

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: 1003891

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte set - Ø 140mm - 3-piece - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Set O 140mm 3-Piece Cast Iron - Black

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte set. This 3-piece cast iron cocotte set is designed for optimal performance in the kitchen, providing excellent heat retention and distribution for your cooking needs. Ideal for stews, braises, and baking, this versatile cookware will enhance your culinary experience.

2. Safety Information

- Use on Stovetops: This product is safe for use on all stovetops, including gas, electric, and induction.
- Oven Safety: The cocottes are oven-safe up to 260°C. Always use oven mitts when handling hot cookware.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the hot cocotte to cold surfaces or cold liquids, as this may cause thermal shock and damage.
- Cleaning Precautions: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which may scratch the enamel surface.
- Keep Out of Reach of Children: Always ensure that the cocottes are placed out of reach of children while cooking.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Size: O 140mm
- Pieces: 3
- Heat Resistance: Up to 260°C
- Suitable for: All stovetops and ovens

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the cocottes from the packaging. Inspect for any damage or defects.
2. Wash Before Use: Clean each cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. Initial Seasoning (Optional): To enhance non-stick properties, you may season the cocotte by applying a thin layer of cooking oil and heating it in the oven for 30 minutes at 180°C.
4. Placement: Choose a stable and level stovetop surface for cooking.

5. Operation

1. Preheat the Cocotte: For optimal results, preheat the cocotte on low to medium heat.
2. Cooking: Add a small amount of oil or butter before adding ingredients. Use wooden or silicone utensils to prevent scratching.
3. Simmering and Braising: Cover the cocotte with the lid to retain moisture during cooking.
4. Adjusting Heat: Always monitor the heat to avoid burning. Adjust as necessary based on your cooking method.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Instructions: After use, allow the cocotte to cool completely. Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using steel wool or harsh detergents.
- Drying: Always dry completely before storing to prevent rust or mold.
- Storage: Store in a dry place and stack with a soft cloth between each piece to avoid scratches.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure that the cocotte is preheated adequately and that enough oil is used during cooking.
- Chipping or Scratches: Avoid using metal utensils or abrasive scrubbers. Always opt for wooden or silicone utensils.

8. Disposal

This product is made from cast iron and is recyclable. When disposing of this product, ensure that it follows your local recycling regulations. Please do not dispose of the product in regular waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub La Cocotte Cocotte-Set

1. Allgemeine Informationen

Dieses hochwertige Cocotte-Set von Staub erfüllt die Anforderungen anspruchsvoller Köche und ist ideal für das langsame Garen, Schmoren und Braten. Die Cocottes sind aus schwerem Gusseisen gefertigt und gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekte Kochresultate.

2. Sicherheitsinformationen

- Bei der Verwendung der Cocotte darauf achten, dass sie immer auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Heiße Oberflächen: Die Cocotte kann sehr heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nicht direkt auf offene Flammen stellen.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Produkt vollständig abgekühlt ist.
- Bei Beschädigung des Produkts (z. B. Risse) nicht weiterverwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Größe: Ø 140 mm
- Set besteht aus 3 Cocottes
- Ofenfest bis 260° C
- Kompatibel mit allen Kochfeldtypen, einschließlich Induktion
- Gewicht: 1,2 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Cocotte vor der ersten Verwendung gut gewaschen wird.
- Spülen Sie die Cocottes mit warmem Wasser und einer milden Seife ab, spülen Sie sie gründlich aus und trocknen Sie sie.
- Platzieren Sie die Cocottes auf einem stabilen und hitzebeständigen Untergrund in Ihrer Küche.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Cocottes nicht beschädigt sind.

5. Betrieb

- Die Cocotte vor dem Befüllen vorheizen.
- Lebensmittel in die Cocotte geben und den Deckel aufsetzen.
- Bei mittlerer bis hoher Hitze auf den Herd stellen oder in den vorgeheizten Ofen geben.
- Für ein gleichmäßiges Kochen regelmäßig umrühren.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Cocotte abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und einer sanften Bürste reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Die Cocottes sollten nach dem Trocknen leicht mit Öl eingerieben werden, um das Material zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte gibt beim Kochen keine Wärme ab.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte richtig auf dem Herd oder im Ofen platziert ist.
- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.
- Lösung: Verwenden Sie eine angemessene Menge Öl oder Fett beim Kochen und überprüfen Sie die Temperatur.

8. Entsorgung

- Das Produkt kann am Ende seiner Lebensdauer über die örtlichen Recyclingstellen für Metallprodukte entsorgt werden.
- Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Haushaltsabfällen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Set Ø 140mm - 3-delige Gietijzeren Set

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Cocotte Set. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten en is geschikt voor zowel de oven als de kookplaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet op een open vuur, in een magnetron of op een inductiekookplaat zonder de juiste compatibiliteit wordt geplaatst.
- De handgrepen en de deksel kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de cocotte hanteert.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze onderdompelt in koud water om barsten te voorkomen.
- Houd de cocotte buiten bereik van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Ø 140 mm
- Capaciteit: 0,5 L
- Gewicht: 1,1 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenveilig tot 260 graden Celsius

4. Installatie en Setup

- Controleer de cocotte bij ontvangst op eventuele beschadigingen.
- Plaats de cocotte op een vlakke ondergrond.
- Indien nodig, verwijder eventuele beschermende folie of etiket.
- Zorg ervoor dat de cocotte goed is gereinigd voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 6).

5. Gebruik

- Voorbereid het voedsel volgens uw recept.
- Verhit de cocotte op middelhoog vuur en voeg indien nodig olie of boter toe.
- Voeg uw ingrediënten toe en volg uw recept.
- Plaats de deksel stevig op de cocotte wanneer deze op het vuur staan om de warmte vast te houden.
- Volg de kooktijd en temperatuur zoals aangegeven in uw recept.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Spoel de cocotte af met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol, omdat dit de afwerking kan beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en voldoende vet bevat voor het koken.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de cocotte weken in warm water (geen zeep) voor het schoonmaken.

8. Verpakking en Afvoer

- Zorg ervoor dat u het product en de verpakking op een verantwoorde manier afvoert.
- Het gietijzer kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Cocotte Set O 140mm 3 piezas de hierro fundido negro

1. Información General

Felicitaciones por la adquisición del Set de Cocotte Staub La Cocotte O 140mm. Este conjunto de tres piezas está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Ideal para guisos, asados y mucho más, está fabricado en hierro fundido de alta calidad, garantizando una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para inducción y puede utilizarse en horno hasta 250°C.
- Mantenga siempre el producto fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o lesiones.
- Utilice guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- No sumerja un recipiente caliente en agua fría para evitar que se agriete.
- Verifique que el producto esté libre de daños antes de usarlo. No utilice si hay grietas visibles.
- Evite el uso de utensilios de metal, ya que pueden dañar el revestimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Tamaño: O 140mm
- Número de piezas: 3
- Color: Negro
- Apto para horno: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Distribución uniforme del calor para un cocinado perfecto

4. Instalación y Configuración

1. Retire todos los materiales de embalaje y limpie cada pieza con agua tibia y detergente suave.
2. Antes de utilizar su cocotte por primera vez, se recomienda curarla:
 - a. Precaliente el horno a 180°C.
 - b. Aplique una fina capa de aceite vegetal en la superficie interior.
 - c. Coloque la cocotte boca abajo en el horno durante aproximadamente 1 hora y enfríe completamente antes de usar.
3. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno y asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.

5. Operación

- Precálido debe hacerse a fuego medio; evite sobrecalentar la cocotte vacía.
- Cocine a fuego lento para obtener mejores resultados de sabor y textura.
- Para recetas que requieren una cobertura, use la tapa para mantener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Se puede limpiar en el lavavajillas; sin embargo, se recomienda el lavado a mano para garantizar la longevidad del producto.
- Seque completamente antes de guardarla y aplique una ligera capa de aceite en la superficie interna para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si la superficie de cocción se ha vuelto pegajosa, se recomienda limpiarla a fondo y volver a curarla.
- Si la cocotte presenta grietas o deformaciones, no la utilice y contáctenos.

8. Eliminación

El producto debe ser desechado de manera responsable. El hierro fundido es reciclable; consulte las regulaciones locales para el reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene alguna consulta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la cocotte Staub - Set de cocottes Ø 140mm - 3 pièces en fonte noire

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le set de cocottes Staub. Ce produit est conçu pour fournir une cuisson uniforme et conserver la chaleur, idéale pour préparer une variété de plats savoureux. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser sur des surfaces de cuisson directement brûlantes ou enflammées.
- Chauffage: Ne pas surchauffer à vide. Cela pourrait endommager le produit.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous retirez la cocotte du feu ou du four.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants. Surveillez les enfants pendant la cuisson pour éviter les accidents.
- Matériaux: La fonte est un matériau traditionnel, résistant, mais lourd. Assurez-vous d'utiliser deux mains pour soulever la cocotte lorsque cela est nécessaire.
- Lavage: Ne jamais mettre la cocotte Staub au lave-vaisselle, cela pourrait endommager le revêtement.

3. Présentation et spécifications du produit

Spécifications Techniques

- Matériau: Fonte double émaillée
- Diamètre: 140 mm
- Poids: 2,1 kg
- Couleur: Noir
- Compatibilité: Tous les types de cuisinières (y compris induction) et four

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement la cocotte de son emballage.
2. Inspection: Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles avant utilisation. En cas de problème, contactez le service clientèle.
3. Utilisation sur plat de cuisson: Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée (au gaz, électrique ou induction).
4. Préchauffage: Si nécessaire, préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour améliorer le goût de vos plats.
- Remplissez la cocotte avec vos ingrédients préférés.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle en fonte pour conserver l'humidité.
- Réglez la chaleur selon le type de cuisson: basse à moyenne pour mijoter, forte pour saisir.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage après usage: Laissez refroidir la cocotte, puis nettoyez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Évitez l'acier: N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de brosses en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Séchage: Essuyez la cocotte avec un chiffon doux après lavage pour éviter la rouille.
- Conditionnement: Appliquez une couche mince d'huile sur l'intérieur après le nettoyage pour préserver le revêtement.

7. Dépannage

- Problèmes de Collage: Si les aliments collent à la surface, cela peut être le résultat d'un préchauffage insuffisant ou d'un manque de matière grasse.
- Éclats dans le revêtement: Si vous remarquez des dommages, cessez immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle.
- Chauffage inégal: Assurez-vous que votre plaque est propre et que la cocotte est correctement centrée.

8. Élimination

Pour écartier le produit en fin de vie, vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les centres de recyclage pour des conseils appropriés.

9. Contact

Pour toute question, assistance ou réclamation, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Set Cocotte Staub - Ø 140 mm - 3 pezzi in ghisa

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set Cocotte Staub. Questo set è progettato per garantire una cottura uniforme e mantenere il calore, rendendolo ideale per stufati, zuppe e piatti al forno. Realizzato in ghisa di alta qualità, il set comprende due cocotte di diverse dimensioni (0,5 l e 2,8 l) e una cocotte ovale, tutte con un'elegante finitura nera.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per la cottura di alimenti. Non utilizzare come contenitore per alimenti non cotti o non destinati alla cottura.
- Surriscaldamento: Non lasciare la cocotte vuota sopra una fonte di calore. Il surriscaldamento può danneggiare il prodotto.
- Maneggiare con Cura: Le cocotte diventano molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine durante la manipolazione.
- Resistente al Calore: Le cocotte sono adatte per l'uso in forno e sul fornello, ma evitare temperature superiori a 250°C per prevenire danni.
- Lavaggio: Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi. Lavare a mano con acqua calda e sapone.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: 0,5 l (cocotte piccola), 2,8 l (cocotte grande)
- Dimensioni: Ø 140 mm

4. Installazione e Setup

1. Rimozione dal Confezionamento: Rimuovere con attenzione le cocotte dalla confezione, evitando di graffiare la superficie.
2. Controllo Visivo: Controllare che non ci siano danni o difetti. In caso contrario, contattare il rivenditore.
3. Lavaggio Preliminare: Lavare le cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
4. Condizionamento: Per migliorare la superficie antiaderente, si consiglia di ungere l'interno delle cocotte con un leggero strato di olio prima del primo utilizzo.
5. Posizionamento: Posizionare le cocotte su una superficie piana e resistente al calore.

5. Operazione

- Cottura: Posizionare la cocotte sul fornello o in forno a una temperatura adeguata. Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Controllo della Temperatura: Monitorare il calore per evitare che il cibo si attacchi o bruci.
- Servire: Utilizzare guanti da forno per servire, poiché le maniglie possono diventare molto calde.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Dopo l'Uso: Lasciare raffreddare prima di lavare. Usare solo spugne morbide e acqua calda.
- Asciugatura: Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ventilato. Applicare uno strato di olio per mantenere la superficie se non viene utilizzato per un lungo periodo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo appiccicoso: Utilizzare più olio o grasso durante la cottura.
- Ruggine: Pulire accuratamente e applicare un sottile strato di olio.
- Danni ai Rivestimenti: Evitare strumenti abrasivi e detergenti aggressivi.

8. Smaltimento

Il prodotto è realizzato in ghisa e può essere riciclato. Contattare il proprio centro di riciclaggio locale per le procedure corrette di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania