

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: 1003923

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Graphite gray



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 - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Ø 260mm Cast Iron in Graphite Gray. This high-quality cocotte is designed for excellent heat retention and distribution, ensuring your meals are cooked to perfection. Whether you are braising, roasting, or baking, this cocotte is an essential tool for any kitchen.

2. Safety Information

- General Use: Always use heat-resistant gloves or pot holders when handling the cocotte to prevent burns.
- Stovetop Compatibility: Suitable for all types of stovetops, including induction. Ensure the base is clean and free from debris before placing on the heat source.
- Oven Safety: The cocotte is oven-safe up to 260°C. Avoid exposing to extreme temperature variations to prevent cracking.
- Cleaning: Do not use abrasive cleaners or tools. Follow the cleaning instructions to maintain the enamel finish.
- Children: Keep the product out of reach of children when in use and allow it to cool before cleaning.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Ø 260mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Dimensions (External): Ø 260mm
- Weight: 4.5 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any damage. If found, do not use and contact customer support.
- Initial Cleaning: Before first use, wash the cocotte with warm soapy water, rinse thoroughly, and dry completely.
- Placement: Place the cocotte on a stable, flat surface or directly onto the stovetop. Ensure that it does not overhang the heat source.

5. Operation

- Preheating: For best results, preheat the cocotte on low to medium heat before adding ingredients.
- Cooking: Add a suitable amount of oil or fat before placing food inside. Maintain a consistent temperature, avoiding extreme heat to ensure even cooking.
- Lid Use: Always use the lid to retain moisture and flavor while cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Cleaning Method: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners.
- Storage: Store in a dry place. Avoid stacking other cookware inside the cocotte without protection to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Stuck Food: If food is stuck to the bottom, soak the cocotte in warm water for a few minutes before gently scraping with a wooden spoon.
- Stains or Odors: For stubborn stains, use a paste of baking soda and water. Avoid harsh chemicals that can damage the enamel.
- Cracks or Chips: Inspect regularly. If damage occurs, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of your cocotte in accordance with local regulations for household waste. Do not dispose of in general refuse if damaged.

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 your purchase. We hope you enjoy your cooking experience with the Staub La Cocotte.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm, Gusseisen, Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten. Die besondere Emaillierung sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Lebensdauer.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsschutz: Die Cocotte kann extrem heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochfeld: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche positioniert ist.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Löschmittel: Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen von Fettbränden. Decken Sie den Brand lieber mit einem Deckel ab oder verwenden Sie einen Feuerlöscher.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Materialhinweis: Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, die die emaillierte Oberfläche kratzen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Emaillierung: Außen emailliert für einfache Reinigung und Langlebigkeit
- Geeignet für: Alle Herdarten einschließlich Induktion und für den Einsatz im Ofen

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Staub Cocotte aus der Verpackung. Überprüfen Sie das Produkt auf Schäden.
2. Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte oder den Ofen, wo Sie kochen möchten.
4. Je nach Bedarf können Sie die Cocotte einfetten, um Anhaften zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Erhitzen Sie die Cocotte langsam, um die beste Leistung zu gewährleisten.
- Temperatur: Nutzen Sie mittlere bis niedrige Temperaturen für das Schmoren und Kochen, um gleichmäßiges Garen zu fördern.
- Zutaten: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Garens geschlossen bleibt, um Aromen und Feuchtigkeit zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie eine Paste aus Wasser und Backpulver verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Fetten Sie die Innenseite leicht ein, um Rostbildung zu vermeiden, wenn sie längere Zeit nicht verwendet wird.

7. Fehlersuche

- Problem: Anbrennen von Lebensmitteln
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und stellen Sie sicher, dass Sie die Hitze richtig regulieren.
- Problem: Rissbildung in der Emaillierung
- Lösung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel und verwenden Sie keine scharfen Utensilien.

8. Entsorgung

Die Staub Cocotte ist ein langlebiges Produkt. Sollte die Cocotte jedoch nicht mehr verwendet werden können, entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm Gietijzer - Grafiet Grijs

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Staub La Cocotte Cocotte met een diameter van 260 mm. Dit hoogwaardige gietijzeren keukengerei is ontworpen om de smaken van uw gerechten vast te houden en een gelijkmatige warmteverdeling te bieden. Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Voorkom verbranding door hete oppervlakken. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de cocotte.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet valt of omstoot tijdens gebruik.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik de cocotte niet op een open vlam.
- Laat de cocotte nooit in een koude omgeving plaatsen terwijl deze heet is; dit kan barsten veroorzaken.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het defect is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: Ø 260 mm
- Kleur: Grafiet Grijs
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen (inclusief inductie)
- Ovenveilig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Setup

- Plaats de cocotte op een vlak, stabiel oppervlak voordat u begint met koken.
- Controleer of de kookplaat of oven geschikt is voor gebruik met gietijzeren kookgerei.
- Gebruik de cocotte niet op een te hoge temperatuur om oververhitting te voorkomen.
- Voor de eerste keer gebruik, adviseert Staub om de cocotte te reinigen met warm water en een zachte spons. Droog deze grondig af.

5. Werking

- Verwarm de cocotte geleidelijk op middelmatig vuur om te vermijden dat het gietijzer zich beschadigt.
- Gebruik een beetje olie of vet voordat u begint met koken om plakken te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten in de cocotte en sluit de deksel goed af om de smaken vast te houden.
- Kook zoals voorgeschreven in uw recept. Let op de bereidingstijd.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons of doek. Vermijd schurende materialen.
- Voor hardnekkige resten, laat de cocotte een tijdje in water weken.
- Droog de cocotte altijd goed af om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Kookt niet gelijkmatig.
Oplossing: Zorg dat de warmtebron geschikt is en gebruik geen te hoge temperatuur.
- Probleem: Etensresten blijven plakken.
Oplossing: Gebruik voldoende olie bij het koken en zorg voor een goede reiniging.
- Probleem: De cocotte is gebarsten.
Oplossing: Dit is meestal permanent; neem contact met ons op voor verdere instructies.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van gietijzer en kan aan het einde van zijn levensduur gerecycled worden.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Heeft u nog vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Staub La Cocotte 260mm Hierro Fundido Gris Grafito

1. Información General

La Staub La Cocotte es una olla de hierro fundido de alta calidad, diseñada para la cocción lenta y la retención óptima del calor. Su elegante diseño en color gris grafito la convierte en un complemento atractivo para cualquier cocina. Esta olla es ideal para guisos, sopas y asados, ofreciendo resultados excepcionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para la cocción. No usar para otros fines, como almacenamiento de alimentos crudos o como recipiente de refrigeración.
- Superficie Caliente: La olla se calienta durante el uso. Manejar con cuidado utilizando guantes de cocina.
- Evitar Golpes: No golpear la olla para evitar daños.
- Uso en Fuentes de Calor: La cocotte es apta para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción. No colocar en fuego directo o microondas.
- Cuidado con Líquidos Calientes: Al verter líquidos, tener precaución para evitar salpicaduras.
- No Sujetar por la Tapa: Al levantar la olla, siempre utilizar las asas y no la tapa, para evitar quemaduras.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 260 mm de diámetro
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Capacidad: 3.5 litros
- Apto para: Todo tipo de cocina, incluyendo inducción
- Resistente al horno: Hasta 250 °C
- Acabado: Enameled interior y exterior

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cocotte del embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
- Paso 2: Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso, enjuagando bien.
- Paso 3: Se recomienda secar completamente antes de usar.
- Paso 4: Coloque la cocotte en la fuente de calor seleccionada y ajústela según el tamaño de su sartén.

5. Operación

- Calentamiento Inicial: Caliente a fuego medio para evitar que se queme la comida.
- Adición de Ingredientes: Agregue los ingredientes dentro de la cocotte según las recetas, asegurándose de no sobrecargarla.
- Control de Temperatura: Reduzca la temperatura una vez que los ingredientes estén calientes para permitir una cocción uniforme y lenta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y un estropajo suave. No usar productos abrasivos.
- Secado: Seque completamente con un paño limpio.
- Mantenimiento: Para mantener el acabado, se recomienda aplicar una capa fina de aceite después de la limpieza.

7. Resolución de Problemas

- Problema de Cocción Desigual: Asegúrese de que la cocotte esté colocada correctamente en la fuente de calor y no esté obstruida.
- Alimentos Pegados: Utilice suficiente grasa al cocinar y evite temperaturas demasiado altas.
- Aparición de Óxido: Limpiar y secar completamente después de cada uso. Aplicar una capa de aceite si es necesario.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado con la basura doméstica normal. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de hierro fundido o llame a su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub O 260mm en Fonte - Gris Graphite

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub O 260mm en Fonte. Conçue pour offrir durabilité et performance, cette cocotte impressionne par sa capacité à conserver la chaleur et à assurer une cuisson uniforme.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Ne pas laisser la cocotte sur une chaleur excessive sans contenu. Évitez les températures extrêmes.
- Manipulation: Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Surfaces Chaudes: La cocotte atteint des températures élevées. Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Nettoyage: Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide. Laissez refroidir avant le nettoyage.
- Utilisation sur Plaques Induction: Vérifiez que votre plaque est compatible avant d'utiliser la cocotte sur induction.
- Risque de Choc: Ne pas heurter la cocotte contre des surfaces dures, cela pourrait endommager l'émail.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Cocotte Staub O 260mm
- Matériaux: Fonte émaillée
- Couleur: Gris graphite
- Dimensions: 26 cm de diamètre
- Poids: Environ 4,9 kg
- Compatibilité: Convient pour tous types de feux, y compris induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Enlevez toute l'emballage et les étiquettes de la cocotte.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez entièrement.
3. Placez la cocotte sur une surface plate et stable à proximité du feu ou de la source de chaleur.
4. Évitez de la placer trop près des bords de la table ou du plan de travail pour réduire le risque de chute.

5. Utilisation

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
2. Ne remplissez pas la cocotte à ras bord pour éviter les débordements pendant la cuisson.
3. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface émaillée.
4. Lors de la cuisson, utilisez le couvercle pour conserver l'humidité et améliorer la saveur des plats.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter doucement.
- Séchez complètement la cocotte après chaque nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Décoloration de la surface: Cela peut se produire après une utilisation intensive, mais n'affecte pas la fonctionnalité.
- Émail ébréché: N'hésitez pas à contacter le service client pour des conseils en cas de dommages à l'émail.
- Accumulation de résidus: Essayez de faire tremper avant de nettoyer ou utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.

8. Élimination

Pour l'élimination de votre cocotte en fonte, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub, et profitez de vos créations culinaires!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 260mm in Ghisa Grigia Grafite

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è progettata per la cottura di una varietà di piatti. Realizzata in ghisa di alta qualità, combina l'estetica e la funzionalità per offrirti risultati eccellenti in cucina. Le sue dimensioni e la distribuzione uniforme del calore la rendono ideale per stufati, arrostiti e piatti al forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non toccare la cocotte o le maniglie con le mani nude durante la cottura poiché possono raggiungere temperature elevate.
- Utilizzare sempre manici o guanti isolanti per spostare la cocotte.
- Non utilizzare sotto fonti di calore dirette o su fiamme libere.
- Assicurarsi che la cocotte sia su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Non mettere la cocotte calda in acqua fredda, poiché questo potrebbe causare la rottura del materiale.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 260 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigia grafite
- Capacità: 3.2 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Rivestimento interno: smaltato, per una facile pulizia e una migliore resistenza.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione, verificando che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e detersivo neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro pulito e stabile.
5. Assicurarsi che la fonte di calore sia adeguata e accendere il fornello solo dopo aver posizionato la cocotte.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la cocotte prima di aggiungere ingredienti per ottenere risultati ottimali.
- Utilizzare utensili non metallici per mescolare e servire.
- Evitare il surriscaldamento per prolungare la durata del rivestimento smaltato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciar raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro; evitare detersivi abrasivi.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non distribuisce il calore uniformemente: assicurarsi che sia posta su una fonte di calore adatta.
- Se il rivestimento smaltato si stacca: evitare l'uso di utensili metallici e non utilizzare temperature eccessive.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nei rifiuti indifferenziati.
- Contattare le autorità locali per informazioni su come smaltire correttamente i materiali in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania