

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: 1003928

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron is a premium cooking vessel expertly designed for long-lasting performance and versatility in the kitchen. It features an elegant design with a black finish that not only adds to its aesthetic appeal but also improves its cooking efficiency. The cocotte is suitable for various cooking methods, including slow cooking, braising, roasting, and baking.

2. Safety Information

- General Use: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Hot Surfaces: The exterior of the cocotte will become hot during use. Avoid contact with bare skin and keep it out of reach of children.
- Heat Sources: Can be used on gas, electric, ceramic, and induction stovetops. Ensure compatibility with your heat source before use.
- Avoiding Damage: Do not place the cocotte directly on a hot grill, in a microwave, or on any open flame. Use with caution on high heat settings to prevent thermal shock.
- Cleaning Caution: The cocotte should not be subjected to sudden temperature changes, such as placing it in cold water immediately after use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Dimensions: 290mm
- Color: Black
- Oven Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from packaging.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Before cooking, preheat your stovetop or oven as required based on your recipe.
5. Place the cocotte on the heat source or in the oven to begin cooking.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients.
- Allow food to cook fully, monitoring throughout the cooking process.
- Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the enamel surface.
- After cooking, let the cocotte cool down before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before washing.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge; avoid abrasive cleaners.
- Dry thoroughly before storing.
- To maintain the enamel finish, do not leave acidic foods in the cocotte for long periods.
- Season the cast iron occasionally to maintain its cooking properties (if applicable).

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure adequate oil is used during cooking and avoid overcrowding the cocotte.
- Uneven Cooking: Check if the heat is distributed evenly; adjust stove settings as necessary.
- Rust on Cast Iron: If rust occurs, scrub gently with a non-metal brush and re-season the affected area.

8. Disposal

For disposal, follow local regulations regarding cast iron cookware. If the cocotte is beyond repair, recycling is encouraged. Metal parts can typically be recycled, while non-metal components should be disposed of according to local waste management guidelines.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen in Schwarz. Diese hochwertige Cocotte ist ideal für das langsame Garen von Fleisch, Gemüse und anderen Speisen. Sie eignet sich perfekt für die Verwendung im Ofen und auf dem Herd und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Kochen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommt, während sie auf einer heißen Herdplatte steht, um Dampfexplosionen zu vermeiden.
- Verbrühungsgefahr: Die Cocotte wird während und unmittelbar nach dem Kochen sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Produkt nicht für Mikrowellen: Verwenden Sie die Cocotte nicht in der Mikrowelle. Diese ist nur für den Ofen und den Herd geeignet.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von kleinen Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Größe: 290 mm oval
- Gewicht: 4,3 kg
- Geeignet für: Ofen, Induktionsherd, Gasherd, Elektroherd
- Pflege: Spülmaschinenfest, Handwäsche empfohlen
- Garantie: 30 Jahre (garantierte Lebensdauer)

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsstücke und überprüfen Sie, ob das Produkt unbeschädigt ist.
2. Reinigung: Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel.
3. Vorheizen: Heizen Sie Ihren Ofen auf die gewünschte Temperatur vor. Die Cocotte selbst benötigt keine spezielle Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile und hitzebeständige Fläche, wie eine Kochplatte oder einen Ofenrost.

5. Betrieb

- Garen auf dem Herd: Stellen Sie die Cocotte auf eine mittlere Hitze, um eine Überhitzung zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Temperatur während des Garens regelmäßig zu überwachen.
- Garen im Ofen: Legen Sie die Cocotte in den vorgeheizten Ofen und passen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser aus und verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel. Handwäsche wird empfohlen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Probleme mit dem Anhaften: Verwenden Sie eine großzügige Menge Öl oder Butter, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte stabil und eben auf der Kochfläche platziert ist.
- Rostbildung: Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Gusseisen ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Ovaal 290mm Gieterijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Ovaal is een hoogwaardige gietijzeren kookpot, perfect voor het bereiden van verschillende gerechten. Deze cocotte is ontworpen om een gelijkmatige verhitting te bieden en de smaken van ingrediënten vast te houden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte nooit op een open vuur, tenzij deze specifiek hiervoor is ontworpen.
- Voorkom contact met hete oppervlakken; gebruik altijd ovenwanten of pannelappen.
- Bij gebruik in de oven, zorg ervoor dat de handvatten geschikt zijn voor hoge temperaturen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Vermijd het gebruik van scherp keukengerei op het oppervlak om krassen of beschadigingen te voorkomen.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voor het schoonmaken of opbergen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 290 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Capaciteit: 3,5 liter
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, en elektrische kookplaten
- Gewicht: 5,5 kg
- Volt: 230 V

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke, brandveilige ondergrond.
- Controleer voor gebruik of de cocotte vrij is van eventuele verpakkingsmaterialen en beschermfolies.
- Zorg ervoor dat de kookplaat (gas, inductie of elektrisch) geschikt is voor de diameter van de cocotte.
- Voor optimale resultaten, gebruik bij voorkeur een deksel bij het koken.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, verwarm de cocotte langzaam op een laag of gemiddeld vuur.
- Voeg olie of boter toe voordat je begint met bakken om plakken te voorkomen.
- Voor het bereiden van gerechten op lage temperatuur, raadpleeg recepten die geschikt zijn voor gietijzeren kookgerei.
- Na gebruik, laat de cocotte afkoelen voordat je hem reinigt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of gereedschappen.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Het is aan te raden om de binnenkant licht in te smeren met olie na het schoonmaken om de antiaanbaklaag te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vetstof.
- Probleem: Ongelijke garing.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de warmtebron gelijkmatig is en vermijd het koken op hoge vuren.
- Probleem: De cocotte is beschadigd of heeft roest.
 - Oplossing: Volg de schoonmaaktips en behandel de cocotte met voorzichtigheid.

8. Afvalverwerking

- Indien de cocotte aan het einde van zijn levensduur is en niet meer gebruikt kan worden, dien je deze af te voeren volgens de lokale richtlijnen voor huishoudelijk afval.
- Gietijzeren artikelen kunnen vaak worden gerecycled. Neem contact op met de lokale afvalverwerker voor informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub Cocotte Ovalada de 290 mm

1. Información General

La Cocotte Ovalada de 290 mm de Staub es un utensilio de cocina de hierro fundido que garantiza una cocción uniforme y retención del calor. Ideal para guisos, asados y platos al horno, es adecuada para utilizar en todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: La cocotte está diseñada exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para fines no relacionados con la cocina.
- Manipulación: Use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Superficie: Coloque la cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Limpieza: Evite sumergir la cocotte caliente en agua fría para prevenir deformaciones. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Reparaciones: No intente reparar la cocotte por su cuenta. Contacte con el servicio técnico autorizado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 290 mm
- Color: Negro
- Capacidad: Aproximadamente 4.5 litros
- Compatibilidad: Adecuado para todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- Dimensiones: 29 cm x 23.5 cm x 13 cm
- Peso: 4.8 kg

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Desenrosque las asas y asegúrese de que estén firmemente fijadas.
3. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave usando una esponja no abrasiva.
4. Seque bien antes de usarla por primera vez.

5. Operación

- Precaliente la cocotte en la estufa a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Para asar, cierre la tapa y colóquela en el horno (máx. 220°C) para obtener resultados óptimos.
- Controle la temperatura y ajústala según sea necesario para evitar la cocción excesiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte a temperatura ambiente.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave; evite el uso de utensilios de limpieza abrasivos.
- Para mantener su acabado, aplique una ligera capa de aceite antes de guardar.

7. Resolución de Problemas

- La cocotte se deforma: No someta la cocotte caliente a cambios bruscos de temperatura.
- La comida se pega: Asegúrese de precalentar la cocotte adecuadamente y usar suficiente aceite o líquido.
- Manchas persistentes: Intente remojar la cocotte en agua tibia antes de limpiarla.

8. Eliminación

Este producto está fabricado principalmente de hierro fundido, un material reciclable. Al final de su vida útil, lleve la cocotte a un centro de reciclaje local para minimizar el impacto ambiental.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Cocotte Staub 290 mm en fonte

1. Informations générales

La Cocotte Staub oval 290 mm en fonte est conçue pour la cuisson lente et uniforme d'une variété de plats. Elle est fabriquée en France avec des matériaux de haute qualité garantissant durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne pas toucher les recoins chauds sans protection.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Chutes et glissades : Ne pas placer la cocotte sur des surfaces instables.
- Risque d'incendie : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Entretien : Éteindre et laisser refroidir la cocotte avant nettoyage.
- Matériaux : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Cocotte Staub
- Dimensions : 290 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 4.2 kg
- Capacité : Environ 4.5 L
- Compatible avec : Tous types de feux, y compris induction et four

4. Installation et montage

- Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.
- Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
- Avant la première utilisation, rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la soigneusement.
- Badigeonnez légèrement l'intérieur de la cocotte avec de l'huile pour préparer la surface pour la cuisson.

5. Fonctionnement

- Avant de cuire, faites chauffer la cocotte sur feu doux à moyen.
- Ajoutez l'huile ou le beurre, puis les aliments lorsque la matière grasse est chaude.
- Couvrez avec le couvercle pour maintenir l'humidité et la chaleur pendant la cuisson.
- Suivez les recettes pour ajuster le temps et la température de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement après utilisation.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponges métalliques.
- Séchez soigneusement après le lavage et rangez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Problème : Ne cuit pas correctement
 - Vérifiez que la source de chaleur est adéquate.
- Problème : Aliment accroché ou brûlé
 - Utilisez suffisamment d'huile et réduisez la température de cuisson.
- Problème : Difficulté à nettoyer
 - Faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude avant de la laver.

8. Élimination

À la fin de la vie utile de la Cocotte Staub, recyclez les matériaux lorsque cela est possible. Évitez de jeter dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des articles en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La Cocotte Oval di Staub, in ghisa nera, è un attrezzo da cucina di alta qualità progettato per una cottura uniforme e duratura. Con una dimensione di 290 mm, questo recipiente è ideale per stufati, arrostiti e cottura al forno. La ghisa trattiene il calore e distribuisce il calore in modo uniforme, garantendo risultati di cottura eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare in forno a temperature superiori a 250°C.
- Durante l'uso, indossare guanti da cucina per proteggere le mani dal calore.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe nel materiale.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini.
- Pulire sempre la cocotte con attenzione per evitare il rischio di tagli o scottature.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 290 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Compatibile con: Piani cottura a induzione, gas, elettrici e forni
- Sicurezza in oven: Fino a 250°C
- Manici ergonomici: Sì

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione con attenzione.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro e asciugarla bene.
3. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile.
4. Assicurarsi che il fornello o il piano cottura siano puliti e privi di residui prima di utilizzare la cocotte.
5. Non sovraccaricare la cocotte; seguire le raccomandazioni delle ricette per la quantità di cibo.

5. Operation

1. Prima dell'uso, preriscaldare la cocotte se necessario.
2. Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
3. Regolare il fornello a una temperatura adeguata per la cottura.
4. Controllare di tanto in tanto il cibo per evitare attaccamenti o bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Non mettere la cocotte in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'alimento si attacca: controllare l'utilizzo di olio o burro sufficienti e non sovraccaricare.
- Se ci sono macchie persistenti: utilizzare una miscela di acqua e bicarbonato di sodio per rimuoverle.
- Se ci sono crepe: non utilizzare il prodotto; contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa. Se la cocotte è irreparabile, contattare i servizi di riciclaggio per informazioni sul corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania