofen

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung spülen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus.
- Trocknen Sie sie vollständig ab.
- Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, flachen Herd oder eine geeignete Kochfläche.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte weder über eine Hitzequelle hinausragt noch unter Aufbringung von hohem Druck verwendet wird.

5. Betrieb

- Befüllen Sie die Cocotte mit den gewünschten Zutaten.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
- Kochzeiten können je nach Rezept und Herdtyp variieren; prüfen Sie regelmäßig den Garstatus.
- Stellen Sie die Hitze je nach Rezeptanweisung ein.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie die Cocotte mit Wasser ab und verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Speichern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

Problem: Die Cocotte bleibt nicht heiß genug.

- Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung Ihres Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Cocotte gleichmäßig auf der Kochplatte sitzt.

Problem: Lebensmittel haften an der Cocotte.

- Stellen Sie sicher, dass angemessene Mengen an Öl oder Butter verwendet werden.
- Überprüfen Sie, ob die Cocotte ausreichend vorgeheizt wurde.

Problem: Rostbildung.

- Achten Sie darauf, die Cocotte vollständig zu trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Ölen Sie die Innenseite leicht vor der Lagerung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Wertstoffe. Gusseisen ist recycelbar. Bitte bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum, falls es nicht mehr verwendbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Artichoke 220mm Gietijzer Basilicum Groen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Artichoke. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor optimale warmteverdeling en is perfect voor braad- en stoofgerechten. De bijzondere vorm en rijke kleur maken het een prachtig item voor op tafel.

2. Veiligheidsinformatie

Bij gebruik van de Staub La Cocotte is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Gebruik de cocotte alleen op een kookplaat of in de oven; vermijd blootstelling aan directe vlammen.
- De handvatten kunnen heet worden; gebruik ovenwanten of een doek bij het hanteren.
- Vul de cocotte niet tot de rand om spetteren en overkoken te voorkomen.
- Plaats de cocotte niet in de magnetron.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Model: La Cocotte Artichoke
- Materiaal: Gietijzer
- Afmeting: 220 mm
- Kleur: Basilicum Groen
- Capaciteit: 2,5 liter
- Geschikt voor: Gas, Keramisch, Elektrisch, Inductie en Ovens tot 250°C

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en inspecteer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de onderkant schoon en droog is voordat u deze op een kookplaat plaatst.
4. Voor gebruik is het aan te raden om de cocotte te kruiden met een dunne laag plantaardige olie. Verwarm deze gedurende 30 minuten op een lage temperatuur.

5. Bediening

- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten en sluit het deksel.
- Plaats de cocotte op de kookplaat of in de oven.
- Kook op een lage of gemiddelde temperatuur voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de pot schoon te maken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant regelmatig in met olie om de kwaliteit van het gietijzer te behouden.

7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: Zorg voor voldoende olie of vet bij het koken.
- Roestvorming: Droog de cocotte altijd goed af en bewaar deze op een droge plek.
- Ongelijke verhitte: Controleer of de kookplaat goed werkt en zorg voor een gelijkmatig vuur.

8. Afvoer

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen; het gietijzer kan gerecycled worden.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke recyclinginstructies.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

We wensen u veel kookplezier met uw Staub La Cocotte Artichoke!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Artichoke 220mm de Hierro Fundido Verde Albahaca

1. Información General

La Cocotte Artichoke de Staub es una pieza esencial para cualquier amante de la cocina, diseñada para una cocción óptima y una presentación elegante. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte es ideal para guisos, sopas y asados. Su diseño distintivo en forma de alcachofa no solo agrega un toque estético, sino que también mejora la distribución del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo use la cocotte para cocinar, no la utilice sobre fuentes de calor directas como el fuego abierto, salvo que lo indique el fabricante.
- Calor extremo: Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir la rotura del material. No sumergir en agua fría inmediatamente después de retirarla del fuego.
- Manejo: Utilice siempre guantes o agarraderas al manipular la cocotte caliente. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Superficies: Coloque la cocotte en una superficie estable para evitar vuelcos.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 220 mm
- Color: Verde Albahaca
- Capacidad: 1,5L
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción y horno.
- Apto para lavavajillas: No recomendable
- Garantía: 30 años

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie con un paño suave.
2. Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
3. Antes del primer uso, puede ser ventilado en el horno a 180°C durante 20 minutos, seguir con una capa de aceite para mejorar la propiedad antiadherente.

5. Funcionamiento

- Antes de usar la cocotte, precaliente suavemente en la estufa o el horno.
- Siempre use utensilios de cocina aptos para hierro fundido para evitar daños en la superficie.
- Asegúrese de que el fuego no sea demasiado alto para evitar quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiar.
- Lave con agua tibia y un cepillo suave. No utilice jabones agresivos ni detergentes.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Fugas de líquido: Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada.
- Alimentos pegados: Asegúrese de que la cocotte esté bien aceitada antes de cocinar.
- Apariencia de óxido: Puede limpiarse suavemente con una esponja de acero y volver a sazonar.

8. Eliminación

- El hierro fundido es reciclable. Llévelo a su centro de reciclaje local o consulte con las autoridades locales para la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Artichaut 220mm – Vert Basilic

1. Informations générales

Cette cocotte Artichaut de 220 mm en fonte est un produit de haute qualité de la marque Staub, idéal pour la cuisson lente et les plats mijotés. Conçue pour une distribution uniforme de la chaleur, elle permet de conserver l'humidité et de développer les saveurs.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne pas laisser la cocotte sur une source de chaleur sans surveillance.
- Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas immerger la cocotte dans l'eau lorsqu'elle est chaude.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal pour prévenir les rayures.
- Conserver hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Modèle: Cocotte Artichaut
- Dimensions: 220 mm
- Matériaux: Fonte émaillée
- Couleur: Vert basilic
- Convient pour: Tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Poids: 2,5 kg
- Capacité: 2,5 L

4. Installation et mise en place

1. Retirer la cocotte de son emballage et inspecter pour des dommages éventuels.
2. Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et sécher soigneusement.
3. Placer la cocotte sur une surface stable avant de l'utiliser sur le feu.
4. Vérifier que le couvercle s'ajuste correctement pour une cuisson efficace.

5. Opération

- Préchauffer la cocotte à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.
- Ajouter les ingrédients de votre choix et suivre votre recette recommandée.
- Pour ralentir la cuisson, couvrir la cocotte avec son couvercle.
- Ne pas dépasser la capacité maximale de la cocotte.

6. Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir complètement avant de nettoyer.
- Laver à la main avec une éponge douce.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs.
- Sécher soigneusement après le lavage pour prévenir la rouille.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Si la cocotte présente des éraflures, cela peut être dû à l'utilisation d'ustensiles en métal. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.
- Si la nourriture colle, essayez de préchauffer la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Si des résidus persistent, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Ne pas jeter la cocotte dans les déchets ménagers.
- Recyclez la cocotte conformément aux réglementations locales concernant les métaux et matériaux en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Cocotte Artichoke 220mm in Ghisa Verde Basilico

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Artichoke Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo cotture uniformi e risultati deliziosi. La cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, che mantiene il calore e distribuisce il calore in modo uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la cocotte solo per gli scopi previsti. Non esporre a fiamme libere.
- Maneggiamento: Usare presine o guanti per maneggiare la cocotte quando è calda.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive sulla superficie smaltata.
- Stoccaggio: Non sovrapporre altri utensili all'interno della cocotte per evitare graffi.
- Bambini: Tenere la cocotte lontana dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Intossicazioni: Assicurarsi che la cocotte sia adeguatamente refrigerata prima di rimuovere gli alimenti per evitare scottature.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cocotte Artichoke
- Diametro: 220mm
- Materiale: Ghisa smaltata
- Colore: Verde Basilico
- Compatibilità: Adatta a tutte le fonti di calore, incluse induzione, forno e grill
- Facilità di utilizzo: Sistema di cottura a bagnomaria
- Facilità di pulizia: Superficie smaltata facile da pulire

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro pulito e asciutto.
3. Prima del primo utilizzo, sciacquare con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su un fornello o in forno, a seconda delle esigenze della ricetta.
5. Assicurarsi che il piano di cottura o il forno sia del giusto diametro per la cocotte.

5. Operazione

- Riscaldare gradualmente la cocotte prima dell'uso.
- Aggiungere ingredienti seguendo la ricetta prevista.
- Chiudere il coperchio per trattenere l'umidità e il calore durante la cottura.
- Monitorare i tempi di cottura per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto, lontano da umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si brucia: Ridurre la temperatura durante la cottura.
- Se si attaccano gli alimenti: Assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di olio o burro.
- Se ci sono macchie difficili da rimuovere: Utilizzare una soluzione di acqua calda e bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltire la cocotte in conformità con le normative locali riguardanti i materiali metallici e la ghisa. Si consiglia di verificare le procedure di riciclaggio o smaltimento appropriate.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania