

**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: 1003433**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - White truffle**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte - O 180mm Cast Iron (White Truffle)

### General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte - O 180mm Cast Iron. This high-quality cookware is designed for both professional chefs and home cooking enthusiasts. The cocotte is ideal for braising, roasting, and slow cooking, enhancing flavors and retaining moisture for delicious results.

### Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care to avoid burns or injury. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Surface Safety: The exterior may become extremely hot during cooking. Ensure that it is placed on a heat-resistant surface.
- Children's Safety: Keep out of reach of children during use and cooling.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable and flat surface when in use.
- Heat: Do not use on high heat settings; medium to low heat is recommended for optimal cooking.
- Dishwasher Safety: Although the cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended for longevity.
- Utensils: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the surface.
- Do not: Subject the cocotte to sudden temperature changes, such as placing a hot pot directly in cold water.

### Product Specifications

- Item Number: 1003433
- Material: Cast Iron
- Diameter: 180 mm
- Height: Not specified
- Colour: White Truffle
- Weight: Not specified
- Suitable for stovetop and oven use.
- Dishwasher Safe: Yes

### Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging, avoiding sharp tools that may cause scratches.
2. Inspection: Check for any damages or defects before using. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Initial Seasoning: To maintain longevity, it is advisable to season the cast iron interior prior to first use. To do this, wash the interior with warm water and mild soap, rinse, and dry completely. Apply a thin layer of vegetable oil inside and heat in the oven at 180°C (356°F) for 1 hour.
4. Positioning: Place the cocotte on the stovetop or inside the oven on a stable rack suitable for cast iron cookware.

### Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte before adding ingredients for better cooking results.
2. Cooking: Pour oil or fat for sautéing before adding ingredients. Use low to medium heat for best results. Monitor cooking times as they may vary based on the recipe.
3. Lid Use: Always use the lid when slow cooking or braising to retain moisture and enhance flavors.

### Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash using warm soapy water with a soft sponge to remove food particles.
- Avoid abrasive cleaners or steel wool to prevent damage.
- Dry immediately to prevent rust and maintain the cast iron surface.
- For stubborn residue, soak in warm soapy water, then gently scrub.

### Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and oil usage. Consider seasoning the cast iron for improved non-stick properties.
- Rust: Ensure the cookware is thoroughly dried after washing. Apply a thin layer of oil if rust appears.
- Cracks or Chips: If any cracks or chips appear, do not use and consult customer service.

### Disposal

- When the cocotte reaches the end of its life, consider recycling if local regulations permit. Do not dispose of in general waste.

### Contact

For customer support, please reach out via:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your culinary adventures!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Gusseisen Weiß-Trüffel

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Cocotte aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgeschirr vereint traditionelles Handwerk mit modernen Bedürfnissen, um Ihnen beim Kochen köstlicher Gerichte zu helfen. Die Cocotte eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion, und ist ideal für das langsame Garen, Braten und Schmoren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bevor Sie die Cocotte verwenden, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt sind.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte wird sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um Wackeln und Umkippen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Cocotte an einem trockenen Ort auf und achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände darauf gestellt werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Farbe: Weiß-Trüffel
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180 mm
- Volumen: 1,3 Liter
- Herdarten: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofentemperatur: Bis zu 250 °C
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest (von Hand reinigen wird jedoch empfohlen)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und spülen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Trocknen: Trocknen Sie die Cocotte gründlich mit einem weichen Tuch ab.
3. Erste Verwendung: Um die Lebensdauer des Gusseisens zu verlängern, empfehlen wir, die Cocotte vor der ersten Verwendung leicht mit Öl einzureiben und im Ofen bei 180 °C für 30 Minuten zu erhitzen.

## 5. Bedienung

1. Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte oder in den Ofen.
2. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
3. Passen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept an.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte haftet an Lebensmittel.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Fett oder Flüssigkeit hinzugefügt wurden.
- Problem: Rostbildung.  
- Lösung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und reiben Sie sie regelmäßig mit Öl ein.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen ist recyclingfähig und kann in die entsprechenden Recyclingströme gegeben werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Staub La Cocotte 180mm Gietijzeren Kookpan

### 1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpan ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. De cocotte zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud, waardoor uw gerechten perfect worden gekookt. Het elegant design en de stijlvolle witte truffelafwerking maken het een aanwinst voor uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte uitsluitend op een geschikt kookoppervlak (gas, elektrische of inductiekookplaat).
- Laat de pan niet onbeheerd op het vuur staan.
- Gebruik ovenwanten of een handdoek bij het hanteren van de hete pan.
- Vul de pan niet te vol om overkoken te voorkomen.
- Plaats de kokende cocotte niet op een koude ondergrond; dit kan leiden tot beschadiging.
- Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: Ø 180mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit truffel
- Geschikt voor: Gas, elektrische en inductiekookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Capaciteit: 1,75 liter
- Gewicht: 2,5 kg

### 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer het product op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een stabiele en vlakke kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vet is voor een optimale prestatie.
4. Gebruik geen scherpe voorwerpen om de pan te verwerken of te reinigen; dit voorkomt beschadigingen.

### 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten in de cocotte en zet de pan op de kookplaat.
- Stel de temperatuur in op een medium niveau voor een gelijkmatige verhitting.
- Houd de pan goed in de gaten en roer regelmatig om te voorkomen dat de ingrediënten aanbranden.
- Na het koken, laat de pan afkoelen voordat u deze aanraakt.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de pot goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De gerechten plakken aan de bodem.  
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vloeistof is gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Probleem: Ongelijke garing.  
Oplossing: Houd de temperatuur goed in de gaten en pas deze indien nodig aan.

### 8. Afvoeren

- De Staub La Cocotte is vervaardigd uit duurzame materialen en kan aan het einde van zijn levensduur gerecycled worden. Controleer lokale richtlijnen voor recycling.

### 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 180mm Trufa Blanca

## 1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido de 180mm en color Trufa Blanca es perfecta para la cocción lenta y el asado. Su diseño elegante y funcionalidad garantizan resultados excepcionales en cada preparación.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es para uso en cocina únicamente.
- No usar en fuego directo o en horno a temperaturas superiores a 250°C.
- Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir deformaciones.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No utilizar productos abrasivos para su limpieza.
- La superficie puede calentarse, usar siempre manoplas o agarraderas.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: 180 mm
- Color: Trufa Blanca
- Capacidad: 2,5 litros
- Uso: Apto para horno y cocina a gas, eléctrica y de inducción
- Distribución uniforme del calor

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte del embalaje.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Seque bien con un paño limpio.
- Coloque la cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Puede utilizarse en la estufa o en el horno una vez instalada.

## 5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego bajo antes de agregar los ingredientes.
- Asegúrese de utilizar utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.
- Cocine a fuego lento para lograr los mejores resultados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague la cocotte con agua caliente después de cada uso.
- No utilizar detergentes fuertes ni esponjas abrasivas.
- Se recomienda secar inmediatamente para mantener la calidad del hierro fundido.
- Almacenar en un lugar seco y ventilado.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la cocotte se pega, puede deberse a una temperatura demasiado alta; baje la temperatura en la próxima cocción.
- Si presenta oxidación, limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua, y vuelva a curar el hierro fundido.

## 8. Eliminación

- Este producto está hecho de materiales reciclables.
- Para desechar, siga las normativas locales sobre reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub O 180mm en Fonte - Truffe Blanche

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub O 180mm en fonte. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale dans la cuisine et pour garantir une cuisson d'excellence. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre cocotte afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la cocotte uniquement pour la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins inappropriées.
- Chaleur : Manipulez avec soin, la cocotte peut devenir très chaude. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Surface : Ne placez pas la cocotte sur des surfaces sensibles à la chaleur. Assurez-vous que la surface est stable.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude.
- Produits chimiques : Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs ou des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Réparations : Ne tentez pas de réparer la cocotte vous-même. Contactez un professionnel pour toute réparation.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

#### Spécifications Techniques

- Matériau : Fonte
- Dimensions : Ø 180 mm
- Couleur : Truffe Blanche
- Poids : 2,4 kg
- Capacité : 1,5 litres
- Compatible induction : Oui
- Cuisson au four : Oui jusqu'à 250°C

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la cocotte de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
3. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
4. Séchez bien la cocotte avant de la ranger ou de l'utiliser.
5. Placez la cocotte sur une surface plane et stable.

### 5. Fonctionnement

- Avant utilisation, préchauffez la cocotte à feu moyen pour une cuisson optimale.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires pour votre recette et couvrez avec le couvercle.
- Réduisez la chaleur selon les besoins de la cuisson.
- Après utilisation, éteignez la chaleur et laissez la cocotte refroidir avant de la manipuler.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez l'utilisation de nettoyants abrasifs.
- Séchez bien la cocotte avant de la ranger pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte
  - Solution : Assurez-vous que la cocotte est suffisamment préchauffée avant d'ajouter les ingrédients.
- Problème : La cocotte se fissure
  - Solution : Ne soumettez pas la cocotte à des changements de température brusques (ne pas passer du chaud au froid rapidement).

### 8. Élimination

- En fin de vie, veuillez éliminer la cocotte conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne la jetez pas à la poubelle classique.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser les produits Staub pour vos aventures culinaires.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub 180 mm - Tartufo Bianco

## 1. Informazioni Generali

La Cocotte in Ghisa Staub è un accessorio essenziale per la cucina, progettato per garantire prestazioni eccellenti nella cottura e nell'insaporimento dei cibi. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte è adatta per una varietà di metodi di cottura e offre risultati impeccabili ogni volta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale.
- Non utilizzare la cocotte su un fuoco diretto senza cibo all'interno.
- Evitare sbalzi di temperatura. Non versare liquidi freddi in una cocotte calda.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia stabile per prevenire ribaltamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 180 mm
- Colore: Tartufo Bianco
- Idonea per forno e piano cottura
- Resistente alle alte temperature
- Manici ergonomici per una facile manipolazione

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Non richiede alcun montaggio; è pronta all'uso.
4. Posizionare la cocotte su una superficie di cottura stabile o in forno prima di accenderlo.

## 5. Funzionamento

1. Pre-riscaldare la cocotte se necessario.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
3. Coprire con il coperchio per una cottura uniforme.
4. Regolare il calore secondo le indicazioni della ricetta.
5. Seguire il tempo di cottura raccomandato per gli ingredienti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno per mantenere la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte si attacca: Assicurarsi di utilizzare una quantità adeguata di olio o burro e seguire le istruzioni per la temperatura.
- Odore di bruciato: Controllare che il calore non sia troppo alto e che non ci siano cibi bruciati sul fondo.
- Difficoltà di pulizia: Provare a lasciare in ammollo la cocotte in acqua calda prima di lavarla.

## 8. Smaltimento

Non gettare la cocotte negli scarichi o nei rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento di attrezzature da cucina e metalli.

## 9. Contatto

In caso di domande o problemi:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania