

# 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: 1003447**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - Cast iron - White truffle**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Oval 310mm Cast Iron - White Truffle

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval 310mm Cast Iron in White Truffle. This high-quality cocotte is designed for versatility in cooking, providing optimal heat retention and distribution. Ideal for slow cooking, braising, and roasting, it enhances flavors and retains moisture for delicious results.

## 2. Safety Information

- **Intended Use:** The Staub La Cocotte is designed for cooking on the stovetop or in the oven. It should not be used over an open flame or in microwave ovens.
- **Heat Safety:** Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as it becomes extremely hot during cooking. Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- **Surface Care:** Avoid using metal utensils that may scratch the surface of the enameled cast iron. Opt for silicone, wooden, or plastic utensils instead.
- **Stability:** Ensure the cocotte is placed on a stable, flat surface to prevent tipping or spilling during use.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of young children. Supervise children when they are near the cocotte.

## 3. Product Specifications

- **Material:** Cast Iron
- **Dimensions:** 310mm (Length)
- **Color:** White Truffle
- **Suitable for:** All heat sources, including induction
- **Care Instructions:** Hand wash only; not dishwasher safe

## 4. Setup and Installation

1. Remove all packaging material and labels from the cocotte.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
3. Ensure your stovetop or oven is clean and ready for use.
4. Select a suitable burner or rack position that is compatible with the size of the cocotte (310mm).
5. If using on the stovetop, place the cocotte directly on the burner and ensure it is centered for even heating. For oven use, preheat the oven to the desired temperature.

## 5. Operation

1. Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients.
2. Add oil or butter to the cocotte and allow to heat before adding food.
3. Follow your recipe for cooking times and temperatures.
4. Adjust heat as necessary to avoid burning or sticking.
5. Use caution when lifting the cocotte, as it will be heavy and hot.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge or cloth. Avoid steel wool or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Store in a cool, dry place. If stacking with other cookware, place a cloth between items to prevent scratches.

## 7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure sufficient preheating and use enough oil or fat during cooking.
- **Burnt Exterior:** This may occur with too high heat; lower the temperature for future use.
- **Chipping Enamel:** Avoid metal utensils and use gentle cleaning methods to maintain the enamel finish.

## 8. Disposal

At the end of its life, dispose of the Staub La Cocotte in accordance with local regulations for metal products. Contact your local waste management authority for proper disposal instructions.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team.

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 310mm Gusseisen Weiß-Trüffel

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Oval entschieden haben. Diese hochwertige Kochtopf ist aus Gusseisen gefertigt und bietet hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -verteilung. Ideal für das langsame Garen von Eintöpfen, Braten und anderen köstlichen Gerichten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in Haushalten bestimmt.
- Überhitzung vermeiden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Topf von offenen Flammen und Wärmequellen fern, wenn nicht in Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Metallschaber, da diese die Innenschicht zerkratzen können.
- Achten Sie darauf, beim Servieren heiße Lebensmittel zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.
- Lassen Sie den Topf immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Fassungsvermögen: 4,5 Liter
- Farbe: Weiß-Trüffel
- Abmessungen: 310 mm (Durchmesser)
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Nein

## 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Cocotte.
2. Waschen Sie den Kochtopf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Trocknen Sie den Topf gründlich ab.
4. Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder den Backofen, je nach Verwendungszweck.
5. Vor der ersten Nutzung mit etwas Öl einreiben, um die Antihaf-Eigenschaften zu fördern.

## 5. Betrieb

1. Den Temperaturbereich je nach Gericht anpassen.
2. Mit Deckel aufsetzen, um die Wärme und Feuchtigkeit während des Kochens zu halten.
3. Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.
4. Bei Bedarf den Deckel während des Kochens abnehmen, um die Speisen umzurühren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
- Spülen Sie den Kochtopf mit warmem Wasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie ihn gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auf, um Rost zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Speisen haften am Topf.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf vollständig beheizt ist und ausreichend Öl verwendet wird.

- Problem: Risse oder Absplitterungen.

Lösung: Bei sichtbaren Schäden sollten Sie den Kochtopf nicht mehr verwenden und sich an den Kundendienst wenden.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisenprodukte. Das Produkt kann in der Regel recycelt werden, stellen Sie jedoch sicher, dass Sie die Vorschriften zur Abfallentsorgung beachten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns erreichen:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub La Cocotte Oval 310mm Gietijzeren Witte Truffel

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub La Cocotte Oval 310mm gietijzeren braadpan in Witte Truffel. Deze hoogwaardige braadpan is ontworpen om perfecte kookresultaten te behalen en is ideaal voor het langzaam garen van vlees, het bereiden van soepen, stoofschotels en nog veel meer.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de cocotte alleen op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik op een gasfornuis, zorg ervoor dat de vlammen de pan niet overstijgen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd op een warmtebron.
- Gebruik ovenwanten of een doek om de pan te hanteren, aangezien de handgrepen heet kunnen worden.
- Vermijd temperatuurverschillen (bijvoorbeeld het in koud water dompelen van een hete pan), dit kan leiden tot vervorming.
- Gebruik geen metalen gereedschap om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan buiten het bereik van kinderen is tijdens en na het koken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Witte Truffel
- Afmetingen: 310mm
- Capaciteit: 4,5 liter
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Onderhoud: Geschikt voor de vaatwasser, maar handwas aanbevolen voor langere levensduur.

### 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan en accessoires onbeschadigd zijn.
2. Plaats de Staub La Cocotte op een stabiele, vlakke kookplaat of in de oven.
3. Zorg ervoor dat de pan goed is gedroogd voordat u deze gebruikt.
4. Stel de temperatuur in op basis van uw kookinstructies.

### 5. Bediening

- Voeg de ingrediënten toe aan de cocotte.
- Dek de pan af met het bijbehorende deksel.
- Verwarm op een laag tot gemiddeld vuur voor het beste resultaat.
- Volg uw recepten om kooktijden en temperaturen te bepalen.
- De gietijzeren pan houdt de warmte gelijkmatig vast, dus hoge temperaturen zijn vaak niet nodig.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Het is het beste om de pan met de hand af te wassen met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenkant van de pan na het reinigen om het oppervlak te beschermen.

### 7. Probleemoplossing

- De pan plakt: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt bij het koken en vermijd het koken op een te hoge temperatuur.
- Kleur vervaagt: Dit kan gebeuren na veelvuldig gebruik. Het is een teken dat het oppervlak goed is ingesleten.
- Oude geuren blijven hangen: Reinig de pan grondig en laat hem volledig drogen voordat u hem opbergt.

### 8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de plaatselijke wetgeving. Aangezien het gietijzer is, kan het vaak worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor meer informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of bij het rapporteren van problemen kunt u contact met ons opnemen:

Email: [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 Oval 310mm Hierro Fundido Trufa Blanca

## 1. Información General

La Cocotte Oval de Staub es una olla de hierro fundido diseñada para una cocción uniforme y eficiente. Su diseño atemporal y su acabado en trufa blanca la convierte en un complemento elegante para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice este producto solo para su propósito previsto, que es la cocción de alimentos.
- **Precauciones de Calor:** Evite el contacto directo con superficies frías para prevenir fracturas.
- **Manipulación:** Siempre utilice guantes o paños secos al manejar la olla caliente.
- **Humo y Vapor:** Durante su uso, el vapor caliente puede salir de la tapa. Mantenga una distancia segura para evitar quemaduras.
- **Almacenamiento:** Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y no la deje desatendida mientras está caliente.
- **Limpieza:** Permita que la olla se enfríe antes de limpiarla y evite el uso de limpiadores abrasivos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** La Cocotte Oval
- **Dimensiones:** 310 mm
- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Trufa blanca
- **Capacidad de cocción:** Aprox. 4.5 litros
- **Compatible con:** Todas las fuentes de calor, incluidos inducción y horno
- **Lavar a mano recomendado:** Sí

## 4. Instalación y Configuración

1. **Colocación Inicial:** Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
2. **Primer Uso:** Antes de usar, lave la olla con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
3. **Pre calentamiento:** Para un rendimiento óptimo, precaliente la olla a fuego medio para evitar que los alimentos se peguen.
4. **Uso en Horno:** Si la cocotte se usará en el horno, asegúrese de que su tapa y las asas sean aptas para altas temperaturas.

## 5. Operación

- **Cocción:** Agregue los ingredientes en la olla y asegúrese de no llenarla más de 2/3 de su capacidad.
- **Tapa:** Coloque la tapa firmemente para mantener el vapor y la humedad dentro.
- **Control de Temperatura:** Ajuste el calor según la receta para evitar el exceso de cocción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Después del Uso:** Lave la cocotte a mano con agua tibia y un detergente suave.
- **Secado:** Seque completamente antes de almacenar.
- **Mantenimiento del Esmalte:** Evite el uso de serillas o utensilios metálicos que puedan rayar el esmalte.

## 7. Solución de Problemas

- **Fugas de Vapor:** Verifique que la tapa esté colocada correctamente.
- **Alimentos Atascados:** Asegúrese de que la cocotte esté bien precalentada y use suficiente aceite o líquido.
- **Desgaste del Esmalte:** Si se hace algún daño, lleve la olla a un profesional para evaluar su estado.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje para productos metálicos. No lo deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte en fonte ovale Staub - Truffe blanche 310 mm

## 1. Informations générales

La cocotte en fonte ovale Staub de 310 mm dans une finition truffe blanche est conçue pour une cuisson homogène et une rétention optimale de la chaleur. Ce produit allie tradition et innovation, garantissant des résultats de cuisson exceptionnels pour tous vos plats mijotés, ragoûts et même pâtisseries.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation de l'appareil : Utilisez uniquement la cocotte pour la cuisson. Évitez tout contact avec des surfaces, liquides ou objets inflammables.
- Chauffage : Ne laissez pas la cocotte sur une source de chaleur sans surveillance. Évitez les changements brusques de température pour prévenir les fissures.
- Manipulation : Portez des gants de protection lorsque vous manipulez la cocotte chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants en silicone pour éviter les brûlures.
- Matériaux : La cocotte est fabriquée en fonte émaillée. Ne l'utilisez pas dans un four à micro-ondes. Le contact avec des ustensiles en métal peut rayer l'émail.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Entretien : Lavez soigneusement la cocotte après chaque utilisation. Évitez les éponges abrasives.

## 3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte ovale
- Dimensions : 310 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Truffe blanche
- Capacité : Environ 4,5 litres
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris induction
- Description : Conserve l'humidité, améliore les saveurs

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez avec précaution la cocotte de son emballage. Vérifiez que tous les éléments sont en bon état.
2. Choix de l'emplacement : Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur, comme une table en bois ou un plan de travail.
3. Mise en place sur la source de chaleur : Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four conformément aux recommandations de votre appareil.
4. Préchauffage : Si vous utilisez la cocotte sur une plaque de cuisson, laissez-la chauffer à feu doux avant d'ajouter des aliments.

## 5. Opération

1. Ajout des ingrédients : Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte. Pour les plats mijotés, commencez par faire dorer les viandes, puis ajoutez les légumes et les liquides.
2. Réglage de la température : Fermez le couvercle et ajustez la température de cuisson selon votre recette. En général, la cuisson doit être faite à feu doux à moyen.
3. Surveillance : Surveillez le processus de cuisson et remuez si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

1. Laisser refroidir : Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyage à la main : Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez une éponge non abrasive.
3. Éviter le lave-vaisselle : Ne pas mettre la cocotte au lave-vaisselle car cela peut endommager l'émail.
4. Stockage : Stockez la cocotte dans un endroit sec. Évitez de poser des ustensiles lourds à l'intérieur pour ne pas rayer l'émail.

## 7. Dépannage

- Point de rouille : Si vous trouvez des points de rouille, frottez-les délicatement avec de l'huile minérale.
- Émail ébréché : Si l'émail est ébréché, cela ne nuit pas à la fonction de cuisson, mais évitez de laisser la cocotte tremper dans l'eau.
- Aliments collés : Si des aliments collent à la surface, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude avant le nettoyage.

## 8. Élimination

La cocotte est principalement fabriquée en fonte, qui peut être recyclée. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Veuillez suivre les directives valables dans votre région pour un recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale Staub in Ghisa - 310mm, Tartufo Bianco

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Ovale Staub in Ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura uniforme e risultati eccellenti in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, la cocotte è ideale per stufati, arrostiti e piatti al forno.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso della Cocotte: Utilizzare solo su fonte di calore adatta (gas, elettrica, induzione).
- Temperatura: Non utilizzare la cocotte in forno a temperature superiori a 240°C.
- Manipolazione: Utilizzare guanti da cucina o presine per evitare scottature, in quanto la cocotte e il suo coperchio possono diventare molto caldi.
- Pulizia: Non lavare mai in lavastoviglie; il lavaggio a mano è raccomandato per preservare il rivestimento.
- Sostanze Pericolose: Non utilizzare con sostanze abrasive o utensili metallici per evitare graffi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Tipo di prodotto: Cocotte ovale in ghisa
- Dimensioni: 310mm
- Colore: Tartufo Bianco
- Materiale: Ghisa smaltata
- Capacità: 4,2 litri
- Adatto per: Tutti i tipi di piani cottura, incluso induzione

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
2. Posizionare la cocotte su una superficie stabile.
3. Assicurarsi che la fonte di calore sia spenta prima di posizionare la cocotte sulla piastra.
4. Adattare la cocotte alla fonte di calore scelto. Se si utilizza un piano cottura a induzione, assicurarsi che sia compatibile.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la fonte di calore a bassa temperatura per riscaldare uniformemente la cocotte.
2. Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
3. Regolare la temperatura in base alla ricetta. Evitare sbalzi di temperatura rapidi.
4. Tempo di cottura varia a seconda della ricetta; consultare le istruzioni specifiche.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; utilizzare una spugna morbida.
- Asciugare completamente per evitare ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte non cuoce uniformemente.  
Soluzione: Verificare che la fonte di calore sia adeguata e che la cocotte sia posizionata correttamente.
- Problema: Ruggine o sfaldamento del rivestimento.  
Soluzione: Assicurarsi di asciugare completamente dopo il lavaggio e di non utilizzare sostanze abrasive.

## 8. Smaltimento

Non gettare la cocotte nell'indifferenziata. La ghisa è un materiale riciclabile. Verificare le normative locali per la corretta gestione dei materiali da smaltire.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania