

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: 1003479

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Oval 330mm - Cast Iron White Truffle

General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte Oval 330mm. This high-quality cast iron cocotte is designed for versatility and durability, making it ideal for both oven and stovetop cooking. Its sleek white truffle finish not only enhances your kitchen aesthetic but also ensures even heat distribution for perfect cooking results.

Safety Information

- **Cooking Safety:** Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte as it becomes extremely hot during cooking.
- **Stovetop Use:** Ensure that the base of the cocotte is dry before placing it on a stovetop burner to prevent excess moisture and potential burns.
- **Compatibility:** This cocotte is suitable for all heat sources, including induction, gas, and electric stoves. Always check the manufacturer's recommendations for specific heat sources.
- **Avoid Rapid Temperature Changes:** Do not expose the cocotte to sudden temperature changes, such as cold water on a hot surface, as this can cause cracking.
- **Children and Pets:** Keep the cocotte out of reach of children and pets while in use to prevent burns and accidents.

Product Specifications

- Brand: Staub
- Product Type: Cocotte
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Dimensions: 330mm
- Capacity: 4.5 liters
- Weight: 3.6 kg

Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cocotte from its packaging. Avoid using sharp objects that may scratch the surface.
2. **Initial Cleaning:** Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. **Preparation for Use:** Before your first use, it is recommended to season the cocotte for optimal non-stick performance.
 - Apply a thin layer of vegetable oil to the interior of the cocotte.
 - Place it in an oven preheated to 180°C (350°F) for about 30 minutes.
 - Allow it to cool before wiping off excess oil with a soft cloth.

Operation

- Preheat your oven or stovetop burner to the desired temperature.
- Place food items inside the cocotte and cover with the lid.
- Adjust cooking times based on recipe recommendations.
- The cocotte can be used for braising, stewing, or baking.

Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For tough stains, soak the cocotte in warm, soapy water for several hours before cleaning.
- Dry thoroughly and store in a cool, dry place to prevent moisture buildup.
- It is not dishwasher safe; hand wash only.

Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure that you use enough cooking oil and season the cocotte regularly.
- **Rust Spots:** Clean the affected area with fine steel wool and re-season the cocotte.
- **Cracking Sounds:** If you hear cracking sounds while using the cocotte, this may indicate a temperature fluctuation. Always preheat gradually.

Disposal

- At the end of its lifespan, dispose of the cocotte responsibly. Check local regulations for proper disposal or recycling of cast iron materials.

Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 330mm Gusseisen Weißtrüffel

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Oval 330mm aus Gusseisen in der Farbe Weißtrüffel entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde entworfen, um Ihnen beim Kochen und Servieren von köstlichen Gerichten zu helfen. Mit seiner hervorragenden Wärmespeicherung und -verteilung wird das Kochen zu einem Vergnügen.

2. Sicherheitsinformationen

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

- Verwenden Sie die Cocotte niemals auf offener Flamme, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern und Haustieren fern, insbesondere während des Kochens, da sie heiß werden kann.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Cocotte nach dem Gebrauch handhaben.
- Vermeiden Sie das Nassen von heißen Oberflächen, um Spritzern oder Dampf zu verhindern.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder -gegenständen, da diese die Beschichtung beschädigen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weißtrüffel
- Abmessungen: 330 mm (oval)
- Gewicht: 3,5 kg
- Fassungsvermögen: 3,5 L
- Temperaturbeständigkeit: Bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Produkts unbeschädigt und sauber sind, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

2. Wählen Sie eine geeignete Kochfläche, die stabil und widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen ist.

3. Vor der ersten Benutzung sollten Sie die Cocotte leicht mit Öl einreiben und im Backofen bei 200 °C für 30 Minuten erhitzen, um die Oberfläche einzubrennen.

4. Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

Um die besten Ergebnisse zu erzielen:

1. Erhitzen Sie die Cocotte langsam, um ein Anbrennen Ihrer Speisen zu verhindern.
2. Fügen Sie die benötigten Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte zu.
3. Überwachen Sie den Kochvorgang und passen Sie die Hitze an, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Nach dem Kochen, lassen Sie die Cocotte vor dem Öffnen des Deckels einige Minuten ruhen, um ein Überlaufen von Dampf zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reiniger oder scheuernden Pads.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

Problem: Die Speisen brennen an.

- Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und rühren Sie die Speisen regelmäßig um.

Problem: Die Cocotte bleibt nicht heiß.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte richtig vorgeheizt wurde, und stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche die richtige Temperatur hat.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Mülltrennung. Gusseisen kann recycelt werden. Bitte stellen Sie sicher, dass keine Beschichtungen oder andere Materialien, die nicht recycelbar sind, im Abfall enthalten sind.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub La Cocotte Oval - 330mm Cast Iron Wit Truffel

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte Oval is een hoogwaardige gietijzeren kookpan, ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Met een elegante witte truffelafwerking, biedt deze cocotte zowel functionaliteit als esthetiek. Hij is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan ook in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen bedoeld voor volwassenen. Houd het buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de cocotte nooit op een open vlam en zet deze niet op een hete kookplaat zonder inhoud.
- De greep kan warm worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte voor het reinigen volledig afkoelen.
- Controleer altijd of de pan goed is vastgezet voordat u deze tilt of verplaatst om morsen of ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit Truffel
- Afmetingen: 330 mm
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja
- Capaciteit: Geschikt voor 4-6 personen

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Voor gebruik, breng de cocotte naar een temperatuur van kamer voordat je deze op een warmtebron plaatst.
4. Maak de kookoppervlakken altijd schoon voor de eerste keer gebruik met warm water en een mild afwasmiddel, gevolgd door een grondige spoeling.

5. Bediening

- Voeg olie of boter toe aan de cocotte en verwarm deze op een lage vuur om aanbranden te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten in de pan en zet het vuur op de gewenste temperatuur.
- Volg de culinaire instructies voor de specifieke gerechten die je wilt bereiden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de pan met de hand met warm water en een mild sopje. Vermijd schuurmiddelen en in de vaatwasser.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng af en toe een beetje plantaardige olie aan op het gietijzer voor langdurige bescherming.

7. Probleemoplossing

- Als er eten aan de bodem blijft plakken, zorg ervoor dat je voldoende vet gebruikt en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Bij roestvorming, schuur de aangetaste plekken voorzichtig weg met een staalwol en volg met een herconditionering van de pan met olie.
- Als de handgrepen loskomen, controleer dan of de schroeven vastzitten en draai deze indien nodig aan.

8. Afvoer

- In geval van afvoer, zorg ervoor dat de cocotte volledig is schoongemaakt en dat er geen gevaarlijke stoffen in de pan zitten.
- Disposeer in overeenstemming met lokale milieuwetgeving.

9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub, 330 mm, Fundición, Trufa Blanca

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de 330 mm es una pieza de cocina premium fabricada en fundición, diseñada para una cocción uniforme y perfecta. Su acabado en trufa blanca no solo ofrece un atractivo estético, sino que también proporciona una excelente durabilidad y resistencia a altas temperaturas. Ideal para guisos, asados y platos al horno.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Temperatura máxima: No exceda los 250 °C al usar la cocotte en el horno.
- Manejo: Utilice guantes de cocina o manoplas al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Preparación de ingredientes: Asegúrese de que los ingredientes fríos no entren en contacto directo con la cocotte caliente para evitar fracturas.
- Superficies adecuadas: No coloque la cocotte en fuentes de calor directo, como una llama abierta o una placa caliente sin un soporte adecuado.
- Limpieza: Nunca sumerja en agua fría inmediatamente después de usar. Deje que se enfríe primero para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición de hierro
- Tamaño: 330 mm
- Color: Trufa blanca
- Adecuado para: Todo tipo de cocinas (gas, eléctrica, vitrocerámica, inducción) y horno
- Capacidad: Ideal para preparar comidas para 4-6 personas
- Peso: Aproximadamente 3,5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cocotte del embalaje. Asegúrese de eliminar cualquier material de protección.
2. Inspección: Revise la cocotte para detectar daños visibles o defectos. Si presenta alguna irregularidad, comuníquese con el servicio de atención al cliente.
3. Colocación: Coloque la cocotte en una superficie estable y resistente al calor. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
4. Uso en el fuego: Para recetas que requieren cocción a fuego directo, coloque la cocotte sobre una fuente de calor adecuada, asegurándose de que el tamaño de la fuente se ajuste al fondo de la cocotte.

5. Operación

- Precaliente la cocotte según las indicaciones de su receta.
- Añada ingredientes y ajuste el calor en función de las instrucciones de cocción.
- Durante la cocción, evite levantar la tapa a menos que sea necesario para conservar la humedad y el calor.
- Al finalizar la cocción, retire la cocotte con cuidado y deje enfriar antes de limpiar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Después de que la cocotte se haya enfriado, limpie con agua tibia y una esponja suave. No use limpiadores abrasivos.
- Secado: Siempre seque la cocotte completamente antes de guardarla para evitar la formación de óxido.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Si apila otras ollas, coloque un paño entre ellas para evitar arañazos.

7. Solución de Problemas

- La cocotte no calienta uniformemente: Verifique que está utilizando un fuego adecuado y que la base está limpia.
- Manchas de óxido: Limpie con un paño suave y almacene en un área seca.
- Desprendimiento de la superficie: Evite el uso de utensilios metálicos. Use solo utensilios de madera o siliconas.

8. Eliminación

Cuando decida deshacerse de la cocotte, hágalo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de metales. No arroje el producto a la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte ovale Staub en fonte 330 mm Truffe blanche

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale Staub. Ce produit de qualité supérieure en fonte est conçu pour répondre à tous vos besoins culinaires, garantissant une répartition homogène de la chaleur et une conservation optimale des saveurs.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser cette cocotte sur un feu nu. Évitez une chaleur excessive lorsque la cocotte est vide.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Détection de dommages : Inspectez régulièrement votre cocotte pour détecter tout signe de dommage. Ne pas utiliser si endommagé.
- Utilisation avec des aliments acides : Évitez de cuire des aliments très acides pendant de longues périodes dans votre cocotte.
- Sécurité électrique : Si la cocotte est munie d'un couvercle en verre, n'utilisez pas à des températures supérieures à celles spécifiées.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Type de produit : Cocotte ovale
- Dimensions : 330 mm
- Matériaux : Fonte de haute qualité
- Couleur : Truffe blanche
- Capacité : Adaptée à des portions pour 4 à 6 personnes
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Ouvrez la boîte avec précaution et retirez la cocotte. Vérifiez qu'aucun élément n'est endommagé.
2. Lavage initial : Lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Utilisation de la cocotte : Placez la cocotte sur la plaque de cuisson appropriée ou dans le four. Assurez-vous que la taille de la source de chaleur est compatible avec celle de la cocotte.

5. Fonctionnement

- Préparez vos ingrédients comme d'habitude.
- Préchauffez la cocotte sur feu moyen avant d'ajouter des aliments.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement émaillé.
- Pour une cuisson optimale, veillez à toujours utiliser un couvercle pour conserver l'humidité.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez toujours votre cocotte à la main. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.
- Rangement : Rangez la cocotte à température ambiante, loin de l'humidité.

7. Dépannage

- Brûlures sur le fond : Cela peut arriver si la chaleur est trop élevée. Utilisez toujours un réglage de chaleur moyen.
- Difficulté à enlever le couvercle : Vérifiez qu'aucune pression interne n'est présente et que l'aliment n'a pas collé au couvercle.
- Taches sur le revêtement : Ces taches sont généralement superficielles et peuvent être nettoyées avec un mélange de vinaigre et d'eau chaude.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en fonte. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

- Pour toute question ou réclamation, 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 330mm in Ghisa Bianco Tartufo

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è un prodotto di alta qualità progettato per garantire una cottura ottimale e duratura. Fabbricata in ghisa, questa cocotte è ideale per stufati, arrostiti e per cucinare a fuoco lento. Il suo design elegante e la finitura in bianco tartufo la rendono un'aggiunta bella e funzionale a qualsiasi cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale d'uso.
- Non utilizzare in modo scorretto o improprio.
- Non toccare la cocotte quando è calda; utilizzare presine o guanti da cucina.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture improvvise.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Usare sempre su fonti di calore appropriate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 330mm
- Colore: Bianco Tartufo
- Capacità: 4,5 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di fornelli, inclusi quelli a induzione e forno.
- Lavabile in lavastoviglie (consultare le istruzioni per la cura).

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Non utilizzare la cocotte fuori del fornello o forno senza essere riempita di cibo o liquido.

5. Operazione

- Utilizzare la cocotte sul fornello o nel forno, impostando una temperatura adeguata.
- Aggiungere ingredienti e cuocere secondo le ricette desiderate.
- Monitorare la cottura, mescolando di tanto in tanto se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare con acqua calda e sapone o utilizzare il lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Si consiglia di applicare uno strato sottile di olio interno per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si osserva fumo eccessivo, ridurre il calore.
- Se le macchie persistono dopo il lavaggio, utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Per scheggiature o crepe, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nei rifiuti indifferenziati.
- Consultare le normative locali sullo smaltimento della ghisa.
- Riciclare i materiali quando possibile.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania