

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: 1003842

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - Cast iron - La-Mer



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron La Mer

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron La Mer is a premium cooking pot designed for slow-cooking, roasting, and baking. Its robust cast iron construction ensures even heat distribution, allowing for optimal cooking results. This versatile cocotte is suitable for all heat sources, including induction, and features an enameled finish for easy cleaning and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte on stable, heat-resistant surfaces. Never leave it unattended while in use.
- Handling: The cocotte will become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoiding Burns: Allow the cocotte to cool before cleaning. Use caution when removing the lid, as steam may escape.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use. Teach children about kitchen safety if they are present.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimension: 330mm (length)
- Weight: 4.3 kg
- Color: La Mer
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Hand wash recommended
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from the packaging and ensure all components are intact.
- Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and dry thoroughly.
- Season the inner surface with cooking oil before using it for the first time to enhance non-stick properties.
- Place the cocotte on the stove or in the oven on a stable, heat-resistant surface. Ensure compatibility with your heat source.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat before adding ingredients.
- Use appropriate utensils to avoid scratching the enamel coating.
- For slow cooking, set the heat to low and cover with the lid to retain moisture.
- Cooking times may vary based on the recipe. Adjust heat as necessary for proper cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely after use.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners to protect the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Store in a dry place, with the lid slightly ajar to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper seasoning before use and avoid cooking on high heat.
- Cracks or Chips: Discontinue use immediately and contact customer service for further guidance.
- Uneven Cooking: Check if the right heat setting is used for your cooking method. Ensure the cocotte is appropriately sized for the stovetop.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, please follow your local regulations for cast iron and enameled products. Do not dispose of in regular waste if recyclable options are available.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval (330 mm) aus Gusseisen in der Farbvariante La Mer. Dieses hochwertige Kochgeschirr vereint traditionelle französische Handwerkskunst mit moderner Effizienz und ist ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten.

2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Benutzung bitte alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie die Cocotte nur für die vorgesehenen Kochmethoden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel immer sicher aufliegt, um Spritzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Cocotte
- Material: Gusseisen
- Abmessungen: 330 mm (oval)
- Farbe: La Mer
- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Geeignet für: Gas, Elektro, Induktion, und im Backofen
- Gusseiserne Beschichtung: Emaille, perfekt für gleichmäßige Wärmeverteilung

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Kochstelle sauber und stabil ist.
2. Erster Gebrauch: Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf die Kochstelle und wählen Sie die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie einen hitzebeständigen Untersetzer oder Ständer, um Oberflächen zu schützen.

5. Betrieb

- Benutzen Sie die Cocotte im vorgeheizten Ofen oder auf der Kochstelle.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu, um das Ankleben zu vermeiden.
- Decken Sie die Cocotte während des Kochens mit dem Deckel ab, um die Feuchtigkeit zu behalten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um das Gusseisen zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut erhitzt ist, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Problem: Uneinheitliche Garzeit.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur Ihres Kochfeldes oder Ofens und stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig platziert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Richtlinien für Metallabfälle in Ihrer Region. Informieren Sie sich über lokale Recyclingstellen.

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

Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Verwendungen auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Ovaal 330mm Gietijzer

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovaal 330mm. Deze hoogwaardige gietijzeren kookpan is perfect voor het bereiden van verschillende gerechten, van stoofschotels tot braadstukken. De pan is ontworpen voor een gelijkmatige warmteverdeling en optimale kookprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd uit de buurt van kinderen: Laat de pan nooit onbeheerd achter terwijl deze in gebruik is.
- Hete oppervlakken: De pan kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Geen water op hete pan: Voeg geen water toe aan een hete pan om spatten te voorkomen.
- Vermijd schuren: Gebruik geen schurende materialen of schoonmaakmiddelen om krassen en beschadigingen te voorkomen.
- Ovenbestendig: Deze pan is geschikt voor gebruik in de oven, maar let op de maximale temperatuur.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Ovaal, 330 mm
- Kleur: La Mer
- Geschikt voor: Oven, grill en inductie
- Ondersteuning voor: Handwas aanbevolen

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of de pan in goede staat is.
2. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Voor gebruik is het niet nodig om de pan te installeren; deze is klaar voor gebruik na een grondige reiniging.

5. Gebruik

- Verwarm de pan langzaam op laag vuur.
- Voeg olie of vet toe voordat u de ingrediënten plaatst.
- Kook op een gemiddelde temperatuur voor een gelijkmatige garing.
- Let op het gewicht van de pan, vooral wanneer deze vol is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons of doek om resten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van afwasmiddel bij regelmatig gebruik; het kan de opbouw van de pan beïnvloeden.
- Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Zorg ervoor dat de pan goed is gekruid en niet te warm is bij het toevoegen van voedsel.
- Kleurafwijkingen: Dit is normaal voor gietijzer en heeft geen invloed op de prestaties.
- Roestvorming: Dit kan voorkomen bij onjuist onderhoud; reinig en droog de pan grondig na gebruik.

8. Afvoer

Gietijzeren pannen zijn zeer duurzaam. Als u besluit om deze pan weg te gooien, zorg er dan voor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Controleer lokale richtlijnen voor recycling van metaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido La Mer - 330mm

1. Información General

La Cocotte Oval de Hierro Fundido La Mer de Staub es ideal para preparar guisos, asados y platos al horno. Su diseño elegante y su durabilidad la convierten en una adición esencial para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado para cocinar alimentos. No utilizar para otro fin.
- Uso en calor: Asegúrese de que la cocotte no esté vacía sobre una fuente de calor ya que esto puede dañarla.
- Manejo con cuidado: Utilice guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- Supervisión: No deje la cocotte desatendida en el fuego.
- Evitar impactos: Maneje con cuidado para evitar caídas o golpes que puedan dañar el producto.
- Limpiar con seguridad: Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido La Mer
- Dimensiones: 330 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Azul marino
- Aptitud: Compatible con todas las fuentes de calor, incluidas inducción y horno
- Capacidad: 5.2 litros
- Peso: 4.8 kg
- Resistencia a temperaturas: Hasta 250°C en horno

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los empaques de la cocotte.
2. Lave a mano la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de usarla por primera vez. Enjuague y seque completamente.
3. Coloque la cocotte en la estufa o el horno sobre una superficie nivelada.
4. Antes de calentar, asegúrese de que el fondo de la cocotte esté seco para evitar daños.

5. Operación

- Precocción: Precaliente la cocotte en la estufa a fuego medio.
- Añadir ingredientes: Agregue los ingredientes deseados, comenzando con los que requieren más tiempo de cocción.
- Tapa: Utilice la tapa para mantener la humedad y evitar que los alimentos se sequen.
- Cocción en horno: Puede usar la cocotte en el horno, ajustando la temperatura según las recetas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Seque completamente después de lavar para evitar oxidación.
- Para mantener el acabado antiadherente, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de que esté bien engrasada antes de su uso.
- Deformación: Evite cambios bruscos de temperatura.
- Olores persistentes: Lave a fondo y deje secar al aire.

8. Eliminación

- Para desechar, asegúrese de perforar o destruir la cocotte para evitar que otros la utilicen de manera inadecuada.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de hierro fundido.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Cocotte Ovale en Fonte La Mer (330 mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale en fonte La Mer de Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et délicieuse. Idéale pour la cuisson lente, elle est parfaite pour les ragoûts, les soupes et bien d'autres plats.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas plonger la cocotte dans l'eau froide lorsqu'elle est chaude pour éviter les chocs thermiques.
- Utiliser des gants de protection en silicone ou des maniques pour manipuler la cocotte chaude.
- Ne pas utiliser de dispositifs métalliques pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas surchauffer à feu vif; privilégiez une cuisson douce.
- Évitez les sources d'humidité lors du stockage.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de bris ou de fissuration, ne pas utiliser le produit.
- Suivez les instructions de nettoyage pour éviter tout risque électrique.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Dimensions : 330 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : La Mer
- Poids : À confirmer selon le modèle
- Capacité : 6.7 L
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Va au four jusqu'à 260 °C

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement la cocotte et retirez tous les emballages.
- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux avant la première utilisation.
- Séchez-la complètement pour éviter la rouille.
- Placez la cocotte sur une surface stable et veillez à ce qu'elle soit à une distance sécurisée des bords de la table.

5. Fonctionnement

- Préchauffez votre cuiseur à la température souhaitée à feu doux.
- Ajoutez un peu d'huile avant de mettre les ingrédients pour éviter qu'ils n'attachent.
- Couvrez avec le couvercle pour une cuisson uniforme.
- Surveillez vos aliments et adaptez le feu si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main; évitez le lave-vaisselle.
- Utilisez une brosse douce ou un chiffon non abrasif pour nettoyer.
- Pour les résidus tenaces, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude avant de frotter.
- Appliquez une légère couche d'huile à l'intérieur après nettoyage pour préserver la surface.

7. Dépannage

- Si la cocotte rouille, appliquez de l'huile et frottez doucement.
- En cas de résidus collants, essayez le trempage comme indiqué ci-dessus.
- Si vous remarquez une fissuration, cessez immédiatement l'utilisation et contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les ordures.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Les matériaux de la cocotte sont recyclables; veuillez les déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons de nombreuses délicieuses créations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub La Mer è un prodotto di alta qualità in ghisa, progettato per una cottura uniforme e una gestione ottimale dei sapori. Con le sue dimensioni ovali di 330 mm, è ideale per brasare, stufare e preparare piatti deliziosi per la famiglia o ospiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso. Seguire sempre le indicazioni di sicurezza per evitare lesioni o danni.

- Non utilizzare la cocotte su un fornello a induzione, se non espressamente indicato.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda: potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare di graffiare la superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla fiamma diretta o da fonti di calore eccessivo.
- Assicurarsi che il manico sia completamente asciutto prima di toccarlo.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: Blu oceano
- Capacità: 4.5 litri
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Compatibile con: Fornelli a gas, elettrici, ceramici e induzione (tranne i modelli specificatamente indicati).

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene e ungere leggermente l'interno con olio prima di utilizzarla.
4. Posizionare la cocotte sul piano cottura o nel forno, assicurandosi che sia stabilmente appoggiata.

5. Funzionamento

- Utilizzare un fuoco medio-basso per cuocere lentamente.
- Non riempire la cocotte oltre il 75% della sua capacità per consentire una corretta circolazione del calore.
- Durante la cottura, coprire sempre con il coperchio per mantenere l'umidità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato, evitando pagliette abrasive.
- Asciugare accuratamente.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta segni di ruggine, pulire con una spazzola di setole morbide e utilizzare un olio per rivestire la superficie.
- Per eventuali problemi di cottura non uniformi, controllare la fonte di calore e la dimensione del fuoco.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i rifiuti.
- La ghisa è riciclabile; portare il prodotto in un centro di riciclaggio approvato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania