

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: 1003554

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - 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 280mm Cast Iron Bordeaux

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm in Bordeaux. This high-quality cast iron cookware is designed for perfect heat retention and distribution, making it suitable for all your cooking needs. Whether you're sautéing, braising, or baking, the Staub Cocotte will enhance your culinary experience.

2. Safety Information

- **Cooking Safety:** Always use oven mitts when handling hot cookware to avoid burns. The lid and body will become extremely hot during use.
- **Stability:** Ensure the pot is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- **Use on Appropriate Heat Sources:** This product is suitable for all heat sources, including induction. However, ensure that the heat does not exceed medium to prevent warping.
- **Avoid Sudden Temperature Changes:** Do not place hot cookware directly under cold water or in a fridge to prevent cracking or warping.
- **Children and Pets:** Keep the cookware out of reach of children and pets while in use to prevent accidents.
- **Cleaning After Use:** Allow the product to cool down before cleaning. Never immerse a hot pot in water.

3. Product Specifications

- **Diameter:** Ø 280mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Bordeaux
- **Weight:** 4.8 kg
- **Oven Safe:** Yes, up to 260°C
- **Warranty:** Lifetime warranty against defects in materials and workmanship

4. Setup and Installation

1. **Remove Packaging:** Carefully unpack the Cocotte from the box and remove all packaging materials.
2. **Rinse Before First Use:** Wash the interior with warm, soapy water; rinse thoroughly and dry immediately.
3. **Oiling the Surface:** Lightly coat the interior surface with cooking oil to enhance non-stick properties.
4. **Storing:** Store the Cocotte in a cool, dry place away from direct sunlight when not in use.

5. Operation

1. **Preheating:** Preheat the Cocotte on low to medium heat before adding ingredients. This ensures even cooking.
2. **Cooking:** Add your ingredients as per your recipe. The lid can be used to trap steam, promoting moisture retention.
3. **Monitoring:** Always monitor the cooking process and adjust heat as necessary to avoid burning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Hand Wash:** Clean with soap and warm water using a soft sponge after each use. Avoid abrasive materials.
- **Dry Immediately:** To avoid rust, dry the pot thoroughly with a soft cloth or let it air dry completely.
- **Reconditioning:** Occasionally, recondition the cooking surface with a vegetable oil application after cleaning for enhanced non-stick properties.

7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** If food is sticking, ensure you are using sufficient oil and the pot is preheated properly.
- **Uneven Cooking:** Check that the heat source is appropriate and evenly distributed.
- **Cracking:** If the pot cracks, discontinue use and contact customer service for advice. Avoid rapid temperature changes.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, do not dispose of the cookware in general waste. Consider recycling options available in your area. Metal cookware is generally recyclable, so check local recycling regulations.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm Gusseisen Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Kochleistung zu bieten. Es ist ideal für langsames Garen, Braten und Schmoren.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Vor der ersten Verwendung gründlich reinigen.
- Das Produkt ist sehr heiß, wenn es benutzt wird. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Platzieren Sie die Cocotte niemals auf einer direkten Wärmequelle ohne eine geeignete Unterlage.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Verwenden Sie diese Cocotte nicht in der Mikrowelle.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Die Staub La Cocotte Cocotte verfügt über folgende technische Daten:

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Bordeaux
- Gewicht: 4,5 kg
- Ofenfest bis 240°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie gründlich.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
3. Positionieren Sie die Cocotte auf einem stabilen, ebenen Untergrund.
4. Für optimale Ergebnisse, verwenden Sie die Cocotte auf mittlerer bis niedriger Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vor der Nutzung die Cocotte auf die Herdplatte stellen.
- Mit Öl oder Butter vorheizen, um ein Ankleben der Speisen zu verhindern.
- Zutaten hinzufügen und den Deckel aufsetzen.
- Regelmäßig umrühren und die Hitze nach Bedarf anpassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm reinigen. Bei Bedarf mildes Spülmittel verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich nach der Reinigung.
- Zum Schutz der Oberfläche leicht einölen, wenn sie nicht verwendet wird.

7. Fehlersuche

- Die Speisen brennen an: Verwenden Sie weniger Hitze und Öl. Versuchen Sie, die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
- Rostbildung: Achten Sie darauf, die Cocotte stets trocken zu lagern und ölen Sie nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß der örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Gusseisen ist recycelbar, kontaktieren Sie örtliche Recyclingstellen für weitere Informationen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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: Staub La Cocotte - Diameter 280mm - Gietijzer - Bordeaux

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om uitstekende kookresultaten te bieden, zowel op het fornuis als in de oven. De veelzijdigheid en lange levensduur maken het een onmisbaar item in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de cocotte, vooral als deze heet is. Gebruik altijd ovenwanten of geschikte handschoenen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengereedschap dat de geëtste enamellaag kan beschadigen. Gebruik altijd silicone of houten lepelvormen.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet in contact komt met open vuur of sterke warmtebronnen die niet zijn toegestaan door de fabrikant.
- Elektrische apparaten niet gebruiken op de cocotte zonder voldoende kennis van het product en de veiligheidsvoorschriften.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Kleur: Bordeaux
- Gewicht: 3,3 kg
- Inclusief deksel: Ja
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramiek en elektrische kookplaten

4. Setup en Installatie

- T verwijder de verpakking en controleer of de cocotte onbeschadigd is.
- Plaats de cocotte op een besloten plek in uw keuken waar deze gemakkelijk bereikbaar is.
- Gebruik de cocotte op een kookplaat of oven die overeenkomt met de afmetingen van de bodem van de cocotte.
- Zorg ervoor dat voordat u deze op de kookplaat plaatst, de bodem schoon en droog is.

5. Operatie

- Verwarm de cocotte langzaam op een lage of gemiddelde temperatuur.
- Voeg olie of boter toe voordat u gaat koken om aanbranden te voorkomen.
- Voor de beste kookresultaten, sluit de deksel tijdens het koken om warmte en vocht vast te houden.
- Volg altijd een recept of kookinstructies voor de beste resultaten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte 完全 afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm zeepwater en gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Het is niet aanbevolen om de cocotte in de vaatwasmachine te plaatsen.
- Droog de cocotte grondig na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Indien nodig, kan een lichte laag olie worden aangebracht voor onderhoud.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie is gebruikt en verwarm de cocotte geleidelijk.
- Probleem: De cocotte vertoont roest.
Oplossing: Reinig de cocotte grondig en breng een dunne laag olie aan.
- Probleem: De deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of de deksel goed is geplaatst en niet is vervormd.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd uit gietijzer en kan aan het einde van zijn levenscyclus als volgt worden weggegooid:

- Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor richtlijnen over het recyclen van gietijzer.
- Zorg ervoor dat de cocotte geen schadelijke stoffen bevat voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte 280mm Hierro Fundido Bordeaux

1. Información General

Gracias por adquirir la Staub La Cocotte de 280mm en color burdeos. Este producto ha sido diseñado para ofrecerle una experiencia culinaria excepcional, combinando la tradición del hierro fundido con un diseño moderno y funcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en la cocina. No debe utilizarse para fines distintos a los previstos.
- Calor y Fuego: Mantenga la cocotte alejada de fuentes de fuego intenso. Utilice utensilios térmicos y manoplas al manipular la cocotte caliente.
- Superficies: Coloque siempre la cocotte sobre superficies resistentes al calor.
- Manipulación: Evite el contacto con líquidos fríos al manejar la cocotte caliente. Deje enfriar antes de lavar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar objetos pesados sobre la cocotte.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Staub La Cocotte
- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Burdeos
- Capacidad: 4.5 litros
- Uso: Compatible con todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción y horno.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire cuidadosamente la cocotte de su embalaje asegurándose de no dañar la superficie.
2. Lavar Antes de Usar: Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave, enjuague y seque completamente.
3. Ubicación: Coloque la cocotte en una superficie plana y estable de la cocina, lejos de otros objetos que puedan interferir.
4. Preparación: Antes de usar la cocotte por primera vez, aplique un poco de aceite en su interior y caliéntela a fuego bajo durante 10 minutos.
5. Precauciones: Asegúrese de que toda la superficie esté seca antes de almacenarla.

5. Operación

- Cocción: Coloque ingredientes en la cocotte y ajuste el fuego a medio-bajo. Para una cocción uniforme, evite temperaturas excesivamente altas.
- Uso en Horno: Al utilizar en el horno, ajuste la temperatura según la receta y evite cambios drásticos de temperatura.
- Freír: No utilice la cocotte para freír, ya que no está diseñada para contener grandes cantidades de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar: Permita que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza a Mano: Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No lave en lavavajillas.
- Secado: Seque completamente con un paño limpio.
- Condimentar: Aplique una ligera capa de aceite tras cada lavado para mantener el acabado del hierro fundido.

7. Solución de Problemas

- Primera Cocción con Sabor Alto: Si su primer plato tiene un sabor extraño, lávela nuevamente para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Desperfectos en el Recubrimiento: No use estropajos metálicos. Opte por esponjas suaves para evitar daños.
- Dificultad para Limpiar: Deje en remojo en agua tibia con un poco de detergente si la comida se adhiere durante la cocción.

8. Eliminación

Este producto está diseñado para durar. Sin embargo, al final de su vida útil, considere reciclar el hierro fundido. Consulte las normativas locales para la correcta eliminación de metales.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, no dude en comunicarse:

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

Gracias por elegir Staub La Cocotte. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Produit

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub, modèle O 280mm en fonte Bordeaux. Ce produit est conçu pour assurer une cuisson optimale grâce à ses propriétés thermiques exceptionnelles et à sa robustesse.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface stable avant de commencer la cuisson.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant qu'elle est sur le feu.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler la cocotte chaude, afin d'éviter les brûlures.
- Évitez de plonger la cocotte chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer un choc thermique et endommager le produit.
- Ne pas utiliser sur une flamme énergétique supérieure à celle recommandée.

3. Présentation du produit et spécifications

Données techniques :

- Dimensions: Diamètre de 28 cm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Bordeaux
- Poids: 3,6 kg
- Usage: Induction, four, gaz, électrique

4. Installation et configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.
3. En préchauffant la cocotte, appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure pour améliorer les propriétés antiadhésives.
4. Placez la cocotte sur une plaque de cuisson stable sur une source de chaleur compatible.

5. Fonctionnement

- Pour cuisiner, assurez-vous que la cocotte est bien préchauffée.
- Ajoutez les ingrédients et couvrez avec le couvercle.
- Réglez la chaleur selon la recette et laissez mijoter.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement.
- Lavez-la à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement la cocotte après le lavage pour prévenir la rouille.
- Stockez dans un endroit sec et bien ventilé.

7. Dépannage

- Si des résidus alimentaires collent à la cocotte, incorporez un peu d'eau et faites chauffer doucement. Les résidus se décolleront facilement.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez faire bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans la cocotte.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez la réglementation locale pour le recyclage des articles en fonte.
- Une fois hors d'usage, donnez ou recyclez le produit de manière appropriée pour minimiser l'impact sur l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub in ghisa. Questo prodotto è stato progettato per offrire risultati di cottura superiori e per essere un'aggiunta elegante alla vostra cucina. La cocotte è ideale per stufare, cuocere al forno e servire i vostri piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente questo manuale.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggia la cocotte calda per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici sulla superficie antiaderente per evitare graffi.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per prevenire il rischio di rottura.
- Assicurarsi che la cocotte sia completamente asciutta prima di riporla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Cocotte Staub in ghisa (Codice prodotto: 1003554)

- Dimensioni: Ø 280 mm
- Colore: Bordeaux
- Materiale: Ghisa
- Capacità: 4,5 litri
- Adatta per tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
- Asciugare accuratamente la cocotte.
- Scegliere un piano di cottura adeguato e posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.

5. Funzionamento

- Accendere il fornello e impostare a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio, se necessario.
- Seguire le ricette suggerite per i migliori risultati di cottura.
- Non sovraccaricare la cocotte per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di spugne abrasive.
- È possibile utilizzare un po' di olio vegetale per mantenere la superficie antiaderente.
- Conservare la cocotte in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie di ruggine, strofinare delicatamente con una soluzione di acqua e aceto e asciugare completamente.
- Se notate odori sgradevoli, pulire la cocotte con acqua e bicarbonato di sodio.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa.
- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti normali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania