

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: 1003917

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 220mm Cast Iron Cookware

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cookware designed for versatility and longevity in the kitchen. Ideal for slow cooking, stewing, and preparing a variety of dishes, its sturdy construction ensures even heat distribution and exceptional heat retention.

2. Safety Information

- Ensure the cookware is placed on a stable and flat surface during use to prevent tipping.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware.
- Avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock.
- Use appropriate utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Keep the cookware out of the reach of children when hot.
- Do not use the cookware over an open flame unless specified.
- Always follow cooking times and temperatures as recommended in recipes.

3. Product Specifications

- Diameter: 220mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from its packaging.
2. Before first use, wash the interior and exterior with warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.
3. Place the La Cocotte on a stovetop or in an oven compatible with its size. Ensure it fits comfortably without crowding other cookware.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven as per your recipe's instructions.
- Add oils or fats to the La Cocotte as needed before adding food.
- For stovetop cooking, use low to medium heat to maintain the integrity of the cast iron. For oven cooking, follow your recipe's temperature guidelines.
- Regularly monitor cooking progress to achieve desired results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cookware to cool completely before cleaning.
- Rinse with warm water or a non-abrasive sponge. Stick to soft sponges to preserve the enamel coating.
- For stubborn residues, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust formation.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, consider checking the cooking temperature or the amount of fat/oil used.
- For discoloration, regular gentle cleaning will help maintain the enamel.
- In case of cracks or chips in the enamel, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. Due to its durability, the Staub La Cocotte is designed to last for years, reducing the need for disposal.

9. Contact

For any questions or concerns, please reach out to 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 experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gusseisen Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr eignet sich perfekt für das langsame Garen und Braten von Fleisch, Gemüse und anderen Speisen. Mit einer eleganten Graphitgrau-Oberfläche ist die Cocotte nicht nur funktional, sondern auch ein attraktives Element in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Oberflächen und Zutaten. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Verbrühungsgefahr: Verwenden Sie heißes Wasser oder Dampf mit Vorsicht. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Schneid- und Schnittgefahr: Achten Sie beim Schneiden von Lebensmitteln auf sichere Handhabung und eine stabile Unterlage.
- Elektrogeräte: Bei Verwendung von elektrischen Kochgeräten beachten Sie die Sicherheitshinweise des Herstellers.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 220 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Geeignet für: Induktions-, Gas- und Elektroherde sowie den Backofen.
- Kapazität: Ideal für 2-4 Personen
- Pflegehinweis: Handwäsche wird empfohlen, für eine lange Lebensdauer.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
4. Die Cocotte kann direkt auf der Herdplatte oder im Ofen verwendet werden.
5. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich reinigen und trocknen.

5. Bedienung

1. Vorheizen: Stellen Sie die Herdplatte oder den Ofen auf die gewünschte Temperatur.
2. Zutaten hinzufügen: Fügen Sie Ihre Zutaten in die Cocotte hinzu.
3. Kochen: Garen Sie auf mittlerer Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.
4. Abdecken: Verwenden Sie den passenden Deckel, um die Wärme zu speichern.
5. Servieren: Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte herausnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer sanften Bürste.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte im Ofen bei niedriger Temperatur, um Rost zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte färbt ab.
Lösung: Achten Sie darauf, keine stark färbenden Lebensmittel direkt in die Cocotte zu legen.
- Problem: Anbrennen von Speisen.
Lösung: Verwenden Sie eine niedrigere Hitze und rühren Sie regelmäßig um.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung vollständig getrocknet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metall- und Haushaltsabfälle. Gusseisen kann recycelt werden, daher unterstützen Sie bitte die umweltfreundliche Entsorgung.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding en het aantrekkelijke ontwerp is deze cocotte ideaal voor zowel koken als serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op geschikte warmtebronnen zoals gas, elektrisch, inductie of in de oven.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan nooit leeg op de verwarming staat om oververhitting te voorkomen.
- Handhaaf een veilige afstand bij het hanteren van hete oppervlakken en gebruik altijd ovenwanten.
- Laat de cocotte niet onbewaakt op het vuur of in de oven.
- Houd kinderen op afstand tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 220 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Capaciteit: 2,5 liter
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, oven
- Maximale temperatuur: 250 °C
- Gewicht: 2,3 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg voor een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Plaats de Staub La Cocotte op de gewenste warmtebron.
3. Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd volgens het recept, maar plaats de cocotte niet in een koude oven.

5. Bediening

- Verwarm de cocotte geleidelijk om te voorkomen dat het voedsel aanbrandt.
- Voeg een beetje olie of vet toe voor een betere bakervaring.
- Dek de pan af met het bijgeleverde deksel voor optimale vochtretentie.
- Kooktijd en temperatuur kunnen variëren op basis van het recept; raadpleeg het specifieke recept voor richtlijnen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Veeg de binnenkant schoon met warm water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen; gebruik een mild afwasmiddel indien nodig.
- Droog de pan goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Een lichte coating van plantaardige olie kan helpen om de pan te onderhouden en een natuurlijke antiaanbaklaag te ondersteunen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt en verwarm de pan goed.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat aangekoekte voedselresten weken in warm water voor gemakkelijker reinigen.
- Probleem: De pan heeft roestvlekken.
Oplossing: Schuur de roest voorzichtig weg en behandel de pan met een laagje olie.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van de Staub La Cocotte, volg de lokale richtlijnen voor recycling van metalen en gietijzer. Vermijd het weggooien in de gewone vuilnisbak.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido - 220mm

1. Información General

Bienvenido a su nueva Cocotte Staub de Hierro Fundido. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, asegurando un cocinado uniforme y retención óptima de la temperatura. Ideal para guisos, sopas y una variedad de platillos, esta cocotte es una adición valiosa a su cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de quemaduras: La cocotte y su tapa pueden calentarse mucho. Use guantes de cocina al manipular.
- Uso adecuado: Este producto es solo para uso en cocina. No lo use para fines ajenos a la cocina.
- No colocar en el fuego directo: Evite calentar la cocotte en la llama directa o en un horno microondas.
- Superficie plana: Asegúrese de colocar la cocotte sobre una superficie plana y estable para evitar derrames.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Este producto no es un juguete y debe mantenerse alejado de los niños.
- Verifique daños: Inspeccione el producto regularmente para asegurarse de que no haya daños que puedan comprometer su seguridad.
- Lavar con precaución: Al lavar, evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: Diámetro de 220 mm
- Peso: 2.43 kg
- Material: Hierro fundido con recubrimiento de esmalte
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Aprox. 2.5 litros
- Uso en: Inducción, horno, cocina a gas, vitrocerámica
- Resistencia a temperatura: Hasta 250 °C

4. Configuración e Instalación

- Saca la cocotte de la caja y asegúrate de que esté libre de daños.
- Antes de usar, lava la cocotte con agua tibia y jabón suave, enjuágala y sécala completamente.
- Coloca la cocotte sobre una superficie plana y estable en tu cocina.
- Asegúrate de que la tapa esté alineada adecuadamente y cumpla con su función de sellado.

5. Operación

- Coloca los ingredientes dentro de la cocotte.
- Ajusta la fuente de calor al nivel deseado (medio-bajo es ideal para guisos y cocción lenta).
- Cubre con la tapa y verifica regularmente el progreso.
- Utiliza utensilios de madera o silicona para revolver los ingredientes y evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe antes de limpiar.
- Lave a mano utilizando agua tibia y jabón; evite detergentes agresivos.
- No lave en lavavajillas.
- Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de aceite de cocina en el interior de la cocotte después de limpiarla para mantener el esmalte en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega.
Solución: Asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada y use suficiente líquido.
- Problema: Cocción desigual.
Solución: Verifique que la fuente de calor esté distribuida uniformemente y ajuste según sea necesario.
- Problema: La tapa no encaja bien.
Solución: Asegúrese de que la cocotte y la tapa estén alineadas correctamente y que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

Recomendamos reciclar el embalaje donde sea posible. Para la cocotte, si ya no se puede usar, consulte las regulaciones de desecho locales, ya que el hierro fundido es reciclable.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Cocotte Staub Ø 220mm en Fonte Grise Graphite

1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte grise graphite Ø 220mm est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour une distribution uniforme de la chaleur et une rétention optimale. Parfait pour cuisiner des plats mijotés savoureux, cette cocotte est un indispensable pour toute cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécuritaire: Ne pas placer la cocotte sur une source de chaleur sans liquide ou aliment à l'intérieur.
- Chaleur: Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Garantie de Matériel: Ne pas utiliser d'objets tranchants sur la surface pour éviter les rayures.
- Environnement: Ne pas utiliser la cocotte en dehors des températures recommandées (de -20°C à 250°C).
- Enfants: Garder cette cocotte hors de portée des enfants pendant son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériaux: Fonte
- Couleur: Gris Graphite
- Dimensions: Ø 220mm
- Poids: 2,6 kg
- Compatibilité: Tous types de feux y compris induction
- Ustensiles: Compatible avec ustensiles en bois, silicone, et plastique résistant à la chaleur.

4. Installation et Mise en Service

1. Déballage: Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour détecter d'éventuels dommages.
2. Lavage Initial: Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchage: Séchez complètement la cocotte avant de l'utiliser.
4. Utilisation au Four: Assurez-vous que la cocotte est adaptée à des températures allant jusqu'à 250°C avant de la placer au four.
5. Disposez-la: Placez la cocotte sur une surface stable et ne la surchauffez pas sans contenu.

5. Fonctionnement

- Chauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez de l'huile ou des ingrédients selon votre recette.
- Couvrez avec le couvercle adéquat pour optimiser la cuisson.
- Surveillez les temps de cuisson selon les recommandations de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Non Compatible Lave-Vaisselle: Ne pas mettre au lave-vaisselle pour préserver l'émail.
- Séchage: Bien sécher avec un chiffon doux.
- Rangement: Rangez dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Problème de Colle: Si les aliments collent, vérifiez que la cocotte est suffisamment chaude avant d'ajouter les ingrédients.
- D'éventuelles Égratignures: Si des égratignures apparaissent, elles n'affectent pas la performance mais évitez l'utilisation d'ustensiles en métal.

8. Élimination

La cocotte en fonte est recyclable. Lorsque la cocotte est irréparable, veuillez la jeter selon les lois locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter le service clients:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte

1. Informazioni generali

La Staub La Cocotte è una pentola in ghisa di alta qualità, ideale per la cottura lenta e per conservare i sapori. È progettata per garantire prestazioni elevate in cucina e per durare nel tempo.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (gas, elettrico, induzione, forno).
- Non lasciare la cocotte vuota su una fonte di calore.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o fonti di calore diretto non controllate.
- Assicurarsi che i manici siano freschi prima di maneggiare la cocotte.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda mentre è calda per evitare crepe.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini quando è in uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: ghisa
- Colore: grigio grafite
- Diametro: 220 mm
- Capacità: 2,5 litri
- Adatto per tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente al forno fino a 250°C
- Garanzia di 30 anni contro difetti di fabbricazione

4. Installazione e messa in opera

1. Scegliere un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
2. Posizionare la cocotte su una fonte di calore appropriata.
3. Accendere la fonte di calore e impostare la temperatura desiderata.
4. Assicurarsi che i manici siano orientati in modo sicuro e lontano da fonti di calore dirette.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Se utilizzate la cocotte in forno, coprire con il coperchio se previsto per le ricette di cottura lenta.
- Mescolare occasionalmente durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzando una spazzola non abrasiva.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale dopo la pulizia per mantenere la superficie in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la cocotte presenta ruggine, pulire con una spugna abrasiva fine e applicare un olio vegetale.
- Se gli ingredienti non cuociono uniformemente, assicurarsi che la fonte di calore sia adeguata e che la pentola sia posizionata centrata sulla fonte stessa.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nell'indifferenziato.
- La ghisa è riciclabile. Portare il prodotto in un centro di riciclo autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania