

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: 1003572

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Bordeaux



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 200mm Cast Iron (Bordeaux)

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte 200mm Cast Iron in Bordeaux. This high-quality cast iron cookware is designed to provide exceptional durability, performance, and aesthetic appeal for your kitchen. Ideal for slow-cooking, braising, roasting, and baking, it evenly distributes heat and retains warmth for efficient cooking and serving.

2. Safety Information

When using this product, it is crucial to observe the following safety guidelines:

- Always use potholders or oven mitts when handling hot cookware to prevent burns.
- Avoid placing hot cookware on non-heat-resistant surfaces.
- Never leave the product unattended while in use on the heat source.
- Ensure the cookware is completely cooled before cleaning to avoid steam burns.
- Do not use metal utensils that could scratch or damage the enamel surface.
- Confirm that your heat source matches the size of the cookware base for optimal cooking performance.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Color: Bordeaux
- Diameter: 200mm
- Height: Varies (check specific product details)
- Weight: Varies (check specific product details)
- Oven Safe: Yes
- Suitable for: All heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Unbox the Staub La Cocotte and remove all packaging materials.
2. Wash the cocotte in warm, soapy water using a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Place the cocotte on your cooking surface (stove top or oven) as per your intended cooking method.
4. If using for the first time, consider seasoning the pot by applying a thin layer of oil and heating it. Allow it to cool and wipe off any excess oil before use.

5. Operation

- Preheat your cooking surface before placing the cocotte on it.
- For stovetop use, gradually increase the heat to prevent thermal shock.
- Use a medium heat setting for best results; cast iron retains heat effectively.
- For oven use, place the cocotte in a preheated oven for baking or roasting.
- Use the cocotte for simmering soups, stews, and braises, keeping the lid on to retain moisture.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or steel wool that can scratch the enamel surface.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge; rinse thoroughly.
- For stubborn stains, soak the cookware in warm water before cleaning.
- Dry completely to prevent rusting and store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Problem: Food sticking to the surface
Solution: Ensure adequate preheating and use sufficient oil or fat before cooking.
- Problem: Uneven cooking results
Solution: Adjust heat settings; cast iron requires gradual heating.
- Problem: Rusting or enamel chipping
Solution: Follow cleaning and maintenance instructions carefully; avoid soaking for extended periods.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, consider recycling options if available. As the product is made from cast iron, check with local waste management for proper disposal or recycling guidelines.

9. Contact Information

For further assistance, please contact us:

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200 mm Gusseisen Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Cocotte! Dieses hochwertige Kochtopf aus Gusseisen ist ideal für das langsame Garen von Fleisch, Gemüse und anderen Zutaten. Die einzigartige Emaillierung und die schwere Bauweise sorgen für gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Garergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Hitzequelle: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Herdplatte oder im Ofen steht.
- Hitzebeständigkeit: Der Topf kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Feuchtigkeit: Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit heißen Oberflächen, um Spritzer oder Störungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie den Topf von Kindern fern, um Unfälle zu verhindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Produkt nur, wenn es vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht der Mikrowelle: Dieser Topf ist nicht für die Verwendung in Mikrowellen geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Bordeaux
- Emaillierte Innenseite: Für eine einfache Reinigung und hervorragende Antihaf-Eigenschaften
- Gewicht: 3,4 kg
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C (479 °F) geeignet

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser ab.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf der smoothst möglichen Oberfläche platziert ist, um eine optimale Stabilität zu gewährleisten.
- Vor dem Kochen die geeignete Hitzequelle und die geeignete Platte auswählen.

5. Bedienung

- Stellen Sie den Kochtopf auf die Herdplatte oder in den Ofen.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
- Beginnen Sie mit einer mittleren Hitze und passen Sie diese je nach Rezept an.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Innenseite zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die emaillierte Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Topf gründlich und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

7. Fehlerbehebung

- Schwierigkeiten beim Garen: Überprüfen Sie die Temperatur und die Zubereitungszeiten. Möglicherweise ist die Hitze zu niedrig oder zu hoch.
- Rostbildung: Dies kann durch unsachgemäße Lagerung oder Reinigung verursacht werden. Stellen Sie sicher, dass der Topf vollständig trocken ist, bevor Sie ihn lagern.
- Haftendes Essen: Verwenden Sie immer genügend Öl oder Fett, um ein Ankleben zu verhindern.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Gusseisen kann recycelbar sein, überprüfen Sie die entsprechenden Regeln in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für Staub entschieden haben, und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - 200mm Gietijzeren Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpot die speciaal is ontworpen voor het langzaam koken en stoven van gerechten. De unieke eigenschappen van gietijzer zorgen ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, waardoor uw voedsel perfect wordt bereid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de cocotte alleen voor het koken van voedsel.
- Hete oppervlakken: De cocotte kan zeer heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Kinderen: Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik.
- Vlammen: Plaats de cocotte nooit op een open vlam; gebruik het op een geschikte kookplaat of in een oven.
- Scheur- en breukrisico: Controleer de cocotte regelmatig op scheuren of beschadigingen. Gebruik de cocotte niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Diameter: 20 cm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Bordeaux
- Gewicht: 2,2 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven tot 250°C

4. Installatie en Setup

- Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de cocotte op een stabiele kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat de warmtebron correct is ingesteld voor de kooktechniek die u wilt gebruiken (bijvoorbeeld zachtjes sudderen of bakken).
- Bij eerste gebruik adviseren we om de cocotte te wassen met warm zeepwater en goed te drogen.

5. Bediening

- Voor het stoven: Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe en verwarm de cocotte op middelhoog vuur.
- Voeg de ingrediënten toe en sluit de deksel.
- Laat het gerecht langzaam koken. Pas de temperatuur aan wanneer nodig.
- Voor andere kookmethoden, volg de standaard kooktechnieken zoals u dat met een gewone pan zou doen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Voor intensieve vlekken of aangebrand voedsel, laat de pot een tijdje weken in warm water.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte kleeft aan de bodem.
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet en zorg ervoor dat de hitte gelijkmatig is verdeeld.
- Probleem: Onregelmatige verhitting.
Oplossing: Controleer of de temperatuur van de kookplaat correct is ingesteld.

8. Weggoaien

- De gietijzeren cocotte is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie over recyclingmogelijkheden. Gooi geen producten in de reguliere afvalstroom, maar gebruik de juiste recyclingfaciliteiten.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - 200mm - Burdeos

1. Información General

La Cocotte de Hierro Fundido Staub es un utensilio de cocina diseñado para cocinar a fuego lento, dorar y asar. Su construcción de hierro fundido permite una distribución uniforme del calor, lo que resulta en platos perfectamente cocinados.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para cocinar. No utilizarlo para otros fines.
- Calor: Al usar la cocotte, el mango y la tapa pueden calentarse. Utilice siempre manoplas resistentes al calor al manipular.
- Superficies Calientes: Colocar la cocotte sobre superficies resistentes al calor.
- Cuidado al Limpiar: No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento.
- Manejo: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Asegúrese de que esté completamente enfriada antes de almacenar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200mm
- Color: Burdeos
- Apto para Cocinas: Gas, eléctrica, y de inducción
- Revestimiento: Emailado mate
- Uso en Horno: Hasta 250°C
- Fabricante: Staub

4. Instalación y Configuración

- Retire la cocotte de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Sécala completamente para evitar la formación de óxido.
- Coloque la cocotte en una superficie plana de la cocina.
- Conecte la fuente de calor adecuado (cocina o horno) según su preferencia.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego bajo o medio, según lo que se va a cocinar.
- Agregue aceite o mantequilla y luego los ingredientes deseados.
- Cocine, revolviendo ocasionalmente, asegurándose de no sobrecalentar.
- Si utiliza en horno, ajuste la temperatura adecuada y el tiempo de cocción según la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Use una esponja suave para eliminar residuos. No use limpiadores abrasivos.
- Secar bien antes de guardar.
- Para mantener el revestimiento, aplique una ligera capa de aceite en la superficie antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se adhiere.
Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite, y pre-calentar adecuadamente.
- Problema: Desgaste del esmalte.
Solución: Evitar el uso de utensilios metálicos para prevenir rayaduras y desgaste.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado conforme a las normativas locales de reciclaje de metal. No arroje en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte en fonte Staub

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson idéale grâce à sa fabrication en fonte de haute qualité. Utilisez ce manuel pour mieux connaître votre produit et en profiter au maximum.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Ne pas utiliser la cocotte sur une source de chaleur sans liquide, ce qui pourrait endommager le produit.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation d'une cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Stockage: Conservez dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Choc: Évitez les chocs violents qui pourraient fissurer la surface en fonte.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Nom du produit: Cocotte Staub
- Matériau: Fonte
- Diamètre: 200 mm
- Couleur: Bordeaux
- Poids: 2,2 kg
- Compatibilité: Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Capacité: Adaptée pour des portions de 2 à 4 personnes.

4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de l'emballage en prenant soin de ne pas rayer la surface.
2. Lavez soigneusement la cocotte avec de l'eau chaude et du savon doux avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger ou de l'utiliser.
4. Placez la cocotte sur la plaque de cuisson en vous assurant qu'elle est centrée pour une cuisson uniforme.

5. Utilisation

1. Ajoutez les ingrédients désirés dans la cocotte.
2. Placez la cocotte sur la plaque de cuisson à feu moyen.
3. Réglez la température selon la recette souhaitée.
4. Couvrez la cocotte avec le couvercle pour maintenir l'humidité et les saveurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude pour le nettoyage. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez complètement la cocotte pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure après nettoyage pour protéger le matériau.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle au fond.
- Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile avant la cuisson.
- Problème: Le couvercle ne tient pas.
- Solution: Vérifiez que la cocotte et le couvercle sont bien alignés.

8. Élimination

La cocotte Staub est un produit durable. En fin de vie, ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Consultez votre commune pour savoir comment recycler les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Nous vous souhaitons de nombreuses aventures culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte 200mm in Ghisa - Bordeaux

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Staub La Cocotte in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, mantenendo il calore in modo uniforme e garantendo risultati perfetti per ogni ricetta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare mai la cocotte su un fuoco diretto o su una fonte di calore non autorizzata.
- Non esporre la cocotte a temperature estreme o sbalzi termici.
- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine durante la manipolazione per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda. Attendere che si raffreddi naturalmente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Staub La Cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità e presenta un design elegante e pratico.

Specifiche tecniche:

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 200 mm
- Colore: Bordeaux
- Capacità: 1,5 Litri
- Adatto per: Induzione, forno, e stoviglie tradizionali
- Resistente fino a 250°C

4. Installazione e Configurazione

1. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro.
2. Asciugare completamente la cocotte con un panno morbido.
3. Non è necessaria alcuna assemblaggio, la cocotte è pronta per l'uso una volta pulita.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore con una temperatura iniziale bassa e aumentare gradualmente.

5. Operazione

- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio durante la cottura per mantenere l'umidità.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura come necessario per evitare bruciature.
- Al termine della cottura, rimuovere con cautela il coperchio per evitare fuoriuscite di vapore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso della lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca: controllare se è stata preriscaldata correttamente e usare un adeguato olio da cucina.
- Se ci sono segni di ruggine: pulire delicatamente con una spugna abrasiva e applicare olio per prevenire ulteriori danni.

8. Smaltimento

La cocotte è realizzata in materiale riciclabile. Si consiglia di smaltire nei rifiuti metallici o secondo le normative locali per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania