

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: 1003435

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte (Cocotte Ø 200mm, Cast Iron, White Truffle)

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed to provide exceptional heat retention and even heat distribution. With a beautiful white truffle finish, this cocotte is not only functional but also serves as an elegant serving piece for any table setting. Ideal for a variety of cooking techniques including roasting, baking, braising, and simmering.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte on a stable, heat-resistant surface. Avoid using near flammable materials.
- Hot Surface: The cocotte retains heat for an extended period; use oven mitts or pot holders to handle it when hot.
- Preventing Burns: Do not touch the lid or handles without protection when in use or immediately after cooking.
- Child Safety: Keep out of reach of children during and after use.
- Usage with Heat Sources: Suitable for gas, electric, and induction cooktops. Ensure compatibility before use with specific heat sources.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the cocotte to extreme temperature changes (e.g., placing a hot cocotte in cold water).
- Cleaning Caution: Use appropriate cleaning methods and avoid abrasive materials that can damage the finish.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Finish: White Truffle
- Diameter: 200mm
- Weight: Approx. 2.3 kg
- Suitable for: Oven, stovetop (all sources), and induction
- Care Instructions: Hand wash only; not suitable for dishwasher

4. Setup and Installation

- Remove the Staub La Cocotte from packaging.
- Clean the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use to remove any residues.
- Dry thoroughly with a soft cloth.
- Place the cocotte on a flat and stable cooking surface. It is ready for use on the stovetop or in the oven.
- If using induction, check that your cooktop is set to the correct size to match the base of the cocotte for optimal performance.

5. Operation

- Preheat the cocotte before adding ingredients for optimal cooking results.
- Use medium to low heat for most cooking methods to prevent scorching.
- For braising, always add a small amount of liquid to the cocotte before covering with the lid.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash using warm, soapy water and a soft sponge; avoid metal scouring pads that could scratch the surface.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Apply a light layer of oil on the interior surface if necessary to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate oil or fat is used when cooking. Preheating may also help prevent sticking.
- Uneven Cooking: Adjust the heat settings and ensure a uniform layer of food is used in the cocotte.
- Rust Formation: Ensure thorough drying after each wash and store in a dry place.

8. Disposal

- The Staub La Cocotte is designed for long-lasting use. However, when disposing of the product, ensure the cast iron is recycled or disposed of according to local regulations. Avoid placing it in regular landfill waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm Gusseisen - Weiße Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um eine optimale Wärmeleitung und -verteilung zu gewährleisten. Ideal zum Braten, Schmoren und Servieren, diese Cocotte ist sowohl für den Herd als auch für den Ofen geeignet und überzeugt durch ihre stilvolle Ausführung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte niemals auf einer offenen Flamme, die über die Bodengröße hinausgeht.
- Lassen Sie die Cocotte niemals unbeaufsichtigt, während sie auf einer Wärmequelle steht.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, um Rissbildung des Gusseisens zu verhindern.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen beim Umgang mit heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Cocotte nur, wenn sie abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 200 mm
- Farbe: Weiße Trüffel
- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherd
- Spülmaschinengeeignet (Handwäsche empfohlen für Langlebigkeit)
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Cocotte.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen und gut abtrocknen.
3. Ölen Sie die innere Oberfläche leicht mit einem geschmacksneutralen Öl, um eine bessere Antihafwirkung zu erzielen.
4. Die Cocotte ist nun bereit zur Verwendung und muss nicht vor dem ersten Gebrauch gewürzt werden.

5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer geeigneten Wärmequelle steht.
2. Heizen Sie die Cocotte langsam auf, um Temperaturschocks zu vermeiden.
3. Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
4. Befolgen Sie Ihr Rezept und genießen Sie das Kochen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen die Cocotte abkühlen lassen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch ab.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Cocotte.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperaturwechsel und vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
- Problem: Farbe oder Lackierung verblasst.
- Lösung: Verwenden Sie die Cocotte nicht in der Spülmaschine und reinigen Sie sie vorsichtig.

8. Entsorgung

Dieser Artikel ist am Ende seiner Lebensdauer vollständig recyclebar. Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding voor de Staub La Cocotte, een hoogwaardige gietijzeren stoofpan. Deze cocotte is ontworpen voor zowel de professionele kok als de enthousiaste thuis kok. Gemaakt van duurzaam gietijzer, heeft het een elegante afwerking in witte truffel, ideaal voor zowel koken als serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een veilige, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het handvat niet heet is tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten om verbranding te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen of scherpe voorwerpen binnenin de pan om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze onderdompelt in water om te voorkomen dat de pan barst.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen wanneer deze heet is.
- Volg altijd de aanbevelingen voor temperatuur en kookmethoden om schade aan de pan te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afwerking: Wit truffel
- Diameter: 200 mm
- Kleur: Wit truffel
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 260°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja (aanbevolen handenwassen voor duurzaamheid)

4. Setup en Installatie

- Verwijder de verpakking en inspecteer de cocotte op beschadigingen.
- Voor het eerste gebruik, wassen met warm zeepsop en droog het goed af.
- Plaats de cocotte op een oppervlak dat bestand is tegen hitte.
- Zorg ervoor dat de kookbron geschikt is voor de grootte van de cocotte om optimale prestaties te garanderen.
- Volg de aanbevolen kooktemperaturen voor het beste resultaat.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte om een verscheidenheid aan gerechten te bereiden, van stoofschotels tot gebraden vlees.
- Voeg olie of vet toe aan de pan voordat je de ingrediënten toevoegt.
- Gebruik de cocotte op een lage tot gemiddelde temperatuur voor gelijkmatige verwarming.
- Let op de kooktijden en recepten voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de cocotte met warm water en gebruik een zachte spons voor reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of staalborstels.
- Droog de pan goed af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Indien nodig, kunt u een dunne laag voedselveilige olie aanbrengen om de coating te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en verwarm de pan goed voordat u het voedsel toevoegt.
- Probleem: De cocotte is vervormd.
Oplossing: Vermijd extreme temperatuurwisselingen. Laat de pan voorzichtig afkoelen.
- Probleem: Roest op de pan.
Oplossing: Schuur zachtjes met een fijn schuurmiddel en breng daarna een voedselveilige olie aan.

8. Afvoer

- De cocotte is ontworpen om jarenlang mee te gaan. Mocht u besluiten om de pan weg te doen, kies dan voor recycling waar mogelijk.
- Gietijzeren artikelen kunnen doorgaans bij de metaalrecycling worden afgevoerd.
- Raadpleeg lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukenaccessoires en -apparatuur.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Staub La Cocotte 200mm - Hierro Fundido Trufa Blanca

1. Información General

Gracias por adquirir la Staub La Cocotte de 200mm en hierro fundido color trufa blanca. Este producto es ideal para la cocción lenta y uniforme, manteniendo los sabores y nutrientes de los ingredientes. Diseñada en Francia, esta cocotte es perfecta para preparar guisos, sopas, y otros platos tradicionales.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la cocotte sobre superficies planas y estables.
- Evite el contacto directo con el fuego al usar la tapa de la cocotte.
- Las asas y el cuerpo de la cocotte pueden calentarse; use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Almacene la cocotte en un lugar seco para evitar la corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: 2.2 litros
- Uso en horno: Sí
- Uso en cocina de inducción: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda la limpieza a mano.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de la caja y verifique que no haya daños.
2. Lave la cocotte con agua caliente y jabón suave, enjuague y seque.
3. Coloque la cocotte sobre la estufa o mesa de trabajo en una superficie plana.
4. Si la va a usar en el horno, asegúrese de que tanto la tapa como el cuerpo sean aptos para la temperatura deseada.

5. Operación

- Precaliente la cocotte durante unos minutos antes de añadir los ingredientes.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla antes de cocinar.
- Cocine a fuego medio a bajo para obtener los mejores resultados.
- Asegúrese de ajustar la tapa correctamente para mantener la humedad y el sabor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave suavemente con una esponja o paño suave y agua caliente.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o esponjas de acero.
- Para mantener la calidad del hierro fundido, se recomienda aplicar una capa delgada de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se quema, reduzca el fuego y revise el tiempo de cocción.
- Si la cocotte se deforma, asegúrese de no someterla a cambios bruscos de temperatura.
- Si hay olor a quemado sin ingredientes en la cocotte, limpie profundamente y evite la acumulación de residuos.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de hierro fundido. Nunca deseche la cocotte en la basura convencional. Considere donarla si está en buen estado.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Staub La Cocotte - Cocotte O 200 mm en Fonte - Truffe Blanche

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale dans la cuisson. La cocotte en fonte est idéale pour rôtir, mijoter et cuire à feu doux, garantissant une répartition homogène de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur source de chaleur : peut être utilisée sur gaz, électrique, induction et dans le four.
- Chauffage : ne jamais surchauffer la cocotte à vide. Cela pourrait endommager le revêtement.
- Manipulation : utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- L'essentiel : ne jamais plonger la cocotte directement dans l'eau après la cuisson pour éviter des déformations.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Staub Cocotte O
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Truffe blanche
- Taille : 200 mm de diamètre
- Poids : 2,0 kg
- Capacité : 1,7 L
- Marque : Staub

4. Installation et Installation

Avant d'utiliser votre cocotte pour la première fois :

- Lavez-la à l'eau chaude et au savon doux, puis rincez soigneusement.
- Séchez-la bien avec un chiffon.
- Si nécessaire, appliquez une fine couche d'huile comestible sur l'intérieur avant la première utilisation pour améliorer l'adhésion.

5. Fonctionnement

- Avant de cuisiner, préchauffez la cocotte sur feu doux à moyen.
- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse pour éviter que les aliments ne collent.
- Une fois la température souhaitée atteinte, ajoutez vos ingrédients et couvrez avec le couvercle pour retenir l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer ; un éponge douce suffit.
- Ne pas plonger la cocotte dans l'eau pendant qu'elle est chaude ou froide pour éviter les chocs thermiques.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture accroche à l'intérieur.

Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment de graisse et d'atteindre la bonne température avant d'ajouter les aliments.

- Problème: La finition s'écaille.

Solution: Évitez les ustensiles en métal et utilisez des matériaux non abrasifs.

8. Élimination

Au terme de sa vie utile, veuillez éliminer la cocotte conformément aux réglementations locales en matière de déchets. La fonte peut être recyclée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La casseruola Staub La Cocotte è un'eccezionale casseruola in ghisa progettata per ottimizzare la cottura dei tuoi piatti preferiti. Il suo design elegante in bianco tartufo e materiali di alta qualità garantiscono durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la casseruola su piani di cottura stabili e piani ignifughi.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Non mettere la casseruola sulla fiamma diretta o sulle piastre elettriche.
- Lasciare raffreddare prima di lavare il prodotto per evitare scottature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Staub La Cocotte, Cocotte Ø 200mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Bianco Tartufo
- Dimensioni: Ø 200mm
- Capacità: 2,1 litri
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, compresi i piani a induzione
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la casseruola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Prima del primo utilizzo, sciacquare con acqua calda e un detergente delicato.
- Riscaldare lentamente la casseruola in ghisa a fuoco medio per prolungarne la vita e migliorare la resistenza.
- Non immergere la casseruola calda in acqua fredda per evitare rotture.

5. Operazione

- Utilizzare olio o burro per ungere la casseruola prima dell'uso per ottenere una cottura uniforme.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio per trattenere umidità e sapori.
- Durante la cottura, controllare la temperatura per evitare bruciature.
- Consigliamo di utilizzare utensili in silicone o legno per non danneggiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la casseruola prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone non abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un velo di olio sulla superficie per preservare la ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano crepe o scheggiature, smettere immediatamente di utilizzare il prodotto.
- Per cattivi odori, lavare con bicarbonato di sodio e acqua.
- Se la casseruola non cuoce uniformemente, verificare la fonte di calore utilizzata.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Portare la casseruola in ghisa presso un centro di raccolta specializzato per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania