

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: 1003844

STAUB | LA COCOTTE - La Marmite Lily - Ø 240mm - Cast iron - Grenadine red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - La Marmite Lily Ø 240mm Cast Iron - Grenadine Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte - La Marmite Lily. This high-quality cast iron cookware is designed to enhance your cooking experience, offering exceptional heat retention and distribution. Ideal for slow cooking, braising, simmering, and baking, it will make a beautiful addition to your kitchen.

2. Safety Information

- General Use: Always handle with care as the pot and lid will become extremely hot during cooking. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Stovetop Use: Ensure the base is compatible with your stovetop. Avoid using high heat settings; medium to low heat is recommended for optimal cooking.
- Oven Use: The cocotte is safe for use in the oven up to 260°C. Always use oven mitts when removing from the oven.
- Surface Protection: Do not place the hot pot on a cold surface; it may cause thermal shock and damage.
- Children: Keep out of reach of children during and after cooking.
- Cleaning: Avoid using harsh cleansers or abrasive materials that can damage the enamel coating.
- Storage: Ensure the pot is completely cool and dry before storing to prevent moisture build-up.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte - La Marmite Lily
- Diameter: 240mm
- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Capacity: 2.5 liters
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Oven safe: Yes, up to 260°C
- Weight: 3.6 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging and check for any damages. Ensure all parts, including the lid, are present.
2. Initial Cleaning: Before first use, wash the cocotte and lid in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
3. Positioning on Stovetop: Place the cocotte on a flat, stable surface on your stovetop. Ensure it aligns with the heat source below.

5. Operation

1. Preheat your stove to the desired setting (medium/low).
2. Add oil or fat as needed for cooking.
3. Place the ingredients into the pot, ensuring even distribution for optimal cooking.
4. Cover with the lid to retain heat and moisture.
5. Monitor your cooking process, adjusting the heat as necessary.
6. Once cooking is complete, remove the lid carefully to avoid steam burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- If necessary, soak stubborn residues; avoid metal sponges or cleansers.
- Dry thoroughly before storage to prevent rust.
- Regularly check for any signs of damage to the enamel surface and address immediately.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient oil or fat is used and allow the pot to heat evenly before adding ingredients.
- Uneven Cooking: Confirm that the heat setting is appropriate and that the pot is correctly positioned over the heat source.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils; opt for silicone or wooden tools for servicing the pot.

8. Disposal

If disposal is necessary, ensure the product is clean and free from food residues. Dispose of the cocotte in accordance with local regulations regarding metal or kitchenware disposal. Consider recycling where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries, assistance, or warranty service, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte - La Marmite Lily. We hope you enjoy using this exquisite piece of cookware for many years to come!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - La Marmite Lily Ø 240mm - Gusseisen - Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte - La Marmite Lily! Dieses hochwertige Produkt wurde mit größter Sorgfalt gefertigt und bietet Ihnen eine hervorragende Kochlösung für eine Vielzahl von Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche, insbesondere die Griffe, ohne hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen durch Hitze oder zerbrochene Teile zu vermeiden.
- Einsatzbereich: Verwenden Sie das Produkt nur im vorgesehenen Rahmen. Vermeiden Sie übermäßige Hitze, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie keine Metalldurchschläger oder scharfe Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen mit Emaille-Beschichtung
- Farbe: Grenadine Rot
- Einsatz: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife.
2. Erwärmung: Vor der ersten Verwendung leicht einölen und bei niedriger Temperatur für etwa 10 Minuten erhitzen, um die Emaille zu aktivieren.
3. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.

5. Bedienung

- Vor dem Kochen alle Zutaten vorbereiten.
- Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte und heizen Sie sie langsam auf, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Emaille nicht zu beschädigen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Anbrennen der Speisen.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und reduzieren Sie sie gegebenenfalls.
- Problem: Chips in der Emaille.
Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und überprüfen Sie die Handhabung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- oder Elektrogeräte.
- Eine sachgerechte Entsorgung trägt zur Schonung der Umwelt bei.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte - La Marmite Lily Ø 240mm, gietijzer, grenadine rood

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte - La Marmite Lily. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor het bereiden van verschillende maaltijden en biedt een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpot alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voorkom contact met open vlammen.
- Behandel de pot met zorg en vermijd stoten of vallen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de hete pot.
- Vul de pot niet tot de rand om overkoken te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van warme oppervlakken tijdens gebruik.
- Reinig de pot met de hand om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 240 mm
- Kleur: Grenadine Rood
- Capaciteit: 2,7 liter
- Gewicht: 3,8 kg
- Geschikt voor: Gas, elektriciteit, keramisch en inductie koken
- Ovenbestendig: Ja, tot 260 °C

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Staub La Cocotte op een stevige, vlakke kookplaat.
- Controleer of de kookplaat schoon en vrij van vuil is voordat u de pot plaatst.
- Voordat u begint met koken, laat de pot op kamertemperatuur komen als deze uit de koelkast komt.

5. Gebruik

- Voeg olie of vet toe voordat u ingrediënten in de pot plaatst.
- Verwarm de pot langzaam om te voorkomen dat deze barst.
- Voeg voedsel toe en gebruik een houten lepel om te roeren.
- Controleer regelmatig het kookproces om overkoken of aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pot afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pot met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Voor hardnekkige verkleuringen, week de pot in warm water met een milde schoonmaakmiddel.
- Droog de pot grondig na het reinigen en smeer eventueel in met een dunne laag olie om roesten te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pot blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en verwarm de pot langzaam.
- Probleem: De pot is verkleurd.
Oplossing: Dit is normaal voor gietijzer. Gebruik milde schoonmaakmethoden voor herstel.
- Probleem: De deksel past niet goed.
Oplossing: Controleer de scharnieren en zorg ervoor dat de pot niet vervormd is.

8. Weggeefbeleid

- Dit product bevat geen schadelijke stoffen en kan met uw reguliere huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Voor uitgebreide informatie over recycling raadpleegt u de lokale regelgeving.

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 La Marmite Lily O 240mm de Fundición - Rojo Grenadine

1. Información General

Gracias por elegir la cocotte Staub La Marmite Lily O. Este producto está diseñado para proporcionar una excelente experiencia culinaria. Hecho de fundición, es ideal para cocción lenta y retiene el calor de manera óptima.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de que esté completamente limpio y seco.
- Evite el contacto directo con el fuego o fuentes de calor excesivo.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría ya que puede agrietarse.
- Durante y después de su uso, manipule la cocotte con cuidado, ya que puede estar caliente.
- Para evitar lesiones, no use en hornos de microondas.
- Siga todas las instrucciones de uso y cuidado para mantener la seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición de hierro
- Acabado: Esmalte de alta calidad
- Capacidad: 3,2 litros
- Dimensiones: 240 mm de diámetro
- Color: Rojo Grenadine
- Aptas para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Lavavajillas seguro, aunque se recomienda la limpieza a mano para mantener el acabado.

4. Instalación y Configuración

- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
- Evite colocaciones en superficies inferiores a la cocotte que no sean aptas para calor.
- No coloque la cocotte fría sobre una fuente de calor caliente.
- Para cocinar, encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura adecuada según la receta.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados a la cocotte y cubra con la tapa.
- Cocine a fuego medio-bajo para preservar los sabores.
- Use utensilios de silicona o madera para revolver o servir.
- Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Utilice una esponja suave para evitar rasguños.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se agrieta, no la use más.
 - Para problemas de adherencia de alimentos, pruebe con un poco más de grasa o asegúrese de no calentar demasiado la cocotte antes de agregar ingredientes.
- Si el esmalte se daña, evite el uso y comuníquese con el fabricante.

8. Eliminación

- Los productos de fundición son reciclables.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje de productos de cocina.
- No deseche en la basura común si es posible reciclar.

9. Contacto

Para consultas o más información, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Cocotte Staub - Marmite Lily O 240 mm en fonte rouge grenadine

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la Cocotte Staub - Marmite Lily O en fonte rouge grenadine. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson uniforme et excellente, grâce à la qualité supérieure de sa fabrication en fonte.

2. Informations de sécurité

- Utilisation: Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Garder hors de portée des enfants.
- Chauffage: Éviter les variations de température brusques, ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Manipulation: Utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Surface: Placer la cocotte sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Incompatibilité: Ne pas utiliser sur une plaque à induction si celle-ci ne le permet pas. Vérifier les instructions spécifiques de votre équipement de cuisson.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Cocotte Staub - Marmite Lily O 240 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Rouge grenadine
- Dimensions: 240 mm de diamètre
- Poids: 3,5 kg
- Capacité: 2.3 litres
- Compatible: Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et mise en place

1. Retirer la Cocotte de son emballage et enlever tous les éléments de protection.
2. Laver la Cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
3. Placer la Cocotte sur une surface plane et résistante à la chaleur.
4. Assurez-vous que la table de cuisson est propre et adaptée à la taille de la Cocotte.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez votre cuisinière à feu doux à moyen.
2. Ajoutez de l'huile ou du beurre dans la Cocotte, puis incorporez les ingrédients à cuire.
3. Couvrez la Cocotte avec son couvercle pour maintenir l'humidité et la chaleur.
4. Ajustez la température selon les besoins de la recette.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la Cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Laver à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Éviter les nettoyeurs abrasifs et les brosses métalliques.
- Sécher complètement la Cocotte avant de la ranger afin d'éviter la rouille.

7. Dépannage

- La Cocotte ne chauffe pas: Vérifiez la source de chaleur et assurez-vous qu'elle est correctement posée sur la cuisinière.
- Collage des aliments: Assurez-vous que l'huile ou le beurre a été utilisé correctement et que la température est bien contrôlée.
- Couvercle qui se déforme: Ne pas soumettre la cocotte à un choc thermique. Si le couvercle a déformé, laissez-le refroidir lentement.

8. Élimination

- Ne jetez pas la Cocotte à la poubelle. Veuillez la recycler correctement conformément aux réglementations locales.
- Consultez les points de collecte appropriés pour la fonte et les matériaux émaillés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti al nostro manuale per la Cocotte La Marmite Lily Ø 240mm in Ghisa di Staub. Questo prodotto è studiato per offrire cucine di alta qualità a tutti gli appassionati di gastronomia. La cocotte è ideale per la preparazione di stufati, zuppe e piatti a lungo cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Maneggiare la cocotte con cautela poiché può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la cocotte calda.
- Non immergere un contenitore caldo nell'acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il prodotto è caratterizzato da:

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 240 mm
- Colore: Rosso Grenadina
- Capacità: 3.5 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno
- Manici: Facili da impugnare per una comoda movimentazione.

4. Installazione e Setup

- Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone. Asciugare completamente.
- Pre-riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti per migliorare la ritenzione del calore.
- Non posizionare la cocotte su fuochi a fiamma eccessiva poiché ciò potrebbe danneggiare la ghisa.
- Per un uso ottimale, assicurarsi che la cocotte sia compatibile con il proprio tipo di piano cottura.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti desiderati, coprire con il coperchio e cuocere a fuoco basso o medio.
- Non riempire mai la cocotte oltre il $\frac{3}{4}$ della sua capacità per evitare fuoriuscite.
- Per richiedere una cottura uniforme, mescolare regolarmente e controllare la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente e applicare un sottile strato di olio da cucina per preservare la ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie o aloni, pulire con sale grosso e una spugna.
- Se si notano crepe o rotture, interrompere immediatamente l'uso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania