

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: 1003441

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - 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 260mm - Cast Iron - White Truffle

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium quality cast iron cooking pot designed for exceptional heat retention and even cooking. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, this cocotte features a stunning white truffle finish that enhances your kitchen aesthetic. Suitable for all heat sources, including induction, and safe for oven use.

2. Safety Information

- General Safety: Use the product only for its intended purpose. Avoid any unauthorized modifications.
- Heat Safety: Handle the cocotte with caution; the handles and body can become extremely hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils on the cooking surface to prevent scratching. Use silicone, wooden, or heat-resistant tools.
- Fire Safety: Never leave the cocotte unattended while cooking. Always ensure the pot is stable on the cooking surface to prevent tipping.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children. Always supervise if children are present in the kitchen.
- Cleaning Safety: Allow the cocotte to cool before cleaning to prevent burns or thermal shock.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Diameter: 260mm
- Height: 150mm
- Weight: 3.3 kg
- Capacity: 3.5 liters
- Compatibility: Suitable for all heat sources including induction and oven use up to 250°C.
- Care Instructions: Hand wash recommended; dishwasher safe but not advised for long-term use.

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging, ensuring not to scratch the surface. Inspect for any damages or defects.
- Initial Cleaning: Wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Placement: Place the cocotte on a stable cooking surface. Ensure the size of the burner matches the diameter of the cocotte for optimal heating.

5. Operation

1. Preheat the cocotte on a stovetop or in the oven as needed.
2. Add your ingredients, ensuring not to overfill to allow for even cooking.
3. Cover with lid to retain moisture and heat.
4. Adjust heat settings as required during cooking.
5. Once cooking is complete, allow the cocotte to cool slightly before removing.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Clean with a soft sponge or cloth. For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Avoid metal scouring pads that can scratch.
- Dry immediately after washing to prevent rust.
- Store in a dry place with the lid off to allow airflow.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Preheat the cocotte adequately and use sufficient oil to reduce sticking.
- Uneven Cooking: Ensure an appropriate size burner or heat source is used. Consider adjusting cooking times based on ingredient temperature.
- Cracks or Chips: Check for accidental impact. Discontinue use if structural integrity is compromised.

8. Disposal

When the Staub La Cocotte reaches the end of its life:

- Recycle any metal components where possible.
- Dispose of in accordance with local waste disposal regulations.
- Check with local authorities for specific recycling facilities for cast iron products.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte 260mm Gusseisen Weiß-Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Verwendung von Staub La Cocotte, einem hochwertigen Gusseisen-Kochtopf, der entworfen wurde, um die besten Kochresultate zu erzielen. Dieser Kochtopf ist ideal für das Schmoren, Braten und Kochen von verschiedenen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Berühren Sie den potenziellen heißen Deckel und die Griffe während und nach der Benutzung nicht mit bloßen Händen.
- Lassen Sie den Kochtopf niemals unbeaufsichtigt während des Kochens.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Töpfen immer geeignete ofenfeste Handschuhe.
- Achten Sie darauf, dass der Kochtopf nicht von Kindern oder ungeschulten Benutzern ohne Aufsicht verwendet wird.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte
- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiß-Trüffel
- Betriebstemperatur: Bis zu 260 Grad Celsius
- Kompatibel mit: Gas, Elektro, Induktion und Backofen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte mit einem weichen Tuch ab.
- Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
- Der Kochtopf ist sofort nach der Reinigung einsatzbereit. Die Verwendung von Öl oder Fett wird empfohlen, um ein Anhaften zu verhindern.

5. Betrieb

- Vorheizen: Erwärmen Sie die Cocotte langsam auf mittlerer Hitze.
- Fügen Sie Lebensmittel hinzu und decken Sie den Kochtopf ab, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
- Beachten Sie die Garzeiten Ihrer Gerichte, um beste Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach dem Waschen.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel halten sich am Boden fest.
Lösung: Erhöhen Sie die Verwendung von Öl oder Fett und senken Sie die Hitze.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt war. Bei Rissen wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Bei endgültiger Entsorgung der Cocotte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für Metallprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte O 260mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte O 260mm. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor het bereiden van heerlijke gerechten, waarbij de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en de smaken optimaal worden behouden. De witte truffelkleur voegt een stijlvol element toe aan uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet op een te hoge temperatuur om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd splashes van vet of olie tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de cocotte altijd goed op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze aanraakt of reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete cocotte.
- Houd uit de buurt van kinderen; het product kan heet worden en gevaarlijk zijn.

3. Product specificaties

Model: Staub La Cocotte

Afmeting: Ø 260 mm

Materiaal: Gietijzer

Kleur: Witte truffel

Inhoud: 3,5 liter

Geschikt voor: alle warmtebronnen, inclusief inductie

Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat of oven waarop u de cocotte plaatst schoon is en goed functioneert.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Deze cocotte is klaar voor gebruik; er is geen verdere installatie vereist.

5. Bediening

Het gebruik van de Staub La Cocotte is eenvoudig. Volg deze stappen:

1. Verwarm de cocotte op een laag tot gemiddeld vuur vóór gebruik.
2. Voeg uw ingrediënten toe en volg uw geselecteerde recept.
3. Sluit de cocotte af met het deksel voor het beste resultaat.
4. Gebruik regelmatig een houten of siliconen lepel om de inhoud om te roeren; vermijd metalen keukengerei om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Voor aanvulling van de natuurlijke anti-aanbaklaag, kunt u af en toe een dunne laag plantaardige olie aanbrengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de bodem van de cocotte.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet bij het koken.
- Probleem: De cocotte is verkleurd.
Oplossing: Dit is normaal bij gietijzeren producten. Gebruik milde schoonmaakmiddelen om de kleur te herstellen.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van duurzame materialen en kan bij het levens einde worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Staub La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cocotte Staub - 260mm

1. Información General

La Cocotte Staub de 260 mm es un utensilio de cocina de hierro fundido, ideal para la cocción lenta, la preparación de guisos y la cocción en horno. Este producto combina un diseño elegante con una excelente eficiencia térmica, lo que lo convierte en una herramienta esencial para chefs tanto profesionales como aficionados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para la cocción de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Evite quemaduras: Las superficies de la cocotte se calientan durante el uso. Use siempre guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Manejo cuidadoso: No deje la cocotte al alcance de los niños. Siempre mantenga el producto en una superficie estable durante su uso.
- Superficies de cocción: Evite usar utensilios de metal que puedan rayar la superficie de cocción. Se recomiendan utensilios de madera o silicona.
- Mantenimiento: Para evitar la corrosión y mantener la eficacia del hierro fundido, siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: Aprox. 3.5 litros
- Compatibilidad: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Resistente al horno: Hasta 260°C
- Revestimiento: Esmalte mate para una mejor retención de calor y distribución uniforme.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Limpie la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de la primera utilización.
3. Coloque la cocotte en una fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica, inducción o en horno).
4. Comience a calentar a fuego medio-bajo para permitir una distribución uniforme del calor.

5. Operación

- Añada una cantidad adecuada de aceite o grasa antes de colocar los ingredientes.
- Cocine a temperaturas bajas a medias para preservar los sabores y la humedad.
- Para usar en horno, cubra la cocotte con su tapa y colóquela en el horno precalentado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla para evitar deformaciones.
- Lávela a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite detergentes agresivos.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la oxidación.
- Para mantener el revestimiento, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Resolución de Problemas

- La cocotte se ha oxidado: Limpie la superficie con un poco de papel de lija y aplique una capa ligera de aceite.
- La comida se pega: Aumento de la cantidad de grasa utilizada o ajuste las temperaturas de cocción.
- Desperfectos visibles: Comuníquese con el servicio al cliente para más asistencia.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocotte, por favor recíclela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de metal. No la deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas adicionales, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte Staub

Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Cocotte Staub. Ce produit est conçu pour améliorer vos expériences culinaires avec des performances de cuisson exceptionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre cocotte.

Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la cocotte.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.
- Manipulez la cocotte avec précaution car elle devient très chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants résistants à la chaleur.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques pour prévenir les rayures sur l'email.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Ne l'utilisez pas au four à micro-ondes.
- Tenir hors de portée des enfants.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Truffe blanche
- Capacité : 4,2 L
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Lavage : Lavable au lave-vaisselle (recommandé à la main pour une meilleure longévité)

Configuration et Installation

1. Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
2. Séchez complètement la cocotte.
3. Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four selon votre recette, assurez-vous que la surface de cuisson est stable.
4. Si dicté par votre recette, préchauffez la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.

Utilisation

- Utilisez la cocotte pour mijoter, rôtir, ou cuire vos plats préférés.
- Ne remplissez pas la cocotte à plus de 2/3 de sa capacité pour permettre à la chaleur de circuler.
- Pour une cuisson optimale, utilisez un feu modéré et n'augmentez pas excessivement la chaleur.

Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Séchez bien avant de ranger.
- Pour préserver l'email, appliquez de l'huile sur la surface après chaque nettoyage.

Dépannage

- Si des aliments collent, assurez-vous que la cocotte est suffisamment chauffée avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement, puis rincez.
- Si vous remarquez des éclats d'email, n'utilisez pas la cocotte jusqu'à ce qu'elle soit inspectée.

Élimination

- La cocotte Staub est recyclable. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.

Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm in Ghisa - Bianco Tartufo

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Staub La Cocotte Cocotte in Ghisa. Questo prodotto è progettato per garantire una cottura uniforme e saporita dei vostri piatti preferiti, unendo la tradizione alla modernità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Prolungato: Non esporre la cocotte a temperature estremamente alte per periodi prolungati.
- Manipolazione: Utilizzare sempre guanti da cucina quando si maneggiano oggetti caldi.
- Pulizia: Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che potrebbero danneggiare la finitura.
- Mantenimento: Ispezionare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danneggiamento.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Bianco Tartufo
- Diametro: 260mm
- Capacità: 3.5 litri
- Temperatura Massima: 250°C
- Compatibilità: Adatta per uso su tutti i tipi di piano cottura, inclusi induuttivi.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
- Per l'uso su piano cottura a induzione, assistere il posizionamento sulla zona di cottura fino a sentire un clic.
- Assicurarsi che la cocotte sia asciutta prima di utilizzarla per la cottura.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio-basso prima di aggiungere gli ingredienti.
- Seguire le istruzioni della ricetta per la temperatura e il tempo di cottura.
- Per una migliore convezione del calore, evitare di riempire eccessivamente la cocotte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e sapone usando una spugna morbida.
- Per mantenere la finitura, asciugare bene e applicare un sottile strato di olio vegetale prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo attaccato al fondo.
Soluzione: Utilizzare meno olio o grasso in futuro e assicurarsi che la temperatura sia adeguata.
- Problema: Resistenza alla ruggine.
Soluzione: Assicurarsi che la cocotte sia ben asciutta dopo la pulizia.

8. Smaltimento

- Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici.
- Riciclare secondo le normative locali per i materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci ai seguenti recapiti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania