

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: 1003881

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - La-Mer



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte (Ø 260mm) Cast Iron - La Mer

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cookware designed for slow cooking, braising, and serving. With its beautiful design and enameled finish, it offers exceptional heat retention and even distribution, ensuring perfect cooking results every time.

2. Safety Information

- Fire Hazard: Always place the cocotte on a stable, heat-resistant surface when cooking. Use heat-resistant gloves when handling to avoid burns.
- Non-stick Properties: Avoid using metal utensils which may scratch the enamel surface. Use silicone, wood, or plastic utensils instead.
- Oven Safety: This cocotte is suitable for use in the oven. Ensure that the oven mitts are used when removing from the oven.
- Hot Surfaces: The cocotte retains heat long after cooking. Be cautious when touching and allow to cool before handling.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use and ensure they do not touch hot surfaces.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 260 mm
- Height: 145 mm
- Weight: 3.2 kg
- Color: La Mer
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for: All heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from its packaging.
2. Rinse it with warm water and dry it thoroughly.
3. Before the first use, apply a thin layer of oil to the inside surface.
4. Place the cocotte on the cooking surface or stovetop. Ensure it is stable and evenly balanced.
5. Check that the lid fits securely onto the cocotte.

5. Operation

1. Preheat the stovetop to a low or medium heat setting.
2. Add the desired ingredients along with any necessary liquids.
3. Cover with the lid and allow to cook according to the recipe.
4. Monitor the cooking process, adjusting the heat as needed.
5. Use oven mitts to safely remove the cocotte from the stove or oven.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Do not put the cocotte in the dishwasher, as this may damage the enamel coating.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Store in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you are using sufficient oil or liquid when cooking.
- Uneven Cooking: Check that the heat is evenly distributed across the stovetop. Use compatible heat sources.
- Chips in Enamel: Avoid using metal utensils to prevent scratching. Keep away from hard surfaces.
- Discoloration: This is normal and can happen over time. It does not affect the performance.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron itself can be recycled. Check with local waste management authorities for guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Gusseisen - Ø 260 mm (La Mer)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte aus Gusseisen. Dieses hochwertige, langlebige Kochgeschirr ist ideal für das langsame Garen, Braten und Schmoren. Mit seiner zeitlosen Eleganz ist es eine Bereicherung für jede Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Die Cocotte wird heiß. Vermeiden Sie direkten Hautkontakt und nutzen Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Cocotte an einem sicheren Ort, wo sie nicht herunterfallen kann.
- Reinigung: Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Temperaturempfindlichkeit: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nicht extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: La Mer
- Kapazität: 3,3 Liter
- Herdarten: Für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion
- Spülmaschinenfest: Nein (Handwäsche empfohlen)
- Backofentemperatur: Bis zu 250 °C

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen. Bei Mängeln kontaktieren Sie uns bitte.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Vor der ersten Verwendung spülen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und milder Seife ab und trocknen Sie sie.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen sollten Sie die Cocotte leicht einfetten, um das Ankleben der Speisen zu vermeiden.
- Heizen Sie die Cocotte langsam auf, um Temperaturschocks zu vermeiden.
- Benutzen Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach dem Kochen lassen Sie die Cocotte vor dem Reinigen abkühlen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte für 10-15 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen Schwamm oder ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie die Cocotte mit einer Mischung aus Wasser und Backpulver einweichen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und fetten Sie sie leicht ein, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Die Cocotte rostet: Stellen Sie sicher, dass sie nach der Reinigung gründlich getrocknet wurde.
- Speisen kleben an: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett beim Kochen und lassen Sie die Cocotte langsam aufheizen.
- Risse oder Absplinterungen: Bei solchen Schädigungen kontaktieren Sie uns umgehend.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie alte oder beschädigte Produkte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Der Umweltschutz ist uns wichtig.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte O 260mm Gietijzeren Cocotte - La Mer

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte O 260mm Gietijzeren Cocotte in de kleur La Mer. Dit kwalitatieve product is ontworpen voor het koken op een hoge temperatuur en behoudt de smaken en voedingsstoffen van uw ingrediënten. Deze cocotte is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie en is ovenbestendig tot 250°C.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet in direct contact komt met vlammen of op een hete kookplaat zonder inhoud.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen en huisdieren tijdens en na gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete cocotte, gebruik altijd ovenhandschoenen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de coating en het gietijzer voordat u het gebruikt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter 26 cm
- Materiaal: Gietijzer met emaille coating
- Kleur: La Mer
- Volumecapaciteit: 3,3 liter
- Gewicht: 3,68 kg
- Oven temperatuur: Tot 250°C
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten

4. Installatie en Ingebruikname

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Voordat u de cocotte voor de eerste keer gebruikt, wast u deze met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het goed af.
3. Plaats de cocotte op een vlak oppervlak en zorg ervoor dat de ondergrond veilig en stabiel is.
4. U kunt de cocotte op een inductiekookplaat, gasfornuis, elektrische kookplaat of in de oven plaatsen.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte om te braden, stoven of zelfs bakken.
- Voeg een beetje olie of vet toe voordat u begint met koken voor betere resultaten.
- Houd de kooktemperaturen in de gaten en pas ze aan om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons of doek om de cocotte te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol om de emaille coating niet te beschadigen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt en de juiste temperatuur aanhoudt.
- Probleem: Schade aan de emaille kant.
 - Oplossing: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende schoonmaakmiddelen.

8. Afvalverwerking

Verantwoordelijk afvalbeheer is belangrijk. Neem het gietijzeren product en de verpakking mee naar de dichtstbijzijnde recycleerplaats. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking van metalen en verpakkingen.

9. Contact

Voor vragen of klachten kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Staub La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub La Mer

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub La Mer de 260 mm de fundición. Este producto es conocido por su excelente calidad y durabilidad, diseñado para ofrecer una cocción perfecta de sus platos favoritos. Este manual le proporcionará toda la información necesaria para utilizar y mantener su cocotte de manera segura y efectiva.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Esta cocotte está diseñada para la cocción a fuego lento, horneado, y otras técnicas culinarias de baja temperatura. No la use sobre una fuente de calor directa sin un líquido en su interior.
- Manipulación: Las superficies pueden calentarse considerablemente durante el uso. Utilice guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras.
- Limpieza: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones. Deje enfriar antes de limpiarla.
- Superficies adecuadas: Asegúrese de usar la cocotte en superficies resistentes al calor.
- Niños: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños durante su uso.

3. Vista General y Especificaciones

- Material: Fundición
- Diámetro: 260 mm
- Color: Azul profundo
- Peso: 3.4 kg
- Capacidad: 3.5 L
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción, gas y eléctrica.
- Diseño: Tapa de fundición pesada que retiene la humedad.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la cocotte sobre la superficie de cocina seleccionada.
2. Asegúrese de que esté sobre una estufa o fuente de calor que sea compatible.
3. Agregue los ingredientes y líquido según su receta.
4. Coloque la tapa asegurándose de que esté ajustada correctamente.
5. Encienda la fuente de calor a temperatura baja a media para iniciar la cocción.

5. Operación

- Para iniciar la cocción, ajuste la temperatura de su cocina según la receta utilizada.
- Asegúrese de que el fuego está distribuido uniformemente y ajuste según sea necesario.
- La cocotte puede ser usada tanto en el horno como en la estufa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte completamente después de su uso.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar para evitar la aparición de óxido.
- Aplique una ligera capa de aceite vegetal en el interior de la cocotte después de limpiarla para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- Sabor metálico en los alimentos: Esto puede ocurrir si la cocotte no se ha curado correctamente. Siga las instrucciones de curado antes de su primer uso.
- Pérdida de calor: Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada durante la cocción.
- Marcas de quemaduras: Si encuentra marcas de quemaduras, intente limpiar con bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- La cocotte Staub La Mer es un producto durable y debe estar en condiciones de ser reutilizada por muchos años. Si es necesario deshacerse de ella, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y productos de cocina.

9. Contacto

Para preguntas, asistencia o información adicional, contáctenos:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub La Mer Ø 260 mm en fonte

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub La Mer. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle, alliant durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La cocotte est conçue pour la cuisson sur des surfaces de chaleur telles que les plaques de cuisson, les cuisinières à gaz, les cuisinières électriques et les cuisinières à induction.
- Chaleur : Prenez soin de ne pas surchauffer la cocotte. Utilisez des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Chocs thermiques : Ne passez jamais une cocotte chaude sous l'eau froide. Cela pourrait casser la fonte.
- Aliments acides : Évitez de laisser des aliments acides en contact avec la fonte non émaillée pendant trop longtemps.
- Enfants et animaux : Gardez toujours la cocotte hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte Staub La Mer
- Diamètre : 260 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : La Mer (bleu)
- Capacité : Environ 3,5 litres
- Compatible avec : Tous les types de feux y compris induction
- Poids : 3,8 kg

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez la cocotte de l'emballage en veillant à ne pas rayer l'email intérieur.
2. Rinçage : Rincez la cocotte à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Préparation : Avant la première utilisation, vous pouvez huiler légèrement l'intérieur pour une meilleure cuisson.
4. Placement : Placez la cocotte sur la plaque de cuisson ou dans le four.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Préchauffez à feu doux pour optimiser l'efficacité de la cuisson.
2. Cuisson : Ajoutez de l'huile ou du beurre, puis les ingrédients souhaités. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
3. Contrôle de la température : Maintenez la température à moyen pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver. Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux, évitez les éponges abrasives.
- Séchage : Essuyez soigneusement pour éviter la rouille.
- Rangement : Rangez la cocotte à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Problème de collage des aliments : Cela peut être dû à une température trop basse ou à un manque d'huile. Assurez-vous de bien préchauffer la cocotte et d'utiliser suffisamment de matière grasse.
- Taches de rouille : Séchez la cocotte correctement après le lavage et appliquez une fine couche d'huile, si nécessaire.

8. Élimination

Pour se débarrasser de la cocotte en fin de vie, veuillez respecter les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit à la poubelle ordinaire.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrirti una cottura eccellente e una lunga durata. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

Informazioni sulla Sicurezza

- Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda per evitare crepe.
- Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non utilizzare strumenti metallici che potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Evitare di utilizzare la cocotte su fuochi accesi senza liquido all'interno.
- Conservare la cocotte fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie della cucinatura sia adatta a oggetti pesanti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Cocotte Staub La Mer

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 260 mm
- Colore: Blu
- Capacità: 3.5 litri
- Compatibile con: Piano cottura a gas, piano cottura elettrico, forno, induzione
- Manico: Ergonomico per una presa sicura

Montaggio e Installazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e rimuovere eventuali materiali protettivi.
2. Lavare accuratamente la cocotte con acqua calda e sapone.
3. Asciugare la cocotte con un panno morbido.
4. È pronta per l'uso. Non è necessario un ulteriore montaggio.

Funzionamento

1. Posizionare la cocotte su un piano cottura o nel forno.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati.
3. Regolare il calore secondo le esigenze della ricetta.
4. Seguire le linee guida di cottura specifiche per i tuoi piatti.

Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la cocotte.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Asciugare bene prima di riporre.
- Non lavabile in lavastoviglie.

Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte emette fumi o odori strani, spegnere immediatamente il calore e controllare eventuali residui di cibo.
- In caso di graffi sulla superficie smaltata, evitare di utilizzare utensili metallici.
- Per eventuali altri problemi, contattare il servizio clienti.

Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchi in ghisa. La cocotte in ghisa è riciclabile seguendo le indicazioni locali.

Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania