

# 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: 1003437**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - 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 220mm, Cast Iron, White Truffle

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte. This high-quality cast iron cocotte is designed for both cooking and serving, providing excellent heat retention and distribution. With its elegant white truffle finish, it is perfect for both everyday cooking and special occasions.

## 2. Safety Information

- Always use oven mitts or potholders when handling the cocotte, as the handle and body may become extremely hot.
- Do not use the cocotte on an open flame or under the broiler.
- Ensure that the cocotte is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or spilling hot contents.
- When using on the stovetop, avoid prolonged use on high heat settings to prevent damage to the enamel coating.
- Keep out of reach of children, especially when in use or shortly after cooking.
- Do not immerse the hot cocotte in cold water to cool it down, as this may cause cracking.

## 3. Product Specifications

- Diameter: 220mm
- Material: Cast Iron
- Colour: White Truffle
- Compatible with: All heat sources including induction
- Oven Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from its packaging, ensuring you check for any damage or defects.
- Wash the cocotte in warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth.
- Choose a suitable location in your kitchen for cooking and storage. Ensure the surface is heat-resistant and stable.
- Preheat your stove or oven as required for your recipe before placing the cocotte on the heat source.

## 5. Operation

- Preheat the cocotte on low or medium heat before adding oil or butter.
- Add ingredients according to your recipe, ensuring not to overcrowd the cocotte.
- For optimal results, keep the lid on during cooking to retain moisture and flavors.
- Adjust the heat as necessary based on your cooking method and ingredients.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge or cloth to clean the interior and exterior surfaces.
- Avoid using steel wool or harsh scouring pads, as they can damage the enamel finish.
- For stubborn stains, soak the cocotte in soapy water for a few hours before cleaning.
- Dry the cocotte thoroughly to prevent moisture buildup.

## 7. Troubleshooting

- If food is sticking to the cocotte, ensure proper preheating and use enough oil or butter.
- If the enamel appears damaged, avoid using metal utensils that could cause scratches; consider using wooden or silicone utensils.
- In case of discoloration, it may be due to heat exposure; this does not affect performance, but can be reduced by using lower heat settings.

## 8. Disposal

- Unwanted or damaged cocottes should be disposed of in accordance with local regulations regarding materials recycling.
- Do not dispose of the cocotte in regular household waste if it can be recycled.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Staub La Cocotte, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen - Weiß-Trüffel - 220mm

## 1. Allgemeine Informationen

Das Staub La Cocotte ist ein elegantes und funktionales Kochgeschirr aus Gusseisen, das ideal für langsames, schonendes Garen ist. Dank seiner hervorragenden Wärmeleitung und -speicherung eignet sich dieses Produkt perfekt zum Schmoren, Braten und Kochen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung der Cocotte, da sie während und nach dem Kochen sehr heiß sein kann.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr vor Verwendung auf Schäden überprüft wird. Defekte Gusseisenprodukte dürfen nicht verwendet werden.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder speichern.
- Bewahren Sie das Produkt außer Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 220mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiß-Trüffel
- Eignung für Kochfelder: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofenfest bis: 250 °C
- Kapazität: 2,7 Liter
- Pflege: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor Verwendung gründlich gereinigt wird.
- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab.
- Platzieren Sie die Cocotte auf einem geeigneten Herd oder in einem Backofen.

## 5. Bedienung

- Die Cocotte kann auf allen Herdarten verwendet werden.
- Stellen Sie den Herd auf eine mittlere Temperatur ein, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Geben Sie die gewünschten Lebensmittel in die Cocotte.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab, um den Garprozess zu optimieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Spülmaschinen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Gelegentlich kann eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite aufgetragen werden, um die Oberfläche zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte haftet an Lebensmitteln.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl oder Fett zum Kochen verwendet wird und dass die Cocotte richtig vorgeheizt ist.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen.  
Lösung: Risse können durch Temperaturschocks entstehen. Vermeiden Sie extremes Abkühlen, indem Sie das heiße Kochgeschirr nicht direkt auf kalte Oberflächen stellen.
- Problem: Rostbildung.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig trocken ist und reinigen Sie sie regelmäßig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen kann recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gietijzer Wit Truffel

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm in Wit Truffel is een hoogwaardige gietijzeren kookpan, ontworpen om warmte gelijkmatig te verspreiden en optimaal te koken. Deze stijlvolle cocotte is ideaal voor zowel op het fornuis als in de oven, en biedt uitstekende mogelijkheden voor braden, koken en stoven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet onder een grill of op een direct vlammen.
- Voorkom dat de pan in aanraking komt met onregelmatige of scherpe oppervlakken om schade te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Draag altijd ovenwanten bij het hanteren van de warme pan.
- Gebruik geen metalen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen om krassen op het oppervlak te vermijden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit Truffel
- Diameter: Ø 220 mm
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten
- Gewicht: 2,5 kg
- Inclusief: Deksel

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Gebruik de cocotte op een warmtebron die past bij de diameter van de pan om een gelijkmatige verwarming te garanderen.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de pan voor ventilatie.

## 5. Gebruik

1. Verwarm de cocotte voor gebruik op een laag vuur om de warmte gelijkmatig te verdelen.
2. Voeg olie of boter toe en wacht tot deze verwarmd is.
3. Voeg ingrediënten toe en volg je gekozen recept.
4. Plaats het deksel op de cocotte tijdens het koken voor een optimale smaak en bereiding.
5. Volg altijd de aanbevolen kooktijden van je recept.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

1. Laat de cocotte afkoelen na gebruik.
2. Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen.
3. Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
4. Breng een dunne laag (voedselveilige) olie aan op het interieur van de pan om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat je voldoende vet hebt gebruikt en dat de pan goed is verwarmd voordat je de ingrediënten toevoegt.
- Pan is geweekt of verkleurd: Dit is normaal bij gietijzer. Reinig met een zachte spons en heractiveer de pan met een lichte olie toepassing.
- Rookontwikkeling: Dit kan optreden bij oververhitting. Verminder het vuur en controleer de hoeveelheid olie.

## 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor gietijzeren producten. Gietijzer is recyclebaar, dus overweeg om de cocotte in te leveren bij een recyclingcentrum.

## 9. Contact

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

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte 220mm - Hierro Fundido Trufa Blanca

## 1. Información General

La Cocotte Staub de 220 mm en color trufa blanca está diseñada para proporcionar una experiencia culinaria óptima. Fabricada en hierro fundido, es ideal para la cocción lenta y uniforme, manteniendo la humedad y potenciando los sabores de los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la cocción en estufas y hornos. No utilizar en microondas.
- Superficies calientes: La cocotte se calienta durante el uso. Utilizar siempre guantes o trapos de cocina al manipular.
- Evitar el contacto con agua fría: No colocar la cocotte caliente bajo agua fría, esto puede dañarla.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños durante y después de su uso, ya que las superficies pueden mantenerse calientes durante mucho tiempo.
- Limpieza: No utilizar limpiadores abrasivos o metálicos que puedan dañar el esmaltado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: Aproximadamente 2.5 litros
- Peso: 2.2 kg
- Apto para: Todo tipo de cocinas, incluida la inducción
- Resistencia a temperaturas: Hasta 250°C

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje.
2. Limpie la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la cocotte en la superficie de la cocina que más prefiera, asegurándose de que esté en una zona estable y plana.
4. Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada para una cocción uniforme.

## 5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego bajo para evitar cambios bruscos de temperatura.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para empezar a cocinar.
- Ajuste la temperatura según la receta.
- Cocine con la tapa puesta para maximizar la retención de humedad y sabor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiar.
- Lave con agua tibia y un esponja suave.
- Evite detergentes agresivos y limpiadores abrasivos.
- Para mantener el esmalte, se recomienda secar la cocotte inmediatamente después de lavarla.

## 7. Solución de Problemas

- No se calienta uniformemente: Asegúrese de que el fuego esté distribuido de manera uniforme y no utilice una fuente de calor demasiado alta.
- Alimentos pegajosos: Utilice suficiente aceite o líquido al cocinar.
- Esmalte dañado: Evite el uso de utensilios metálicos y abrasivos.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No deseche el producto en la basura común. Consulte con su punto de reciclaje local para obtener información sobre la correcta disposición de productos de hierro fundido.

## 9. Contacto

Para más información, por favor contacte con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de Staub La Cocotte Ø 220mm en Fonte - Truffe Blanche

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Cocotte Staub en fonte de 220 mm. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale en préservant les saveurs et l'humidité des aliments. Sa finition en truffe blanche ajoute une touche d'élégance à votre cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation de la Cocotte: Ne pas utiliser la cocotte à vide ou sur une chaleur excessive pour éviter la déformation.
- Température: La cocotte peut être utilisée au four jusqu'à 260°C.
- Manipulation: Utiliser des maniques ou des gants de protection lors de la manipulation, car les poignées peuvent chauffer.
- Nettoyage: Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir avant nettoyage.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants lors de l'utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte émaillée
- Diamètre: 220 mm
- Poids: 3,3 kg
- Couleur: Truffe blanche
- Couvercle: Oui, en fonte avec un design hermétique
- Compatibilité: Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une surface stable sur votre plaque de cuisson ou dans votre four.
4. Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné sur la cocotte.
5. Préchauffez si nécessaire avant d'ajouter les ingrédients.

## 5. Fonctionnement

Utilisez-le pour rôtir, braiser ou préparer des plats mijotés. La conception en fonte permet une répartition uniforme de la chaleur. Pour des recettes spécifiques, suivez les instructions de votre livre de cuisine préféré.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la cocotte à la main sans utiliser d'abrasifs.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Stockez la cocotte dans un endroit sec. Évitez de placer des objets lourds à l'intérieur pour prévenir les éraflures.

## 7. Dépannage

- Problème: La cocotte rouille.  
Solution: S'assurer qu'elle est bien séchée après le nettoyage.
- Problème: Les aliments collent.  
Solution: Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients ou utilisez un peu d'huile.

## 8. Élimination

La Cocotte Staub en fonte est recyclable. En cas de mise au rebut, vérifiez les réglementations locales en matière de recyclage des métaux.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Ø 220mm in Ghisa - Tartufo Bianco

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una pentola in ghisa di alta qualità progettata per la cottura lenta di piatti saporiti. La sua eleganza e le prestazioni di cottura ottimali la rendono un perfetto compagno in cucina. La cocotte è ideale per stufati, arrostiti e piatti a base di carne e verdure.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la cocotte su piani di cottura appropriati e su fonti di calore controllabili.
- Non lasciare mai la cocotte incustodita durante l'uso.
- La superficie della cocotte diventa molto calda durante l'uso; utilizzare sempre guanti da forno per maneggiarla.
- Evitare l'uso di utensili metallici sulla superficie smaltata per prevenire graffi.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda, per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e dopo la cottura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Tartufo Bianco
- Diametro: 220 mm
- Capacità: 2.5 L
- Peso: 2.6 kg
- Rivestimento interno: Smalto nero
- Adatta per: Forno, piani di cottura a gas, elettrici e a induzione

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere con cura la cocotte dalla confezione.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia piana e stabile.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura compatibile.
- Assicurarsi che la fonte di calore sia impostata correttamente prima di iniziare la cottura.

## 5. Operazione

- Prima dell'uso, riscaldare leggermente l'olio o il burro nella cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire la cocotte con il coperchio e regolare il calore tenendo conto delle esigenze di cottura.
- Per piatti in umido, mantenere una temperatura bassa e costante.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato; utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Non utilizzare il lavastoviglie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non cuoce uniformemente, controllare che il piano di cottura sia livellato e funzionante.
- Se l'esterno presenta macchie, provare a pulire con una miscela di bicarbonato di sodio e acqua.
- In caso di odori persistenti, disinfettare con acqua e aceto bianco.

## 8. Smaltimento

- Smaltire secondo la normativa locale sui rifiuti; la ghisa è riciclabile.
- Non gettare nel rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania