

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: 1003520

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 240mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking vessel designed to enhance your culinary experience. With its elegant cherry red finish and robust construction, this cocotte is suitable for a variety of cooking methods, including braising, roasting, and baking. Crafted in France, Staub cookware is known for its superior heat retention, even cooking, and aesthetic appeal.

2. Safety Information

- General Use: Always use the cocotte on a stovetop or oven that is the appropriate size to prevent overheating and damage to the pot.
- Hot Surfaces: Handle the cocotte with caution as it retains heat and can cause burns. Use oven mitts or pot holders.
- Sharp Objects: Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Weight: The cocotte can be heavy, especially when filled with food. Ensure a stable grip when lifting.
- Child Safety: Keep the cocotte out of reach of children to avoid accidents during use.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning to avoid burns and damage.

3. Product Specifications

- Product Dimension: 240mm (Diameter)
- Material: Cast Iron with Enameled Finish
- Color: Cherry Red
- Weight: 2.6 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Compatible with Cooktops: Gas, Electric, Induction, and Ceramic

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Avoid using sharp tools that might scratch the surface.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Placement: Position the cocotte on a flat, stable cooking surface.
4. Usage: The cocotte can be placed directly on heat sources such as stovetops or in ovens.

5. Operation

- Preheating: Preheat the cocotte on low to medium heat before adding ingredients.
- Cooking: Add oil or butter as needed, then introduce your ingredients. Use low to medium heat for best results.
- Lid Usage: Use the heavy lid to retain moisture and enhance flavor during cooking.
- Serving: Once cooking is complete, serve directly from the cocotte for a rustic presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the cocotte to cool before cleaning. Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
- Stubborn Residue: For tough stains, soak the cocotte in warm water before cleaning. Avoid harsh scouring pads to prevent damage.
- Storage: Ensure the cocotte is completely dry before storing. To avoid scratching, consider placing a cloth between stacked items.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use enough cooking fat to prevent sticking.
- Discoloration: Normal wear may occur; continue regular cleaning and maintenance to minimize this.
- Chipping: Avoid using metal utensils. If chips occur, it is generally cosmetic; the safe use of the pot remains intact.

8. Disposal

When the cocotte has reached the end of its usable life, it should be disposed of in accordance with local waste disposal regulations. Cast iron can often be recycled. Check with local authorities to determine the appropriate disposal methods.

9. Contact

For further questions or support regarding your Staub La Cocotte, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm aus Gusseisen - Kirscharot

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Produktmanual der Staub La Cocotte Cocotte. Diese gusseiserne Cocotte ist ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und vielem mehr. Entwickelt, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen und zu speichern, sorgt sie für perfekte Kochergebnisse. Diese Cocotte ist ein unverzichtbares Küchenutensil für jeden Kochliebhaber.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Cocotte ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Temperatur: Achten Sie darauf, die Cocotte nicht über die empfohlene Maximaltemperatur von 250 °C zu erhitzen.
- Erhitzen: Vor dem Erhitzen im Backofen stellen Sie sicher, dass die Cocotte trocken ist.
- Griffe: Die Griffe der Cocotte können heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Nicht in die Spülmaschine geben, sondern von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Wasser- und Luftfeuchtigkeit: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirscharot
- Verwendung: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und Backofen.
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C.

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung. Überprüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
2. Waschen: Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Platzierung auf dem Herd: Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Kochplatte und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.
4. Erhitzen: Beginnen Sie mit niedriger Hitze und erhöhen Sie schrittweise die Temperatur, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die benötigten Zutaten in die Cocotte hinzu.
2. Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
3. Kochen Sie bei mittlerer bis niedriger Hitze für die empfohlene Zeit.
4. Überprüfen Sie während des Kochvorgangs regelmäßig den Garzustand.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch lassen Sie die Cocotte abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Tragen Sie regelmäßig eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Rost auf der Cocotte
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze
 - Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf eine geeignete Größe und Wärmequelle.
- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen und überprüfen Sie die Temperatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für metallene Küchenutensilien. Achten Sie darauf, dass alle Teile sicher und umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte, O 240mm, Gietijzer, Kersenrood

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan die ontworpen is voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze pan is ideaal voor zowel op het fornuis als in de oven en biedt uitstekende warmtegeleiding en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksgemak: Zorg ervoor dat de pan altijd wordt gebruikt met handvatten, gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete pan.
- Temperatuur: Vermijd het oververhitten van de pan zonder voedsel erin om schade te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens gebruik en laat nooit een hete pan onbeheerd achter.
- Schade: Controleer de pan regelmatig op scheuren of beschadigingen voordat u deze gebruikt. Bij schade, gebruik de pan niet.
- Koud en Warm: Vermijd het plaatsen van een koude pan op een hete brander en vice versa; dit kan leiden tot barsten.
- Reinigen: Gebruik geen schuurmiddelen en agressieve chemische reinigingsmiddelen die de pan kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: O 240mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Vermogen: N.v.t.
- Voltage: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor 1-4 personen

4. Installatie en Ingebruikname

- Plaats de Staub La Cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor het eerste gebruik, spoel de pan grondig met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan goed af met een zachte doek.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenzijde van de pan; dit helpt om de antiaanbaklaag te activeren.
- Verhit de pan langzaam op een laag vuur en laat deze enkele minuten opwarmen.

5. Bediening

- Gebruik de pan op een gasfornuis, elektrische kookplaat of in de oven.
- Voor het optimale resultaat, gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen op het oppervlak te vermijden.
- Voor het bereiden van stoofschotels, vleesgerechten of Aziatische gerechten, voeg ingrediënten toe en dek de pan af om de smaken te laten ontwikkelen.
- De pan is ook geschikt voor het bereiden van brood in de oven.

6. Reinigen en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Was de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken of aangebrande delen, laat de pan een tijdlang inweken.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen en wrijf na de reiniging een dunne laag olie over het oppervlak in.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt aan.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of vet bij het koken.
- Probleem: De voeding blijft onregelmatig gaar.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik een gelijkmatige brander.
- Probleem: Schade of scheuren in het gietijzer.
Oplossing: Neem geen risico's en gebruik de pan niet. Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gietijzeren producten kunnen worden gerecycled.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor instructies over het recyclen of verwijderen van het product.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Staub La Cocotte, neemt u contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub - 240mm de Hierro Fundido Color Rojo Cereza

1. Información General

La Cocotte Staub es una olla de hierro fundido diseñada para la cocción lenta y la retención del calor. Perfecta para asar, estofar y hornear, proporciona resultados culinarios excepcionales. Su diseño elegante y duradero la convierte en un elemento esencial en cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cocotte solo para cocinar. No la use para calefacción o almacenamiento de alimentos a largo plazo.
- Calor: Nunca coloque la cocotte vacía sobre una fuente de calor. Use siempre una fuente de calor adecuada y ajustada a su tamaño.
- Manijas calientes: Las manijas pueden calentarse durante la cocción. Use siempre guantes o paños para manipularla.
- Reacción química: Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar el revestimiento.
- Superficies: Coloque la cocotte sobre superficies planas y resistentes al calor.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: 3,5 litros
- Revestimiento: Enameled interior
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluido inducción
- Resistencia al horno: Hasta 250 °C

4. Configuración e Instalación

- Desembale la cocotte y retire cualquier etiqueta o empaque.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Seque completamente.
- Coloque la cocotte en una fuente de calor adecuada, asegurándose de que esté centrada en la estufa.
- No use utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento interior.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Puede usar un poco de aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Agregue los ingredientes según la receta y ajuste la temperatura como sea necesario.
- Tenga cuidado al abrir la tapa para evitar quemaduras de vapor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de lavarla.
- Lave a mano con esponja suave y jabón. No use limpiadores abrasivos.
- Seque completamente antes de guardarla para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior para mantener su calidad.

7. Solución de Problemas

- Alimento que se pega: Asegúrese de usar suficiente aceite y precalentar adecuadamente.
- Olor o humo: Esto puede ocurrir si la temperatura es demasiado alta. Reduzca la temperatura de cocción.
- Manchas en la superficie: Lave con esponja suave y respete las instrucciones de limpieza.

8. Eliminación

- La cocotte es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido.
- Si el producto está dañado y no se puede reparar, deséchelo de acuerdo con las normativas de residuos en su área.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub en Fonte - 240mm, Rouge Cerise

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en Fonte. Cet ustensile de cuisine est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en cuisson grâce à sa construction en fonte durable et à son design élégant.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adaptée : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu nu. Ne pas utiliser si elle est endommagée.
- Température : Ne dépassez pas la température maximale de 250°C pour éviter d'endommager le revêtement.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez la cocotte du feu ou du four, car les poignées peuvent devenir très chaudes.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Nettoyage : Laisser refroidir complètement avant de nettoyer pour éviter les brûlures.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte en fonte
- Diamètre : 240 mm
- Couleur : Rouge Cerise
- Matériaux : Fonte
- Capacité : Idéal pour 3 à 4 personnes.
- Compatible avec : Tous types de feux y compris induction.
- Four : Yes, il peut être utilisé au four.

4. Configuration et installation

1. Préparation : Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.
2. Nettoyage initial : Lavez-la avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchage : Essuyez-la complètement avec un chiffon doux.
4. Utilisation sur la plaque de cuisson : Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée. Assurez-vous que le diamètre de la cocotte correspond à la taille du feu.
5. Au four : Vous pouvez l'utiliser dans le four après le chauffage de celui-ci à la température désirée.

5. Mode d'emploi

- Chauffage : Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse dans la cocotte.
- Cuisson : Ajoutez les ingrédients selon votre recette, en vous rappelant que la fonte retient bien la chaleur.
- Saisir les aliments : Idéal pour saisir les viandes avant la cuisson au four, fermez le couvercle pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau savonneuse, non abrasive.
- Éviter le lave-vaisselle : Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver le revêtement.
- Séchage : Séchez complètement après lavage pour éviter la rouille.
- Entretien de la fonte : Appliquez un léger film d'huile après nettoyage pour maintenir le revêtement.

7. Dépannage

- Accumulation de rouille : Si vous remarquez de la rouille, nettoyez soigneusement et appliquez de l'huile.
- Manque de chaleur ou cuisson inégale : Vérifiez la taille du feu par rapport à la cocotte et ajustez au besoin.
- Problèmes d'adhérence : Préchauffez toujours la cocotte avant d'ajouter des ingrédients.

8. Élimination

- Recyclage : Lorsque la cocotte atteint la fin de sa vie utile, veuillez la recycler de manière responsable. Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser la Cocotte Staub en Fonte. Profitez de vos moments de cuisine!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte 240mm in Ghisa - Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Staub La Cocotte. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità ed è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina. La Cocotte è ideale per cucinare stufati, arrostiti e per una varietà di piatti deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre maniglie e coperchi con attenzione per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda per prevenire deformazioni.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia stabile e sicura durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante il funzionamento e il raffreddamento.
- Se si nota un danno alla cocotte, interrompere l'uso immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 2,5 litri
- Compatibile con forno e piano cottura
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la ghisa sia ben asciutta prima dell'uso.
4. Per l'uso su piani cottura, assicurarsi che il fondo della cocotte sia pulito e asciutto per una migliore conduzione del calore.
5. Non utilizzare la cocotte su fuochi troppo grandi rispetto alla dimensione del fondo.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare un olio da cucina o burro per una migliore aderenza degli alimenti.
- Coprire con il coperchio durante la cottura per mantenere l'umidità e i sapori.
- Regolare il calore secondo necessità per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Utilizzare acqua calda e una spugna morbida per rimuovere i residui di cibo.
- Non usare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Per una pulizia più approfondita, può essere lavata in lavastoviglie, ma è consigliato il lavaggio a mano per mantenere l'integrità della smaltatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano incrinature o scheggiature: interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- Se il cibo si attacca: pre-riscaldare e utilizzare olio adeguato.
- Se il fondo non cuoce uniformemente: controllare che la fonte di calore sia appropriata.

8. Smaltimento

Non smaltire la cocotte insieme ai rifiuti domestici. Consultare le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli e dei materiali smaltati per smaltire correttamente il prodotto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania