

# 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: 1003920**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm Cast Iron Black

### 1. General Information

The Staub La Cocotte Ø 260mm is a premium cast iron cooking vessel designed for versatile and efficient cooking. Renowned for its ability to retain and evenly distribute heat, this cocotte is ideal for stews, casseroles, and even baking. With its elegant black enamel finish, it is not only functional but also a beautiful addition to any kitchen.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care, using pot holders or oven mitts as the vessel can become very hot.
- Stability: Ensure that the cocotte is placed on a stable surface while cooking to prevent tipping over.
- Avoiding Burns: Do not touch the lid or handles directly without protection when the cocotte is heated.
- Induction Compatibility: Ensure that the induction cookers are compatible with the size of the cocotte to prevent damage.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children during operation to avoid burns or injuries.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: Ø 260mm
- Weight: 2.5 kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes, although hand washing is recommended to preserve the enamel.

### 4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the Staub La Cocotte from the packaging. Avoid using sharp objects that could scratch the surface.
- Initial Rinse: Rinse the cocotte with warm water and a mild detergent. Do not use any abrasive cleaners or sponges.
- Storing: Ensure that your cocotte is completely dry before storing it to prevent moisture accumulation in the interior.

### 5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat to prevent warping.
- Add your ingredients according to your recipe. Do not overfill beyond the rim.
- Cover with the lid to retain moisture and heat for optimal cooking results.
- Adjust cooking times based on your recipe - cast iron is excellent for slow cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down after use before cleaning.
- Hand wash using warm soapy water and a soft sponge. For stubborn residues, soak and scrub gently.
- Avoid metal utensils and scour pads to preserve the enamel surface.
- Dry immediately to prevent rusting and store in a cool, dry place.

### 7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure consistent heat distribution by preheating slowly and avoiding high flames.
- Sticking Food: Use sufficient oil or liquid to prevent food from adhering to the surface.
- Cracked Enamel: Avoid drastic temperature changes to maintain the integrity of the enamel coating.

### 8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, ensure that it is not placed in regular household waste. Check local guidelines for disposal of cast iron products and consider recycling where applicable.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

- 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 260mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm aus Gusseisen bietet Ihnen die Möglichkeit, köstliche Gerichte zuzubereiten, die in Geschmack und Aroma hervorragend sind. Die hochwertige Verarbeitung und das elegante Design machen sie zum perfekten Küchenhelfer für jede Kochanwendung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Das Produkt ist für die Zubereitung von Speisen gedacht.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte kann in herkömmlichen Öfen, auf Induktionskochfeldern und auf dem Grill verwendet werden. Temperaturgrenzen beachten: max. 220°C.
- Handhabung: Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Cocotte kann während und nach dem Kochen sehr heiß werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie die Cocotte nicht als Spielzeug.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Kapazität: 2,5 Liter
- Einen Glasdeckel: Inklusive, mit einem Knauf aus Messing
- Hersteller: Staub

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Cocotte.
2. Reinigung: Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und milder Seife ab und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3. Einbrennen: Um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern, empfiehlt es sich, die Cocotte einzubrennen. Dazu:
  - Eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auftragen.
  - Die Cocotte ca. eine Stunde lang bei 200°C im Ofen erhitzen.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.

## 5. Bedienung

- Kochen: Um mit dem Kochen zu beginnen, einfach die Cocotte auf die entsprechende Wärmequelle stellen und die gewünschten Zutaten hinzufügen.
- Garzeit und Temperatur: Beachten Sie die empfohlenen Kochzeiten und Temperaturen für das jeweilige Rezept.
- Deckel verwenden: Verwenden Sie den entsprechenden Glasdeckel, um Feuchtigkeit und Wärme während des Kochvorgangs zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Antihaf-Eigenschaften zu erhalten.

## 7. Fehlerbehebung

- Produkt klebt an der Oberfläche: Versichern Sie sich, dass die Cocotte ausreichend eingefettet oder vorgeheizt wurde.
- Rostbildung: Halten Sie das Produkt trocken und vermeiden Sie längeres Einweichen in Wasser.
- Unregelmäßige Garzeiten: Prüfen Sie die Temperatur Ihrer Kochplatte oder Ofen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Bestimmungen für Metallabfall. Das Produkt kann im Recyclinghof abgegeben werden, um umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Ø 260mm Gietijzer - Zwart

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte ontworpen voor het efficiënt bereiden van een breed scala aan gerechten. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding en -retentie is deze cocotte ideaal voor zowel sudderen als braden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikt warmtestadium om oververhitting of schade te voorkomen.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat je deze onderdoopt in koud water om barsten te vermijden.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete cocotte om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de cocotte nooit op een open vlam of op een elektrische kookplaat zonder dat er geschikte fondant of vet in zit.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en na gebruik tot deze volledig is afgekoeld.
- Vermijd metalen keukengereedschap om krassen op de interne coating van de cocotte te voorkomen.
- Reinig de cocotte niet met schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 260 mm
- Capaciteit: 3L
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramische en elektrische kookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
3. Spoel de cocotte af met warm water en een zachte zeep om eventuele productieafval te verwijderen.
4. Droog de cocotte grondig af met een schone doek.
5. Plaats de cocotte op een vlakke en stevige ondergrond. Wees daarbij voorzichtig met de ondergrond om krassen te voorkomen.

## 5. Bediening

1. Verwarm de cocotte langzaam op een laag tot gemiddeld vuur.
2. Voeg een geschikte hoeveelheid olie of vet toe voordat je ingrediënten toevoegt.
3. Volg jouw recept voor de juiste kooktijd en temperatuurinstellingen.
4. Gebruik houten of siliconen keukengerei om de ingrediënten te roeren of om te serveren.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze begint te reinigen.
- Was de cocotte met de hand in warm water met een milde afwaszeep en gebruik een zachte spons.
- Droog de cocotte grondig na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Indien nodig kun je een beetje plantaardige olie aanbrengen op de binnenzijde van de cocotte om de coating te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Cocotte kleeft aan: Zorg ervoor dat je voldoende olie gebruikt en dat je de temperatuur van de kookplaat niet te hoog hebt ingesteld.
- Roestvorming: Droog de cocotte goed af en behandel periodiek met plantaardige olie.
- Scheuren of barsten: Controleer de manier van gebruik en vermijd snelle temperatuursveranderingen.

## 8. Afvoer

Verwijder de cocotte in overeenstemming met lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Geef de voorkeur aan recycling van gietijzer wanneer mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub - O 260mm Hierro Fundido Negro

## 1. Información General

La Cocotte Staub de 260mm es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para optimizar la cocción y retener el calor. Ideal para guisos, sopas y platos al horno, esta cocotte es perfecta para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar la cocotte, asegúrese de que esté limpia y libre de residuos.
- Evite el contacto directo de la superficie caliente con el agua fría para prevenir deformaciones.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar el esmalte.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de niños y mascotas mientras esté caliente.
- Use guantes de cocina o agarraderas al manipular la cocotte caliente.
- No coloque la cocotte en la estufa sin contenido, ya que esto puede dañarla.
- Evite el uso en el microondas y asegúrese de que no se utilice en una fuente de calor que supere la temperatura máxima recomendada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Negro
- Capacidad: 3,5 litros
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Resistente a temperaturas de hasta 250°C

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte de su embalaje y limpie con agua tibia y un detergente suave.
- Seque completamente antes de usar.
- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable de la estufa.
- Para usar en el horno, asegúrese de que la temperatura no supere el límite recomendado.

## 5. Funcionamiento

- Para cocinar, agregue los ingredientes en la cocotte.
- Caliente a fuego medio para lograr un dorado inicial. Asegúrese de que la tapa esté puesta durante la cocción para retener la humedad.
- Para guisos y platos al horno, ajuste la temperatura según la receta, manteniendo siempre la tapa puesta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Use agua tibia y una esponja suave para limpiar.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se agrieta: Evite cambios bruscos de temperatura.
- Si se producen manchas en el esmalte: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si hay olor persistente: Cocine un poco de agua con vinagre para neutralizar olores.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las directrices de reciclaje locales.
- No arrojar en la basura común, ya que el hierro fundido es reciclable.

## 9. Contacto

Para más información, contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Staub en Fonte Noire - Ø 260 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en fonte. Ce produit de haute qualité est conçu pour la cuisson lente et uniforme. La cocotte est idéale pour rôtir, mijoter et cuire à la vapeur, tout en préservant les arômes et les saveurs des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Ne pas plonger la cocotte froide dans de l'eau chaude pour éviter de provoquer des fissures.
- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement intérieur.
- Ne pas utiliser sous un grill ou dans un four à micro-ondes.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Noir
- Capacité : 4,5 litres
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris induction
- Poids : 3,9 kg

## 4. Configuration et Installation

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
3. Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
4. Choisir une source de chaleur appropriée et placer la cocotte dessus.
5. Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients pour une cuisson optimale.

## 5. Fonctionnement

- Pour la cuisson, remplissez la cocotte avec les ingrédients de votre choix.
- Ajoutez suffisamment de liquide pour éviter que les aliments ne collent.
- Couvrez avec le couvercle et placez sur feu moyen à bas.
- Ajustez la température selon les besoins en cours de cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec un liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Bien sécher avant de ranger pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- En cas de décoloration, cela peut être un signe d'une cuisson trop élevée ; réduire la température.
- Si des aliments collent à la surface, cela peut indiquer un manque d'huile ou une température de cuisson inappropriée.

## 8. Élimination

- En fin de vie, la cocotte peut être recyclée dans les installations de métal.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Se conformer aux réglementations locales de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm in Ghisa Nera

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Staub La Cocotte in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo risultati ottimali sia per la cottura lenta che per il seghetto. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte è ideale per stufati, arrosti e cottura al forno.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo come indicato nel presente manuale.
- Riscaldamento: Non scaldare il prodotto a secco. Riempire sempre la cocotte con ingredienti o liquidi prima di accendere il fuoco.
- Superfici calde: La maniglia e i lati della cocotte possono riscaldarsi. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Salute: Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per prevenire graffi.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 260mm
- Colore: Nero
- Resistenza al calore: Fino a 250°C
- Compatibilità: Adatto per tutte le fonti di calore, comprese quelle a induzione.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore. Assicurarsi che sia ben bilanciata e non sia su un fuoco troppo intenso all'inizio.

## 5. Operazione

1. Aggiungere olio o burro nella cocotte e riscaldare a fuoco medio.
2. Inserire gli ingredienti desiderati e mescolare, se necessario.
3. Coprire con il coperchio per ottenere una cottura uniforme e instradare il calore.
4. Monitorare il cibo durante la cottura e regolare la fiamma se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato d'olio vegetale per preservare la superficie della ghisa.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo bruciato.  
- Soluzione: Controllare la temperatura e il tempo di cottura.
- Problema: Alimenti attaccati.  
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza grasso e mescolare di tanto in tanto.
- Problema: Coperchio difficile da rimuovere.  
- Soluzione: Utilizzare un guanto da cucina e fare attenzione al vapore caldo.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Al termine della vita utile, si prega di smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei materiali.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania