

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: 1003443

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - 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 280mm Cast Iron White Truffle

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm in White Truffle is a premium cast iron cookware designed for slow-cooking, braising, and roasting. Renowned for its heat retention and distribution, this durable product is ideal for both stovetop and oven use.

2. Safety Information

- General Safety: Handle with care, as the pot and lid can become extremely hot during cooking. Use oven mitts or pot holders.
- Burn Hazard: Always use appropriate tools when handling the cocotte at high temperatures to avoid burns.
- Stability: Use on flat, stable surfaces to prevent tipping or accidental spills.
- Child Safety: Keep out of reach of children during use to prevent accidents.
- Dishwasher Use: While this product is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain quality.
- Avoid Thermal Shock: Do not place hot cookware directly into cold water or leave it on a cold surface to prevent cracking.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280 mm
- Color: White Truffle
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Manufacturer's Warranty: 30 years

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water before first use and rinse thoroughly.
3. Pre-Conditioning (optional): For enhanced non-stick properties, apply a thin layer of vegetable oil to the interior surface and heat in the oven at 200°C (392°F) for 30 minutes, then let cool.
4. Placement: Position the cocotte on a compatible stovetop burner or in the oven.

5. Operation

- Stovetop Use: Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients to prevent sticking.
- Oven Use: Preheat the oven according to your recipe and place the cocotte inside with the lid on for even cooking.
- Cooking Tips: Use wooden or silicone utensils to preserve the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid steel wool or harsh abrasive cleaners.
- Dry thoroughly after washing.
- For discoloration, use a mixture of baking soda and water, apply gently, and rinse.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper heating and enough oil or liquid is used when cooking. Adjust heat settings as necessary.
- Rust Formation: This may occur if not dried properly after washing. Clean and dry thoroughly.
- Chipping of Enamel: Avoid using metal utensils, and do not stack with heavy objects to prevent impact.

8. Disposal

In accordance with local regulations, dispose of the product in an environmentally responsible manner. Contact your local waste management facility for guidance on disposal or recycling of cast iron cookware.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm aus Gusseisen - Weiße Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte ø 280mm aus Gusseisen in Weißer Trüffel. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für langsames Kochen, Schmoren und Braten und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommt, wenn sie heiß ist, um Rissbildung zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist für den Ofen und alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochutensilien: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Emailleoberfläche zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, während sie heiß ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiße Trüffel
- Durchmesser: 280 mm
- Kapazität: 4,2 Liter
- Gewicht: 4.5 kg
- Boden: Kompatibel mit allen Herden inklusive Induktion
- Ofenfest: Ja, bis 260 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf Ihrem Herd oder im Ofen zur Nutzung.
4. Sie können die Cocotte direkt vom Herd auf den Tisch bringen, ideal für Servieren und Präsentation.

5. Betrieb

1. Heizen Sie den Herd gemäß dem Rezept vor, bevor Sie die Cocotte verwenden.
2. Verwenden Sie einen Spritzer Öl oder Butter, um das Anhaften des Essens zu verhindern.
3. Stellen Sie die Temperatur je nach Rezept ein und beachten Sie die Kochzeiten für beste Ergebnisse.
4. Verwenden Sie beim Kochen den Deckel, um die Feuchtigkeit zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen Schwamm, um die Cocotte zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Um die Lebensdauer zu verlängern, ölen Sie die Innenseite leicht nach dem Säubern.

7. Fehlersuche

- Rissbildung: Risse können durch Temperaturwechsel entstehen. Verwenden Sie die Cocotte niemals in einem kalten Zustand auf einem heißen Herd.
- Essen bleibt kleben: Dies kann durch unzureichendes Einfetten oder zu hohe Temperaturen verursacht werden. Achten Sie darauf, die Cocotte richtig vorzubereiten.
- Ungewöhnliche Gerüche: Diese können von Essensresten stammen. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gründlich gereinigt wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den lokalen gesetzlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist recycelbar und sollte als solches behandelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an uns:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - Ø 280mm

1. Algemene informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpan ontworpen voor het bereiden van heerlijke stoofschotels, soepen en meer. Het elegante ontwerp en de uitstekende warmteverdeling maken het onmisbaar in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de cocotte gebruikt.
- Gebruik de cocotte alleen op een geschikt kookoppervlak en vermijd direct contact met vuur.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral na gebruik.
- Zorg ervoor dat de pan afkoelt voordat u deze reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer regelmatig op schade. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Type: Gietijzeren Cocotte
- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Witte truffel
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Capaciteit: 4,5 liter
- Gewicht: Ca. 6,0 kg
- Voltage: Niet van toepassing (geen elektrische componenten)
- Vermogen: Niet van toepassing
- Afmetingen verpakking: 320 x 320 x 160 mm

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de cocotte voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer het product op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de cocotte op een vlak en stabiel kookoppervlak.
4. Voor een optimale werking, verwarm de pan langzaam voordat u voedsel toevoegt.
5. Volg de gebruiksinstructies voor het koken zoals beschreven in de operationele sectie.

5. Werking

1. Plaats de cocotte op een geschikte warmtebron.
2. Voeg een gewenste hoeveelheid olie of boter toe en verwarm deze op een laag tot gemiddeld vuur.
3. Voeg uw ingrediënten toe zodra de olie of boter goed verhit is.
4. Sluit de deksel goed af om de smaken en de warmte te behouden.
5. Laat het gerecht koken volgens het recept.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Reinig de binnenkant met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige resten kan een mild afwasmiddel worden gebruikt.
- Droog de pan grondig af met een doek of laat aan de lucht drogen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenzijde om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is en voldoende vet bevat voordat u voedsel toevoegt.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
Oplossing: Gebruik de cocotte op een geschikt kookoppervlak. Vermijd te hoge temperaturen.
- Probleem: De pan lekt.
Oplossing: Controleer of de deksel goed sluit en inspecteer op eventuele beschadigingen.

8. Afvalverwerking

Verwijder de pan volgens lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van metalen. Gietijzeren producten zijn recyclebaar. Neem contact op met uw lokale autoriteit voor meer informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub 280mm Hierro Fundido White Truffle

1. Información General

La Cocotte Staub de 280 mm está diseñada para cocinar todo tipo de alimentos, proporcionando un calor uniforme y una retención excepcional de la humedad. Este producto es adecuado para su uso en el horno, así como a fuego directo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice exclusivamente la cocotte para la cocción de alimentos.
- Superficies Calientes: Las asas y la tapa pueden calentarse durante el uso. Maneje con guantes de cocina.
- No Uso Incorrecto: No use la cocotte para cocinar a temperaturas que excedan las especificaciones recomendadas.
- Limpieza: Asegúrese de que el producto esté completamente enfriado antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Daño: No utilice si hay daños visibles en la superficie o en las asas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cocotte Staub
- Diámetro: 280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: White Truffle
- Capacidad: Aproximadamente 4.5 litros
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de cocinas, incluido inducción
- Temperatura máx. de uso: 250°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los materiales de embalaje de la cocotte.
2. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seca completamente con un paño suave.
4. Para optimizar el rendimiento en el horno, premecha la cocotte a temperatura baja antes de agregar los ingredientes.

5. Operación

1. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno.
2. Añada los ingredientes deseados.
3. Ajuste la temperatura según la receta.
4. Cocine durante el tiempo indicado en la receta.
5. Retire cuidadosamente usando guantes de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar la superficie.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite de cocina antes de almacenar para preservarla.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte pierde calor rápidamente.
Solución: Asegúrese de que está utilizando la temperatura correcta y que la tapa tiene un buen sellado.
- Problema: Alimentos pegados en la superficie.
Solución: Deje que enfríe antes de intentar lavar y use agua caliente para ayudar a desprender los restos.

8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, por favor, recicle el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No lo deseche con residuos comunes.

9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor, contacte a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Cocotte en Fonte Staub Ø 280 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub. Ce produit est conçu pour garantir une cuisson de qualité supérieure et est fabriqué selon les normes les plus strictes de sécurité et de performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Ne pas utiliser la cocotte pour des fins autres que la cuisson.
- Chaleur : Évitez les chocs thermiques. Ne pas placer la cocotte chaude dans l'eau froide, ni sur une surface froide.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer la surface émaillée.
- Électroménager : Ne pas utiliser avec des appareils à induction ou sur des plaques à gaz sans être vigilant.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : Cocotte en Fonte Staub
- Diamètre : Ø 280 mm
- Matériau : Fonte avec finition émaillée
- Couleur : Truffe blanche
- Poids : 4,5 kg
- Capacité : 3,5 L
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction.

4. Configuration et Installation

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Lavez la cocotte avec de l'eau chaude et du savon doux.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Placez la cocotte sur la plaque de cuisson de votre choix.
5. Évitez d'utiliser des sources de chaleur directes comme un feu ouvert.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen.
2. Ajoutez l'huile ou la matière grasse de votre choix.
3. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
4. Couvrez la cocotte avec son couvercle lorsque cela est nécessaire pour une cuisson uniforme.
5. Ajustez la chaleur selon les recommandations de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux; évitez les éponges abrasives.
- Pour les taches tenaces, faites tremper la cocotte dans l'eau chaude.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte.
- Solution : Assurez-vous de bien préchauffer la cocotte et d'utiliser suffisamment de matière grasse.
- Problème : La cocotte ne chauffe pas uniformément.
- Solution : Vérifiez l'adéquation de la taille de la cocotte pour votre plaque de cuisson.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. Pour vous débarrasser de la cocotte, reportez-vous aux réglementations locales en matière de déchets. Renseignez-vous sur les installations de recyclage pour les produits en fonte.

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: Staub La Cocotte 280mm in Ghisa - Truffle Bianco

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è un'eccezionale pentola in ghisa progettata per cucinare al meglio i tuoi piatti preferiti. Con un design elegante e funzionale, è perfetta per la cottura in forno e sul piano cottura. La finitura in Truffle Bianco offre una notevole estetica e una resistenza duratura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli adatti e stabili.
- Non posizionare la cocotte su una fiamma aperta se non specificato dal produttore.
- Non toccare la pentola calda senza guanti resistenti al calore.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie smaltata per evitare graffi.
- Assicurarsi che il manico sia sempre asciutto per prevenire scivolamenti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: Truffle Bianco
- Tipo di cottura: Compatibile con il forno e con tutte le fonti di calore
- Finitura: Smaltata
- Design: Interno con una speciale texture per una migliore distribuzione del calore

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi risciacquare bene.
3. Asciugare completamente e ungerla leggermente con olio resistente al calore.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile prima dell'uso.

5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Per cottura lenta, utilizzare il coperchio per trattenere l'umidità.
- È possibile utilizzare la cocotte per brasare, stufare e cuocere al forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare bene subito dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte perde calore rapidamente: Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato durante la cottura.
- Difficoltà nella pulizia: Lasciare in ammollo per un breve periodo e pulire con una spugna non abrasiva.
- Ruggine apparente: Applicare olio e asciugare correttamente dopo ogni utilizzo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non gettare la cocotte nell'immondizia normale. Considerare il riciclo o la donazione se non più utilizzata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania