

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: 1003926

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cast Iron Cocotte

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Cast Iron Cocotte. This high-quality cocotte is designed for versatile cooking, including braising, baking, and roasting. Its durable construction ensures consistent heat distribution and excellent heat retention, making it a perfect addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Always use oven mitts when handling the cocotte, as it will become hot during cooking.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot cocotte in cold water, to prevent thermal shock.
- Do not use metal utensils, as they may scratch the enamel finish. Instead, use wooden or silicone utensils.
- Keep the cocotte out of the reach of children, as it can become very hot during use.
- Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface during cooking.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Grey
- Diameter: 280 mm
- Weight: Approximately 4.5 kg
- Compatible with all heat sources, including induction
- Enamel coating for easier cleaning and maintenance

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and ensure that the cocotte is clean and free from any residues.
2. Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and dry it completely.
3. Place the cocotte on a stable, flat surface. Ensure that the burner or heat source is properly adjusted for the cocotte's size to ensure even heating.
4. For best performance, apply a thin layer of oil before cooking, especially when using it for the first time.

5. Operation

1. Preheat the cocotte on low to medium heat for a few minutes.
2. Add ingredients or oil to the cocotte. For best results, avoid overcrowding.
3. Cook according to your recipe, stirring as necessary. The cocotte retains heat very well, which may require adjusting cooking times.
4. When finished cooking, allow the cocotte to cool down gradually before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water; avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent rust.
- Store in a dry place to maintain its quality.

7. Troubleshooting

- If the cocotte shows discoloration: This is normal. It can happen due to high cooking temperatures. Regular cleaning will help maintain its appearance.
- If food is sticking: Ensure the cocotte is properly preheated and a thin layer of oil is applied.
- If there are cracks or chips in the enamel: Discontinue use immediately. Contact customer service for further assistance.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the cocotte responsibly. As it is made of cast iron, it can be recycled. Check with local waste management authorities for proper disposal methods.

9. Contact

For any questions or concerns, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen Cocotte Ø 280mm, Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr ist perfekt zum Schmoren, Braten und Servieren. Die Cocotte sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und hält die Speisen warm. Sie ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet und präsentiert sich elegant in Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Cocotte nur auf geeigneten Wärmequellen (Gas, Elektro, Induktion oder im Ofen) zu verwenden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Cocotte bei der Benutzung sehr heiß werden kann.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern und verwenden Sie es nicht als Spielzeug.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 280 mm
- Höhe: 140 mm
- Gewicht: 4,5 kg
- Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und checken Sie sie auf Beschädigungen.
- Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife ab. Trocknen Sie sie gründlich.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Wärmequelle. Achten Sie darauf, dass die Basis der Cocotte vollständig auf der Kochfläche aufliegt, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte in der gewünschten Temperaturstufe. Verwenden Sie etwas Öl oder Butter, um ein Ankleben der Speisen zu vermeiden.
- Geben Sie Ihre Zutaten in die Cocotte und decken Sie sie mit dem passenden Deckel ab.
- Kochen Sie gemäß Ihrem Rezept und genießen Sie die gleichmäßige Garung der Speisen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel, da dies die natürliche Patina beeinträchtigen kann.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Sollten bei der Benutzung Probleme auftreten, stellen Sie sicher, dass die Cocotte richtig auf der Wärmequelle steht.
- Bei Anhaften der Speisen kann es hilfreich sein, die Hitze zu reduzieren oder mehr Fett zu verwenden.
- Bei sichtbaren Rissen oder Abplatzungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt ist langlebig und umweltfreundlich. Im Falle einer Entsorgung achten Sie darauf, die Cocotte in den Metallrecyclingprozess zu übergeben. Die Verpackung sollte ebenfalls umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit Ihrer Staub La Cocotte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor het bereiden van heerlijke stoofschotels en heeft uitstekende warmtegeleidingseigenschappen, waardoor uw gerechten perfect gaar worden.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: De cocotte kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Houd buiten bereik van kinderen: Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.
- Schade en slijtage: Controleer regelmatig op schade. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Vuur: Plaats het nooit op een open vlam zonder toezicht.
- Reiniging: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 280 mm (diameter)
- Capaciteit: 4,5 liter
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grijs grafiet
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas en keramische kookplaten
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de cocotte is, zodat de lucht kan circuleren.
3. Voor gebruik in de oven: Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd en dat de temperatuur geschikt is voor het type gerecht dat u bereidt.

5. Bediening

1. Voeg ingrediënten toe zoals gewenst en plaats de deksel op de cocotte.
2. Zet de cocotte op een kookplaat of in de oven en volg het recept voor de juiste kooktijden en temperaturen.
3. Gebruik altijd een ovenwant om de cocotte te hanteren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Om de duurzaamheid te behouden, smeer de binnenkant licht in met olie na het reinigen.

7. Probleemoplossing

- Vastgeplakte voedselresten: Week de cocotte in warm water voor het reinigen.
- Roest: Droog de cocotte goed na reiniging en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Disposeer van oude of beschadigde producten in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Gietijzeren producten zijn recyclebaar.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub - O 280mm Hierro Fundido Color Gris Grafito

1. Información General

La Cocotte Staub de 280 mm fabricada en hierro fundido es ideal para la cocción lenta y uniforme de diversos platos. Su diseño elegante y funcional la convierte en un complemento esencial en cualquier cocina. Su revestimiento de esmalte mate y la capacidad de retener y distribuir el calor la hacen perfecta para guisos, asados y más.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción en cocina convencional, horno y sobre fuego directo.
- Calor: No exponga la cocotte a temperaturas superiores a 250°C para evitar daños.
- Manipulación: Siempre use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Superficies: Evite colocar la cocotte sobre superficies frías o húmedas después del uso, ya que esto puede causar un choque térmico.
- Limpieza: No use estropajos abrasivos o productos de limpieza que puedan dañar el esmalte.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y instrucciones sobre su uso deben ser seguidas estrictamente.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Aproximadamente 4,5 litros
- Resistencia al calor: Hasta 250°C
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Revestimiento: Esmalte mate
- Fabricación: Hecho en Francia

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie con agua caliente y jabón suave.
2. Seque completamente.
3. Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
4. Conéctela a una fuente de calor adecuado (cocina, horno) antes de su uso.

5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Para mejores resultados, inicie la cocción a fuego lento y aumente gradualmente la temperatura según sea necesario.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar el esmalte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Se recomienda no usar el lavavajillas para preservar la integridad del esmalte.
- Para eliminar residuos difíciles, déjela en remojo antes de limpiar.

7. Solución de Problemas

- Problema: Alimentos se pegan a la base.
Solución: Asegúrese de calentar adecuadamente la cocotte y usar suficiente aceite o líquido.
- Problema: Esmalte desgastado.
Solución: Evite el uso de utensilios metálicos, y siga las instrucciones de limpieza.

8. Eliminación

- La cocotte Staub es reciclable. Si decide desecharla, verifique las normativas locales sobre reciclaje de hierro fundido.
- No tires el producto en la basura común.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub en fonte

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale en cuisine, réunissant tradition et innovation. La cocotte est idéale pour la cuisson lente, le ragoût et la cuisson au four.

2. Informations de sécurité

- Utilisation dans un four : Ne pas utiliser la cocotte sous un gril à température élevée sans surveillance, car la fonte peut devenir très chaude.
- Maniement : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez une cocotte chaude. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Rangement : Conservez la cocotte dans un endroit sec et éloigné des enfants. Ne placez pas d'objets lourds sur la cocotte pour éviter les dommages.
- Éclaboussures possibles : Faites attention lorsque vous ajoutez des ingrédients à une cocotte chaude pour éviter les éclaboussures d'huile ou de liquide.
- Compatibilité : Cette cocotte est adaptée à tous les types de sources de chaleur, y compris l'induction, mais ne pas l'utiliser sur un feu nu.

3. Vue d'ensemble et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris anthracite
- Diamètre : 280 mm
- Capacité : 4,5 litres
- Compatible avec : Tous les foyers, y compris l'induction
- Nettoyage : Lavage à la main recommandé

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage. Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages.
2. Équipement : Vérifiez que vous disposez de gants de cuisine, d'une surface de travail propre et de tous les ustensiles nécessaires.
3. Emplacement : Placez la cocotte sur une surface plane et stable. Évitez de la placer près d'une source de chaleur directe lorsque non utilisée.
4. Préparation : Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.

5. Opération

- Pour cuisiner, ajoutez la quantité désirée d'ingrédients dans la cocotte et couvrez avec le couvercle.
- Réglez votre source de chaleur à feu moyen à élevé, puis réduisez à moyen ou faible selon la recette.
- Vérifiez régulièrement la cuisson et ajoutez des liquides si nécessaire.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs.
- Séchage : Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Conditionnement : Pour maintenir la qualité de la fonte, appliquez une fine couche d'huile alimentaire à l'intérieur avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème de cuisson inégale : Vérifiez que la cocotte est bien placée au centre de la source de chaleur.
- Rouille : Ne pas laisser tremper dans l'eau, et garantir un séchage complet.
- Résidus collants : Si les aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.

8. Élimination

Conformément à la législation sur les déchets, la cocotte en fonte doit être éliminée de manière responsable. Consultez les services de recyclage locaux pour des conseils.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo della Cocotte Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrirvi un'eccellente esperienza di cottura, resistente e durevole, adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

2. Informazioni di Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la cocotte.

- Uso corretto: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzarla per contenere o riscaldare liquidi per scopi non alimentari.
- Burn & Scald Prevention: Maneggiare con cura; il manico e il corpo possono diventare caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti protettivi per evitare scottature.
- Stabilità: Assicurarsi che la cocotte sia sempre posta su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.
- Curiate con i materiali: Evitare di utilizzare utensili metallici che possano graffiare la superficie interna smaltata.
- Manutenzione della cottura: Monitorare la temperatura per evitare surriscaldamenti e danni ai materiali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 280 mm
- Capacità: 4,2 L
- Forma: Oval
- Compatibile con piani cottura a induzione: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Design: Smaltato

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare accuratamente.
3. Posizionare la cocotte su un piano di cottura. Assicurarsi che sia centrata sulla fonte di calore.
4. Se si utilizza per la prima volta, è consigliabile preriscaldarla a bassa temperatura per uniformare il calore.

5. Operazione

1. Aggiungere ingredienti nella cocotte.
2. Coprire con il coperchio fornito.
3. Regolare la fiamma a temperatura media-bassa per una cottura uniforme. Per i cibi che richiedono una cottura lenta, impostare a bassa temperatura.
4. Monitorare la cottura e mescolare se necessario.
5. Utilizzare utensili in materiale non abrasivo per mescolare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente prima di lavare.
- Utilizzare una spugna non abrasiva e acqua calda per la pulizia.
- Evitare di utilizzare detersivi aggressivi o graffianti che potrebbero danneggiare lo smalto.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura irregolare: Controllare che la cocotte sia posta stabilmente sulla fonte di calore e che la temperatura sia adeguata.
- Alimenti attaccati: Assicurarsi di ungere leggermente la cocotte prima di cuocere o di utilizzare ingredienti sufficienti per evitare l'adesione.
- Crepe o scheggiature: Se si riscontrano crepe, sospendere l'uso immediatamente e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltire la cocotte secondo le normative locali per il riciclo. Non gettare nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per maggiori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub. Buona cottura!