

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: 1003705

STAUB | LA COCOTTE - La Marmite - Ø 240mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte La Marmite Ø 240mm Cast Iron - White Truffle

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed for versatility and durability. Its striking white truffle finish adds elegance to any kitchen, making it perfect for both everyday use and special occasions. This cookware is safe for use on all heat sources, including induction, and is oven-safe up to 260 degrees Celsius.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Heat Resistance: Ensure that the pot is placed on an appropriate heat source. Avoid exposing to flames that exceed the cookware's construction limits.
- Avoiding Injury: Do not allow children to handle the cookware.
- Surface Care: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the finish.
- Stability: Place cookware on a stable surface to prevent accidental spills or falls.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Size: Ø 240mm
- Color: White Truffle
- Oven Safe: Up to 260°C
- Suitable for: All heat sources including induction
- Weight: 3.2 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully open the package and remove the cocotte. Retain all packaging materials until you have verified the product is undamaged.
2. Placement: Decide on a suitable flat surface where you can use the cocotte.
3. Heat Source Check: Ensure that the heat source (e.g., stove, induction plate) is compatible with cast iron cookware.
4. Initial Cleaning: Before first use, clean the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.

5. Operation

- Heating: Preheat the cocotte on low to medium heat before adding ingredients. This helps in even heat distribution.
- Cooking: Add oil or butter as desired before placing food into the cocotte. For braising, sear food for a few minutes before adding liquid.
- Oven Cooking: When using in the oven, remember that the cocotte will retain heat for a long time; adjust cooking times accordingly.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the cocotte to cool before cleaning. Hand wash with warm water and a mild detergent. Do not use a dishwasher.
- Storing: Always dry the cocotte completely before storage to prevent rust. Store in a cool, dry place.
- Regular Maintenance: If you notice food sticking or a dull appearance, apply a small amount of vegetable oil and wipe with a soft cloth.

7. Troubleshooting

- Discoloration: This is normal and caused by the cooking process. It does not affect performance.
- Burnt Food: Ensure proper heat settings are used. Allow the pot to preheat adequately.
- Difficulty Cleaning: For stubborn stains, soak in water for a short time before cleaning.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations for cast iron and metal waste. Ensure the cocotte is completely cleaned before disposal to avoid contamination.

9. Contact

For further information, assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - La Marmite Ø 240mm Gusseisen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte - La Marmite aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für langsames Garen und sorgt dafür, dass Ihre Speisen gleichmäßig und schonend gegart werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Elektro, Induktion).
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf der Herdplatte zentriert ist, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt.
- Vermeiden Sie es, die Cocotte mit scharfen Gegenständen zu zerkratzen, und verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiß Trüffel
- Kapazität: ca. 3,3 Liter
- Ofenfest bis 260 °C
- Kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest (Handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Geschirrspüler ab.
2. Trocknen Sie den Topf gründlich mit einem weichen Tuch ab.
3. Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, bevor Sie ihn benutzen.
4. Die Cocotte kann auf einem Herd oder im Ofen verwendet werden. Bei der Verwendung auf dem Herd stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht übermittel wird.

5. Bedienung

- Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte oder im Ofen.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie den Topf mit dem passenden Deckel ab.
- Kochen Sie bei mittlerer Temperatur für die empfohlenen Garzeiten.
- Nach dem Kochen den Deckel vorsichtig abheben, um den Dampf entweichen zu lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Innenseite 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.
- Es wird empfohlen, eine leichte Schicht Öl auf der Innenseite aufzutragen, um die Antihafbeschichtung zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Übermäßige Anhaftung von Lebensmitteln.
Lösung: Verwenden Sie mehr Fett beim Kochen und stellen Sie sicher, dass die Cocotte ausreichend vorgeheizt ist.
- Problem: Gleichmäßige Garung nicht erreicht.
Lösung: Temperatur überprüfen und gegebenenfalls anpassen.

8. Entsorgung

Bitte werfen Sie das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll weg. Richten Sie sich nach den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektronik und Gusseisenprodukten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - La Marmite Ø 240mm Gietijzer Wit Truffel

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren pan die speciaal ontworpen is voor de bereiding van verschillende gerechten. Met een diameter van 240 mm en een elegant witte truffelafwerking, is dit product bij uitstek geschikt voor zowel koken in de oven als op de kookplaat. De pan bevordert een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt de smaken van de ingrediënten, waardoor u een culinair meesterwerk kunt creëren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de La Cocotte niet in de magnetron.
- Voor gebruik met inductiekookplaten, controleer of de pan geschikt is voor uw inductiekookplaat.
- Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurwisselingen, zoals het direct in koud water plaatsen na gebruik.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.
- Plaats de pan nooit op een gasvlam die breder is dan de bodem van de pan.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik op de kookplaat, gebruik lagere tot gemiddelde temperaturen om te voorkomen dat de pan oververhit raakt.

3. Product specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afwerking: Wit truffel
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Wit
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, elektrisch, keramisch
- Capaciteit: 3.7 L
- Gewicht: 4.2 kg

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers van de La Cocotte.
2. Spoel de pan grondig af met warm water en milde zeep. Droog hem goed af.
3. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Controleer of uw kookplaat geschikt is voor de diameter van de pan.
5. Voor inductiekookplaten: Zorg ervoor dat de pan volledig en gelijkmatig contact maakt met de kookplaat.

5. Bediening

- Verwarm de pan op een lagere temperatuur voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Voeg oliën of vetten toe naar wens en wacht tot deze op temperatuur zijn voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen spatels om schade aan het oppervlak van de pan te voorkomen.
- Let op de kooktijden van verschillende ingrediënten voor optimale smaak en textuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan om de pan te onderhouden.
- Bewaar de pan op een droge plaats om vocht te vermijden.

7. Probleemoplossing

- De pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed verwarmd is voordat u ingrediënten toevoegt.
- Er ontstaat roest: Dit kan worden veroorzaakt door onvoldoende drogen. Zorg ervoor dat de pan altijd goed droog is na reiniging.
- De pan is kromgetrokken: Dit kan optreden door extreme temperatuurverschillen. Vermijd het plotseling koelen van de pan.

8. Afvoer

Dit product kan worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor het weggooien van gietijzeren producten. Zorg ervoor dat de pan leeg en schoon is voordat u deze afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte (O 240mm, Hierro Fundido, Trufa Blanca)

1. Información General

La Staub La Cocotte es una olla de hierro fundido diseñada para cocinar de manera uniforme y retener la humedad, ideal para guisos, estofados y mucho más. Su elegante acabado en trufa blanca no solo le da un toque estético a su cocina, sino que también proporciona un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para cocinar. No lo utilice para otros fines.
- Calor intenso: Evite exposiciones directas al fuego alto. Use utensilios apropiados para manipular la olla caliente.
- Superficie antiadherente: Aunque la olla tiene propiedades antiadherentes, se recomienda no utilizar utensilios metálicos que puedan dañar la superficie.
- Cuidado con los bordes: Las aristas pueden estar afiladas. Maneje con precaución.
- Almacenamiento: Almacene la olla en un lugar seco y seguro para evitar accidentes.
- Lávese las manos: Siempre lave sus manos antes y después de manipular alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Staub La Cocotte
- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: 4.5 litros
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluido inducción.
- Resistencia a temperaturas: Hasta 250°C en horno.
- Peso: Aproximadamente 4.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la olla del embalaje. Asegúrese de quitar cualquier material de protección.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles. Si los hay, no utilice el producto y contacte con el servicio al cliente.
3. Colocación: Coloque la olla en una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la seguridad y la ventilación.
4. Preparación: Se recomienda calentar ligeramente la olla antes de añadir ingredientes para optimizar su uso.

5. Operación

1. Precalentamiento: Precaliente la olla a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
2. Cocción: Utilice la olla para saltear, hervir o guisar, manteniendo una temperatura controlada para evitar quemaduras.
3. Tapa: Coloque la tapa adecuadamente para mantener la humedad y los sabores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Deje enfriar la olla antes de lavarla. Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. No use detergentes agresivos.
- Secado: Seque completamente la olla antes de almacenarla para evitar la oxidación.
- Reaplicar aceite: Aplique una fina capa de aceite vegetal en el interior después de cada uso para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- Problemas de adherencia: Si los alimentos se adhieren, asegúrese de que la olla esté bien precalentada y utilice suficiente aceite.
- Oxidación: En caso de óxido, lije suavemente la zona afectada y vuelva a aplicar aceite.

8. Eliminación

Este producto es durable y, si se desea desechar, por favor, recíclalo de acuerdo a las normativas locales de reciclaje de metales. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, inquietudes o asistencia, no dude en contactar con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte en Fonte Staub O 240mm Truffe Blanche

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub O 240mm Truffe Blanche. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et conserver la chaleur, idéal pour rôtir, mijoter ou cuire au four. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre cocotte pour garantir un usage optimal et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est conçue uniquement pour un usage domestique. Évitez de l'utiliser sur des surfaces non appropriées.
- Précautions thermiques : La cocotte peut devenir très chaude. Utilisez des gants de cuisine pour la manipuler. Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Manipulation : Évitez les chocs violents. Ne la laissez pas tomber. En cas de fissure ou de dommage, cessez l'utilisation.
- Nettoyage sécuritaire : Ne jamais plonger la cocotte chaude dans l'eau froide. Laissez-la refroidir complètement avant le nettoyage.
- Poids : En raison de sa construction en fonte, la cocotte peut être lourde. Prenez soin lors de son transport.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Nom de produit : Cocotte en Fonte Staub O 240mm Truffe Blanche
- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : 240mm de diamètre
- Poids : Environ 3.2 kg
- Couleur : Truffe Blanche
- Capacité : 2.5 litres

4. Installation et Mise en Place

- Retirez la cocotte de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Placez la cocotte sur une surface de cuisson adaptée (gaz, électrique, induction, ou four).
- Pour une utilisation au four, préchauffez le four à la température souhaitée avant d'insérer la cocotte.

5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients dans la cocotte en respectant la capacité de 2.5 litres.
- Couvrez avec le couvercle en fonte pour conserver l'humidité.
- Utilisez une chaleur moyenne à élevée pour commencer, puis réduisez à faible chaleur pour mijoter ou cuire lentement.
- Suivez les instructions de votre recette pour des temps de cuisson spécifiques.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer l'émail.
- Séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte.
Solution : Assurez-vous de préchauffer la cocotte et d'utiliser suffisamment de matière grasse.
- Problème : Émail ébréché ou fissuré.
Solution : Contrôlez régulièrement l'état de la cocotte. En cas de dommage, ne l'utilisez pas.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les options de recyclage appropriées dans votre région.

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 per Staub La Cocotte La Marmite O 240mm in Ghisa - Truffle Bianco

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte La Marmite è un'eccezionale casseruola in ghisa ideata per una cottura uniforme e ideale per il processo di brasatura. Perfetta per qualsiasi tipo di cucina, questa marmite è un'aggiunta preziosa per ogni chef, professionista o appassionato.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare sul fuoco diretto senza cibo all'interno.
- Non immergere in acqua fredda immediatamente dopo la cottura calda; questo potrebbe danneggiare il prodotto.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia sempre asciutta per evitare scivolamenti.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 240 mm
- Colore: Truffle Bianco
- Capienza: 3.8 litri
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Disponibile per cottura su tutti i tipi di piani di cottura, inclusi quelli a induzione

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dalla confezione con cautela.
- Controllare che non ci siano danni visibili. In caso di danni, contattare il rivenditore.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile prima di utilizzarla.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia compatibile con la ghisa. Si raccomanda un riscaldamento graduale per ottenere i migliori risultati.

5. Operazione

- Riscaldare leggermente la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungere olio o burro e successivamente gli ingredienti.
- Coprire con il coperchio per una cottura uniforme e per trattenere l'umidità.
- Seguire le ricette specifiche per tempi e modalità di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare prodotti chimici aggressivi o pagliette abrasive.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Per un trattamento ottimale, applicare un leggero strato di olio sulla superficie all'interno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza grasso e di riscaldare la cocotte correttamente.
- Se ci sono macchie difficili da rimuovere, provare a far bollire una miscela di acqua e aceto nella cocotte.
- In caso di crepe o scheggiature, non utilizzare più il prodotto e contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Non gettare nella spazzatura comune.
- Contattare il centro di riciclaggio locale per le procedure di smaltimento della ghisa.
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale alimentare prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, è possibile contattarci tramite:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania