

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: 1003915

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cast Iron Cookware

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte cast iron cookware. This versatile and durable cooking pot is designed for optimum heat retention and distribution, making it perfect for braising, baking, roasting, and stewing. The black enameled surface ensures ease of use and cleaning, while the timeless design makes it suitable for both kitchen and table.

2. Safety Information

- Burn Hazard: The cookware will become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Sharp Edges: Avoid contact with sharp utensils that can scratch the enamel coating.
- Stove Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction. Always place on a flat surface to avoid tipping during cooking.
- Care for Use: Do not expose to direct flames or high heat (over 250°C).
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use to prevent burns.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Dimensions: Diameter: 220mm
- Color: Black
- Coating: Enameled
- Oven Safe: Yes, max temperature 250°C
- Weight: Refer to product packaging for specifics.
- Capacity: Suitable for cooking for 2-4 persons.

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Wash the cookware with warm, soapy water and a soft sponge before first use.
3. Rinse thoroughly and dry completely.
4. The cookware is ready to be placed on your stovetop or in the oven.

5. Operation

1. For best results, preheat your stovetop on low to medium heat before placing the La Cocotte on the burner.
2. Add a small amount of oil or butter to the pot if desired.
3. Allow the cookware to heat evenly, then add your ingredients.
4. Monitor cooking times as cast iron retains heat well, allowing for faster cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the La Cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water to avoid scratching the enamel surface.
- For tough stains, soak in warm water before scrubbing with a non-abrasive sponge.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent rust.
- Store in a dry place with the lid off to allow for air circulation.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure that you are using enough oil and the pot is properly preheated.
- Uneven Cooking: Check that your burner size matches the cookware size and that the bottom is flat against the heat source.
- Chipping or Scratching: Avoid using metal utensils and abrasive cleaners.

8. Disposal

Dispose of the cookware responsibly. If the product is beyond repair, consider recycling options for cast iron. Check local regulations for disposal and recycling guidelines.

9. Contact

For any questions or concerns, 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. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm, Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Produktmanual der Staub La Cocotte Cocotte mit einem Durchmesser von 220mm. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen eignet sich perfekt für das langsame Garen, Schmoren und Braten. Mit optimaler Wärmeverteilung sorgt es für schmackhafte Ergebnisse bei jeder Zubereitung.

2. Sicherheitsinformation

- Verwendung des Produkts: Dieses Produkt ist nur zur Verwendung in der Küche vorgesehen. Halten Sie es von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist für den Einsatz in herkömmlichen und digitalen Öfen geeignet. Verwenden Sie spezielle Topflappen oder Küchenhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Bei der Reinigung mit der Spülmaschine beachten Sie die Herstellerangaben.
- Korrekte Handhabung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte immer auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Geeignete Lebensmittel: Diese Cocotte ist für alle Arten von Lebensmitteln geeignet, jedoch empfehlen wir, stark säurehaltige Speisen vorübergehend nicht in der Cocotte zu lagern.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 220mm
- Höhe: 140mm
- Kapazität: 2,5L
- Gewicht: 2kg
- Herdarten: Alle Herdarten einschließlich Induktion
- Backofenfest: Ja (bis 250°C)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte sorgfältig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Mängel oder Beschädigungen.
3. Vor der ersten Verwendung die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.
4. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Fläche oder einen Herd.
5. Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständige Utensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

5. Betrieb

- Vor der Nutzung die Cocotte auf die gewünschte Temperatur bringen.
- Bei Nutzung im Ofen die Anleitung zur optimalen Garzeit je nach Rezept befolgen.
- Verwenden Sie keine übermäßigen Mengen Öl oder Fett, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Bei hartnäckigen Rückständen empfiehlt es sich, die Cocotte über Nacht einweichen zu lassen.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Speisen bleiben an der Oberfläche kleben.
 - Lösung: Sicherstellen, dass ausreichend Öl oder Fett verwendet wird und die Cocotte gut vorgeheizt ist.
- Problem: Uneinheitliche Garergebnisse.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und die genauen Garzeiten gemäß dem verwendeten Rezept.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen kann recycelt werden. Bringen Sie die Cocotte zu einem Wertstoffhof oder Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpan ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze pan is perfect voor het stoven, braden en bakken van vlees, groenten en granen. De speciale emaille coating zorgt voor een gelijkmatige warmtedistributie en behoudt de voedingsstoffen in uw gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten (gas, inductie, keramisch, elektrisch).
- Voorkom brandwonden door de handgrepen te gebruiken met ovenwanten.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op het vuur.
- Zorg ervoor dat de pan op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen.
- Bij gebruik in de oven, controleer of de handgrepen hittebestendig zijn.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de binnenkant te voorkomen; kies voor silicone of houten gereedschap.
- Voorkom dat de pan snel afkoelt, om barsten van de email laag te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 220 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en oven
- Capaciteit: 2.5 liter

4. Instelling en installatie

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke, stabiele kookplaat.
- Zorg ervoor dat er geen olie of vet op de kookplaat ligt voordat u de pan plaatst.
- Zorg ervoor dat de pan niet te groot of te klein is voor uw warmtebron.
- Bij gebruik van een inductiekookplaat, zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de kookzone.
- Voor ovengebruik, plaatst u de pan op het middenrek voor een gelijkmatige warmteverdeling.

5. Bediening

- Voor het gebruik kan een lichte hoeveelheid olie of vet in de pan worden toegevoegd voor extra smaak.
- Verwarm de pan geleidelijk; vermijd plotselinge temperatuurveranderingen.
- Volg het recept dat u bereid en pas de kooktijd en temperatuur aan volgens uw voorkeur.
- Schakel de warmte uit en laat de pan geleidelijk afkoelen voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan na gebruik volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een milde zeep; gebruik een zachte spons of borstel om voedselresten te verwijderen.
- Droog de pan onmiddellijk af met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenkant van de pan voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Dit kan worden voorkomen door de pan goed te drogen en in te oliën.
- Ongelijke verhitting: Zorg ervoor dat de pan goed op de warmtebron staat en niet te veel worden verplaatst tijdens het koken.
- Aangebrande voedselresten: Week de pan in warm water voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen schurende middelen.

8. Afvoer

- Disposeer van de pan in overeenstemming met lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen en huishoudelijke apparaten.
- Neem bij twijfel contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen en 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 de Producto

1. Información General

La Cocotte Staub está diseñada para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Fabricada en hierro fundido, distribuye el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción perfecta de sus platos favoritos. Su elegante acabado negro no solo es estéticamente atractivo, sino que también es altamente funcional.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea atentamente todas las instrucciones.
- Utilice solo en fuentes de calor adecuadas, evitando quemaduras y daños en la superficie.
- No use utensilios de metal que puedan rayar el recubrimiento.
- Mantenga la Cocotte fuera del alcance de los niños.
- Siempre use guantes o agarraderas al manipular la Cocotte caliente.
- No sumerja la Cocotte caliente en agua fría; esto puede causar daños por choque térmico.
- En caso de derrames de alimentos, limpie inmediatamente para evitar quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Negro
- Uso: Apta para todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción.
- Capacidad: Ideal para 2-4 personas.
- Diseño: Incluye tapa pesada que retiene la humedad.

4. Configuración e Instalación

- Retire todos los materiales de embalaje antes de usar el producto.
- Lave la Cocotte con agua tibia y jabón antes del primer uso. Enjuague y seque completamente.
- Coloque la Cocotte en una fuente de calor adecuada, asegurándose de que esté centrada.
- Si utiliza por primera vez, se recomienda aplicar una capa delgada de aceite en la superficie interna para mejorar el rendimiento antiadherente.

5. Operación

- Caliente la Cocotte lentamente a fuego bajo o medio antes de agregar los ingredientes.
- Use utensilios de madera o silicona para mezclar y servir para evitar rayones.
- Mantenga la tapa cerrada mientras cocine para conservar los sabores y la humedad.
- Puede usar la Cocotte en el horno hasta 250°C.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y jabón; evite productos abrasivos.
- No use lavavajillas, ya que puede dañar el acabado.
- Seque bien antes de guardar para prevenir la oxidación.

7. Resolución de Problemas

- Si la Cocotte se adhiere a los alimentos, asegúrese de que está bien caliente antes de agregar ingredientes.
- Si nota un olor desagradable al calentar, limpie bien los residuos de los pasados usos.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la disposición de productos de hierro fundido. No arroje a la basura común. Consulte con el servicio de reciclaje local.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Cocotte Staub en fonte noire - 220 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en fonte noire de 220 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation en cuisine professionnelle et domestique, offrant une excellente conductivité thermique pour des cuissons uniformes et savoureuses.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la cocotte sur des surfaces à chaleur directe, comme un feu nu, à moins qu'elle ne soit spécifiquement conçue pour cela.
- Manipulation : Utiliser toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Charge maximale : Ne pas dépasser la capacité maximale recommandée pour éviter les déformations.
- Lavage : Ne pas plonger dans l'eau froide après utilisation, éviter les changements brusques de température.
- Enfants : Garder ce produit hors de portée des enfants en raison de la chaleur et des surfaces tranchantes.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte en fonte
- Diamètre : 220 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 3.5 kg
- Type de cuisson : Convient pour tous les types de feux, y compris l'induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 260°C

4. Installation et mise en place

1. Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour détecter tout dommage.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
3. Placez la cocotte sur une surface stable telle qu'un plan de cuisson.
4. Assurez-vous que la cocotte est adaptée à votre source de chaleur (plaque à induction, gaz, électrique, etc.).

5. Opération

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour maximiser la rétention de chaleur, veuillez couvrir la cocotte avec son couvercle pendant la cuisson.
- Surveillez régulièrement la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

1. Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
2. Utilisez de l'eau chaude et un doux détergent ; évitez les produits abrasifs.
3. Séchez soigneusement la cocotte après le lavage pour éviter la rouille.
4. Pour l'entretien, appliquez une fine couche d'huile végétale à l'intérieur après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle durant la cuisson.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse.
- Problème : L'aliment brûle au fond.
- Solution : Réduisez la température de cuisson.

8. Élimination

Pour éliminer la cocotte, veuillez suivre les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou souci, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub O 220mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è un'innovativa pentola in ghisa progettata per cucinare una varietà di piatti. Grazie alla sua robustezza e capacità di mantenere il calore, è ideale per stufature, arrostiti e cottura lenta. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e offre prestazioni superiori sia sul piano cottura che in forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per il fine previsto.
- Non esporre a temperature superiori a quelle consigliate.
- Maneggiare con cautela, poiché il manico e la pentola possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che la cocotte sia su una superficie stabile prima di riempirla.
- Non immergere un prodotto caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Modello: Cocotte O 220mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: 22 cm di diametro
- Capacità: 2,85 litri
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione e forno.
- Rivestimento smaltato facilmente pulibile.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi asciugarla bene.
3. Posizionare la cocotte su un piano cottura o nel forno secondo necessità.
4. Assicurarsi che la cocotte sia stabile su superfici piane e asciutte.

5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare una piccola quantità di olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
- Coprire sempre con il coperchio durante la cottura per trattenere l'umidità.
- Monitorare la cottura regolando la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e un detergente delicato; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si chiude bene, verificare di non avere alimenti in eccesso all'interno.
- Se il cibo si attacca, ridurre la temperatura o utilizzare un maggior quantitativo di grassi.
- Se la cocotte presenta segni di ruggine, pulirla con una spugna fine e trattare con olio.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non smaltire il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici, ma in un centro di raccolta specializzato per materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania