

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: 1003574

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - 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 220mm, Cast Iron, Bordeaux)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte, a beautifully designed cast iron cooking pot perfect for creating delicious meals. This product is ideal for slow-cooking, braising, simmering, and baking, allowing chefs to explore their culinary creativity while enjoying the benefits of cast iron cooking.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the pot is placed on a stable, heat-resistant surface before use. Avoid placing it near open flames or heat sources not designed for this product.
- Hot Surfaces: The outer surface, handle, and lid will become extremely hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling to prevent burns.
- Child Safety: This product is not a toy. Keep it out of reach of children. Educate older children about safe handling of hot cookware.
- Physical Injury: Do not attempt to lift or handle the cocotte if it is filled with hot liquids or food, as this may cause burns or spillage.
- Maintenance Precautions: Be cautious when cleaning the inner pot as sharp tools may scratch the enamel surface. Always use soft sponges or cloths to avoid damage.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Dimensions: Ø 220 mm
- Color: Bordeaux
- Weight: 2.5 kg
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Care Guidelines: Dishwasher safe; hand washing recommended to maintain quality

4. Setup and Installation

Before your first use, it is important to prepare your Staub La Cocotte:

1. Remove all packaging material and labels.
2. Hand wash the cocotte in warm, soapy water and rinse thoroughly. Dry the pot completely.
3. Season the interior with a light coat of vegetable oil before its first use to enhance the non-stick properties.
4. Place the cocotte on the stovetop or in the oven as necessary. Ensure that the stovetop or oven is compatible with the material of the cocotte.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
2. Add a small amount of oil to the pot if required for your recipe.
3. Place the ingredients into the cocotte as per your recipe instructions.
4. Cover with the lid and adjust the heat accordingly to ensure gradual and even cooking.
5. Avoid dragging the cocotte across stovetop surfaces, as this can scratch the stove and damage the pot.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
2. Clean with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive pads and cleaners to prevent damaging the enamel.
3. For stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water for a short period before scrubbing gently.
4. Dry completely after cleaning and store with the lid off to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, try using a small amount of oil during cooking or increase the cooking time slightly.
- Uneven Cooking: Adjust the heat level as needed. Make sure the cocotte sits flat on the heat source without wobbling.
- Scratches on Surface: Avoid using metal utensils. Always opt for wooden or silicone utensils for stirring or serving.

8. Disposal

This product is designed to last for many years. If disposal is necessary, check local regulations regarding the disposal of cast iron. Many recycling centers accept scrap metal, including cast iron cookware.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Staub La Cocotte, please reach out to us:

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

Produktmanual für Staub La Cocotte - Cocotte Ø 220mm Gusseisen Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiger Gusseisen-Bräter, ideal für das Schmoren, Braten und Backen. Mit ihrer edlen Bordeaux-Farbe und ihrem robusten Design ist sie sowohl funktional als auch ein Blickfang in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Cocotte ist für die Nutzung auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.
- Temperatureinsatz: Der maximale Temperaturbereich beträgt 250°C im Ofen und 230°C auf dem Herd.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Hantieren mit der heißen Cocotte stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen, um einen Hitzeschock zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 220 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Bordeaux
- Oberflächenbehandlung: Emaille
- Gewicht: 2,1 kg
- Geeignet für: Ofen, Induktion, Gas, Elektro und Ceran

4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte in warmem Wasser mit mildem Spülmittel waschen und gründlich abtrocknen.
2. Vor dem Kochen einen Esslöffel Öl im Inneren der Cocotte verteilen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
4. Verwenden Sie beim Erhitzen der Cocotte eine mittlere Flamme oder Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vorheizen: Heizen Sie die Cocotte vor dem Hinzufügen von Zutaten vor, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.
- Kochen: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel, um Feuchtigkeit und Aromen zu bewahren.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperatur während des Kochens, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Bei Bedarf kann eine dünne Schicht Öl aufgetragen werden, um die Emaillebeschichtung zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Anbrennen von Speisen.
Lösung: Temperatur überprüfen und gegebenenfalls reduzieren. Genügend Öl verwenden.
- Problem: Rissbildung im Emaille.
Lösung: Überprüfen Sie die Nutzungshinweise. Starke Temperaturschwankungen vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Bei hochwertigen Gusseisenprodukten ist eine Wiederverwendung oder Spende eine umweltfreundliche Option.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte, een hoogwaardige cast iron cocotte ontworpen voor optimaal koken. Deze cocotte is perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van stoofschotels tot brood.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel: Deze cocotte is bedoeld voor gebruik op gas, inductie, en in de oven.
- Houd buiten bereik van kinderen: Zorg ervoor dat kinderen zich niet in de buurt van de hete kookoppervlakken bevinden.
- Gebruik ovenwanten: De handvatten kunnen heet worden. Draag altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Voorkom krassen: Gebruik geen metalen gereedschappen om de binnenkant te beschermen.
- Controleer op schade: Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Houd goed in de gaten: Laat de cocotte nooit onbeheerd achter op het vuur of in de oven.
- Temperatuurgrenzen: Gebruik de cocotte niet boven de maximale temperatuur van 250 °C.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 220 mm
- Kleur: Bordeaux
- Capaciteit: Geschikt voor 4-5 personen
- Maximale temperatuur: 250 °C
- Gewicht: 2.7 kg
- Serie: La Cocotte

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond voordat u begint met koken.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat of oven goed is geïnstalleerd en werkt voordat u de cocotte gebruikt.
4. U kunt de cocotte direct gebruiken op een gasfornuis, elektrische kookplaat of in de oven.

5. Bediening

- Voor het koken, verwarm de cocotte op een laag vuur en voeg de ingrediënten toe.
- Gebruik een uitgebalanceerde temperatuur voor de beste resultaten.
- Roer af en toe om de gelijkmatige verspreiding van de hitte te waarborgen.
- Na gebruik, laat de cocotte eerst afkoelen voordat u deze behandelt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze begint schoon te maken.
- Gebruik warm water en een zachte spons of borstel om vuil te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant af en toe in met een lichte laag olie om de anti-aanbaklaag te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt bij het koken en verhit de cocotte goed voordat u het voedsel toevoegt.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de cocotte goed op de kookplaat staat en dat de onderkant niet beschadigd is.
- Probleem: Schade aan de coating.
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe of metalen voorwerpen. Indien schade optreedt, stop met het gebruik van de cocotte.

8. Afvalverwerking

De Staub La Cocotte is een duurzaam product, maar als het aan vervanging toe is, disposeer het dan op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale gemeentelijke kantoor voor richtlijnen over recycling en afvalverwerking van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - 220 mm Bordeaux

1. Información General

La Cocotte Staub de 220 mm es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para preparar una variedad de platillos. Fabricada en hierro fundido, proporciona una distribución uniforme del calor, ideal para guisos, asados y cocciones lentas. Su diseño elegante y funcional es perfecto tanto para la cocina como para la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso en horno y cocina: Asegúrese de que los mangos no estén expuestos directamente a las llamas.
- Manejo de alta temperatura: Evite el contacto directo con superficies calientes. Use siempre guantes de cocina al manipular la cocotte.
- Superficie antiadherente: No utilice utensilios afilados que puedan rayar la superficie. Preferentemente, use utensilios de madera o silicona.
- Limpieza: Deje enfriar antes de limpiar. No sumerja en agua fría inmediatamente después de cocinar.
- Prevención de accidentes: Mantenga fuera del alcance de los niños y evite el uso en fuentes de calor no recomendadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Burdeos
- Dimensiones: 220 x 220 x 210 mm
- Peso: 3,5 kg
- Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Lavavajillas: No recomendado, se aconseja la limpieza a mano.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del empaque.
2. Enjuague con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Seca completamente.
4. Coloca la cocotte sobre una fuente de calor adecuado.
5. Ajusta la temperatura según la receta que estés preparando.

5. Operación

- Calienta la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Utiliza la tapa para retener la humedad y los sabores durante la cocción.
- Controla la temperatura durante la cocción para obtener resultados óptimos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deja enfriar completamente antes de limpiarla.
- Limpia con agua caliente y una esponja suave.
- Si es necesario, utiliza sal gruesa para quitar restos de comida.
- Aplica una fina capa de aceite en el interior para mantener la superficie antiadherente.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrate de que la cocotte esté bien calentada y añade suficiente aceite antes de cocinar.
- Desigualdad en la cocción: Verifica la distribución del calor en tu cocina.
- Grietas o daños: Si notas daños visibles, no uses la cocotte y contacta con el servicio de atención.

8. Disposición

Este producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Si al final de su vida útil desea deshacerse de este producto, llévelo a un punto de recogida autorizado donde se gestionen productos de metal y utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas sobre el producto, contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA COCOTTE STAUB

1. Informations générales

Ce manuel est conçu pour vous aider à utiliser et entretenir votre Cocotte Staub en fonte de 220 mm. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire: Ne pas utiliser la cocotte à feu nu. Ne pas placer la cocotte chaude sur une surface froide ou humide.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez la cocotte hors de portée des enfants, même lorsqu'elle est froide.
- Nettoyage: Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer pour éviter des brûlures.
- Surface de cuisson: Vérifiez que la surface de cuisson est plate pour éviter tout renversement.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type de produit: Cocotte en fonte
- Diamètre: 220 mm
- Couleur: Bordeaux
- Matériaux: Fonte, émail
- Poids: 2.8 kg
- Compatibilité: Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Température maximale: 250 °C

4. Installation et montage

1. Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour vérifier qu'il n'y a aucun dommage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Placez la cocotte sur la surface de cuisson. Assurez-vous qu'elle est bien centrée sur la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Pour cuisiner, ajoutez les ingrédients dans la cocotte selon votre recette.
- Utilisez un feu doux à moyen pour éviter de brûler les aliments.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur.
- Suivez toujours les instructions de votre recette pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour conserver l'émailage, évitez de faire tremper la cocotte dans l'eau pendant de longues périodes.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Accumulation de résidus alimentaires: Si des aliments collent, laissez tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Fissures ou éclats: Évitez d'utiliser la cocotte si elle est endommagée. Contactez le service après-vente.
- Difficulté à enlever des taches de surface: Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans la poubelle ordinaire. Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux.
- Contactez votre municipalité pour des options de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour des questions supplémentaires, veuillez contacter :

Email: info@ggmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Ghisa Bordeaux

1. Informazioni Generali

La Staub Cocotte di Ø 220mm in ghisa bordeaux è un utensile da cucina progettato per cucinare piatti deliziosi e saporiti. La ghisa migliora la distribuzione del calore e mantiene la temperatura costante, rendendola ideale per stufati, brasati, e molto altro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili (gas, elettrico, induzione e forno).
- Non posizionare mai la cocotte direttamente su fiamme aperte.
- Evitare il contatto diretto con superfici fredde o bagnate per prevenire sbalzi di temperatura.
- La maniglia e il coperchio possono diventare molto caldi durante l'uso. Indossare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.
- Non utilizzare utensili in metallo per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 220 mm
- Colore: Bordeaux
- Capacità: 2,2 litri
- Compatibilità: Gas, elettrico, induzione, forno

4. Installazione e Montaggio

- Lavare la cocotte prima del primo utilizzo con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare completamente. Non utilizzare il forno o la fiamma per asciugare.
- Posizionare la cocotte su una fonte di calore compatibile.
- Non riempire la cocotte oltre il 75% della sua capacità per garantire un'adeguata circolazione del calore.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio-basso per evitare surriscaldamenti.
- Aggiungere ingredienti e mescolare occasionalmente.
- Utilizzare coperchio per trattenere l'umidità e il calore durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con una spugna morbida e acqua calda. Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cibi si attaccano: Selezionare temperature più basse e utilizzare oli o burro per ungere la cocotte prima della cottura.
- Se la cocotte presenta ruggine: Pulire con una spugna lana d'acciaio e riutilizzare con un leggero strato di olio.

8. Smaltimento

Smaltire conformemente alle normative locali sul riciclo. La ghisa può essere riciclata presso centri di raccolta di metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania