

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: 1003548

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - Bordeaux



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Cast Iron - Bordeaux

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte is a premium quality cast iron cooking pot designed to enhance your culinary experience. With a diameter of 180mm, it is ideal for sautéing, braising, roasting, and slow-cooking dishes while retaining moisture and flavor. Crafted for both stovetop and oven use, this product combines tradition with modern functionality.

2. Safety Information

- Always handle the cocotte with care. The pot and its lid can become extremely hot during use.
- Use oven mitts or pot holders when handling.
- Do not place in a flame or direct heat source without food inside.
- Avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock.
- Keep out of reach of children.
- Only use non-metal utensils to avoid scratching the enamel surface.
- Do not use in microwave ovens or on induction cooktops unless specified.
- Always follow the manufacturer's recommendations for safe operation and care.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Cocotte
- Diameter: 180 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Bordeaux
- Heat Source Compatibility: Suitable for all heat sources including induction
- Oven Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from the packaging and check for any shipping damage.
- Rinse the cocotte with warm water and mild detergent and dry thoroughly before use.
- Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface for cooking.
- Ensure it is placed on a compatible heat source whether it's a gas, electric, or induction stove.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low heat before adding oil or butter.
- Add your ingredients and cover with a lid to retain moisture.
- Adjust the heat as necessary throughout the cooking process.
- Use the cocotte in the oven if recipes require baking, ensuring it is placed on an oven-safe surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water; avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak the pot in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent rust and store in a dry place.
- Avoid using dishwasher as it may damage the enamel coating.

7. Troubleshooting

- If food sticks, ensure you are using enough fat/oil during cooking.
- For discoloration, consider adjusting cooking methods or cleaning processes.
- If the cocotte develops a crack, do not use it as it may compromise its safety and performance.

8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the cocotte in accordance with local regulations.
- The cast iron can usually be recycled; check with local recycling centers.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Gusseisen Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal für das Schmoren, Braten und Servieren von Speisen. Die Cocotte sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung und ist sowohl für den Herd als auch für den Ofen geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen und feuerfesten Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt wurde.
- Vermeiden Sie Temperaturwechsel, da dies das Gusseisen beschädigen könnte.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Die Cocotte kann sehr heiß werden. Benutzen Sie ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Rissen oder Beschädigungen dürfen Sie die Cocotte nicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180mm
- Farbe: Bordeaux
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C
- Geeignet für: Herd, Ofen, Induktion
- Gewicht: ca. 2 kg
- Pflege: Spülmaschinenfest, Handwäsche empfohlen

4. Setup und Installation

- Die Cocotte ist sofort nach dem Kauf einsatzbereit. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Cocotte mit heißem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und wenden Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl an, um die Oberfläche zu schützen.
- Um die Lebensdauer zu erhöhen, erhitzen Sie die Cocotte langsam auf niedriger Hitze, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf eine gleichmäßige Wärmequelle.
- Beginnen Sie mit niedriger oder mittlerer Hitze und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Die Cocotte kann sowohl auf dem Herd als auch im Ofen verwendet werden.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Feuchtigkeit zu bewahren und die Garzeit zu verkürzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte mit etwas Pflanzenöl auf der Innenseite, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Cocotte bleibt nicht heiß.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass die Cocotte richtig platziert ist.
- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
Lösung: Erhitzen Sie die Cocotte vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln und verwenden Sie ausreichend Öl.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung der Cocotte beachten Sie die lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Eisen- und Metallgegenständen.
- Gusseisen kann recycelt werden. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle nach.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 180mm Gietijzer Bordeaux

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte O 180mm. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. Het ontwerp combineert functionaliteit met esthetiek, waardoor het een aanvulling is voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte uitsluitend op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Raak nooit de warme oppervlakken aan met blote handen; gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken.
- Plaats de cocotte niet op een koude ondergrond direct na het koken om risico op breuk te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik alleen met de juiste warmtebronnen (elektrisch, gas, keramisch, inductie).
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op de oppervlakte van de cocotte.
- Zorg ervoor dat de vaatwasmachinecompatibiliteit de gebruiksinstructies niet tegen spreekt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: O 180 mm
- Kleur: Bordeaux
- Vermogen: Niet van toepassing, geschikt voor verschillende warmtebronnen.
- Capaciteit: Terugkerende grootte voor gemak en efficiëntie.
- Gewicht: 1.2 kg (bij benadering)
- Afwerking: Matt, geëmailleerd voor een prachtige uitstraling en eenvoudige reiniging.

4. Installatie en Setup

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op schade.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons voor gebruik.
- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen bij het eerste gebruik.

5. Bediening

- Verwarm de cocotte langzaam om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.
- Voeg voedsel toe en kook volgens uw recept. Sluit de pan met het goed passende deksel voor optimale resultaten.
- Controleer regelmatig op gaarheid en pas de temperatuur indien nodig aan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was handmatig met warm water en een milde zeep. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de cocotte onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats, bij voorkeur met de deksel niet gesloten om luchtcirculatie mogelijk te maken.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg voor voldoende verhitting en gebruik een vetstof of olie bij het koken.
- Probleem: Ongelijke gaarheid.
 - Oplossing: Controleer en pas de temperatureinstellingen aan.
- Probleem: Cracks of breuken.
 - Oplossing: Dit kan voortkomen uit thermische schokken. Bij schade, stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden gerecycled of worden afgevoerd overeenkomstig de lokale voorschriften. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie over recycling.

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

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte. Veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para Staub La Cocotte 180mm de Hierro Fundido - Burdeos (1003548)

1. Información General

Gracias por elegir Staub La Cocotte, un producto de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en su cocina. Este producto está fabricado con hierro fundido, lo que garantiza una distribución uniforme del calor y una excelente retención de la temperatura. Ideal para asados, guisos y sopas.

2. Información de Seguridad

- Seguridad en el uso: Siempre utilice la cocotte sobre una superficie estable y resistente al calor. No la coloque en el borde de la mesa o del fogón.

- Manejo: Use guantes de cocina o manoplas al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.

- Materiales: Este producto es apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción, y puede usarse en el horno. No utilizar directamente sobre una llama abierta.

- Limpieza: No sumerja en agua fría inmediatamente después de la cocción, ya que esto puede causar deformaciones. Deje enfriar antes de limpiar.

- Almacenamiento: Asegúrese de que la cocotte esté completamente seca antes de guardarla para evitar la formación de óxido.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido de alta calidad

- Dimensiones: 180 mm de diámetro

- Capacidad: 1.75 litros

- Color: Burdeos

- Uso: Aptas para horno y todas las fuentes de calor, incluyendo inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire cuidadosamente la cocotte de su embalaje.

2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez.

3. Seque completamente con un paño suave.

4. Coloque la cocotte en su estufa o en el horno, asegurándose de que esté bien centrada.

5. Operación

- Para cocinar, agregue los ingredientes y ajuste el fuego según la receta.

- Se recomienda comenzar con fuego medio y ajustar a fuego bajo para una cocción más lenta y uniforme.

- Siempre use utensilios de silicona o madera para evitar arañazos en el revestimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cocotte solo con agua tibia y esponjas suaves; evite limpiadores abrasivos.

- Para manchas difíciles, llene la cocotte con agua tibia y déjela en remojo antes de limpiar.

- Almacene en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la superficie de cocción esté bien precalentada y use suficiente aceite o grasa.

- Agujeros de óxido: Limpie y seque bien la cocotte después de su uso. Aplique una ligera capa de aceite de cocina antes de almacenar.

8. Eliminación

El hierro fundido es un material reciclable. Para desechar su cocotte, llévela a un centro de reciclaje local que acepte metales. No la tire en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Cocotte Staub en fonte - 180 mm Bordeaux

1. Informations Générales

Félicitations pour votre acquisition de la Cocotte Staub en fonte de 180 mm. Ce produit a été conçu pour une cuisson optimale, offrant des performances exceptionnelles dans la préparation de vos plats préférés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez la cocotte uniquement sur des surfaces stables et à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Ne dépassez jamais la température maximale recommandée; des températures excessives peuvent endommager l'émail.
- Lorsque vous retirez la cocotte du feu, utilisez des gants de cuisine adaptés pour éviter les brûlures.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir naturellement pour éviter les fissures.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants lors de son utilisation ou lorsqu'elle est chaude.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte, avec finition émaillée
- Couleur : Bordeaux
- Diamètre : 180 mm
- Poids : 2,3 kg
- Capacité : 1,5 L
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction
- Résistant au four jusqu'à 260 °C

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four.
4. Assurez-vous que la cocotte est correctement positionnée et stable sur la surface de cuisson.

5. Utilisation

1. Chauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter de l'huile ou d'autres ingrédients.
2. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer l'intérieur émaillé de la cocotte.
3. Pour des résultats optimaux, utilisez un couvercle pendant la cuisson pour conserver l'humidité et la chaleur.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Évitez le nettoyage au lave-vaisselle et les éponges abrasives qui pourraient endommager l'émail.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si de la nourriture colle, assurez-vous de ne pas avoir surchauffé la cocotte. Préchauffez à feu moyen.
- Des fissures visibles dans l'émail peuvent indiquer un choc thermique. Dans ce cas, cessez de l'utiliser.

8. Élimination

Pour le recyclage, veillez à respecter les lois locales sur l'élimination des déchets. Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour les options de recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale di utilizzo della Cocotte Staub O 180mm in ghisa Bordeaux. Questo prodotto è progettato per offrire una cottura uniforme e duratura grazie al suo materiale di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su fonti di calore adatte.
- Non mettere la cocotte in un forno a microonde.
- Evitare di utilizzare utensili metallici per prevenire graffi.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e il fornello sia in piano durante l'uso.
- L'apparecchio e le sue parti possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per maneggiare.
- Non lasciare mai la cocotte incustodita mentre è in uso.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 180 mm
- Colore: Bordeaux
- Capacità: 1.75 litri
- Coperchio: Coperchio pesante che mantiene l'umidità
- Utilizzo: Adatta per fornello, forno e grill

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette dalla cocotte.
2. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e detersivo, quindi asciugarla accuratamente.
3. Posizionare la cocotte su un piano stabile e piani di cottura compatibili.
4. Verificare che il piano di cottura sia pulito e privo di residui.

5. Funzionamento

1. Riscaldare la cocotte a fuoco medio.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
3. Coprire la cocotte con il coperchio.
4. Regolare il calore secondo necessità per una cottura uniforme.
5. Al termine della cottura, rimuovere con attenzione il coperchio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo.
- Non utilizzare lavastoviglie, pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interna per mantenerla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro prima di cucinare.
- Discolorazione: La ghisa è un materiale naturale; le macchie sono normali e non influenzano le performance.
- Ruggine: Se appare della ruggine, pulire con una spazzola di ferro e riapplicare l'olio.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici. Non smaltire nella raccolta dei rifiuti generici.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania