

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: 1003445

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron (White Truffle)

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 290mm is designed for the passionate cook who values both functionality and aesthetic appeal. Made from durable cast iron, this cocotte is perfect for slow-cooking, braising, and simmering, distributing heat evenly and retaining it for long periods. Its elegant white truffle finish enhances any kitchen decor.

2. Safety Information

- **Cooking Safety:** Always exercise caution when handling hot cookware. Use oven mitts or heat-resistant gloves when removing from heat sources.
- **Stability:** Ensure the cocotte is placed on a stable, flat surface while cooking to prevent spills or accidents.
- **Handle Care:** Avoid using metal utensils that may scratch the enamel coating. Use silicone, wood, or plastic utensils only.
- **Burn Prevention:** The lid and handles can become extremely hot. Avoid direct contact with bare skin.
- **Children:** Keep the product out of reach of children when in use or cooling down.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Model: Cocotte Oval
- Size: 290mm
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (Hand washing recommended for longevity)
- Made in France

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging and inspect it for any damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Preheat your oven if you plan to use the cocotte for baking or roasting.
4. When using on the stovetop, place the cocotte on a burner appropriate to its size.
5. Ensure the burner is set to medium heat to avoid overheating the cast iron.

5. Operation

1. Preheat the cocotte for best results before adding ingredients.
2. Use the cocotte to sear meats or sauté vegetables. The cast iron provides excellent heat retention.
3. For braising or slow-cooking, add liquid and cover with the lid. Cook on low heat or in the oven as desired.
4. Always monitor the cooking process and adjust heat levels as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the cocotte cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
- Dry the cocotte thoroughly after washing to prevent rusting.
- Store in a dry place with the lid slightly ajar to allow airflow.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food is sticking, it may indicate insufficient preheating or oiling. Make sure to preheat properly and use adequate cooking oil.
- **Uneven Cooking:** Ensure the cocotte is placed centrally on the heat source. If using in an oven, check the temperature calibration.
- **Chipping or Scratches:** Handle the cocotte with care and avoid metal utensils to prevent damage to the enamel surface.

8. Disposal

At the end of the product's lifespan, dispose of it in accordance with local regulations for metal and enamel products. Avoid throwing it in regular waste containers. Check with local authorities for proper disposal methods of cooking utensils.

9. Contact

For any questions or concerns regarding the Staub La Cocotte Oval, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen in Weißtrüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 290mm aus Gusseisen in der Farbe Weißtrüffel. Diese hochwertige Cocotte wurde sorgfältig entwickelt, um Ihre Kochkünste zu bereichern und bietet eine hervorragende Wärmeleitung für gleichmäßiges Garen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen Handschuhe oder Topflappen.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Innenoberfläche, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel beim Kochen sicher aufliegt.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um Risse im Gusseisen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weißtrüffel
- Abmessungen: 290mm (Durchmesser)
- Kapazität: Ideal für 4-6 Personen
- Ofenfest: Ja, bis 260°C
- Kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Induktionsherden
- Handgefertigte emaillierte Oberfläche für hervorragende Wärmeverteilung

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen Kochfläche. Achten Sie darauf, dass sie nicht über den Rand des Kochfelds hinausragt.
- Wählen Sie bei elektrischen Kochfeldern die entsprechende Temperaturstufe, um Überhitzung zu vermeiden.
- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte reinigen: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen.
- Die Cocotte kann vor dem Kochen mit etwas Öl oder Butter ausgefettet werden, um ein Anhaften zu verhindern.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen alle Zutaten vorbereiten und in die Cocotte geben.
- Den Deckel schließen, um das Aroma zu bewahren und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Die Temperatur entsprechend der gewählten Garart einstellen; bei Bedarf die Kochzeit anpassen.
- Nach dem Kochen die Cocotte vorsichtig vom Herd nehmen und den Deckel erst nach einigen Minuten öffnen, um einen Luftzug zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm aus.
- Stellen Sie die Cocotte niemals in die Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

Problem: Lebensmittel haften an der Cocotte

- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von genügend Fett beim Kochen oder erhöhen Sie die Temperatur.

Problem: Risse oder Abplatzen der Emailleschicht

- Lösung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel und stellen Sie sicher, dass die Cocotte ordnungsgemäß gepflegt wird.

8. Entsorgung

- Alte oder beschädigte Cocottes sollten umweltgerecht entsorgt werden. Bitte informieren Sie sich bei den örtlichen Entsorgungsrichtlinien über die richtige Entsorgung von Gusseisenartikeln.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub La Cocotte Oval 290mm Gietijzer Wittruffel

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte kookpot is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ontworpen voor optimale warmtegeleiding en -retentie. Ideaal voor het bereiden van stoofschotels, soepen en andere gerechten die een lange kooktijd vereisen. Het unieke ontwerp en de elegante kleur maken het zowel functioneel als decoratief.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpot alleen op een geschikt kookoppervlak (gas, elektrisch, inductie).
- Zorg ervoor dat de kookpot niet in contact komt met open vuur.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de kookpot niet zonder toezicht op een hete kookplaat staan.
- Gevoelig voor hoge temperaturen; altijd voorzichtig hanteren om brandwonden te voorkomen.
- Houd buiten bereik van kinderen tijdens gebruik en na bereiding.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wittruffel
- Afmetingen: 290 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en zelfs oven
- Ondersteuning voor afwasmachine: Ja
- Gewicht: [Specificatie niet beschikbaar op de pagina]

4. Opstelling en Installatie

- Haal de kookpot voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer op eventuele schade of beschadigingen.
- Plaats de kookpot op een stevig en vlak kookoppervlak.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is voordat je de kookpot plaatst.
- Bij gebruik op inductie, zorg ervoor dat de kookplaat aan staat en de juiste instellingen zijn gekozen.

5. Gebruik

- Gebruik olie of boter om aanbranden te voorkomen.
- Vul de kookpot met de gewenste ingrediënten.
- Zet de kookpot op middelmatige hitte en laat deze op temperatuur komen.
- Volg het recept voor kooktijden en temperatuurinstellingen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de kookpot volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Spoel de kookpot af met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Voor het beste resultaat, droog de kookpot na elke schoonmaak om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de kookpot op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende vetstoffen gebruikt en kook op een lagere temperatuur.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Controleer of de kookpot goed is geplaatst op het kookoppervlak.

8. Afvoer

- Presenteer de kookpot als afval als deze zwaar beschadigd is en niet meer te herstellen.
- Gietijzeren producten zijn recyclebaar; neem contact op met de lokale autoriteiten voor correcte recyclinginstructies.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub 290mm (Trufa Blanca)

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de 290 mm es una herramienta esencial para cualquier amante de la cocina. Fabricada con hierro fundido de alta calidad, esta cocotte garantiza una distribución uniforme del calor y retiene la humedad, convirtiéndola en la elección perfecta para asar, guisar y hornear.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No utilizar para otros fines.
- Manejo: Al utilizar la cocotte, asegúrese de usar guantes de cocina al manipular, ya que las superficies pueden calentarse.
- Superficies calientes: Nunca coloque la cocotte caliente sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- Limpieza: Permita que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla. No use productos abrasivos.
- Infantes y mascotas: Mantener fuera del alcance de niños y mascotas mientras esté en uso.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 290 mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: 3.5 litros
- Apta para: Todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistente a temperaturas de hasta 250°C
- Lavable en lavavajillas (se recomienda lavado a mano para mayor durabilidad)

4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte de su embalaje y compruebe que no haya daños visibles.
- Antes del primer uso, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Se puede colocar directamente sobre la estufa, horno o en el fuego. Asegúrese de que la base de la cocotte esté limpia y seca antes de usarla.

5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
- Use utensilios de madera o silicona para mezclar y evitar rayar la superficie.
- Para asados, se recomienda cubrir con la tapa para retener la humedad.
- Ajuste el fuego para evitar sobrecalentamientos excesivos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Si hay restos de comida adheridos, remoje la cocotte en agua caliente durante unos minutos.
- Se puede aplicar un poco de aceite vegetal en el interior para mantener su superficie.

7. Solución de Problemas

- Manchas en la superficie: Puede ser resultado del uso de utensilios abrasivos. Limpiar con una esponja suave.
- Dificultad para calentar uniformemente: Asegúrese de que la cocotte esté centrada en el fuego o la zona de cocción.
- Olores inusuales: Realizar una limpieza adecuada y, si es necesario, dejar remojar la cocotte en agua con vinagre.

8. Eliminación

- No desechar la cocotte en la basura común. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido.
- El hierro fundido es un material reciclable. Llevar a un centro de reciclaje si no se puede reutilizar.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Ovale Staub

1. Informations générales

La cocotte ovale Staub est un produit de cuisine haut de gamme conçu pour la cuisson lente et uniforme. Fabriquée en fonte émaillée, elle garantit une répartition optimale de la chaleur, rendant chaque plat savoureux et juteux. Cette cocotte est idéale pour mijoter, braiser ou cuire au four.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne pas utiliser la cocotte sur une source de chaleur à température trop élevée pour éviter des risques de brûlure ou de déformation.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants ou des maniques pour manipuler la cocotte chaude. Évitez de toucher les surfaces chaudes directement.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont à proximité d'appareils de cuisson.
- Lavage : Ne mettez pas la cocotte dans un lave-vaisselle si ce n'est pas spécifié, pour préserver l'émail et la durabilité du produit.
- Utilisation au four : Assurez-vous que la cocotte est adaptée à la chaleur du four en vérifiant les spécifications du fabricant.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte Ovale
- Dimensions : 290 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Truffe blanche
- Capacité : Adaptée pour des plats pour 4 à 6 personnes
- Utilisation : Cuisinière, four
- Compatible avec : Tous les types de feux, y compris induction

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage sans utiliser d'objets pointus pour éviter d'endommager l'émail.
2. Vérification : Inspectez la cocotte pour vous assurer qu'il n'y a pas de fissures ou d'éraflures.
3. Éléments supplémentaires : Si votre achat comprend des accessoires, examinez-les pour voir qu'ils sont également en bon état.
4. Placement : Placez la cocotte sur une surface plane et stable sur votre cuisinière ou dans le four.
5. Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter des ingrédients pour une cuisson optimale.

5. Opération

- Cuisson :
 - Préchauffez la cocotte sur feu moyen à doux.
 - Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'incorporer les ingrédients.
 - Couvrez avec le couvercle pour maintenir l'humidité et les arômes.
- Cuisson au four : Préchauffez le four et placez la cocotte à l'intérieur sans couvercle pour les plats nécessitant une croûte dorée.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ni de tampons en métal.
- Séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments ne cuisent pas uniformément, vérifiez la configuration de la chaleur et assurez-vous que la cocotte est correctement posée sur la source de chaleur.
- Émail ébréché : Évitez de frapper la cocotte sur des surfaces dures. Rincez-la immédiatement en cas de dommage.
- Difficulté à nettoyer : Faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse si les résidus alimentaires adhèrent. Utilisez une brosse douce pour les taches tenaces.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit à la poubelle. Recyclez conformément aux réglementations sur les déchets en métal et en céramique.
- Renseignez-vous sur les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée des appareils de cuisine.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale dell'Prodotto

1. Informazioni generali

La Cocotte Oval Staub in ghisa da 290 mm è un'elegante e funzionale pentola ideale per cucinare una varietà di piatti. La sua finitura in bianco tartufo non solo offre un aspetto raffinato, ma garantisce anche una distribuzione uniforme del calore e una ritenzione ottimale. Adatta per tutti i tipi di piano cottura e forno, è un'aggiunta perfetta per ogni cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su un piano di cottura stabile e piani resistenti al calore.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie interna.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda: ciò può causare crepe.
- Maneggiare con attenzione. La pentola può scottare quando è calda. Utilizzare guanti da forno.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 290 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Bianco tartufo
- Adatta per: Tutti i tipi di piani cottura e forno
- Capacità: Ottima per cotture lunghe e stufature
- Design: Coperchio pesante progettato per trattenere l'umidità.

4. Installazione e montaggio

1. Posizionare la cocotte su un piano cottura stabile e resistente.
2. Assicurarsi che il fondo della cocotte sia pulito prima dell'uso.
3. Non posizionare la cocotte direttamente su una fiamma aperta senza contenuto.
4. Utilizzare solo piani cottura appropriati per evitare danni.

5. Funzionamento

- Pre-riscaldare la cocotte su temperatura bassa a media per un migliore risultato culinario.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per trattenere l'umidità.
- Regolare la temperatura in base al tipo di cottura desiderato, proseguendo secondo le ricette personali.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare lavastoviglie e detergenti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio all'interno per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la cocotte presenta macchie o accumuli, provare a pulire con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio.
- In caso di crepe nella ghisa, non utilizzare la cocotte, contattare il servizio clienti.
- Se la pentola perde calore rapidamente, controllare il materiale sottostante per assicurarsi che sia compatibile.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa. Non gettare in discarica ma cercare di riciclare attraverso centri di raccolta appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.