

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: 1003838

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - La-Mer



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 La Mer

1. General Information

The Staub La Cocotte cast iron cocotte is designed to provide exceptional cooking performance for both amateurs and culinary professionals. Engineered with a smooth enamel coating, it ensures even heat distribution, perfect for stews, roasts, and more. This versatile cookware can be used on the stovetop and in the oven, making it a staple in any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always follow the instructions provided in this manual to ensure safe use of the product.
- Heat Safety: The cocotte can become extremely hot during use. Always use oven mitts when handling.
- Storage: Ensure the lid is securely placed when not in use to avoid accidental spills or damages.
- Children: Keep the product out of reach of children during cooking and after use, while still hot.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning. Avoid using metal scrubbers that can scratch the enamel.
- Usage: Do not use it on direct flames or in microwaves.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240mm
- Weight: 2.9 kg
- Color: La Mer
- Capacity: 3.5 liters
- Oven Safe: Yes
- Stovetop Compatibility: Induction, Gas, Ceramic, Electric
- Warranty: Lifetime warranty on the cooking surface

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any damages.
2. Used Parts: Ensure that all components (cocotte and lid) are included.
3. Initial Cleaning: Before first use, wash the cocotte and lid in warm, soapy water, and dry completely.
4. Positioning: Place the cocotte on the stovetop or oven rack, ensuring it is stable.
5. Preheating: If necessary, preheat your stovetop or oven to desired temperature before placing the cocotte inside.

5. Operation

1. Heating: Use medium to low heat to prevent overheating. Gradually increase the temperature as required.
2. Cooking: Add ingredients as per your recipe. Always stir occasionally to ensure even cooking.
3. Lid Use: Keep the lid on for slow cooking and stewing to maintain moisture and flavor.
4. Oven Use: When using in the oven, keep the temperature within the recommended range or as per recipe instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the cocotte to cool down before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water or place in the dishwasher (if suitable). Do not use abrasive cleaners.
- Drying: Ensure the cocotte is thoroughly dried before storing to avoid rust.
- Seasoning: Occasionally apply a thin layer of oil to the interior to maintain the cookware's surface.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure the heat is set properly. Adjust the flame to maintain even cooking.
- Sticking Food: Use sufficient oil or fat when cooking and avoid cooking at excessively high temperatures.
- Cracks or Chips: This is usually due to thermal shock. Avoid sudden temperature changes to the cocotte.

8. Disposal

When disposal of the product is necessary, ensure to follow local regulations regarding cast iron disposal. As the cocotte is made of durable materials, consider recycling if possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte - Cocotte Ø 240mm Gusseisen La Mer

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenkochgeschirr ist ideal für langsames Garen und sorgt für ein gleichmäßiges Kochen. Perfekt für Eintöpfe, Braten und viele andere Gerichte.

2. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Nutzung vollständig durch.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, wenn es heiß ist.
- Verwenden Sie geeignete Handschuhe oder Untersetzer, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte sicher auf dem Herd steht und nicht über den Rand des Kochfeldes hinaus ragt.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, die die Beschichtung der Cocotte beschädigen könnten.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit scharfen Reinigungsmitteln, um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht, da dies die Struktur schädigen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240mm
- Farbe: La Mer
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest: Ja
- Spülmaschinenfest: Nicht empfohlen
- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Gewicht: 2,8 kg

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Nutzung mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine flache, stabile Oberfläche oder Herdplatte.
- Vor dem Kochen die Cocotte auf mittlerer Hitze auf den Herd stellen, um Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um das Anhaften der Speisen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Hitze je nach Rezept ein; niedrig bis mittel für das langsame Garen ist ideal.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberflächen zu schonen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Innenseite mit warmem Wasser ab und verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und harte Schwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Das Essen klebt: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Fett verwendet wurde und die Cocotte nicht überhitzt wurde.
- Rostformation: Trocknen Sie die Cocotte vollständig und lagern Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort.
- Unangenehmer Geruch: Reinigen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und Seife.

8. Entsorgung

- Das Produkt ist langlebig und sollte nicht entsorgt werden, solange es noch verwendbar ist.
- Bei dauerhafter Unbrauchbarkeit entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfall entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige Dutch oven gemaakt van gietijzer, ontworpen voor zowel op de kookplaat als in de oven. Deze cocotte is perfect voor het bereiden van stoofschotels, soepen, en andere gerechten die een gelijkmatige warmtedistributie vereisen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de cocotte vóór gebruik goed wordt verwarmd, om ongelijkmatige verhitting en eventuele schade te voorkomen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de cocotte, omdat deze extreem heet kan worden.
- Plaats de cocotte nooit op een koude ondergrond of een natte doek. Dit kan leiden tot breuk.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt, om verbrandingen of letsels te voorkomen.
- Gebruik alleen geschikte materialen (hout of silicone) om krassen op de coating te voorkomen.
- Plaats de cocotte niet in de magnetron.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmeting: Ø 240 mm
- Kleur: La Mer
- Gewicht: 4,70 kg
- Ondersteuning voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is en vrij van vet en andere stoffen.
- Zet de temperatuur op de gewenste stand en laat de cocotte geleidelijk opwarmen.
- Vermijd het gebruik van hoge temperaturen bij het koken; middelhoog vuur is meestal voldoende voor optimaal koken.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten toe en sluit het deksel stevig af.
- Laat de cocotte zonder deksel een paar minuten opwarmen voor een betere smaakontwikkeling.
- Volg het recept voor de juiste kooktijd; laat de cocotte op laag vuur staan voor langzaam koken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de cocotte goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats met het deksel af om ventilatie toe te staan.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de binnenkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende vet of olie wordt gebruikt voordat u het voedsel toevoegt.
- Probleem: De cocotte heeft een ongewenste geur.
Oplossing: Was de cocotte grondig en laat deze een tijdje in water weken met een beetje azijn.

8. Afvoer

- Bij het einde van de levensduur van het product, verwijder dan alle niet-gietijzeren componenten.
- Gietijzeren producten kunnen veilig worden gerecycled bij gespecialiseerde recyclecentra.
- Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van keukenaccessoires.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cocotte Staub La Mer

1. Información General

La Cocotte Staub La Mer es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para preparar una variedad de platos con resultados excepcionales. Hecha de hierro fundido, esta cocotte retiene el calor de manera óptima y distribuye la temperatura de manera uniforme, lo que permite una cocción perfecta en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la Cocotte por primera vez, lave a fondo con agua caliente y jabón.
- No exponga la cocotte a un cambio brusco de temperatura.
- Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona para evitar dañar el revestimiento.
- Siempre maneje la cocotte con guantes de cocina, ya que su superficie puede calentarse considerablemente.
- Mantenga la Cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No use la Cocotte en un horno de microondas o en una cocción a fuego abierto sin supervisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 240 mm de diámetro
- Color: La Mer
- Capacidad: Aproximadamente 3.3 litros
- Uso: Apto para todo tipo de fuentes de calor, incluidos inducción y horno.
- Lavado: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

- Retire todos los materiales de embalaje y limpie la Cocotte con agua caliente y jabón.
- Coloque la Cocotte en una superficie plana y estable.
- Para usar en la estufa, asegúrese de que el tamaño del quemador coincida con el diámetro de la Cocotte para una cocción uniforme.
- Si va a utilizarla en el horno, precaliente el horno a la temperatura deseada.

5. Operación

- Agregue los ingredientes en la Cocotte, asegurándose de no sobrecargarla.
- Cierre la tapa de la Cocotte adecuadamente para asegurar la retención de humedad.
- Ajuste la temperatura según la receta seleccionada.
- Recomendamos comenzar la cocción a fuego medio y ajustar según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la Cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lave con agua caliente y un detergente suave. Use una esponja no abrasiva para evitar rayones.
- Evite usar productos químicos fuertes o limpiadores abrasivos.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si la Cocotte se pega, asegúrese de que haya suficiente líquido en el interior al cocinar.
- Si hay un olor desagradable, inspeccione el revestimiento y asegúrese de haberla limpia correctamente.
- Si presenta decoloración, puede ser un resultado normal del uso; se recomienda un cuidado regular para preservar su apariencia.

8. Disposición

- Al final de la vida útil de la Cocotte, consulte las normativas locales para la eliminación adecuada de productos de hierro fundido.
- No arroje la Cocotte en bolsas de residuos comunes; considere el reciclaje de metales.

9. Contacto

Para más información, preguntas 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 La Mer

1. Informations Générales

La Cocotte en fonte Staub La Mer est conçue pour optimiser la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et des soupes. Fabriquée en fonte, elle offre une répartition uniforme de la chaleur, garantissant des résultats de cuisson parfaits.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser à une chaleur supérieure à 250°C.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement.
- Laissez refroidir la cocotte avant de la laver pour éviter les brûlures.
- Manipulez avec précaution, en utilisant des gants de cuisine si nécessaire, car le matériau peut conserver la chaleur pendant un long moment.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : La Mer
- Diamètre : 240 mm
- Poids : 4,5 kg
- Capacité : 3,7 L
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction et les fours.

4. Installation et Montage

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
3. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
4. Séchez-la bien avant de l'utiliser.
5. Placez la cocotte sur la source de chaleur souhaitée.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen.
2. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre si nécessaire.
3. Ajoutez vos ingrédients et fermez le couvercle.
4. Réglez la température selon les recommandations de votre recette.
5. Laissez mijoter selon le temps requis.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau et du savon.
- Évitez de mettre la cocotte au lave-vaisselle.
- Pour enlever les résidus tenaces, utilisez une éponge douce.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Appliquez un peu d'huile à l'intérieur pour maintenir la surface.

7. Dépannage

- Si la cocotte colle : Utilisez moins d'huile la prochaine fois ou préchauffez correctement avant d'ajouter les ingrédients.
- Si elle ne chauffe pas uniformément : Vérifiez la source de chaleur et assurez-vous que le fond de la cocotte est plat.

8. Élimination

- Afin de réduire l'impact environnemental, recyclez la cocotte si elle n'est plus utilisable, en suivant les réglementations locales en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Tél : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte - Cocotte O 240mm (La Mer)

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una cocotte in ghisa di alta qualità progettata per una cottura uniforme e duratura. Questo prodotto è ideale per stufare, arrostitire e cuocere al forno, garantendo piatti deliziosi e saporiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di Simbologia: Seguire sempre le istruzioni del produttore per evitare danni e lesioni.
- Usare con Attenzione: Utilizzare la cocotte solo su fonti di calore appropriate. Non utilizzare il prodotto su una fiamma aperta.
- Manici Caldi: I manici possono diventare molto caldi durante l'uso. Indossare guanti da cucina o utilizzare presine per evitare scottature.
- Pulizia Post-Usò: Lasciare raffreddare la cocotte prima di lavarla. Non immergere in acqua calda immediatamente.
- Riporre con Cura: Non impilare altri oggetti all'interno della cocotte per evitare graffi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Colore: La Mer (Blu oceano)
- Capacità: 2,5 L
- Utilizzo: Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas, elettrico e ceramico.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservarne la durata.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la cocotte a mano con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente la cocotte. Applicare un sottile strato di olio all'interno prima del primo utilizzo per migliorare le proprietà antiaderenti.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore adeguata e iniziare a cucinare.

5. Operazione

- Scaldare la cocotte lentamente su fiamma bassa o media.
- Aggiungere ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire con il coperchio per trattenere l'umidità durante la cottura.
- Verificare frequentemente il cibo per evitare che si attacchi o si bruci.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte.
- Lavare a mano con acqua tiepida e sapone neutro. Evitare detergenti abrasivi.
- Per rimuovere eventuali residui incrostati, utilizzare una spugna morbida.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, assicurarsi di utilizzare sufficiente olio o liquido durante la cottura.
- Eventuali macchie o residui possono essere rimossi con una miscela di acqua e aceto.
- In caso di danni alla smaltatura, contattare l'assistenza per ulteriori istruzioni.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile della cocotte, smaltirla secondo le normative locali per i metalli e i materiali riciclati.
- Non gettare la cocotte nel sacco dei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.