

# 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: 1003931**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - cast iron - graphite gray**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron - Graphite Gray

## 1. General Information

The Staub La Cocotte Oval is a high-quality cast iron cocotte designed for versatile cooking. Perfect for preparing delicious stews, roasts, and casseroles, this product retains heat exceptionally well and provides even heat distribution. The elegant design, combined with its durable construction, makes it a timeless addition to your kitchen.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the product as intended and follow all instructions for use. Ensure hands are dry when handling hot cookware.
- Burn Hazard: Handles and lids can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Hot Surfaces: Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface. Avoid touching the body of the cocotte during and immediately after use.
- Children: Keep out of reach of children. Supervise if they are nearby during cooking.
- Oil and Grease: Exercise caution when using oils or fats, as they may splatter when heated.
- Cleaning: Do not put the cocotte under cold water immediately after use. Allow it to cool down to avoid thermal shock.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Finish: Enamel-coated exterior
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 290mm (oval shape)
- Weight: 4.4 kg
- Capacity: Approx. 3.5 liters
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Stovetop Compatible: Yes (suitable for all heat sources including induction)

## 4. Setup and Installation

1. Initial Cleaning: Wash the cocotte in warm soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
2. Placement: Position the cocotte on a flat and stable cooking surface. Ensure the handle is turned away from direct heat to prevent burns.
3. Use on Stovetop and Oven: The cocotte is compatible with all stovetops, including induction. For oven use, preheat as necessary before placing the cocotte inside.

## 5. Operation

1. Cooking: Preheat your stovetop or oven before adding ingredients. Use medium to low heat to prevent scorching.
2. Closing the Lid: Always close the lid securely to retain moisture and flavor during cooking.
3. Serving: Use a heat-resistant surface for serving. Handle with care to prevent spills.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Soak in warm, soapy water to loosen any food residue.
- Use a soft sponge or brush to clean. Avoid abrasive cleaners which can scratch the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.
- Store in a dry place with the lid ajar to allow air circulation.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food is sticking, ensure you are using sufficient oil or fat during cooking and maintaining appropriate heat levels.
- Uneven Cooking: Check that the heat is evenly distributed; adjust the stovetop burner or placement in the oven if necessary.
- Cracks or Chips: Inspect the cocotte before use. If damage occurs, discontinue use and contact customer support.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding cast iron materials. Do not dispose of in regular household waste. Check with local recycling centers for appropriate disposal methods.

## 9. Contact

For further information, assistance, or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Ölförmige Cocotte 290mm Gusseisen in Graphitgrau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Ölförmigen Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal zum Schmoren, Braten und Backen in der Küche. Dank der speziellen Emaille-Beschichtung wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet, die zu ausgezeichneten Kochergebnissen führt.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, besonders bei Nutzung auf dem Herd oder im Ofen.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Emaille zu vermeiden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer Ofenhandschuhe beim Heben der heißen Cocotte.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, während sie erhitzt wird.
- Benutzen Sie die Cocotte nicht in der Mikrowelle.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, die die Emaille beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Größe: 290mm
- Gewicht: 4,1 kg
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C im Ofen
- Garantie: 30 Jahre auf das Gusseisen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Cocotte.
2. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen.
3. Spülen Sie sie sorgfältig ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
4. Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch leicht ölen. Dafür geben Sie einen Teelöffel Pflanzenöl in die Cocotte und wischen es mit einem weichen Tuch gleichmäßig aus.

## 5. Betrieb

1. Platzieren Sie die Cocotte auf der Wärmequelle Ihrer Wahl (Herd oder Ofen).
2. Stellen Sie die Hitze auf die gewünschte Stufe ein. Für das beste Ergebnis sollte bei mittlerer Hitze gekocht werden.
3. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu und decken Sie sie mit dem passenden Deckel ab.
4. Beachten Sie die empfohlene Garzeit Ihrer Rezepte.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch im ersten Moment abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, da diese die Emaille beschädigen können.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und vermeiden Sie, dass Wasser in die Cocotte gelangt.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Cocotte.  
Lösung: Achten Sie auf ausreichend Öl und vorgeheizte Hitze vor dem Kochen.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und die Position der Cocotte auf der Wärmequelle.
- Problem: Risse in der Emaille.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt war.

## 8. Entsorgung

- Die Cocotte kann am Ende ihrer Lebensdauer über die örtlichen Recyclingprogramme für Metallprodukte entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile entfernt sind, bevor Sie das Produkt zum Recycling geben.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 STAUB LA COCOTTE OVAAL 290MM GCAST IJZER

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovaal 290mm. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor een uitstekende warmteverdeling en langdurige prestaties, perfect voor het bereiden van heerlijke maaltijden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen geschikt voor gebruik op een kookplaat, in de oven en onder grill.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van hete pannen om brandwonden te voorkomen.
- Plaats het kookgerei nooit op een open vlam of rechtstreeks op een verwarmde kookplaat zonder dat deze gevuld is met voedsel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Laat het kookgerei afkoelen voordat u het onder koud water plaatst om barsten te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 290mm (ovale vorm)
- Gewicht: 3,6 kg
- Materiaal: Gietijzer
- Kleuren: Grafietgrijs
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 260°C
- Capaciteit: 4,5 liter

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Voor optimale prestaties, was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel. Droog goed af.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat.
4. Het kookgerei hoeft niet te worden geënt, maar voor de eerste keer gebruik kunt u een dunne laag olie aanbrengen aan de binnenkant.

### 5. Bedieningsinstructies

- Voor koken: Voeg ingrediënten toe, gevolgd door een geschikte vloeistof.
- Dek de cocotte af met het bijgeleverde deksel en verwarm op een laag tot middelhoog vuur.
- De gietijzeren constructie zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, dus pas de temperatuur aan terwijl het voedsel kookt.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Spoel de cocotte met warm water en gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.  
Oplossing: Zorg voor voldoende vet of olie tijdens het koken en verhoog het vuur indien nodig.
- Probleem: Ongelijke verwarming.  
Oplossing: Controleer of de kookplaat gelijkmatig verwarmt en gebruik een geschikte grootte van de kookplaat.

### 8. Afvoer

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Wanneer het product aan het einde van zijn levensduur is, kan het bij het gewone afval worden weggegooid of naar een recyclingpunt worden gebracht. Controleer lokale voorschriften voor de juiste afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub - 290 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Ovalada Staub de 290 mm. Este producto ha sido diseñado para proporcionar resultados excepcionales en la cocción, aprovechando la durabilidad y la capacidad de retención de calor del hierro fundido.

## 2. Información de Seguridad

- Antes del primer uso, lave la cocotte con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento de la cocotte.
- No coloque la cocotte vacía en una fuente de calor.
- Utilice siempre guantes para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños.
- No sumergir en agua helada o en agua fría inmediatamente después de calentar.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 290 mm
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Adecuada para 4-6 porciones
- Resistente a temperaturas hasta 250 °C
- Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte de su embalaje y lave todas las partes con agua caliente y detergente suave.
- Seque completamente antes de utilizar.
- Coloque la cocotte sobre una fuente de calor adecuada. Si la usa en el horno, asegúrese de que la temperatura no exceda 250 °C.

## 5. Operación

- Precálente la cocotte antes de agregar ingredientes.
- Para sofreír, añada un poco de aceite y deje calentar antes de agregar los alimentos.
- Para la cocción a fuego lento, utilice una temperatura baja y cubra con la tapa.
- Las recetas que requieren una cocción prolongada se benefician del uso de la cocotte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave, evitando utensilios abrasivos.
- Se recomienda aplicar una fina capa de aceite vegetal en el interior después de cada limpieza para mantener el revestimiento.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la cocotte se pega: Asegúrese de precalentar adecuadamente antes de agregar los alimentos y use suficiente aceite.
- Si hay un mal olor: Limpie la cocotte minuciosamente y verifique que los residuos de alimentos no estén quemados.

## 8. Eliminación

- La cocotte Staub es un producto durable y reciclable.
- Al final de su vida útil, lleve la cocotte a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para preguntas y soporte, por favor contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Oval Staub 290 mm en Fonte - Graphite Gray

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la Cocotte Oval Staub 290 mm. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est conçue pour garantir une cuisson parfaite tout en retenant l'humidité et les arômes de vos plats.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez la cocotte uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement intérieur.
- Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter tout risque de fissures.
- Soulevez la cocotte par les poignées lorsque vous la déplacez et utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas laisser la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte Oval Staub
- Dimensions : 290 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Graphite Gray
- Capacité : Adaptée pour 4 à 6 personnes
- Compatibilité : Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Système d'évacuation de la vapeur : Couvercle en fonte avec picots à l'intérieur pour une circulation optimale des arômes.

## 4. Installation et mise en place

1. Retirez l'emballage de la cocotte et vérifiez le produit pour tout dommage.
2. Rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une surface stable et propre.
4. Vérifiez que votre source de chaleur (plaque de cuisson, four) est adaptée à la taille de la cocotte.

## 5. Utilisation

1. Ajoutez les ingrédients dans la cocotte.
2. Placez le couvercle sur la cocotte et mettez-la sur la source de chaleur.
3. Ajustez la température selon la recette choisie et laissez cuire.
4. Pour une cuisson au four, préchauffez le four à la température désirée et placez la cocotte au centre.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Ne pas mettre la cocotte au lave-vaisselle.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez une éponge douce pour nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les brosses métalliques.
- Séchez complètement la cocotte après nettoyage et appliquez un peu d'huile à l'intérieur pour préserver le revêtement.

## 7. Dépannage

- Problème : Plaque brûlée  
Solution : Réduisez la chaleur lors de la cuisson et utilisez un peu plus de liquide.
- Problème : La cocotte rouille  
Solution : Assurez-vous de bien sécher la cocotte et d'appliquer de l'huile sur la surface.
- Problème : Difficulté à retirer les aliments  
Solution : Assurez-vous que l'huile est bien distribuée avant la cuisson et utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Pour l'éliminer, apportez-la à un centre de recyclage local qui accepte les métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub et profitez de vos moments de cuisine !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 290mm in Ghisa Grigia Grafite

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Oval è una cocotte in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e una ritenzione ottimale del calore. Ideale per stufati, arrostiti, zuppe e molto altro, combina eleganza e funzionalità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla cottura in cucina. Non utilizzare per altri scopi.
- Manutenzione: Fare attenzione nella fase di pulizia per evitare lesioni. Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda.
- Corretto utilizzo: Non lasciare incustodita la cocotte durante l'uso su una fonte di calore. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per maneggiarla.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare la cocotte oltre le sue capacità per evitare danni.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 290mm
- Colore: Grigio Grafite
- Capacità: 4,7 litri
- Tipo di cottura: Induzione, gas, forno e ceramica
- Coperchio: Con sistema di aderenza per la ritenzione dell'umidità

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare la presenza di eventuali danni.
- Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone e sciacquare bene.
- Asciugare completamente la cocotte.
- Applicare un leggero strato di olio da cucina sulla superficie interna per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Posizionare la cocotte su una fonte di calore e preriscaldare lentamente.

## 5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte su fuoco medio-basso.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati e coprire con il coperchio.
- Cuocere secondo la ricetta, regolando il calore se necessario.
- Utilizzare sempre utensili in silicone o legno per evitare graffi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare bene dopo il lavaggio.
- Occasionalmente, applicare un sottile strato di olio per preservare la superficie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicurarsi di utilizzare sufficienti grassi durante la cottura e di preriscaldare la cocotte adeguatamente.
- Ruggine: Se si verifica ruggine, rimuoverla delicatamente e applicare nuovamente olio per prevenirne la ricomparsa.
- Coperchio difficile da rimuovere: Controllare che non ci siano residui di cibo che bloccano il coperchio.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per smaltire il prodotto. La cocotte in ghisa è riciclabile. Non gettare nel rifiuto normale.

## 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