

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: 1003457

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 230mm - 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 230mm Cast Iron - White Truffle

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval 230mm Cast Iron in White Truffle. This premium cooking vessel is designed to enhance your culinary experience with unparalleled heat retention and distribution. Made in France, Staub's iconic cocotte is perfect for slow-cooking, braising, and baking, bringing out the flavors of your favorite recipes.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the product according to the manufacturer's instructions. Use oven mitts when handling the cocotte to avoid burns.
- **Heat Resistance:** The cocotte is suitable for use in the oven and on all stovetops (including induction). Ensure that the temperature does not exceed the manufacturer's recommended limits to prevent damage.
- **Avoid Impact:** Do not drop or knock the cocotte against hard surfaces to prevent chipping or cracking.
- **Child Safety:** Keep the cocotte out of the reach of children when in use. Ensure that handles and lids are secure when cooking.
- **Cleaning Safety:** Allow the cocotte to cool before cleaning. Use non-abrasive materials to avoid damage.

3. Product Specifications

- Model: 1003457
- Dimensions: 230mm (Oval)
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Suitable for: Oven and Stovetop Cooking (Induction compatible)

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from its packaging.
- Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry.
- Lightly coat the interior with vegetable oil before cooking to enhance its non-stick properties.

5. Operation

- Preheat your cooking surface to the desired temperature.
- Place your ingredients into the cocotte.
- Cover with the lid to ensure even cooking and moisture retention.
- Follow cooking times indicated in your recipes, adjusting as necessary for size and quantity of food.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash by hand using warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Occasionally, apply a thin layer of vegetable oil to maintain its seasoning and protect against rust.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure you preheat the cocotte and add oil before cooking.
- **Uneven Cooking:** Check your heat source. Ensure that your stovetop is compatible with the cocotte and that it is not overcrowded.
- **Chipping or Cracking:** Avoid impacts and sudden temperature changes.

8. Disposal

This product is made of cast iron, which is durable and can be recycled. If disposing of this product, check local regulations for recycling or disposal of kitchenware.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 230mm Gusseisen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub La Cocotte Oval 230mm aus Gusseisen. Diese hochwertige Cocotte ist ideal zum Braten, Schmoren und Kochen einer Vielzahl von Gerichten. Enthalten in der Lieferung sind die Cocotte sowie eine Bedienungsanleitung.

2. Sicherheitsinformationen

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Die Cocotte kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Kochen stabil auf der Oberfläche steht.
- Halten Sie Kinder und Tiere während des Gebrauchs von der Cocotte fern.
- Reinigen Sie die Cocotte nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie nicht in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit liegen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Staub La Cocotte Oval
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiße Trüffel
- Größe: 230 mm
- Gewicht: 2,1 kg
- Ofenfest bis 250°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Herd sauber und trocken ist, bevor Sie die Cocotte darauf platzieren.
- Verwenden Sie die Cocotte von Raumtemperatur, um Temperaturstress und Beschädigungen zu vermeiden.
- Die Cocotte kann sowohl im Backofen als auch auf dem Herd verwendet werden. Verwenden Sie bei Bedarf einen passenden Deckel.
- Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.

5. Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife aus.
- Nutzen Sie die Cocotte zum Braten, Schmoren oder Kochen – fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die Temperatur schrittweise ein und überwachen Sie den Kochprozess, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte von Hand mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte Risse oder Abplatzungen aufweist, verwenden Sie sie nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Bei ungleichmäßiger Wärmeverteilung überprüfen Sie die Herdplatte auf Sauberkeit und Vollständigkeit.
- Sollte sich das Kochgut an der Cocotte festsetzen, kann dies an unzureichendem Öl oder zu hoher Hitze liegen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Kontaktieren Sie Ihre lokale Abfallentsorgungsstelle für spezifische Leitlinien zur Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Ovaal 230mm Gietijzer Wit Truffel

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige, ovale kookpot vervaardigd uit gietijzer, ideaal voor het bereiden van verschillende gerechten. Deze cocotte is ontworpen om warmte gelijkmatig te verdelen en te behouden, wat resulteert in perfect gegaard voedsel. Met een stijlvolle afwerking in wit truffel is deze cocotte zowel functioneel als esthetisch aantrekkelijk.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze cocotte is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Zorg voor heet oppervlak: De gietijzeren pot kan zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Vermijd schokken: Laat de cocotte niet vallen of stoten, dit kan het gietijzer beschadigen.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand tijdens het koken; het gebruik van hittebestendige gereedschappen is aanbevolen.
- Reiniging: Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende sponzen om de buitenste afwerking te behouden.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Model: La Cocotte Ovaal
- Afmetingen: 230 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit truffel

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking: Haal de cocotte voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer op beschadigingen: Inspecteer de pot op eventuele schade of defecten.
3. Plaats op een hittebestendig oppervlak: Zorg ervoor dat uw kookoppervlak geschikt is voor gebruik met gietijzer.
4. Voorbereiding: Spoel de cocotte met warm water en droog deze goed af voordat u hem voor het eerst gebruikt.

5. Bediening

1. Voorverwarmen: Plaats de cocotte op een geschikte warmtebron en laat deze enkele minuten voorverwarmen.
2. Koken: Voeg de ingrediënten toe en schroei vlees of groenten aan voor extra smaak.
3. Lager vuur: Zet het vuur lager zodra het koken begint om te genieten van een gelijkmatige garing.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Direct na gebruik: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Handwas: Spoel met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd reinigen in de vaatwasser: Dit kan de hoogwaardige afwerking beschadigen.
- Opslag: Bewaar de cocotte op een droge plaats en leg geen zware voorwerpen erop.

7. Probleemoplossing

- Kookresultaat is ongelijkmatig: Controleer of de cocotte goed is voorverwarmd en of de warmtebron gelijkmatig is.
- Voedsel plakt aan de bodem: Gebruik voldoende vetstof zoals olie of boter tijdens het koken.
- Kookpot is beschadigd: Voorkom schokken en houd de cocotte uit de buurt van scherpe voorwerpen.

8. Afvoer

Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder om te informeren naar de juiste manier van afvoeren van gietijzeren producten. Gietijzeren kookgerei kan vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub 230mm Trufa Blanca

1. Información General

La cocotte ovalada de hierro fundido Staub de 230 mm en trufa blanca es una pieza esencial para cualquier cocina. Ideal para guisos, asados y más, su diseño elegante combina funcionalidad y estética.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Utilice la cocotte únicamente para fines culinarios.
- **Superficie Caliente:** Evite el contacto directo con superficies calientes. Utilice guantes de cocina al manipular.
- **Caídas y Golpes:** Maneje la cocotte con cuidado para evitar caídas, ya que el hierro fundido es pesado y puede causar lesiones.
- **No Utilizar en Microondas:** Este producto no es apto para microondas.
- **Temperaturas Extremas:** No coloque en temperaturas extremas sin una transición adecuada, p. ej., del congelador a un horno caliente.
- **Niños:** Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Dimensiones:** 230 mm
- **Color:** Trufa Blanca
- **Apta para:** Todos los tipos de cocinas, incluida la inducción.
- **Revestimiento:** Superficie de esmalte negro mate que mejora la retención del calor y la cocción uniforme.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cocotte de su embalaje, eliminando cualquier material de protección.
2. **Lavado Inicial:** Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque con cuidado.
3. **Ubicación:** Coloque la cocotte en una superficie sólida y plana. Asegúrese de que no esté cerca de bordes.

5. Operación

1. **Calentar:** Caliente la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
2. **Cocción:** Agregue aceite o mantequilla si es necesario y luego los ingredientes deseados.
3. **Tapa:** Coloque la tapa antes de ponerla en el horno o sobre la estufa para una cocción eficiente.
4. **Tiempo de Cocción:** Ajuste los tiempos de cocción según la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave a mano con agua tibia y un esponja suave. Evite detergentes abrasivos.
- **Secado:** Seque inmediatamente después de lavar para evitar óxido.
- **Mantenimiento:** Para mantener la superficie, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- **Problemas de Cocción:** Si la cocotte no calienta adecuadamente, verifique la fuente de calor y ajuste el nivel de fuego.
- **Alimentos Pegajosos:** Aplique más aceite en la base antes de cocinar la próxima vez.
- **Ruidos:** Si escucha ruidos al calentarse, podría ser normal debido a la expansión del material.

8. Eliminación

- **Desecho:** Al final de su vida útil, el producto puede ser reciclado. Contacte a su centro local de reciclaje para la correcta disposición del hierro fundido.

9. Contacto

Para más información, soporte o preguntas sobre la cocotte, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit - Cocotte en fonte Staub, Ovale 230 mm, Truffe blanche

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte en fonte Staub. Cet ustensile de cuisine est conçu pour offrir une cuisson uniforme et parfaite de vos plats préférés. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour une utilisation sur tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser la cocotte pour des tâches pour lesquelles elle n'est pas prévue.
- Chauffage: Ne pas dépasser la température maximale recommandée pour éviter tout risque de dommages.
- Manipulation: Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Nettoyage: Éviter les produits de nettoyage abrasifs. Ne pas immerger la cocotte dans l'eau.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants lorsque la cocotte est chaude.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: Ovale, 230 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Truffe blanche
- Poids: Approximativement 2,5 kg
- Compatible avec: Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Utilisation au four: Oui, jusqu'à 250°C

4. Installation et montage

1. Déballez soigneusement la cocotte et retirez tous les emballages.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Évitez de placer des objets lourds sur la cocotte pour éviter toute déformation.
4. Placer sur la plaque de cuisson adéquate.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez une cuillère en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.
- Pour une cuisson économique, ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson pour conserver la chaleur et l'humidité.

6. Nettoyage et entretien

- Laver à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile après nettoyage pour maintenir la surface en bon état.

7. Dépannage

- Problème: Résidus brûlés sur la cocotte
Solution: Tremper dans de l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus.
- Problème: Fissures ou éclats visibles
Solution: Cesser l'utilisation et contacter le service client.

8. Élimination

La cocotte en fonte est recyclable. Consultez les règlements locaux sur la gestion des déchets pour disposer de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 230mm

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Oval 230mm è una pentola in ghisa di alta qualità, progettata per cucinare e servire i tuoi piatti preferiti. Con un design elegante e funzionale, è ideale per la cottura lenta e mantiene il calore in modo uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare su fonti di calore non adatte.
- **Riscaldamento:** Assicurarsi che la pentola sia utilizzata su un piano di cottura compatibile. Non riscaldare la cocotte a vuoto.
- **Maniglie:** Attenzione alle maniglie, potrebbero scottare durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- **Cura e manutenzione:** Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare la rottura.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni:** 230 mm
- **Colore:** Truffa bianca
- **Capacità:** 2.8 Litri
- **Compatibilità:** Adatta a tutte le fonti di calore, inclusi i piani cottura a induzione.
- **Lavabile in lavastoviglie:** Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per una migliore conservazione.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabilizzare prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la fonte di calore (piano di cottura) sia spenta prima di posizionare la cocotte.
3. La cocotte può essere utilizzata direttamente dal frigorifero al fuoco, ma è preferibile farla acclimatare a temperatura ambiente.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio per alcuni minuti.
- Aggiungere olio o burro se necessario e quindi gli ingredienti.
- Coprire con il coperchio per una cottura uniforme e continua.
- Monitora la cottura, ridurre il calore se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problemi di Cottura:** Se gli alimenti non cuociono uniformemente, controllare il calore e la distribuzione.
- **Incrostazioni:** Per incrostazioni ostinate, lasciare in ammollo la pentola in acqua calda e sapone per qualche ora prima di pulire.
- **Ruggine:** Se si presenta ruggine, rimuoverla delicatamente con una spugna abrasiva fine e riapplicare un leggero strato di olio.

8. Smaltimento

Quando la cocotte non è più utilizzabile, assicurarsi di smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. La ghisa è riciclabile e può essere consegnata presso i centri di raccolta appropriati.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania