

**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: 1003913**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte

### 1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cookware designed for versatile cooking. With its classic design and excellent heat retention, this cocotte is perfect for slow-cooking, braising, and baking. The product is available in a graphite gray finish, suitable for all stovetops, including induction.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware. The surface can become extremely hot, leading to burns.
- Stovetop Safety: Never place an empty cocotte on high heat, as it can warp and damage the cookware. Always add oil or liquid before applying heat.
- Oven Use: Ensure that the lid is securely in place when using the cocotte in the oven to prevent spills.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or metal scouring pads, as they can scratch the surface of the cast iron.
- Children: Keep the product out of the reach of children while in use and during the cooling phase.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 200 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Lid: Heavyweight lid designed to retain moisture and flavor
- Suitable for: All stovetops, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 250°C (482°F)

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging. Check for any visible damage. If any damage is found, do not use the product and contact customer service.
2. Initial Cleaning: Rinse the cocotte with warm water and mild detergent before the first use. Dry thoroughly.
3. Heat Source: Place the cocotte on a compatible heat source (stovetop or oven) for cooking.
4. Preheating: For best results, preheat the cocotte on low to medium heat before adding any ingredients.

### 5. Operation

- Cooking: Add oil or liquid to the cocotte, then add your ingredients. Cover with the lid and heat gradually. Adjust the heat as necessary during the cooking process.
- Baking: When using for baking, preheat the oven in accordance with your recipe's instructions. Place the cocotte in the oven and follow standard baking procedures.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Use warm soapy water with a non-abrasive sponge for cleaning.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting. Season the cast iron with a thin layer of vegetable oil if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food is sticking, ensure adequate oil is used and consider preheating before cooking.
- Discoloration: Minor discoloration is normal with use. Avoid harsh cleaning methods to maintain the appearance.
- Rust Formation: If rust occurs, scrub the affected area gently, wash, dry thoroughly, and reapply a thin layer of oil.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding cookware and cast iron products. If the cocotte is damaged beyond use, check for recycling options in your area.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm aus Gusseisen in Graphitgrau. Diese hochwertige Cocotte eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Backen und ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Backofen geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie beim Umgang mit der heißen Cocotte immer Topflappen oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Die Cocotte ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 200 mm
- Gewicht: 2.21 kg
- Ofenfest bis 250 °C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine abgelöste und stabile Oberfläche, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
4. Vor der Verwendung der Cocotte eine dünne Schicht Öl einreiben, um die Antihafwirkung zu verbessern.

## 5. Betrieb

- Heizmethoden: Die Cocotte kann auf Gas- und Elektroherden sowie im Backofen verwendet werden.
- Empfohlene Hitze: Beginnen Sie mit mittlerer Hitze und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
- Zum Anbraten von Fleisch oder Gemüse die Cocotte vorheizen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und milde Spülmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Bei Bedarf die innere Oberfläche leicht mit Pflanzenöl einreiben, um die Antihafschicht zu erhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.  
Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Hitzeeinstellung und stellen Sie sicher, dass ausreichend Öl oder Fett verwendet wurde.
- Problem: Flecken oder Rost auf der Außenseite.  
Lösung: Reinigen Sie die Cocotte gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen ist recycelbar und schadet der Umwelt nicht.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub La Cocotte

### 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw aankoop van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor een uitstekende kookervaring en duurzaamheid. De cocotte is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, soepen en zelfs brood.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de cocotte alleen voor de beoogde doeleinden. Vermijd het plaatsen op een open vuur zonder geschikte ondergrond.
- Hittebestendigheid: De cocotte kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen.
- Schoonmaken: Vermijd schurende middelen en staalwol bij het reinigen. Dit kan de coating beschadigen en leiden tot ongelukken.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen tijdens en na het gebruik.
- Vervorming: Plaats de cocotte nooit in de magnetron of op inductiekookplaten zonder de juiste bescherming, aangezien dit kan leiden tot beschadiging.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 200 mm
- Capaciteit: 2 liter
- Gewicht: 2,8 kg
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Onderhoud: Handwas aanbevolen

### 4. Installatie en Setup

- Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Spoel de cocotte af met warm water en een milde afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de cocotte goed af met een zachte doek.
- Plaats de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond wanneer u deze gebruikt.

### 5. Bediening

- Plaats uw ingrediënten in de cocotte en zet de deksel erop.
- Verwarm op een laag tot middelhoog vuur om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt.
- Bereid uw gerecht volgens uw favoriete recept. De cocotte houdt de warmte vast, waardoor het voedsel gelijkmatig gaart.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met hand en warm water, gebruik een zachte spons of doek.
- Droog de cocotte volledig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan om de levensduur van de gietijzeren coating te verlengen.

### 7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt vast: Zorg ervoor dat u voldoende vetstof gebruikt tijdens het koken. Bevochtig de bodem van de cocotte met olie of boter.
- Rostvorming: Controleer of de cocotte goed is gedroogd na gebruik. Breng een laag olie aan als deze langere tijd niet gebruikt is.
- Vervorming of barsten: Dit kan wijzen op een te hoge temperatuur of onjuiste behandeling. Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product is ontworpen voor een lange levensduur. Indien u het product echter wilt weggooien, volg dan lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen voorwerpen.
- Vermijd het weggooien van het product in het huishoudelijk afval.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte. We wensen u veel kookplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte O 200mm Hierro Fundido Gris Grafito

## 1. Información General

El producto Staub La Cocotte es una olla de hierro fundido de alta calidad diseñada para la cocción lenta y la retención del calor. Su elegante diseño en gris grafito la convierte en una pieza destacada en cualquier cocina, ideal para guisos, asados y platos tradicionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso en cocina, no utilizar sobre fuentes de calor directas sin alimento en su interior.
- Calor: Evitar cambios bruscos de temperatura para prevenir daños en el material.
- Manipulación: Usar siempre guantes de cocina al tocar la olla caliente. La tapa puede acumular calor.
- Agujeros de ventilación: Asegurarse de que los orificios de ventilación están despejados durante la cocción para evitar la acumulación de presión.
- Supervivencia de niños: Mantener fuera del alcance de los niños en todo momento.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Ideal para porciones pequeñas a medianas.
- Compatible con: Todo tipo de fuentes de calor, incluidas las de inducción y horno.

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalar: Retirar con cuidado la cocotte de su embalaje.
2. Inspeccionar: Comprobar si hay daños visibles. No usar si está dañado.
3. Limpieza inicial: Lavar a mano con agua caliente y jabón suave, secar completamente antes de usar.
4. Uso en el fuego:
  - Colocar la cocotte sobre la fuente de calor adecuada.
  - Precalentar a fuego medio.
  - Agregar aceite o mantequilla de acuerdo con la receta.

## 5. Operación

- Precalentar la cocotte antes de agregar ingredientes.
- Cocinar a fuego lento para obtener los mejores resultados.
- Utilice la tapa para mantener la humedad y sabor de los alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar antes de limpiar.
- Lavar a mano con agua caliente y una esponja suave. No usar productos químicos agresivos.
- Secar completamente para evitar la oxidación.
- Aplicar una ligera capa de aceite después de cada limpieza para mantener la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Puede ser indicativo de un sobrecalentamiento. Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido al cocinar.
- Oxidación: Limpiar y aplicar aceite para proteger el hierro fundido.
- Daños en la tapa: Si se ve agrietada o deformada, no utilizar y contactar los servicios de atención al cliente.

## 8. Disposición

No desechar en la basura normal. Considere la posibilidad de reciclar o donar si ya no necesita el producto. El hierro fundido es un material reciclable.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, por favor contáctenos a través de:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte est un produit de cuisson innovant conçu pour les chefs amateurs et professionnels. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle garantit une répartition uniforme de la chaleur et des résultats de cuisson exempts de défauts.

### 2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser la cocotte, assurez-vous qu'elle est en parfait état. Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de défauts.
- Ne placez pas la cocotte sur une source de chaleur sans contenu.
- Faites attention lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide, car cela pourrait provoquer des fissures.
- Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques lorsque vous l'utilisez.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Coloris : Graphite gris
- Diamètre : 200 mm
- Poids : 2,5 kg
- Convient pour : Cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction

### 4. Installation et Configuration

- Déballez la cocotte avec soin et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires sont inclus dans l'emballage.
- Rincez la cocotte à l'eau chaude avant la première utilisation et séchez-la soigneusement.
- Placez la cocotte sur la source de chaleur adéquate selon les instructions de votre cuisinière.

### 5. Fonctionnement

- Pour des résultats optimaux, préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Pressez les aliments au besoin mais évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement.
- Réglez la température selon votre recette.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors du retrait de la cocotte de la source de chaleur.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Pour des taches tenaces, vous pouvez utiliser une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement avant de ranger la cocotte.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisine pour entretenir la surface.

### 7. Dépannage

- Si des aliments collent à la surface, assurez-vous de ne pas surchauffer la cocotte. Privilégiez une cuisson à feu doux.
- Les fissures peuvent se former si la cocotte est exposée à des changements brusques de température. Assurez-vous de respecter les températures recommandées.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de collecte pour les matériaux en métal et en fonte.
- Si vous ne pouvez plus utiliser la cocotte, envisagez de la donner à une œuvre caritative.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per la Cocotte Staub in Ghisa Grigia Grafite 200mm

### 1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in Ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Realizzata in ghisa, questa cocotte è ideale per cucinare, arrostitire e stufare i tuoi piatti preferiti. Il suo design elegante e la robustezza dei materiali la rendono un elemento essenziale in ogni cucina.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Assicurati che la cocotte sia utilizzata su superfici stabili e sicure.
- **Manici Caldi:** I manici possono diventare molto caldi durante l'uso. Usa sempre guanti da forno per evitare scottature.
- **Evitare Shock Termici:** Non versare mai liquidi freddi nella cocotte calda e viceversa per prevenire rotture.
- **Utilizzo in Forno:** La cocotte è adatta per l'uso in forno. Controlla sempre che gli accessori e i coperchi siano idonei al forno.
- **Non utilizzare Utensili di Metallo:** Utilizza utensili di silicone o legno per non graffiare la superficie interna.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Grigio grafite
- **Dimensioni:** Ø 200mm
- **Capacità:** 2.5 Litri
- **Compatibilità:** Indicato per tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.

### 4. Installazione e Configurazione

1. Prima di utilizzare la cocotte per la prima volta, lavala con acqua calda e sapone neutro e asciugala bene.
2. Posiziona la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
3. Se desideri utilizzare la cocotte su un piano cottura, accertati che il diametro del piano sia compatibile con la cocotte.

### 5. Operazione

1. Pre-riscalda la cocotte su fuoco medio-basso per alcuni minuti.
2. Aggiungi una piccola quantità di olio o burro, se necessario.
3. Aggiungi gli ingredienti e copri con il coperchio.
4. Cucina seguendo la tua ricetta preferita. Utilizza sempre guanti da forno quando maneggi la cocotte calda.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lava a mano con una spugna morbida e sapone neutro. Evita l'uso di detergenti abrasivi.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare shock termici.
- Asciuga completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La cocotte si attacca.  
Soluzione: Assicurati di utilizzare abbastanza olio o burro e riscalda lentamente la cocotte prima dell'uso.
- **Problema:** Rottura o crepe.  
Soluzione: Controlla sempre di non utilizzare la cocotte per shock termici e seguire le istruzioni di pulizia.

### 8. Smaltimento

Quando non hai più bisogno della cocotte, smaltiscila secondo le normative locali. Non gettare nel normale rifiuto domestico; verificalo presso il tuo comune riguardo al riciclaggio della ghisa.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania