

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: 1003317

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - Cast iron - La-Mer



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cooking pot designed for even heat retention and distribution. Its elegant design and vibrant colors make it a stylish addition to any kitchen. Ideal for slow-cooking, braising, and roasting, this cocotte is suitable for all types of cooking, including stovetop and oven use.

2. Safety Information

- Before use, ensure the cocotte is free from any damage. Do not use if there are cracks or chips.
- Always handle the cocotte with care as it retains heat for a long time after use. Use oven gloves or pot holders when handling.
- Avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot cocotte in cold water) to prevent cracking.
- Do not use metal utensils that may scratch the enamel surface. Use wooden or silicone utensils instead.
- Keep out of reach of children when in use, and supervise cooking processes to prevent burns or accidents.
- Allow the cocotte to cool before washing to avoid burns.

3. Product Specifications

- Diameter: 280 mm
- Material: Cast Iron
- Enamel Coating: Yes
- Suitable for Induction: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes (hand washing is recommended for longevity)
- Color: La Mer (Ocean Blue)

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water and dry thoroughly before using it for the first time.
3. Inspect the cocotte to ensure all parts are intact.
4. Place the cocotte on the stove or in the oven based on your cooking needs.
5. Do not stack or place heavy items on top of the cocotte when storing to avoid damage.

5. Operation

1. Preheat your stove or oven to the desired cooking temperature.
2. Add ingredients to the cocotte as per your recipe.
3. Use a lid to cover the cocotte while cooking to retain moisture and heat.
4. Monitor cooking times closely and adjust heat settings as necessary.
5. Once cooking is complete, allow the cocotte to cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooling, wash the cocotte with warm, soapy water using a soft sponge to avoid scratching.
- For stubborn stains, soak in warm water or use a non-abrasive cleaner.
- Avoid using steel wool or abrasive scrubbers as they can damage the enamel.
- Dry the cocotte thoroughly before storage to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure to preheat the cocotte and use adequate oil or fat in your cooking.
- If the cocotte is producing uneven heat, check that it is placed on a compatible stovetop or on the correct burner size.
- For discoloration, ensure to clean properly after each use. Stains may fade but do not affect cooking performance.

8. Disposal

- When disposing of the cocotte, check local regulations for the disposal of cookware.
- If the cocotte is beyond use, consider recycling options if available as it is made from cast iron.

9. Contact

For further assistance, 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

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen Cocotte Ø 280 mm La Mer

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Kochgerät aus Gusseisen ist ideal für das langsame Garen, Braten und Backen. Es wurde entwickelt, um gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten und die Aromen Ihrer Zutaten zu intensivieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte ausschließlich auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie den Griff beim Kochen fern von offenen Flammen oder direkten Wärmequellen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Lassen Sie die Cocotte vor dem Reinigen abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte in gut funktionstüchtigem Zustand ist, ohne Risse oder Beschädigungen.
- Bewahren Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: La Mer
- Gewicht: 2,8 kg
- Wärmespeicherung: Exzellent
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen)
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Schäden.
2. Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf einem stabilen, flachen Kochfeld oder im Ofen.
5. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem Erhitzen nicht leer ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Bedienung

- Vor dem Kochen die Cocotte leicht mit Öl einreiben, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Erhitzen Sie die Cocotte langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Kochen holz- oder silikonbeschichtete Utensilien, um die Oberfläche zu schonen.
- Nach dem Kochen die Cocotte abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Abkühlen die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte Anzeichen von Rost aufweist, reiben Sie sie mit etwas Öl ab und stellen Sie sicher, dass sie trocken gelagert wird.
- Bei ungleichmäßiger Wärmeverteilung überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und die Platzierung auf dem Herd.
- Bei Anhaftungen von Lebensmitteln verwenden Sie warmes Wasser zur Einweichung vor der Reinigung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Gusseisenprodukte sind recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte die speciaal is ontworpen voor het bereiden en serveren van een breed scala aan gerechten. Dankzij de uitstekende warmteverdeling en het aantrekkelijke design is deze cocotte geschikt voor zowel het koken op het fornuis als het serveren aan tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees en volg alle instructies in deze handleiding voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de cocotte niet op een open vlam zonder hiervoor goedkeuring.
- Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handvatten of ovenwanten.
- De cocotte is zwaar; zorg ervoor dat u deze veilig en stevig vasthoudt wanneer u deze verplaatst.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Plaats de cocotte op een stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Schakel de hittebron uit en laat het product volledig afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: La Mer
- Geschikt voor: Oven en Inductie
- Geschikt voor: Vaatwasser

4. Installatie en Opstelling

De Staub La Cocotte heeft geen ingewikkelde installatie. Volg de onderstaande stappen voor gebruik:

1. Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Voeg de gewenste ingrediënten toe en verhoog de temperatuur geleidelijk.
3. Gebruik geen hoge vlammen; middelhoog vuur is ideaal voor de gelijkmatige verwarming van de cocotte.
4. Zorg ervoor dat de lid goed sluit voor optimale smaak en vochtbehoud.

5. Bediening

- Voor een optimale kookervaring, gebruik altijd een warmtebron die geschikt is voor gietijzer.
- Het is mogelijk om de cocotte in de oven te gebruiken. Zorg ervoor dat de maximumtemperatuur van 250 °C niet wordt overschreden.
- Voor gerechten die langere tijd moeten sudderen, zet de temperatuur laag om de smaken volledig tot hun recht te laten komen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel de cocotte met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Het is aan te raden om de binnenkant licht in te vetten na reiniging voor een lange levensduur.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of roest op de cocotte: Droog de cocotte goed af na het schoonmaken en behandel roest met een zacht schuurmiddel.
- Eten plakt aan de binnenkant: Zorg voor voldoende olie of vet voordat u voedsel toevoegt en verwarm de cocotte langzaam op middelhoog vuur.
- Onregelmatige kookresultaten: Controleer de warmtebron. Gietijzer vergt een gelijkmatige, gemiddelde warmte om goed te functioneren.

8. Afvoer

Het product kan, na zijn levensduur, op de gebruikelijke manier worden afgedankt. Controleer lokale regelgeving voor de juiste manier van afvalverwerking. Gietijzer kan in de meeste gevallen worden gerecycled.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte 280mm de Hierro Fundido La Mer

1. Información General

La Staub La Cocotte de 280mm es un horno de hierro fundido de alta calidad diseñado para una cocción uniforme y eficiente. Ideal para guisos, asados y todo tipo de preparaciones culinarias, esta cocotte combina un diseño elegante con funcionalidades excepcionales, proporcionando resultados de cocina perfectos en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Utilizar siempre la cocotte en superficies estables y resistentes al calor.
- No sumergir la cocotte caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Mantener fuera del alcance de los niños para prevenir quemaduras o lesiones.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar el recubrimiento.
- Evitar el uso en cocina de inducción si la base de la cocotte no es adecuada.
- Siempre utilizar guantes o manoplas al manejar la cocotte caliente para evitar quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280mm
- Color: La Mer (mar azul)
- Capacidad: 4.5 litros
- Resistencia al horno: hasta 260°C
- Aptitud para la cocina de inducción: Sí
- Compatible con todas las fuentes de calor.

4. Instalación y Configuración

- Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
- Antes de usar, lavarla con agua caliente y jabón, enjuagar bien y secar.
- Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la cocotte.
- Evite el uso de masas inflamables o materiales que puedan dañar la superficie bajo la cocotte.

5. Operación

- Caliente unos minutos antes de añadir los ingredientes para un mejor sellado.
- Use fuego bajo o medio cuando cocine a fuego directo.
- Asegúrese de que la tapa esté bien colocada durante la cocción para preservar la humedad y sabor.
- Siga las recetas específicas para tiempos de cocción recomendados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. Evite detergentes agresivos.
- Para manchas difíciles, use una pasta de bicarbonato y agua.
- Seque completamente antes de almacenar. Aplique una capa delgada de aceite para mantener el brillo.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada o utilice suficiente líquido.
- Si hay una decoloración, puede tratarse de un desgaste normal; continúe el uso y mantenga el aceite.
- Si presenta olores extraños, realice una limpieza profunda.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, considere el reciclaje del hierro fundido en centros de reciclaje locales.
- No arroje el producto en la basura convencional si es posible reciclarlo.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub La Mer 280 mm en fonte

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub La Mer de 280 mm en fonte. Ce produit est conçu pour un usage culinaire polyvalent et est parfait pour tous vos besoins en cuisine. La qualité de fabrication en fonte assure une distribution uniforme de la chaleur, idéale pour mijoter, rôtir ou cuire au four.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cette cocotte est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Risque de brûlures : La cocotte devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisson pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Ne jamais saisir la cocotte par le couvercle seul. Utilisez les poignées pour la soulever.
- Nettoyage : Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer. Ne plongez pas une cocotte chaude dans de l'eau froide.
- Compatible avec : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction. Assurez-vous que votre cuisinière est compatible avant l'utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Dimensions : Ø 280 mm
- Poids : 4,5 kg
- Couleur : Bleu
- Capacité : 3,2 litres
- Compatible avec le four : Oui, jusqu'à 240°C
- Lavable au lave-vaisselle : Non recommandé

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage. Vérifiez que tous les éléments sont inclus et en bon état.
2. Préparation : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Utilisation : Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four. Assurez-vous que les poignées sont orientées vers l'extérieur pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, il est conseillé de huiler l'intérieur avec une petite quantité d'huile pour créer une couche protectrice.
- Pour cuisiner, placez les ingrédients dans la cocotte et couvrez avec le couvercle. Ajustez la température de cuisson selon la recette.
- Après cuisson, laissez la cocotte refroidir avant de la manipuler.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs.
- Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse.
- Il est conseillé de regraisser l'intérieur de la cocotte après nettoyage pour maintenir ses propriétés.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte.
- Solution : Assurez-vous d'avoir préchauffé la cocotte et d'utiliser suffisamment d'huile pour la cuisson.
- Problème : La cocotte présente des taches de rouille.
- Solution : Nettoyez délicatement la surface avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis appliquez une fine couche d'huile.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veuillez éliminer ce produit en fin de vie en suivant les procédures de recyclage appropriées. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez votre service local de gestion des déchets pour des instructions spécifiques.

9. Contact

Pour toute demande de renseignement ou service après-vente, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub La Mer et bonne cuisine!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Cocotte Staub La Mer

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub La Mer è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettata per cuocere in modo uniforme e trattenere il calore. Ideale per stufati, brasati e piatti al forno, è un oggetto imprescindibile per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Non utilizzare la cocotte su una fiamma eccessivamente alta. Utilizzare sempre utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- **Manipolazione:** La cocotte può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti termici o presine quando si maneggia.
- **Bambini:** Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- **Pulizia:** Non utilizzare prodotti abrasivi. Pulire con acqua calda e sapone e un panno morbido.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa smaltata
- **Dimensione:** 280 mm di diametro
- **Colore:** La Mer
- **Adatta per:** Piano cottura, forno
- **Utilizzo:** Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas ed elettrici.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente.
4. Posizionare la cocotte su un piano cottura o nel forno.
5. Assicurarsi che la cocotte sia in una posizione stabile e lontana da fonti di calore diretto nonintenzionali.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere cibi per garantire una cottura uniforme.
- Seguire la ricetta scelta, controllando la temperatura e il tempo di cottura.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare e servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette, poiché possono danneggiare la finitura smaltata.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La cocotte fuma durante la cottura.
- **Soluzione:** Ridurre la temperatura di cottura.
- **Problema:** Cibo attaccato sul fondo.
- **Soluzione:** Utilizzare più olio o grasso e controllare il calore.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Si consiglia di riciclare la cocotte se non è più utilizzabile, portandola presso un centro di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.