

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: 1003459

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 270mm - 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 270mm Cast Iron White Truffle

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 270mm is a premium cast iron cooking pot designed for versatile cooking. Ideal for stews, casseroles, and baking, it offers exceptional heat retention and distribution, ensuring perfectly cooked meals every time. The elegant white truffle finish not only adds style to your kitchen but also enhances the cooking experience.

2. Safety Information

- Use Carefully: Always handle hot cookware with oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Safe Cooking: Avoid placing an empty cocotte on a direct heat source.
- Avoid Impact: Do not drop or hit the cocotte against hard surfaces to prevent chipping or cracking.
- Stovetop Use: Ensure the size of the cocotte matches the burner size to maintain even heating.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not place hot cocotte directly into cold water, as this may cause cracking.
- Storage: Store in a cool, dry place. Do not stack other cookware inside unless protected with cloth to prevent scratches.
- Child Safety: Keep out of reach of children during and after cooking.
- Cleaning: Always allow the cocotte to cool before cleaning to avoid burns and damage.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Dimensions: 270mm (Length)
- Weight: 2.5 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Stove Compatibility: All stovetops including induction
- Dishwasher Safe: Yes (hand washing recommended for durability)

4. Setup and Installation

1. Unbox the Staub La Cocotte and remove all packaging materials.
2. Inspect the cocotte for any damage. If damage is found, do not use and contact customer service.
3. Place the cocotte on a stable, flat surface or stovetop.
4. Make sure your stovetop is clean and free of any debris.
5. If using on gas or electric stove, adjust the burner size to match the cocotte.
6. For oven use, place the cocotte on the center rack to ensure proper air circulation.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven as required for your recipe.
2. Add the necessary ingredients into the cocotte.
3. For stovetop cooking, use medium to low heat to prevent scorching.
4. For the oven, always cover with the lid to retain moisture and enhance flavor.
5. Monitor cooking time as per your recipe, using a thermometer for meat if needed.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
2. Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
3. For stubborn stains, soak with warm water and a mild detergent, then scrub gently.
4. Dry thoroughly after washing to prevent rust.
5. For prolonged life, season the interior with a thin layer of vegetable oil after drying.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: This may occur if insufficient oil was used. Ensure to coat the pot adequately pre-cooking.
- Uneven Cooking: Check that the burner is appropriately matched to the cocotte size. Adjust heat as necessary.
- Cracks or Chips: If found, discontinue use and contact support. Avoid sudden temperature changes to prevent this.

8. Disposal

Cast iron products are reusable and recyclable. If the cocotte is beyond repair, dispose of it in accordance with local regulations for metal recycling.

Do not dispose of it in regular household waste to preserve the environment.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 270mm Gusseisen Weiß-Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 270mm aus Gusseisen in Weiß-Trüffel. Dieses hochwertige Kochgeschirr bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gerichte auf professionelle Art und Weise zuzubereiten. Ideal für langsames Garen, Schmoren und Backen und geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

- Überhitzung vermeiden: Überwachen Sie den Kochprozess und nutzen Sie die Cocotte niemals ohne Inhalt auf einer Wärmequelle.
- Hitzeisolierung: Verwenden Sie immer Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, da der Griff und der Rand sehr heiß werden können.
- Erste Hilfe: Bei Verbrennungen sofort mit kaltem Wasser kühlen und, falls notwendig, ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.
- Keine plötzlichen Temperaturschwankungen: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem Hinzufügen von kalten Flüssigkeiten abgekühlt ist.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren, während Sie sie benutzen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiß-Trüffel
- Abmessungen: 270 mm (Durchmesser)
- Kapazität: 4.5 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Maximale Temperatur: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Cocotte mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, flammensichere Oberfläche, um die Sicherheit bei der Benutzung zu gewährleisten. Die Cocotte kann auf jeder Art von Kochstelle verwendet werden.

5. Betrieb

- Vor der Benutzung kann die Cocotte leicht eingeölt werden, um das Anhaften der Speisen zu verhindern.
- Erhitzen Sie die Cocotte bei mittlerer Hitze und fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab, um das Aroma zu bewahren.
- Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien, um die Oberfläche der Cocotte nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Spülen Sie die Cocotte von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Um die Lebensdauer des Gusseisens zu verlängern, können Sie die Innenseite leicht mit Speiseöl einreiben und trockenlagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut eingeölt und vor dem Kochen richtig erhitzt wurde.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte die richtige Größe für Ihre Herdplatte hat und schauen Sie, ob die Hitze gleichmäßig verteilt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recycelbar und sollte nicht im Restmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Oval 270mm Gietijzer Wit Truffel

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte Oval 270mm Gietijzer Wit Truffel. Deze cocotte is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden en het efficiënt beheren van warmte. De cocotte is gemaakt van hoogwaardig gietijzer, wat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en perfecte kookresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Warmt op tijdens gebruik; raak de buitenkant en handgrepen niet aan zonder bescherming.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het kokenoppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet in contact komt met water of damp wanneer deze heet is om verbranden te voorkomen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Volg bij het koken altijd aanbevolen temperaturen en kooktijden.

3. Product Specificaties

- Totale inhoud: 2.0 L
- Materialen: Gietijzer
- Kleur: Wit Truffel
- Afmetingen (L x B x H): 27 x 18 x 13 cm
- Geschikt voor: Alle kookplaten, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Ovenbestendig: Tot 250°C

4. Installatie en Setup

- Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Spoel de cocotte met warm water en een milde zeep af om eventuele productie-resten te verwijderen.
- Plaats de cocotte op een kookplaat of in een oven die geschikt is voor de afmetingen. Zorg ervoor dat deze recht staat.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten toe voordat u de cocotte opwarmt voor de beste resultaten.
- Stel de warmtebron in op een lage tot medium temperatuur om oververhitting te voorkomen.
- Volg uw recept voor specifieke kooktijden en temperaturen.
- De cocotte kan in de oven, op het fornuis of zelfs op de barbecue worden gebruikt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand met warm water en een zachte spons; gebruik geen schurende middelen.
- Droog de cocotte volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de kookpot op een droge plaats en gebruik een papieren handdoek tussen de deksel en de pot om condensvorming te minimaliseren.

7. Probleemoplossing

- Bevochtiging aan de binnenkant van de deksel: Dit is normaal en helpt om voedsel vochtig te houden.
- Verfading: Vermijd het gebruik van metalen gebruiksvoorwerpen tot het oppervlak en maak gebruik van siliconen of hout om te voorkomen dat het oppervlak wordt beschadigd.
- Krustvorming van voedsel: Gebruik een beetje water of bouillon om de aangebakken voedselresten te verhelpen voordat u gaat schoonmaken.

8. Afvalverwerking

- Voor producten die niet meer kunnen worden gebruikt, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en keramische materialen.
- Zorg ervoor dat u het product op een milieuvriendelijke manier verwijdert, waarbij recycling mogelijk is.

9. Contactinformatie

Voor vragen, opmerkingen 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 Oval de Hierro Fundido Staub - 270mm Trufa Blanca

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina y realzar el sabor de sus comidas. Por favor, lea este manual detenidamente para garantizar un uso seguro y eficaz del producto.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la cocotte por primera vez, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias en este manual.
- No utilice la cocotte en el horno o en la estufa sin que esté completamente seca.
- Evite el contacto con superficies calientes. Use siempre manoplas o guantes de cocina.
- No coloque la cocotte en la nevera cuando esté caliente.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No sumerja el producto en agua hirviendo como método de limpieza.
- No use utensilios de metal dentro de la cocotte para evitar rasguños en el revestimiento.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 270 mm
- Color: Trufa blanca
- Peso: Aproximadamente 3.6 kg
- Soporta temperaturas hasta 250 °C
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidos inducción, gas y eléctricos.

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
- Antes de usar, lave la cocotte con agua tibia y jabón suave. Seque completamente.
- Si es la primera vez que la usa, aplique una fina capa de aceite en el interior antes de calentar.
- Evite colocar la cocotte vacía sobre el fuego para prevenir daños en el material.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio-bajo antes de agregar ingredientes.
- Para cocinar, añada los ingredientes y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Se recomienda usar una tapa adecuada para mantener la humedad durante la cocción.
- Después de usar, deje enfriar antes de limpiar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.
- Para mantener la calidad del hierro fundido, aplique aceite en el interior ocasionalmente.

7. Solución de Problemas

- Si la comida se pega: Aumente la cantidad de aceite antes de cocinar la próxima vez.
- Si se nota óxido: Limpie con una esponja suave y aplique una capa delgada de aceite.
- Para cocción desigual: Asegúrese de que la cocotte esté siempre precalentada.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, recicle la cocotte en un punto de reciclaje adecuado para metales.
- No arroje la cocotte en la basura ordinaria.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, por favor contacte con nosotros:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Cocotte Ovale en Fonte 270mm Truffe Blanche

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale en fonte 270mm Truffe Blanche de Staub. Cet ustensile de cuisine est conçu pour vous aider à préparer des plats délicieux avec une excellente répartition de la chaleur et un design élégant.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Ne placez jamais la cocotte sur un feu nu sans une source de chaleur appropriée.
- Évitez les chocs thermiques. Ne passez pas d'une température froide à une température chaude rapidement.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas immerger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter des déformations.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer la surface.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 270 mm
- Couleur : Truffe blanche
- Résistance aux températures : jusqu'à 250°C
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Convient au four

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour détecter tout dommage.
2. Lavez la cocotte à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une surface plane lors de la cuisson. Assurez-vous que le brûleur ou la zone de cuisson est adapté à la taille de la cocotte.
4. Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients pour de meilleurs résultats de cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse au fond de la cocotte.
3. Incorporez vos ingrédients et couvrez avec le couvercle.
4. Réglez la température selon la recette que vous suivez.
5. Pour les plats mijotés, réduisez la chaleur pour maintenir une cuisson lente et homogène.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse, une éponge douce et évitez les produits abrasifs.
- Séchez soigneusement la cocotte pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile sur l'intérieur pour préserver l'émail.

7. Dépannage

- Si la nourriture colle, essayez d'ajouter un peu plus de matière grasse lors de la cuisson.
- Pour les résidus brûlés, remplir la cocotte d'eau chaude et laisser tremper avant de laver.
- Si le couvercle ne ferme pas correctement, assurez-vous que la cocotte est de niveau sur la source de chaleur.

8. Élimination

Pour vous débarrasser de la cocotte en fin de vie, consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas dans des déchets ménagers.

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: Cocotte Oval 270mm in Ghisa - White Truffle

1. Informazioni Generali

La Cocotte Oval 270mm in Ghisa - White Truffle di Staub è progettata per un'ottima cottura e presenta un design elegante, rendendola adatta sia per la cucina che per la tavola. Questa cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, ideale per trattenere il calore e garantire una cottura uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili.
- Non utilizzare nella microonde.
- Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che il manico e la parte superiore siano sempre a prova di calore per prevenire scottature.
- Non lasciate mai la cocotte incustodita su una fonte di calore accesa.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 270mm
- Colore: White Truffle
- Capacità: Adatta per preparazioni da 4 a 6 porzioni
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi gas, elettrico e induzione.
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare il rivestimento.

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che la superficie su cui sarà posizionata la cocotte sia piana e stabile.
- Posizionare la cocotte sul piano cottura o nel forno pre-riscaldato, evitando sbalzi di temperatura.
- Se si utilizza una fonte di calore superiore, regolare la temperatura a medio-bassa per una cottura ottimale.
- Non sovraccaricare la cocotte; seguire sempre le linee guida di capacità.

5. Operazione

- Prima dell'uso, preriscaldare la cocotte per circa 5-10 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio in ghisa.
- Controllare la cottura periodicamente e regolare il calore secondo necessità.
- Non utilizzare mai utensili appuntiti o metallici all'interno della cocotte per preservare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, attendere che la cocotte si raffreddi completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per mantenere il rivestimento e la finitura, applicare un sottile strato di olio dopo ogni lavaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cottura non uniforme.
Soluzione: Verificare la distribuzione del calore sulla fonte di cottura; assicurarsi che sia di dimensioni appropriate.
- Problema: Alimenti che si attaccano.
Soluzione: Assicurarsi di preriscaldare e oliare adeguatamente la cocotte prima dell'uso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli articoli in ghisa e dei materiali di imballaggio. La cocotte è riciclabile e può essere restituita a centri di riciclo specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania