

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: 1003439

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte, Cocotte Ø 240mm, Cast Iron, White Truffle

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte, a premium cast iron cooking pot designed for exceptional heat retention and even heat distribution. This versatile cocotte is perfect for slow cooking, roasting, and baking. It features a beautiful white truffle finish that will complement any kitchen décor.

2. Safety Information

- Usage: Always use the cocotte according to the intended purpose. It is designed for oven and stovetop use.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during use. Always use oven mitts to handle.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges and corners while cleaning.
- Avoid Temperature Shock: Do not expose the cocotte to extreme temperature changes, such as placing a cold pot on a hot surface. This may lead to cracks.
- Children: Keep the product out of reach of children during and after use until it has cooled down to avoid burns.
- Proper Ventilation: Ensure adequate ventilation when cooking to avoid smoke buildup.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Diameter: 240mm
- Height: 120mm
- Weight: 4.5 kg
- Capacity: 3.5 L
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Stovetop Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any damage while unpacking.
2. Initial Cleaning: Hand wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry completely.
3. Placement: Place the cocotte on a flat, stable surface or stovetop. Ensure the cooking area is clear of any flammable materials.
4. Oven Use: If using in the oven, preheat the oven to the appropriate temperature. Place the cocotte on the middle rack for even heat distribution.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte on low to medium heat for a few minutes before adding ingredients.
2. Cooking: Add your ingredients (without overcrowding) and secure the lid. Stir occasionally for even cooking.
3. Oven Cooking: For baking or slow roasting, place the cocotte in the preheated oven. Follow your recipe guidelines for timing.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow to Cool: Always allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand Washing: Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid using steel wool or harsh scouring pads.
- Dry Properly: Ensure the cocotte is thoroughly dried to prevent rust.
- Seasoning: To maintain the non-stick properties, apply a thin layer of vegetable oil after cleaning.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure you preheat the pot adequately and use enough oil or fat when cooking.
- Cracking: Avoid sudden temperature changes. If cracking occurs, discontinue use and contact customer support.
- Discoloration: Over time, cast iron may darken or change color. This is normal and will not affect performance.

8. Disposal

When the cocotte has reached the end of its life, check local regulations for the disposal of cast iron cookware. Recycle where possible and do not throw it in regular waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen Weißrüssel

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen verbindet traditionelles Design mit moderner Funktionalität. Die Cocotte eignet sich perfekt zum Braten, Schmoren und Servieren von köstlichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie die Cocotte nicht auf einem offenen Feuer oder unter einem Grill, wenn nicht ausdrücklich dafür geeignet.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Gesundheit: Verwenden Sie keinen metallischen Geschirr oder Utensilien, die die Beschichtung beschädigen könnten.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weißrüssel
- Durchmesser: 240 mm
- Kapazität: 3,5 Liter
- Höhe: 12,5 cm
- Gewicht: 3,6 kg
- Herdarten: Gas, Elektro, Keramik, Induktion, Ofen
- Sicherheitszertifizierung: EN 13732

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen: Prüfen Sie auf Risse oder Beschädigungen. Bei Mängeln wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
3. Reinigung vor Gebrauch: Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.
4. Vorbereitung für den Einsatz: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird. Platzieren Sie sie auf dem passenden Kochfeld.

5. Betrieb

- Kochen: Geben Sie Öl oder Butter in die Cocotte und erhitzen Sie es vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln.
- Temperatur: Die Cocotte eignet sich für hohe Temperaturen. Achten Sie darauf, die Hitze richtig zu regulieren.
- Abdecken: Verwenden Sie den passenden Deckel während des Kochens, um die Feuchtigkeit und den Geschmack zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser mit einem sanften Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülnern und aggressiven Chemikalien.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden. Ölen Sie die Innenseite leicht, um die Beschichtung zu schützen.

7. Fehlersuche

- Die Cocotte rostet: Stellen Sie sicher, dass sie nach der Reinigung gut getrocknet und geölt ist.
- Uneinheitliche Wärmeverteilung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf der richtigen Herdplatte platziert ist und die Hitze gleichmäßig reguliert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Bitte achten Sie darauf, die Umwelt zu schützen und sich an die gesetzlichen Bestimmungen zu halten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 240mm Gietijzer Wit Truffel

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een premium gietijzeren kookpot, perfect voor het bereiden van een breed scala aan gerechten. Het bijzondere ontwerp en de hoogwaardige materialen zorgen voor optimale warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete pot, gebruik altijd ovenwanten.
- Vermijd het dragen van losse kleding tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pot niet onbeheerd achter op een heet fornuis.
- Zorg ervoor dat de pot niet in contact komt met water of andere vloeistoffen terwijl deze op een heet oppervlak staat om spatten en brandwonden te voorkomen.
- Bewaar de pot buiten bereik van kinderen.
- Gebruik geen metalen keukengerei dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Wit Truffel
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Gewicht: 4,3 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte en alle accessoires uit de verpakking.
2. Controleer de pot op eventuele beschadigingen. Bij schade, neem contact op met de klantenservice.
3. Plaats de cocotte op een geschikte kookplaat of in de oven.
4. Zorg ervoor dat de pot goed is gedroogd voordat u deze op een warmtebron plaatst.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte voor stoven, bakken, braden en het bereiden van soepen.
- Voeg ingrediënten toe volgens uw recept.
- Zet de temperatuur op een gemiddeld niveau om de beste resultaten te behalen.
- Dek de pot af met het deksel om de smaken en sappen vast te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voor schoonmaak.
- Was met warm water en een zachte spons; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pot grondig om roestvorming te voorkomen.
- Voor een lange levensduur, smeer de binnenkant licht in met olie voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de bodem blijft kleven, probeer dan de temperatuur te verlagen.
- Bij onevenwichtig koken, controleer of de pot goed op de warmtebron staat.
- Voor krassen op de coating, gebruik geen metalen keukengerei.

8. Afvalverwijdering

Gooi het product op de juiste manier weg volgens de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - Trufa Blanca (240 mm)

1. Información General

La Cocotte Staub es un producto de alta calidad diseñado para la cocción de una variedad de alimentos. Fabricado en hierro fundido, este utensilio de cocina es ideal para preparaciones lentas, guisos, asados y más. Su diseño elegante y duradero lo convierte en una pieza central perfecta para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilizar para ningún otro propósito.
- Calor excesivo: Evitar el uso en fuentes de calor demasiado altas que puedan dañar el revestimiento.
- Manipulación: Utilizar guantes de cocina para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- Superficie de trabajo: Coloque la cocotte sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Almacenaje: Mantenga fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 240 mm de diámetro
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: Ideal para 4-6 porciones
- Apto para: Todos los tipos de fuentes de calor, incluidas las de inducción
- Opciones de limpieza: Apto para lavavajillas, pero se recomienda la limpieza a mano para prolongar la vida útil.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire la cocotte de su embalaje y elimine cualquier etiqueta o adhesivo.
2. Inspeccionar: Verifique que no haya daños visibles en el producto.
3. Preparar la fuente de calor: Coloque la cocotte sobre una fuente de calor adecuada, asegurándose de que esté centrada.
4. Primera utilización: Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave y séquela completamente antes de su primer uso.

5. Operación

1. Calentar: Precaliente la cocotte a fuego bajo antes de agregar aceite o ingredientes.
2. Cocción: Siga la receta deseada. Para una mejor cocción, cubra la cocotte con su tapa.
3. Controlar la temperatura: Reducir la temperatura según sea necesario para evitar un cocine excesivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza tras uso: Deje enfriar antes de lavarla. Lave con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.
- Mantenimiento: Aplicar una ligera capa de aceite en la superficie para mantener la calidad del hierro fundido.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Si los alimentos se pegan, asegúrese de que la cocotte esté bien caliente antes de añadir los ingredientes.
- Desgaste del revestimiento: Si nota desgaste, limpiar y aplicar aceite como se indica en la sección de mantenimiento.
- Ruidos inusuales: Si escucha ruidos al usar, verifique que la tapa esté bien colocada y que la cocotte esté en una superficie nivelada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche en un contenedor doméstico. Investigue las opciones locales de reciclaje para hierro fundido.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Cocotte Staub Ø 240 mm en Fonte - Truffe Blanche

1. Informations Générales

La cocotte Staub Ø 240 mm en fonte est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour une cuisson uniforme et savoureuse. Elle est idéale pour mijoter, braiser et cuire au four. Sa surface émaillée facilite l'entretien et le nettoyage.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu: Ce produit est destiné à la cuisson sur toutes les sources de chaleur, y compris induction, gaz et électrique.
- Précautions d'utilisation:
 - Ne jamais laisser la cocotte sur une flamme nue sans liquide.
 - Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de l'ustensile chaud.
 - Éviter les chocs thermiques en ne plongeant pas immédiatement la cocotte chaude dans l'eau froide.
 - Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour remuer les aliments dans la cocotte afin d'éviter de rayer le revêtement.

3. Vue d'ensemble du Produit et Caractéristiques Techniques

- Matériau: Fonte
- Diamètre: 240 mm
- Couleur: Truffe Blanche
- Capacité: 3,2 L
- Poids: 3,7 kg
- Compatible avec les sources de chaleur: Induction, gaz, électrique, vitrocéramique, four
- Référence: 1003439

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée en veillant à ce qu'elle soit centrée pour éviter les dégâts.
4. Si vous utilisez la cocotte pour la première fois, il est recommandé de la préchauffer à feu doux pendant quelques minutes avant d'ajouter des ingrédients.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les aliments.
- Pour une cuisson optimale, couvrez la cocotte avec son couvercle pendant la cuisson pour retenir l'humidité.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface émaillée.
- Pour éviter la rouille, séchez soigneusement la cocotte après le lavage.

7. Dépannage

- Problème: La cocotte ne chauffe pas uniformément.
 - Solution: Assurez-vous que la cocotte est de taille appropriée pour la source de chaleur utilisée.
- Problème: Les aliments collent à la surface.
 - Solution: Préchauffez la cocotte correctement et utilisez suffisamment de liquide lors de la cuisson.

8. Élimination

Conformément aux réglementations en matière d'environnement, ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler en tant que métal ou le déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter à:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Staub La Cocotte - Cocotte Ø 240mm in Ghisa, Colore Tartufo Bianco. Questo prodotto è progettato per durare e per offrire risultati culinari eccezionali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace del prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

La sicurezza è la nostra priorità. Si prega di seguire le seguenti informazioni di sicurezza:

1. Il prodotto è resistente al calore fino a 250°C. Non esporre a fonti di calore diretto non controllato.
2. Utilizzare sempre utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
3. Non utilizzare il prodotto in forno a microonde.
4. Non immergere la cocotte calda in acqua fredda.
5. Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
6. Se si notano segni di danno o usura, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Staub La Cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, che offre una distribuzione uniforme del calore e una cottura eccezionale.

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 240mm
- Colore: Tartufo Bianco
- Capacità: 2.5L
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Compatibile con i piani di cottura a gas, elettrici e vetroceramici.

Installazione e Configurazione

Prima di utilizzare la cocotte, assicurarsi che sia completamente pulita. Rimuovere eventuali etichette e lavare con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente.

1. Posizionare la cocotte su un piano di cottura adatto.
2. Utilizzare un fornello della stessa grandezza o più grande per una cottura ottimale.
3. Non utilizzare la cocotte su fiamme libere.

Operazione

Per ottenere i migliori risultati di cottura:

1. Riscaldare lentamente la cocotte a fuoco medio.
2. Aggiungere olio o burro se necessario prima di aggiungere gli ingredienti.
3. Seguire le ricette consigliate per un utilizzo ottimale.

Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, pulire la cocotte con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi. Può essere lavata in lavastoviglie. Asciugare completamente prima di riporre.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi, controllare quanto segue:

- La cocotte si attacca? Assicurarsi che sia ben riscaldata e utilizzare quantità sufficienti di grasso.
- Ci sono crepe visibili sulla superficie? Contattare il servizio clienti.

Disposizione

Il prodotto è interamente riciclabile. Pertanto, si prega di smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio al termine della sua vita utile.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania