

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: 1003576

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Bordeaux



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 240mm Cast Iron - Bordeaux

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cocotte designed to enhance your cooking experience. Ideal for slow-cooking, roasting, and braising, this versatile cookware retains heat and distributes it evenly, ensuring perfect results every time. With its elegant Bordeaux color, it adds a touch of sophistication to any kitchen.

2. Safety Information

- Burn Hazard: The surface and handles can become extremely hot during cooking. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Use on Compatible Heat Sources: Suitable for all heat sources including induction. Do not place directly over an open flame without food inside.
- Avoid Thermal Shock: Do not expose hot cookware to cold temperatures suddenly, as this may cause cracking.
- Keep Away from Children: Ensure that children are kept at a safe distance while cooking.
- Proper Handling: Use utensils suitable for high temperatures; avoid using metal utensils that can scratch the enamel surface.
- Maintenance of Enamel Finish: Avoid sudden changes in temperature and do not use abrasive cleaners or scrubbers.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240 mm
- Color: Bordeaux
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C / 500°F
- Weight: 3.8 kg
- Capacity: 4.2 liters
- Feature: Light-weight lid with self-basting spikes

4. Setup and Installation

1. Unbox the Staub La Cocotte and remove any packaging material.
2. Ensure the stovetop or surface you will be using is clean and dry.
3. Place the cocotte on the stovetop or in the oven as required.
4. If using on a stovetop, adjust the heat to the appropriate level before adding ingredients.
5. No installation is required, but ensure the current cookware is compatible with the specified dimensions and heat sources.

5. Operation

- Before initialization, rinse the cocotte with warm water and dry thoroughly.
- Preheat the cocotte on medium heat for best cooking results.
- Add oil or butter as needed, then add ingredients as per your recipe.
- Always monitor cooking progress to avoid burning or sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge or cloth. Do not use abrasive materials.
- For tough stains, soak the cocotte in warm, soapy water before scrubbing gently.
- Dry the cocotte thoroughly after washing to prevent rusting.
- Store in a dry place, ideally with the lid off to allow airflow.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure adequate preheating and oiling; consider reducing the heat.
- Uneven Cooking: Check if the heat source is appropriate; may need to adjust based on the stovetop or oven.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils; switch to wooden or silicone tools if chipping occurs.

8. Disposal

At the end of its life cycle, the Staub La Cocotte can be disposed of as metal waste. Ensure to follow local recycling guidelines for cast iron products. If the cocotte is still functional, consider donating or repurposing it for another use.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen Bordeaux

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenkochgeschirr eignet sich perfekt zum Schmoren, Braten und Servieren. Mit seiner hervorragenden Wärmeverteilung und -speicherung ist es ein unverzichtbares Küchenutensil für jeden Koch.

2. Sicherheitsinformationen

- Bei der Verwendung des Produkts sind immer Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Kochen heiß wird; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Überfüllen Sie die Cocotte nicht, um ein Überlaufen beim Kochen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem die Cocotte steht, stabil und hitzebeständig ist.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien zum Rühren oder Servieren, da diese die Innenfläche zerkratzen können.
- Lassen Sie das Kochgeschirr immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: Ø 240 mm
- Farbe: Bordeaux
- Gewicht: 5.35 kg
- Kapazität: 2.5 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Schäden.
2. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
4. Erhitzen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch bei mittlerer Hitze und fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, um die Antihafbeschichtung zu aktivieren.
5. Ihre Cocotte ist nun einsatzbereit für alle Kochmethoden.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder in den Ofen.
- Verwenden Sie bei Bedarf Öl oder Butter für optimale Kochergebnisse.
- Überwachen Sie die Temperatur, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen können Sie die Cocotte direkt am Tisch servieren; sie sieht elegant aus und hält die Speisen warm.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm aus.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel; diese können die Oberfläche beschädigen.
- Nach dem reinigen gut abtrocknen und leicht einölen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Cocotte an der Kochstelle haften bleibt, überprüfen Sie die Verwendung von ausreichend Öl und die Temperatur.
- Bei Flecken oder Rost, reinigen Sie die betroffenen Stellen vorsichtig mit einem feinen Schleifpad.

8. Entsorgung

- Gusseisen ist recyclebar. Entsorgen Sie die Cocotte entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile in die entsprechenden Recyclingbehälter gelangen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte 240mm Gietijzer Bordeaux

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een premium gietijzeren pan die is ontworpen voor braad- en stoofgerechten. Dankzij het gebruik van hoogwaardig gietijzer, houdt deze cocotte warmte goed vast en verdelt deze gelijkmatig, wat zorgt voor perfecte kookresultaten. De pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan in de oven gebruikt worden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsrichtlijnen

Zorg ervoor dat de cocotte niet in direct contact komt met een open vlam. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de pan, omdat deze zeer heet kan worden tijdens gebruik.

- Koken met de cocotte

Plaats de pan altijd op de juiste maat kookplaat. Voorkom dat de pan droogkookt, aangezien dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.

- Reiniging

Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.

- Kinderen

Houd de pan uit de buurt van kinderen, vooral wanneer deze is gebruikt en nog warm is.

- Ovenveiligheid

Controleer altijd of de handgrepen zijn ontworpen voor hoge temperaturen wanneer u de pan in de oven plaatst.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer

- Diameter: 240mm

- Kleur: Bordeaux

- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten inclusief inductiekookplaten

- Gewicht: [Vul hier het gewicht in]

- Inhoud: [Vul hier de inhoud in]

4. Opstelling en Installatie

De Staub La Cocotte is gebruiksklaar en vereist geen speciale installatie. Volg de onderstaande stappen voor optimaal gebruik:

1. Verwijder de verpakking en controleer de pan op eventuele schade.

2. Maak de pan schoon voordat u deze voor de eerste keer gebruikt: was met warm water en een zachte spons.

3. Droog de pan grondig af.

4. Plaats de cocotte op de juiste warmtebron of in de oven zoals aangegeven in de recepten die u wilt volgen.

5. Bediening

- Voor het koken, verwarm de pan op laag tot middelhoog vuur om oververhitting te voorkomen.

- Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt voor een optimale smaak.

- Volg de kookinstructies in uw recepten en pas de kooktijden aan indien nodig.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

- Was de pan met warm water en een zachte spons.

- Vermijd het gebruik van zeep, omdat dit de smaak van de kookmiddelen kan beïnvloeden.

- Droog de pan onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

- Indien nodig kunt u een lichte laag plantaardige olie aanbrengen voor extra bescherming.

7. Problemen Oplossen

- De pan plakt: Zorg ervoor dat u voldoende olie of boter gebruikt.

- Roest op de pan: Zorg ervoor dat de pan volledig droog is na het reinigen.

- Scheurtjes of beschadigingen: Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Als u de Staub La Cocotte niet meer gebruikt, neem dan de volgende stappen voor verantwoorde afvoer:

- De gietijzeren pan kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor recyclingopties.

- Vermijd het weggoien van de pan bij het reguliere huisafval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: info@ggmgastro.com

- Telefoonnummer: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte (Cocotte Ø 240 mm, Hierro Fundido, Burdeos)

1. Información General

La Cocotte Staub es un utensilio de cocina premium diseñado para la cocción lenta y uniforme. Hecha de hierro fundido, proporciona una retención de calor excepcional y es ideal para todas las fuentes de calor, incluido el horno. Su acabado en Burdeos le da un toque elegante a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado solo para uso culinario. No utilizarlo para aplicaciones no relacionadas con alimentos.
- Calor: La cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Use siempre guantes de cocina al manipularla.
- Superficies calientes: Coloque la cocotte sobre superficies estables y resistente al calor.
- Agua: Evite el contacto con agua fría mientras el utensilio esté caliente para prevenir daños.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la cocotte esté completamente fría antes de almacenarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Burdeos
- Capacidad: Ideal para 4 a 6 porciones
- Función: Cocina en horno, estufa, y asados

4. Configuración e Instalación

1. Retire el embalaje: Quite toda la envoltura y etiquetas de la cocotte.
2. Lavado inicial: Lave la cocotte a mano con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque completamente.
3. Colocar en la fuente de calor: Ubique la cocotte en una estufa o en el horno. Asegúrese de que la base esté limpia y seca antes de su uso.

5. Operación

- Pre calentamiento: Si utiliza el horno, precaliente a la temperatura deseada.
- Cocción a fuego lento: Para guisos o sopas, llene la cocotte y colóquela en el fuego o en el horno. Mantenga la tapa puesta para conservar la humedad.
- Control de temperatura: Ajuste la temperatura según la receta y las instrucciones de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan dañar el acabado.
- Seque bien para prevenir la oxidación.
- Puede aplicar una capa ligera de aceite tras la limpieza para mantener el hierro fundido en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se oxida.
Solución: Asegúrese de secar bien después de la limpieza y aplique aceite si es necesario.
- Problema: La comida se pega.
Solución: Intente usar un poco más de aceite durante la cocción y asegúrese de que la temperatura no sea demasiado alta.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, consulte las normas locales de reciclaje para deshacerse del hierro fundido de manera responsable.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Staub O 240mm en fonte Bordeaux

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub O 240mm en fonte Bordeaux. Ce produit est conçu pour fournir d'excellentes performances de cuisson, garantissant des repas savoureux pour vous et votre famille.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : La cocotte est conçue pour la cuisson sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction.
- Température : Ne dépassez pas la température maximale recommandée de 250°C.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Produits de nettoyage : N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface émaillée.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Marque : Staub
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Bordeaux
- Poids : 3,5 kg
- Capacité : 3,5 L
- Compatibilité : Convient à toutes les sources de chaleur y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

1. Retirez soigneusement la cocotte de son emballage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien avant de l'utiliser pour la première fois.
3. Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée (cuisinière, four).
4. Si nécessaire, ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'introduire des aliments.

5. Fonctionnement

1. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
2. Réglez la chaleur à moyen ou doux pour une cuisson lente et uniforme.
3. Vérifiez régulièrement la cuisson pour éviter tout risque de brûlure.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le fini émaillé.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la cocotte
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre avant de cuire.
- Problème : La cocotte se décolore
- Solution : Nettoyez immédiatement après utilisation, mais évitez les nettoyeurs abrasifs.

8. Élimination

Veillez suivre les réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte. La cocotte est recyclable. Veuillez vous assurer de la nettoyer avant de la jeter.

9. Contact

Pour toute question ou information 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

La cocotte Staub è un utensile da cucina di alta qualità progettato per la cottura lenta e uniforme. Realizzata in ghisa, questa cocotte è ideale per stufare, cuocere al forno e persino servire direttamente in tavola. Il modello presenta un elegante colore bordeaux ed è disponibile in una dimensione di 240 mm di diametro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzare come contenitore di stoccaggio.
- Superficie calda: La cocotte può diventare estremamente calda durante l'uso. Maneggiarla con cautela e utilizzare presine o guanti da cucina.
- Uso su piani cottura: Assicurarsi che la cocotte sia compatibile con il tipo di piano cottura utilizzato (gas, elettrico, induzione).
- Evita gli urti: Non urtare la cocotte contro superfici dure o altri utensili per evitare rotture o scheggiature.
- Pulizia: Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini quando in uso o quando è ancora calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Bordeaux
- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Capacità: Attrezzata per una cottura ottimale
- Compatibilità con fonti di calore: Induzione, gas, ceramica, forno

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare bene.
3. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile e piano.
4. Assicurarsi che la cocotte sia compatibile con la sorgente di calore scelta prima dell'uso.

5. Funzionamento

1. Prima dell'uso, preriscaldare la cocotte a fuoco medio.
2. Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
3. Regolare la fiamma o la temperatura a seconda della ricetta.
4. Cuocere seguendo le istruzioni della tua ricetta fino a quando gli ingredienti sono cotti come desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Per prevenire la ruggine, si consiglia di applicare un leggero strato di olio vegetale sulla superficie interna.

7. Risoluzione dei problemi

- Cibo bruciato: Usare una fiamma più bassa e controllare frequentemente durante la cottura.
- Difficoltà nella pulizia: Immergere in acqua calda per un po' prima di lavare, evitare l'uso di prodotti chimici forti.
- Scricchiolii: Si tratta di un suono normale durante il riscaldamento e non indica un difetto.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nella spazzatura domestica. Riciclare il metallo presso un centro di raccolta autorizzato. Assicurarsi di seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.