

**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: 1003431**

**STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - White truffle**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Cast Iron White Truffle

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This high-quality cast iron cookware is designed for optimal heat retention and distribution, perfect for preparing and serving delicious dishes. With its elegant white truffle finish, this cocotte is not only functional but also adds a touch of sophistication to your kitchen.

## 2. Safety Information

- Warning: Always use protective gloves when handling hot cookware to prevent burns.
- Do not use on induction heat sources unless specified. This product is not compatible with all induction cooktops.
- Avoid thermal shock: Do not expose the cocotte to direct temperature changes, such as placing a hot cocotte in cold water.
- Keep children away from hot surfaces: This product can become very hot during cooking. Always supervise children around it.
- Use on stable surfaces: Ensure that your working surface is even and stable to avoid spills and accidents.
- Check for damages: Before each use, inspect the cocotte for cracks or defects. Do not use if damaged.
- Do not use abrasive cleaners or pads: To maintain the finish and integrity of the cast iron, avoid using harsh cleaning materials.

## 3. Product Specifications

- Diameter: 100 mm
- Material: Cast Iron
- Finish: White Truffle
- Oven Safe: Yes
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Capacity: Varies based on use
- Weight: Lightweight and durable for easy handling

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the Cocotte: Carefully remove the cocotte from the packaging, ensuring not to damage the product.
2. Initial Cleaning: Rinse the cocotte with warm water and mild soap. Dry thoroughly.
3. Seasoning (Optional): For optimal non-stick performance, consider seasoning the cocotte before first use.
  - Apply a thin layer of cooking oil to the interior surface.
  - Heat in the oven at 180°C (356°F) for 1 hour.
  - Allow to cool before use.

## 5. Operation

- Preheat your oven if necessary according to your recipe.
- Use only wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface.
- Fill the cocotte as desired, adhering to the specified capacity limits.
- Place the cocotte on the stove or in the oven to begin cooking as per your recipe instructions.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before attempting to clean.
- Clean with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, soak in warm water before cleaning.
- Dry the cocotte thoroughly to prevent rust.
- Store in a dry place; apply a light coat of oil to maintain the seasoning.

## 7. Troubleshooting

Issue: Food is sticking to the surface.

Solution: Ensure you have correctly seasoned the cocotte. Use sufficient oil during cooking.

Issue: The cocotte has a metallic odor or taste.

Solution: Clean thoroughly with mild soap and warm water, and re-season if necessary.

Issue: Cracking or chipping of the coating.

Solution: Discontinue use and contact customer service for further instructions.

## 8. Disposal

- When disposing of the product, ensure that it is not reused if damaged.
- Dispose of according to local regulations for metal recycling. Clean the product before recycling if possible.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gusseisen Weiße Trüffel

## 1. Allgemeine Informationen

Das Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm aus Gusseisen in der Farbe Weiße Trüffel ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das ideal für die Zubereitung von kleinen Portionen ist. Diese Cocotte eignet sich hervorragend für das langsame Garverfahren und bewahrt dabei die Aromen und den natürlichen Geschmack der Zutaten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte von Kindern ferngehalten wird.
- Temperatur: Bei der Verwendung in einem heißen Ofen oder über offenem Feuer greifen Sie immer an den seitlichen Griffen. Sie können sehr heiß werden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Metallschwämme. Diese können die Emaillebeschichtung beschädigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Erhitzen: Erhitzen Sie die Cocotte schrittweise und vermeiden Sie extreme Temperaturschocks.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Weiße Trüffel
- Reinigungshinweise: Spülmaschinenfest (Handwäsche empfohlen)
- Eigenschaften: Hohe Wärmespeicherung, gleichmäßige Wärmeverteilung, ideal für alle Kochfelder einschließlich Induktion

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich mit warmem Seifenwasser abspülen und trocknen.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einer flachen, stabilen Oberfläche.
4. Bei der Verwendung auf dem Herd oder im Ofen immer darauf achten, dass der Boden der Cocotte mit der Heizfläche übereinstimmt.
5. Für beste Ergebnisse die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit etwas Öl einfetten.

## 5. Bedienung

- Vorheizen: Die Cocotte kann im Ofen bei höheren Temperaturen zum Braten oder Schmoren verwendet werden.
- Auf dem Herd: Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze, insbesondere bei empfindlichen Kochfeldern wie Induktion.
- Beim Kochen den Deckel aufsetzen, um die Feuchtigkeit und Aromen zu speichern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm aus.
- Bei starken Verkrustungen empfiehlt es sich, die Cocotte einzuweichen, bevor Sie reinigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Wasserflecken und Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Schwarze Rückstände: Diese können von Überhitzung oder Speiseresten stammen. Regelmäßig reinigen.
- Rostbildung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und stellen Sie sicher, dass sie nach der Reinigung vollständig trocken ist.
- Die Cocotte springt auf: Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks und stellen Sie sicher, dass sie auf die richtige Heizquelle gestellt wird.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Gusseisen ist ein recycelbares Material; bitte geben Sie es in den entsprechenden Recyclingstrom.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen zur Verfügung:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Staub La Cocotte Mini Cocotte van 100 mm. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is perfect voor het bereiden en serveren van uw favoriete gerechten. Het ontwerp in witte truffelkleur voegt een elegante touch toe aan uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de mini cocotte alleen op verwarmde oppervlakken zoals kookplaten, ovens of andere geschikte warmtebronnen.
- Laat het product nooit zonder toezicht op een verwarmd oppervlak staan.
- Zorg ervoor dat de mini cocotte volledig is afgesloten bij gebruik om spatten en brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze aanraakt of schoonmaakt.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte, aangezien deze extreem heet kan worden.
- Plaats de cocotte nooit in de magnetron tenzij specifiek vermeld.
- Vermijd het gebruik van scherp gereedschap dat het oppervlak kan beschadigen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 100 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit truffel
- Geschikt voor: Oven en alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

### 4. Installatie en Setup

1. Haal de mini cocotte uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
3. Voor gebruik in de oven: voorverwarm de oven tot de gewenste temperatuur.
4. Voor gebruik op de kookplaat: zet de kookplaat aan op een lage hitte en verhoog deze geleidelijk.
5. Gebruik geen metalen schuursponsen of agressieve reinigingsmiddelen tijdens het reinigen voor een langdurige levensduur.

### 5. Bediening

1. Voeg de ingrediënten toe aan de cocotte.
2. Plaats de deksel stevig op de cocotte om stoom vast te houden.
3. Plaats de cocotte op de gewenste warmtebron en kies de geschikte temperatuur.
4. Kook of bak volgens jouw recept.
5. Controleer regelmatig de voortgang en pas de temperatuur aan indien nodig.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de cocotte goed af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Indien nodig, breng een dunne laag olie aan op de binnenzijde om de anti-aanbaklaag te behouden.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte kleeft aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt tijdens het koken; vermijd te hoge temperaturen.
- Probleem: Er is roestvorming.  
Oplossing: Droog de cocotte grondig na het reinigen en breng indien nodig olie aan.
- Probleem: De cocotte is gebarsten of beschadigd.  
Oplossing: Gebruik de cocotte niet verder en neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

Mocht u de mini cocotte niet meer willen gebruiken, gooi deze dan weg volgens de lokale voorschriften voor het recyclen van metalen producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Mini Cocotte O 100mm Hierro Fundido Trufa Blanca

## 1. Información General

La Staub La Cocotte Mini Cocotte es un artículo de cocina fabricado en hierro fundido que proporciona una cocción uniforme y un sabor excepcional. Es ideal para gratinar, hornear y cocinar a fuego lento. Este producto es adecuado para todo tipo de superficies de cocción, incluyendo inducción y horno.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este artículo está diseñado exclusivamente para uso culinario. No utilice la cocotte para otros fines.
- Temperaturas: No exceda la temperatura máxima recomendada en el uso del horno (hasta 250°C).
- Manipulación: Al manejar la cocotte, utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Humedad: Evite el contacto con agua fría cuando el recipiente esté caliente para prevenir alteraciones.
- Mantenimiento: No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar el producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Color: Trufa Blanca
- Diámetro: 100 mm
- Capacidad: 0.5 L
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Resistente al horno hasta 250°C

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Enjuague y seque completamente la cocotte antes de usarla.
4. Para preparar la cocotte para el primer uso, unte ligeramente la superficie interior con aceite.

## 5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego bajo antes de añadir ingredientes para evitar que se peguen.
- Utilice herramientas de madera o silicona para conservar el acabado interior.
- Cocine a fuego medio a bajo para lograr una cocción uniforme y evitar la quema.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte antes de lavarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- No deje la cocotte en remojo durante largos períodos ni la lave en lavavajillas.
- Seque bien la cocotte y aplique una ligera capa de aceite en la superficie interior para conservar su calidad.

## 7. Solución de Problemas

- No se dora adecuadamente: Asegúrese de calentar la cocotte antes de agregar los ingredientes.
- Alimentos pegados: Use suficiente aceite o grasa al cocinar y reduzca la temperatura.
- Manchas difíciles: Remoje la cocotte en agua tibia antes de limpiarla.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales. No lo arroje a la basura normal.

## 9. Contacto

Para más información o soporte técnico, comuníquese con nosotros a:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Mini Cocotte Staub en Fonte - Truffe Blanche 100 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub en Fonte Truffe Blanche. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale, alliant design et performance. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir un usage safe et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais placer la cocotte vide sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques. Ne pas verser d'eau froide dans une cocotte chaude.
- L'utilisation de mitaines ou gants de cuisine est recommandée pour éviter les brûlures.
- Ne jamais utiliser la cocotte sur une source de chaleur chauffée à sec.
- Conservez ce manuel à portée de main pour une consultation future.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils peuvent rayer le revêtement.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- En cas de défaillance, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le service client.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Taille : 100 mm
- Couleur : Truffe Blanche
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson (y compris induction)
- Capacité : 0,25 L
- Poids : 730 g

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez la mini cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur la source de chaleur choisie. La mini cocotte peut être utilisée dans le four jusqu'à 250°C.
4. Si nécessaire, préchauffez la cocotte avant d'ajouter les ingrédients pour une meilleure répartition de la chaleur.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Réglez le niveau de chaleur selon les exigences de cuisson.
- Surveillez la cuisson et remuez de temps en temps pour éviter tout attachement au fond.
- Ne pas utiliser à feu trop vif afin d'éviter d'endommager le revêtement émaillé.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la mini cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de cygne métalliques.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si la cocotte ne chauffe pas uniformément, assurez-vous qu'elle est bien positionnée sur la source de chaleur.
- En cas de résidus collants, vérifiez la température à laquelle vous avez cuit et ajustez-la en conséquence.
- Pour toute autre question, veuillez contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter la cocotte avec les déchets ménagers.
- Vérifiez auprès de votre commune pour les points de collecte pour les équipements électriques ou métalliques.
- Sinon, recyclez le produit conformément aux réglementations locales.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub. Profitez de vos créations culinaires!

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Staub Mini Cocotte

### 1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte Staub è realizzata in ghisa di alta qualità ed è progettata per una cottura uniforme che esalta i sapori dei vostri piatti. Il suo design elegante e funzionale la rende un'aggiunta preziosa alla vostra cucina. Dimensioni: 100 mm di diametro.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su superfici stabili e piane.
- Non esporre a cambiamenti improvvisi di temperatura.
- Maneggiare con cura dopo la cottura; le maniglie possono diventare calde.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è calda.
- Non utilizzare utensili metallici, per evitare graffi sulla superficie.
- Lavare a mano per preservare la finitura.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Bianco tartufo
- Diametro: 100 mm
- Capacità: Ideale per porzioni individuali
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi i piani di cottura a induzione.
- Finitura smaltata che facilita la pulizia e previene l'ossidazione.
- Fabricato in Francia.

### 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la Mini Cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro e risciacquare bene.
3. Asciugare completamente prima di utilizzare.
4. Posizionare la cocotte sul fornello o nel forno, a seconda della ricetta.

### 5. Operazione

1. Scaldare la cocotte a fuoco medio per alcuni minuti.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
3. Coprire con il coperchio.
4. Seguire il tempo di cottura raccomandato e controllare frequentemente.
5. Al termine della cottura, rimuovere con cautela e servire.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare uno strato di olio vegetale sulla superficie interna prima di riporre per preservare la finitura.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte non cuoce uniformemente: assicurarsi che sia posizionata su una fonte di calore adeguata.
- La superficie è graffiata: evitare di usare utensili metallici e piano cottura abrasivo.
- Difficoltà nella pulizia: usare un panno umido per rimuovere i residui di cibo.

### 8. Smaltimento

La Mini Cocotte Staub è realizzata in materiali sostenibili. Quando non è più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali per il riciclo del metallo. Non riciclare con materiali non biodegradabili.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.