

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: 1003552

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - 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 260mm Cast Iron Bordeaux

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte. This cocotte, with a diameter of 260mm, is meticulously crafted from durable cast iron which ensures even heat distribution, making it ideal for slow-cooking and roasting. The elegant Bordeaux color adds a touch of sophistication to your kitchen.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as the handles and the lid can become extremely hot during cooking.
- Avoid placing the cocotte directly on a flame or high-temperature heat source while empty.
- Do not use metal utensils to avoid scratching the enamel surface. Instead, opt for wooden or silicone utensils.
- Allow the cocotte to cool completely before washing to prevent thermal shock and possible damage.
- Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface to prevent tipping and accidents.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 260mm
- Color: Bordeaux
- Compatible with: Induction, gas, electric, and ceramic cooktops
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (hand washing is recommended for longevity)
- Weight: (to be filled in based on actual product information)

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Dry it completely with a clean cloth or towel.
3. Preheat your oven or stove to the desired temperature before placing the cocotte on the burner or in the oven.
4. Ensure the cocotte is set on a stable burner that matches its base size.
5. If using on induction, confirm that the heat source is compatible with cast iron cookware.

5. Operation

- Use medium heat for best results when cooking.
- For enhanced flavor, preheat the cocotte empty for a few minutes before adding ingredients.
- Utilize the lid for slow cooking, retaining moisture and enhancing the flavor of your dishes.
- Follow specific recipe timings for best results, keeping in mind that cast iron retains heat effectively.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn residue, soak in warm water for a short time before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the cocotte: Ensure proper preheating and sufficient use of oil or liquid.
- Uneven cooking: Adjust the heat to ensure proper temperature distribution and use a flame tamer if necessary.
- Enamel chipping: Avoid using metal utensils and do not collide with hard surfaces.

8. Disposal

When the product reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. Check local regulations for recycling instructions. Cast iron can be recycled, and the enamel coating should be handled according to your local waste management guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with Staub La Cocotte!

DE DEUTSCH

Produktenmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen Cocotte Ø 260mm Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte. Dieses herausragende Kochgeschirr wurde für optimale Ergebnisse bei der Zubereitung von Gerichten entwickelt. Die Cocotte ist ideal zum Braten, Schmoren und Kochen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Hitzequellen: Vermeiden Sie direkte Flammen zur Vermeidung von Überhitzung. Vor direktem Kontakt mit der Hitze schützen.
- Griff: Die Griffe können heiß werden. Nutzen Sie immer Topflappen oder Handtücher.
- Kratzen und Schrubben: Verzichten Sie auf Metallgegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern während der Nutzung und Abkühlung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Bordeaux
- Geeignet für: Alle Herdarten, inkl. Induktion
- Backofenfest: Ja, bis zu 250°C
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung: Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und beseitigen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigung: Vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
- Positionierung: Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Sicherstellen, dass genug Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Herdkompatibilität: Diese Cocotte ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktionsherden.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Kochen die Cocotte bei mittlerer Hitze vorheizen.
- Öl oder Butter: Geben Sie bei Bedarf Öl oder Butter hinzu, um das Ankleben zu verhindern.
- Kochen: Bereiten Sie Ihre Rezepte gemäß den Anweisungen zu und beobachten Sie die Kochzeiten sorgfältig.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen.
- Handwäsche empfohlen: Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel: Diese können die Oberfläche der Cocotte beschädigen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Cocotte an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte nach der Reinigung gut getrocknet wurde.
- Anhaften von Lebensmitteln: Überprüfen Sie, ob genügend Öl oder Butter verwendet wurde. Zuvor vorheizen für beste Ergebnisse.
- Verfärbungen: Dies ist normal und beeinflusst nicht die Leistung und Sicherheit des Produkts.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für Metallprodukte. Bei Bedenken wenden Sie sich an Ihre Gemeinde.

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 - Gietijzeren Cocotte Ø 260mm - Bordeaux

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte, een hoogwaardig gietijzeren kookgerei dat is ontworpen om een uitstekende warmteverdeling en -retentie te bieden. Deze cocotte is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, soepen en andere gerechten waarbij langzame, gelijkmatige verhitting van cruciaal belang is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen zoals bedoeld. Deze cocotte is uitsluitend geschikt voor koken en bakken in de oven of op het fornuis.
- Warm oppervlak. De gietijzeren wanden blijven warm, zelfs nadat ze van de warmtebron zijn verwijderd. Gebruik altijd ovenwanten.
- Kijk uit voor spatten van hete vloeistoffen. Bij het openen van de deksel kan hete stoom ontsnappen.
- Kies het juiste fornuis. Gebruik bij voorkeur een fornuis dat overeenkomt met de diameter van de cocotte om brandwonden of ongevallen te voorkomen.
- Kinderen buiten bereik houden. Laat kinderen nooit alleen bij een warm fornuis of hete kookgerei.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte
- Afmetingen: Ø 260 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Bordeaux
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Capaciteit: Geschikt voor 3-4 personen

4. Installatie en Ingebruikname

1. Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Controleer of de cocotte schoon is en vrij van stof of vet.
3. Zorg ervoor dat de temperatuur van de kookbron overeenkomt met de aanbevelingen voor uw gerecht.
4. Gebruik een voldoende grote kookbron voor optimale warmteverspreiding.

5. Bediening

- Voor gebruik: Verhit de cocotte geleidelijk op een laag tot middelhoog vuur.
- Koken: Voeg ingrediënten toe en sluit de deksel om de smaken vast te houden.
- Ovengebruik: De cocotte is ovenbestendig tot 250°C. Voorzie de cocotte van deksel voor het beste resultaat tijdens het bakken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Olie: Behandel de binnenkant van de cocotte regelmatig met een beetje plantaardige olie om de antiaanbaklaag te verbeteren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbranden van voedsel.
 - Oplossing: Pas de kooktemperatuur aan en gebruik voldoende vet.
- Probleem: Niet goed koken op de kookplaat.
 - Oplossing: Controleer of de bodem van de cocotte in contact staat met de kookplaat.

8. Afvoer

- Milieuverantwoordelijkheid: Voorzie het product van de juiste recycling- of verwijderingsmethoden, in overeenstemming met lokale regelgeving voor metalen afval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem 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

1. Información General

Esta cocotte de hierro fundido Staub, de 260 mm de diámetro, es ideal para preparar y servir deliciosas comidas. Diseñada para retener el calor, su exquisito color burdeos es perfecto tanto para la cocina como para la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina. No lo utilice para fines no previstos.
- Calor: Maneje la cocotte con cuidado, ya que el material se calienta. Utilice siempre guantes o agarraderas al manipular.
- Superficies: Coloque la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Limpieza: Evite sumergir la cocotte caliente en agua fría, ya que esto podría causar deformaciones.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.
- Daños: Inspeccione la cocotte regularmente; si presenta daños, no la utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Cocotte Staub de hierro fundido.

- Diámetro: 260 mm
- Color: Burdeos
- Material: Hierro fundido
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Se puede utilizar en horno hasta 260°C
- Capacidad: 3.5 litros
- Garantía: 30 años contra defectos de fabricación

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya elementos dañados.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
5. Para cocinar, añada los ingredientes antes de colocar la tapa.

5. Operación

- Precaliente la cocotte antes de añadir aceite o ingredientes para evitar que se peguen.
- Ajuste la temperatura según las recetas. Para mantener los sabores, utilice una temperatura media.
- Utilice cucharas de madera o silicona para evitar arañazos en el revestimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y jabón suave. No use estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar bien la cocotte después de lavarla para evitar la oxidación.
- Para mantener su acabado, aplique una fina capa de aceite de cocina tras la limpieza.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la cocotte esté precalentada y use suficiente aceite.
- Manchas en la superficie: Use un limpiador suave; evite productos abrasivos.
- Olor persistente: Puede lavar con bicarbonato de sodio y agua caliente.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido. No lo deseche en la basura normal.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour la Cocotte Staub en Fonte Bordeaux

1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte est conçue pour une cuisson parfaite sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction. Avec son design élégant et sa capacité de rétention de chaleur, elle est idéale pour mijoter des ragoûts, cuire des viandes et préparer des plats délicats.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire: Ne pas utiliser la cocotte sur une source de chaleur à sec. Toujours ajouter du liquide lors de la cuisson.
- Manipulation: Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Produits métalliques: N'utilisez pas d'ustensiles en métal à l'intérieur de la cocotte pour éviter les rayures.
- Nettoyage: Ne pas immerger la cocotte dans l'eau pendant de longues périodes et ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Stockage: Ne pas empiler d'autres ustensiles dans la cocotte pour éviter les dommages.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Cocotte Staub en fonte Bordeaux
- Diamètre: 260 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Bordeaux
- Poids: 3,5 kg
- Capacité: 3,6 L
- Compatibilité de chauffage: Tous les types de plaques, y compris induction

4. Configuration et Installation

1. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
2. Séchez-la complètement avec un chiffon doux.
3. Placez la cocotte sur votre source de chaleur en s'assurant qu'elle est bien centrée.
4. Préchauffez à feu doux avant d'ajouter des ingrédients pour éviter une surchauffe brutale.
5. Préparez les aliments selon votre recette et commencez la cuisson.

5. Fonctionnement

- Pour mijoter, ajouter les ingrédients et un liquide (eau, bouillon, etc.) à environ un tiers de la hauteur de la cocotte.
- Couvrir avec le couvercle et régler le feu entre moyen et moyen-faible.
- Pour les plats rôtis, préchauffez d'abord la cocotte à feu moyen.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge douce.
- Essuyez-la soigneusement et laissez-la sécher à l'air libre.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la cocotte.
- Solution: Assurez-vous que la chaleur n'est pas trop élevée et utilisez suffisamment de liquide lors de la cuisson.
- Problème: La cocotte présente des ébréchures.
- Solution: Évitez les ustensiles en métal et le nettoyage abrasif.

8. Élimination

En fin de vie, la cocotte Staub en fonte peut être recyclée comme métal. Consultez les règlements locaux en matière de recyclage pour une élimination appropriée.

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

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale della Cocotte Staub in ghisa di 260 mm Bordeaux. Questa cocotte è progettata per cuocere in modo uniforme e trattenere l'umidità, rendendo ogni piatto ricco di sapore e tenerezza. La sua finitura in smalto bordeaux non solo offre un'estetica elegante, ma protegge la ghisa e ne facilita la pulizia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di calore: La cocotte diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti termici o presine per maneggiare.
- Non immergere in acqua fredda: Non mettere la cocotte calda sotto l'acqua fredda per evitare danni.
- Uso su fonti di calore: Può essere utilizzata su tutte le fonti di calore, compresi i fornelli a induzione.
- Non utilizzare utensili metallici: Per proteggere la finitura smaltata, utilizzare utensili in legno o silicone.
- Corretto stoccaggio: Assicurarsi che sia asciutta e riposta in un luogo fresco per evitare umidità e corrosione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: Bordeaux
- Capacità: 4,2 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di forno, compreso il forno a induzione
- Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia la pulizia a mano per preservare la qualità

4. Installazione e Configurazione

- Preparazione: Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e un detergente delicato e asciugare accuratamente.
- Posizionamento: Adagiare la cocotte su una fonte di calore medio. Non esporla a fonti di calore eccessive.
- Utilizzo in forno: Posizionare la cocotte nella parte centrale del forno per una distribuzione uniforme del calore.

5. Operazione

- Scaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere oli o ingredienti.
- Per una cottura migliore, non coprire immediatamente per permettere la circolazione dell'umidità.
- Seguire le ricette preferite per tempi e temperature di cottura specifici.

6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che la cocotte si raffreddi completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con una spugna morbida e un detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problemi di attaccamento del cibo: Assicurarsi di pre-riscaldare la cocotte e utilizzare abbastanza olio o grasso.
- Colore sbiadito: La cocotte può apparire sbiadita nel tempo. Questo è normale e non influisce sulla funzionalità.
- Crepe o scheggiature: Se si notano crepe, evitare di utilizzare la cocotte e contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

Non smaltire la cocotte in normali rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per le procedure di smaltimento corrette e responsabili, garantendo che venga riciclata in modo appropriato per il materiale in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania