

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: 1003477

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 370mm - 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 370mm Cast Iron - White Truffle

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval 370mm Cast Iron in White Truffle. This premium cocotte is designed for versatility in the kitchen, perfect for slow-cooking, braising, roasting, and baking. Made from high-quality cast iron, it ensures even heat distribution and superior heat retention.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care when hot. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Stability: Ensure that the cocotte is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or accidental spills.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils inside the cocotte as they may scratch the surface. Use wooden or silicone tools instead.
- Oven Safety: The cocotte is oven-safe up to 260°C (500°F). Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Child Safety: Keep out of reach of children during use and allow cooling before storing.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Oval
- Length: 370mm
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Weight: 4.5 kg
- Diameter: 30 cm
- Made In: France

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Avoid using sharp objects that may scratch the surface.
2. Cleaning Before First Use: Rinse the cocotte with warm water and mild soap. Dry it thoroughly.
3. Seasoning: For enhanced performance, season the cocotte before its first use. Apply a thin layer of cooking oil to the interior and bake it in a preheated oven at 180°C (350°F) for an hour.
4. Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

5. Operation

- Cooking: Preheat your stove or oven as required for your recipe. Use low to medium heat to avoid overheating.
- Lid Use: Use the tight-fitting lid to retain moisture during cooking.
- Serving: The cocotte is suitable for serving directly at the table due to its elegant appearance.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the cocotte to cool completely before cleaning. Hand wash with warm soapy water. For stubborn food residues, soak in warm water for a short period.
- Avoiding Dishwasher: Do not place in the dishwasher as it may damage the finish.
- Drying: Dry thoroughly after washing to prevent rust. It is advisable to apply a thin layer of oil after cleaning for maintenance.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure to preheat and properly season your cocotte to minimize sticking.
- Discoloration: This is a natural occurrence with cast iron. Regular maintenance and seasoning will help maintain appearance.
- Cracks: Avoid sudden temperature changes. If cracks develop, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

Dispose of the cocotte in accordance with local regulations. If damaged beyond repair, recycle cast iron where facilities exist.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte Oval 370mm Gusseisen - Weiße Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige gusseiserne Kochgeschirr wurde entwickelt, um das Kochen zu erleichtern und eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten. Die Cocotte eignet sich hervorragend zum Schmoren, Braten und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Anwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie die Cocotte nicht auf direkter Hitze ohne Lebensmittel.
- Lassen Sie die Cocotte niemals unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Die Griffe und der Deckel können während des Kochens sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Kratzer oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Nicht in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiße Trüffel
- Abmessungen: 370 mm
- Gewicht: 4,3 kg
- Hitzebeständig: Ja, bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Nein
- Ofenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Innenfläche leicht mit Speiseöl ein, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Platzieren Sie die Cocotte auf der geeigneten Wärmequelle (Herd, Backofen) und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte langsam auf mittlerer Hitze.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Feuchtigkeit und Wärme zu speichern.
- Achten Sie darauf, die Hitze entsprechend der verwendeten Zutaten anzupassen.
- Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständige Utensilien.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche zu schützen.
- Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung immer gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Lebensmittel haften an: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut eingefettet ist und verwenden Sie die richtige Temperatur.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Prüfen Sie, ob die Cocotte auf einer stabilen, flachen Hitzequelle steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte entsprechend den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen ist recyclebar und kann bei bestimmten Recyclingstellen abgegeben 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: Staub La Cocotte Oval 370mm Gietijzer - Witte Truffel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Staub La Cocotte Oval 370mm gietijzeren braadpan in de kleur Witte Truffel. Dit hoogwaardige kookgerei is perfect voor het bereiden van een scala aan gerechten, van stoofschotels tot gebraden vlees. De pan is ontworpen om de smaken en voedingsstoffen optimaal vast te houden, zodat uw gerechten heerlijk smaken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op stabiele, vlakke oppervlakken om omvallen te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral wanneer deze heet is.
- Gebruik hittebestendige handschoenen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de pan niet op een direct vuur zonder dat er voedsel in zit.
- Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen; plaats de hete pan niet in koud water.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik de staat van de pan op scheuren of beschadigingen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 370mm
- Kleur: Witte Truffel
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch, en halogeen
- Inhoud: 4,5 liter
- Gewicht: 6,61 kg
- Ondersteuning voor hoge temperaturen tot 260°C

4. Installatie en Setup

- Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele schade.
- Reinigen: Spoel de nieuwe gietijzeren pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog goed af.
- De pan is gebruiksklaar, maar voor het beste resultaat kunt u een dunne laag plantaardige olie aanbrengen voordat u het eerste gebruik aangaat.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op middelmatig vuur en voeg olie of vet toe voordat u ingrediënten toevoegt.
- Bij gebruik in de oven, plaats de pan zonder deksel voor crunchy gerechten, of met deksel voor stoven.
- Volg recepten voor kooktijden en temperaturen, en vermijd overmatige verhitting om schade aan de pan te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schuur artikelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en voldoende vet bevat voor het koken.
- Probleem: Rookvorming tijdens gebruik.
Oplossing: Vermijd te hoge temperaturen en verlaag de hitte indien nodig.
- Probleem: Roest op de pan.
Oplossing: Reinig en droog de pan grondig na elk gebruik en breng indien nodig een licht laagje olie aan.

8. Afvoer

- Gietijzeren pannen zijn recyclebaar. Neem bij het afvoeren contact op met uw lokale afvalverwerkingsdiensten om te informeren naar de juiste recyclingmethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub 370mm Trufa Blanca

1. Información General

Gracias por adquirir la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub de 370mm en color Trufa Blanca. Este producto es ideal para la cocción lenta de guisos, sopas y otros platos sabrosos, ofreciendo una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto puede calentarse a altas temperaturas. Use guantes resistentes al calor para evitar quemaduras.
- Montaje: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y nivelada antes de instalar la cocotte.
- Uso en Fuego Abierto: No coloque la cocotte directamente sobre llamas abiertas. Solo utilice en fogones compatibles.
- Vigilancia: Nunca deje la cocotte desatendida durante su uso en la cocina.
- Uso del Horno: Puede usarse en el horno; asegúrese de que la tapa esté bien colocada.
- Limpiar y Mantener: Evite usar limpiadores abrasivos. Limpie con agua caliente y un paño suave.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cocotte Ovalada Staub
- Dimensiones: 370 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Trufa Blanca
- Capacidad: Ideal para 4-6 personas
- Uso: Aptas para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción y horno.
- Garantía: 30 años contra defectos de fabricación.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte del embalaje y lave con agua tibia y jabón.
2. Seque completamente antes de usarla por primera vez.
3. Coloque la cocotte sobre una superficie estable y plana en la cocina.
4. Asegúrese de que la tapa se ajuste correctamente antes de usar.
5. La cocotte es apta para el uso en el horno, asegúrese de que su horno esté precalentado antes de la inserción.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes en la cocotte y cierre la tapa.
2. Coloque la cocotte en la fuente de calor (fogón u horno).
3. Cocine a fuego medio-bajo para obtener los mejores resultados.
4. Revise la cocción regularmente y ajuste el tiempo según sea necesario.
5. Siempre use utensilios de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y un paño suave o esponja.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Se recomienda aplicar una pequeña capa de aceite después de cada limpieza para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que haya suficiente aceite o líquido en la cocotte y no caliente demasiado antes de agregar los ingredientes.
- El esmalte está rayado: Utilice utensilios de cocina apropiados y evite el uso de herramientas metálicas.
- Humo excesivo: Reduzca la temperatura de cocción y revise la cantidad de aceite utilizada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseche la cocotte en la basura convencional. Infórmese sobre los centros de reciclaje locales para el tratamiento adecuado de metales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale Staub en fonte de 370 mm (blanc truffe). Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la cocotte afin d'assurer un usage sûr et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Cette cocotte est conçue exclusivement pour la cuisson. Ne pas l'utiliser pour un autre usage.
- Chauffage: Ne placez pas la cocotte sur une source de chaleur sans liquide à l'intérieur.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Surface de travail: Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Enfants: Gardez la cocotte hors de portée des enfants.
- Éclaboussures: Faites attention aux éclaboussures de graisse chaude qui pourraient causer des brûlures.
- Nettoyage: Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer des fissures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Modèle: Cocotte ovale
- Dimensions: 370 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Blanc truffe
- Type de cuisson: Tous types de feux, y compris l'induction

4. Configuration et installation

1. Déballez la cocotte et retirez tout emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
3. Essuyez la cocotte avec un chiffon doux.
4. Si votre cocotte est équipée d'un couvercle, assurez-vous qu'il s'adapte correctement.
5. Placez la cocotte sur la source de chaleur correspondant à la taille de la base.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients dans la cocotte.
2. Couvrez avec le couvercle.
3. Placez sur la source de chaleur et ajustez la température selon votre recette.
4. Surveillez la cuisson pour éviter que la nourriture ne brûle.
5. Lorsque vous avez terminé, retirez la cocotte du feu avec précaution.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cocotte à la main avec du savon doux et une éponge non abrasive.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement la cocotte après le lavage.
- Pour maintenir l'intégrité de la fonte, appliquez une fine couche d'huile après le nettoyage.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la cocotte.
Solution: Assurez-vous de préchauffer la cocotte avant d'ajouter les ingrédients. Utilisez suffisamment de matière grasse.

- Problème: La cocotte se fissure.
Solution: Évitez les changements de température brusques. Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales sur les appareils en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 370mm in Ghisa - Tartufo Bianco

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Oval è un fornello versatile in ghisa, ideale per la preparazione di una varietà di piatti. Dotata di un design elegante e di alta qualità, questa cocotte è perfetta per la cottura lenta, la rosolatura e la cottura in forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Questa cocotte è destinata esclusivamente per la cottura su fonti di calore. Non utilizzare per scopi diversi.
- Superficie Calda: Fare attenzione a non toccare la superficie calda durante l'uso; utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
- Manutenzione: Evitare di utilizzare utensili metallici per non graffiare la superficie smaltata.
- Riscaldamento Graduale: Riscaldare lentamente la cocotte per evitare colonne di calore elevate che potrebbero danneggiarla.
- Cura e Pulizia: Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 370 mm
- Colore: Tartufo Bianco
- Tipo di Cottura: Induzione, Gas, Elettricità, Forno
- Capacità: 4,5 litri
- Manici: Ergonomici per una facile maneggevolezza
- Design: Interno nero opaco per una migliore retention del calore

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la cocotte su una fonte di calore compatibile o nel forno.
4. Assicurarsi che i manici siano orientati per facilitare il trasporto.
5. Seguire le istruzioni di cottura per il tipo di pietanza desiderata.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, preriscaldare moderatamente la cocotte.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta e coprire con il coperchio.
- Cuocere a fuoco lento per migliori risultati.
- Evitare di riempire la cocotte oltre i 2/3 della sua capacità per consentire una corretta circolazione del calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente per evitare la ruggine.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Crepe sulla superficie: Assicurati di non aver riscaldato la cocotte troppo rapidamente e di non averla esposta a sbalzi di temperatura.
- Cibo che si attacca: Utilizzare una quantità adeguata di grasso durante la cottura e preriscaldare prima di aggiungere il cibo.

8. Smaltimento

Questo prodotto è realizzato in ghisa, che è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sui materiali riciclati.

9. Contatto

Per ulteriori domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania