

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: 1003768

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte deep - Ø 240mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte is a premium cast iron cooking vessel designed for versatility and performance in the kitchen. Ideal for slow-cooking, braising, roasting, and more, it provides even heat distribution and retains heat for consistent cooking results. The stunning white truffle enamel finish ensures great aesthetic appeal on any dining table.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte to avoid burns.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable surface during use to prevent spills.
- Thermal Shock: Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot cocotte into cold water, to prevent cracking.
- Food Safety: Ensure that food is cooked to the appropriate internal temperatures to maintain food safety standards.
- Child Safety: Keep children away from the cooking area during operation to avoid accidents.
- Cleaning: Use only non-abrasive cleaners to avoid damaging the enamel surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Cocotte
- Diameter: 240mm
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Weight: 3.5 kg
- Capacity: 3.5 liters
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any visible damage or imperfections.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly and dry.
3. Stovetop Use: Place the cocotte on your stovetop and ensure it is aligned with the burner for even heating.
4. Oven Use: Ensure the cocotte is free from any plastic or non-oven-safe items before placing it in an oven.

5. Operation

1. Heating: Preheat the cocotte on low to medium heat. Avoid high heat settings that can damage the enamel.
2. Cooking: Add oil or ingredients as per your recipe. Stir occasionally to promote even cooking.
3. Braising/Slow Cooking: For best results in braising or slow cooking, cover with the lid and cook on low heat for extended periods.
4. Serving: Once cooking is complete, serve directly from the cocotte for an elegant presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash using warm soapy water and a soft non-abrasive sponge.
- Avoid using steel wool, metallic scouring pads, or harsh chemicals which could scratch the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Store the cocotte with the lid slightly ajar to allow airflow and prevent moisture build-up.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food is sticking, ensure proper preheating and use enough cooking fat.
- Cracking/Chipping: If the cocotte shows signs of cracking or chipping, discontinue use immediately as it can be a safety hazard.
- Uneven Cooking: Ensure even heat distribution by using the appropriate size burner for the cocotte's base.

8. Disposal

When the cocotte reaches the end of its life, dispose of it according to local waste management regulations. Cast iron is recyclable; check with local facilities that accept cast iron products.

9. Contact

For any questions, warranty claims, or customer support, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 240 mm Gusseisen Weiß Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiger Gusseisentopf, ideal für langsames Garen, Schmoren und Backen. Sie vereint exzellente Wärmespeicherung mit einem ansprechenden Design, perfekt für den Einsatz in der Küche sowie auf dem Esstisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Der Topf kann während und nach dem Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete Topfhandschuhe oder -handschuhe.
- Wasser und Öl: Achten Sie darauf, den Topf nicht mit Wasser oder Öl über das empfohlene Maß zu füllen, um Überlaufen zu vermeiden.
- Schäden: Überprüfen Sie den Topf regelmäßig auf Risse oder Chips. Verwenden Sie keinen beschädigten Topf.
- Kinder: Halten Sie den Topf von Kindern fern. Verwenden Sie den Topf niemals als Spielzeug.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte Ø 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Weiß Trüffel
- Durchmesser: 240 mm
- Gewicht: 2,8 kg
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
- Backofenfest: Ja, bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Topf aus der Verpackung und reinigen Sie ihn gründlich mit warmem Seifenwasser, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochfläche stabil und eben ist.
- Wenn Sie den Topf im Ofen verwenden, lassen Sie ausreichend Platz für eine gleichmäßige Luftzirkulation um den Topf.
- Überprüfen Sie, dass der Griffe sicher befestigt sind.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie den Topf langsam auf mittlerer bis niedriger Hitze.
- Verwenden Sie einen geeigneten Kochlöffel, um den Inhalt umzurühren und Verbrennungen des Topfes zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Deckel, um Feuchtigkeit zu speichern und das Aroma zu intensivieren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Drahtbürsten.
- Trocknen Sie den Topf gut ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Fetten Sie die Innenseite leicht mit Pflanzenöl ein, um die Antihafteffekt zu erhalten.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Dies kann durch unzureichende Reinigung oder Lagerung verursacht werden. Stellen Sie sicher, dass der Topf trocken und gut gepflegt ist.
- Anbrennen von Lebensmitteln: Verwenden Sie immer wenige Fette bei niedriger bis mittlerer Hitze und rühren Sie regelmäßig um.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Verwenden Sie keine öffentlichen Mülldeponien, wenn dies nicht erlaubt ist. Überlegen Sie Möglichkeiten zur Wiederverwendung oder Recycling.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte 240mm gietijzeren braadpan - Witte truffel

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte gietijzeren braadpan in de kleur witte truffel. Deze hoogwaardige pan is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden en is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de handgrepen goed grip hebben en dat de pan stevig op het fornuis staat voordat u begint met koken.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- De pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de pan.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen binnenin de pan om krassen te voorkomen.
- Reinig de pan goed na elk gebruik om de levensduur te verlengen en te voorkomen dat voedselresten inbranden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Witte truffel
- Diameter: 240 mm
- Inhoud: 4,2 liter
- Geschikt voor: alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ondersteunt oven tot 260°C
- Dit product is vaatwasmachinebestendig, maar met de hand wassen wordt aanbevolen voor een langere levensduur.

4. Opstelling en Installatie

- Haal de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Verwijder eventuele etiketten of stickers.
- Plaats de pan op een schoon en stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de pan goed past op de kookplaat en dat de handgrepen niet over de rand hangen.
- Voor gebruik, laat de pan acclimatiseren op kamertemperatuur als deze uit de koelkast of vriezer komt.

5. Bediening

- Voeg olie of boter toe voordat u begint met koken voor optimale resultaten.
- Verwarm de pan altijd geleidelijk op middelhoog vuur.
- Plaats het voedsel in de pan als deze goed verwarmd is.
- Tijdens het koken kunt u de deksel gebruiken om de warmte en stoom vast te houden voor een sappig resultaat.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -sponsen.
- Droog de pan voor het opbergen en wrijf een beetje olie in de binnenkant om roest te voorkomen.
- Voor intensieve reiniging, vul de pan met water en laat het koken voor het losweken van aangebrande resten.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of roest: Dit kan worden veroorzaakt door onvoldoende drogen. Volg de schoonmaaktips en zorg voor goede opslag.
- Zwarte afzetting: Dit komt door de natuurlijke patina van gietijzer. Het is normaal, maar kan worden verwijderd met een mild schoonmaakmiddel.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit gietijzer en kan als metaalafval worden afgevoerd. Controleer lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Hierro Fundido Trufa Blanca

1. Información General

Gracias por elegir la cocotte Staub La Cocotte de Ø 240mm en hierro fundido color trufa blanca. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción excepcional y una excelente retención del calor, ideal para todo tipo de recetas.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Asegúrese de utilizar la cocotte en superficies estables y planas para evitar caídas accidentales.
- Precaución con el Calor: La cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Utilice guantes de cocina o manoplas al manipular para evitar quemaduras.
- No Sumerja en Agua Fría: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar daños por choque térmico.
- Uso en Cocina de Inducción: Asegúrese de que la base de la cocotte sea compatible con su cocina de inducción.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños y almacene en un lugar seco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Trufa blanca
- Capacidad: 2.5 litros
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Lavavajillas: No recomendado, limpieza a mano para un mejor mantenimiento.
- Origen: Fabricado en Francia

4. Instalación y Configuración

- Retire la cocotte de su embalaje.
- Lávela con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
- Seque completamente con un paño suave.
- Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada antes de usarla.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio.
- Añada los ingredientes según la receta deseada.
- Cocine a fuego medio-bajo para lograr una cocción uniforme.
- Utilice utensilios de silicona o madera para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Para mantener el hierro fundido, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de cada lavado.

7. Solución de Problemas

- Pérdida de Calor: Asegúrese de que la tapa está bien colocada y que la fuente de calor es adecuada.
- Alimentos Pegados: Use suficiente aceite o grasa cuando cocine y evite cocinar a temperaturas demasiado altas.
- Olores Persistentes: Limpie bien y use bicarbonato de sodio disuelto en agua para eliminar olores.

8. Eliminación

- La cocotte está hecha de hierro fundido y puede ser reciclada. ¡Considere llevarla a un centro de reciclaje apropiado!
- No arroje el producto a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir Staub. Esperamos que disfrute de su cocotte durante muchos años.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Staub La Cocotte - Cocotte Ø 240 mm en fonte (Truffe blanche)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une distribution uniforme de la chaleur. La cocotte est idéale pour les plats mijotés, les ragoûts et bien plus encore.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu nu ou un foyer. Utilisez uniquement sur des surfaces de cuisson appropriées.
- Température : La cocotte peut être utilisée dans un four à température allant jusqu'à 260°C. Ne pas dépasser cette température pour éviter d'endommager l'email.
- Poignées : Les poignées peuvent devenir très chaudes, utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Chocs thermiques : Évitez les chocs thermiques en ne passant pas la cocotte directement du congélateur au four chaud.
- Manipulation : Toujours soulever par les poignées pour éviter un déséquilibre et des accidents.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte Ø 240 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Truffe blanche
- Capacité : 3,5 litres
- Dimensions : Ø 240 mm
- Poids : 2,5 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières y compris l'induction

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Déballer la cocotte de son emballage avec attention. Vérifiez que le produit n'a pas subi de dommages pendant le transport.
2. Lavage : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Placement : Placez la cocotte sur la surface de cuisson. Assurez-vous qu'elle est centrée sur le brûleur pour une distribution uniforme de la chaleur.
4. Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre, puis les ingrédients.
- Fermez le couvercle bien ajusté pour permettre une cuisson lente et régulière.
- Pour la cuisson au four, préchauffez le four et placez la cocotte à l'intérieur.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec un liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui peuvent rayer l'email.
- Pour un entretien optimal, appliquez une faible couche d'huile sur la surface interne après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments brûlent, réduisez la température de cuisson.
- Difficulté à nettoyer : Faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Chauffage inégal : Vérifiez que la cocotte est correctement positionnée sur la source de chaleur.

8. Élimination

Ne pas jeter la cocotte à la poubelle. Renseignez-vous sur les systèmes de recyclage de la fonte dans votre région. L'emballage doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le produit Staub et savourez des expériences culinaires inoubliables !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Staub - La Cocotte Cocotte Ø 240mm in Ghisa - Trufa Bianca

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa è progettata per un'efficace cottura lenta e uniforme. Realizzata in ghisa di alta qualità, è dotata di un rivestimento smaltato che ne facilita la pulizia e protegge il materiale. Questa cocotte è ideale per brasare, stufare e cucinare una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la cottura di cibi in forno o su fornelli.
- Maneggiare con cura: La cocotte e il coperchio possono diventare estremamente caldi durante l'uso. Usare sempre guanti da forno.
- Controllare gli alimenti: Non lasciare la cocotte incustodita durante la cottura.
- Piano cottura: Assicurarsi che la cocotte sia compatibile con il proprio piano cottura.
- Non utilizzare in microonde: La cocotte non è adatta per l'uso nel microonde.
- Non lasciar cadere: La cocotte è pesante e potrebbe rompersi se lasciata cadere.
- Manutenzione: Seguire sempre le linee guida di pulizia per evitare deterioramenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Colore: Trufa Bianca
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno.
- Capacità: 2.5 litri
- Peso: 2.25 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere l'imballaggio: Assicurarsi di rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette.
2. Pulizia iniziale: Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Asciugare bene.
3. Posizionamento: Posizionare la cocotte su un piano cottura o nel forno. Assicurarsi che sia stabile e non si trovi vicino a fonti di calore non controllate.

5. Funzionamento

1. Accendere il fornello: Se si utilizza il piano cottura, accendere il fornello a livello medio.
2. Aggiungere ingredienti: Una volta riscaldata, aggiungere olio e ingredienti a piacere.
3. Cottura: Coprire la cocotte con il coperchio e seguire le ricette desiderate. Regolare il calore secondo necessità.
4. Uso del forno: Per le ricette che richiedono cottura in forno, preriscaldare il forno e posizionare la cocotte all'interno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavaggio: Lavare a mano con acqua e sapone. Evitare detersivi abrasivi e lavastoviglie.
- Asciugatura: Asciugare completamente per prevenire ossidazione.
- Controllo periodico: Ispezionare regolarmente il rivestimento per eventuali scheggiature o usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura non uniforme: Assicurarsi che il fornello sia impostato correttamente e che la cocotte sia completamente a contatto con la superficie di cottura.
- Cibo attaccato: Usare una quantità adeguata di olio e non sovraccaricare la cocotte.
- Rivestimento danneggiato: Evitare utensili metallici e abrasivi. Se danneggiato, considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

- Rifiuti: Non smaltire la cocotte tra i rifiuti normali; verificate le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali in ghisa.
- Riciclaggio: La ghisa è riciclabile; portare a un centro di riciclaggio adeguato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania