

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: 1003933

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Oval 310mm Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Cocotte Oval 310mm Cast Iron Black. This premium cookware is designed for exceptional heat retention and even cooking, making it ideal for slow-cooking, braising, and baking. The enamel-coated cast iron construction ensures durability and easy maintenance, while the timeless black finish adds elegance to your kitchen.

2. Safety Information

- Pots and Pans: Ensure that the cookware does not come into contact with an open flame or direct heat source unless specified.
- Hot Surfaces: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to prevent burns.
- Avoid Thermal Stress: Do not place hot cookware directly on cold or wet surfaces as this may cause cracking.
- Stovetop Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction, but check the compatible sizes and materials.
- Use of Plastic Utensils: For non-stick care, use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel.
- Dishwasher Safety: Although the product is dishwasher safe, hand washing is recommended for longevity.
- Children's Safety: Keep cookware out of reach of children when in use and after cooking, as it retains heat.

3. Product Specifications

- Type: Cocotte
- Material: Cast Iron
- Diameter: 310 mm
- Color: Black
- Weight: [Please refer to the specific product details on the official website]
- Oven Safe: Yes, up to 260 °C (500 °F)
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

- Before first use, remove any packaging and wash the cocotte in warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
- Preheat your oven to a desired temperature if you plan to bake or roast.
- Place the cocotte on the stovetop for browning ingredients or directly in the oven for cooking.
- Always use a lid when cooking to trap moisture and heat.

5. Operation

- Stovetop Cooking: Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil and other ingredients.
- Oven Cooking: Always use the lid; this ensures even cooking. Place it safely in the oven, avoiding quick temperature changes.
- Do not exceed maximum heat settings during stovetop use to avoid damaging the enamel coating.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the cocotte to cool down completely before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- Storing: Store in a dry place. For long-term preservation, place a paper towel inside to absorb moisture.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: Can occur due to high heat or improper cleaning methods. Soak with warm water and a baking soda paste.
- Food Sticking: Ensure even heating before adding food, and use adequate oil or butter.
- Cracks or Chips: If any chips or cracks are present, do not use the cocotte; contact customer service for guidance.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly at a recycling or waste management facility. Do not dispose of in regular household waste if it's significantly damaged.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience with the La Cocotte Cocotte Oval!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 310mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Oval 310mm Gusseisen Schwarz ist eine hochwertige Kochform, die für verschiedene Kochmethoden geeignet ist, darunter Braten, Schmoren und Backen. Ihr elegantes Design und die langlebige Bauweise machen sie zum perfekten Küchenwerkzeug für Hobbyköche und Profis gleichermaßen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht auf heißen Kochfeldern oder im direkten Kontakt mit Feuer verwenden.
- Erhitzung: Bei der Benutzung wird die Cocotte heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte und deren Zubehör von Kindern fern.
- Überhitzung: Verwenden Sie die Cocotte nicht ohne Lebensmittel; Überhitzung kann das Material schädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Form: Oval
- Durchmesser: 310 mm
- Höhe: 150 mm
- Kapazität: 4,5 Liter
- Geeignet für: Gas, Elektro, Induktions- und Keramik Kochfelder
- Ofenfest: Ja, bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
2. Reinigung: Waschen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Vorbereitung: Vor der Verwendung auf dem Herd oder im Ofen stellen Sie sicher, dass der Herd nicht überhitzt ist und Ihre Cocotte auf die richtige Größe eingestellt ist, um gut zu sitzen.

5. Betrieb

- Erhitzen: Stellen Sie bei der Nutzung am Herd die Temperatur langsam ein. Nutzen Sie die Cocotte für das Braten und Schmoren, indem Sie sie mit Öl und Zutaten füllen und aufsetzen.
- Im Ofen: Vorheizen auf die gewünschte Temperatur abhängig vom Rezept. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte sowohl Deckel als auch Unterteile gut verschlossen sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach dem Kochen die Cocotte abkühlen lassen und mit warmem Wasser abspülen. Verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste.
- Trocknen: Lassen Sie die Cocotte vollständig trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ölen: Für den Erhalt der Oberfläche gelegentlich mit pflanzlichem Öl einreiben.

7. Fehlerbehebung

- Rost: Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die betroffenen Stellen vorsichtig mit feinem Sandpapier und tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Öl auf.
- Anhaften von Lebensmitteln: Verwenden Sie vor dem Kochen ausreichend Öl oder Fett, um ein Anhaften zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nicht mehr verwendet wird, bevor Sie sie entsorgen. Gusseisen ist recyclebar. Fragen Sie Ihren örtlichen Abfallservice nach den besten Praktiken für die Entsorgung von Gusseisen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Ovale 310mm Gietijzeren Pan - Zwart

1. Algemene Informatie

Deze Staub La Cocotte is een ovale gietijzeren pan van 310 mm, ontworpen om de warmte gelijkmatig te verdelen, wat resulteert in een gelijkmatige bereiding van uw gerechten. Geschikt voor alle soorten hobbyscheppers, deze pan biedt zowel functionaliteit als stijl in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Verbranding: De pan wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Kindveiligheid: Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Stabiliteit: Plaats de pan op een stabiele en vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Vermijd watervoorraad: Vermijd het gebruik van de pan met een waterreservoir op de warmtebron, aangezien dit kan leiden tot ongeluk.
- Het reinigen van de pan: Gebruik geen schurende schoonmiddelen of metalen schuurmiddelen om krassen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Type: Gietijzeren cocotte
- Afmetingen: Ovaal, 310mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch, induction, oven

4. Installatie en Setup

De Staub La Cocotte vereist geen complexe installatie. Volg deze eenvoudige stappen:

1. Haal de pan uit de verpakking en inspecteer op eventuele beschadigingen.
2. Reinig de buitenzijde en de binnenzijde van de pan met warm water en een zachte spons.
3. Laat de pan volledig drogen voordat u deze gaat gebruiken.
4. Plaats de pan op uw kookplaat of in uw oven en zorg ervoor dat deze goed staat en niet wiebelt.

5. Bediening

- Voor gebruik:
 1. Verhit een beetje olie op laag vuur voordat u ingrediënten toevoegt.
 2. Voeg de ingrediënten toe en verhoog de temperatuur indien nodig.
- Voor het koken in de oven:
 1. Voorverwarm de oven volgens uw recept, plaats de pan op een ovenrek en kook zoals aangegeven.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik: Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Gebruik een fijn schuurmiddel voor hardnekkige vlekken.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Pan doet niet wat je wilt: Zorg dat de pan goed heet is voordat je de ingrediënten toevoegt.
- Aangekoekte resten: Week de pan in warm water en gebruik een zachte spons om de resten te verwijderen.
- Roestvorming: Dit kan ontstaan bij vochtige opslag. Reinig en droog de pan zorgvuldig na gebruik.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van de Staub La Cocotte, zorg ervoor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Gietijzer kan vaak gerecycled worden, neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of verdere assistentie neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de 310 mm es ideal para cocinar, asar y guisar. Diseñada en hierro fundido, esta pieza de cocina combina tradición y modernidad, proporcionando una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- Este producto puede calentarse mucho durante su uso. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Use siempre guantes o utensilios de cocina adecuados al manipular la cocotte caliente.
- Al cocinar con líquidos, tenga cuidado con el vapor que puede liberarse al destapar.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría. Esto puede causar daños.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté en uso y después de cocinar.
- No use utensilios de metal que puedan rayar el revestimiento de la cocotte. Emplee utensilios de madera o silicona.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 310 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Capacidad: 3,5 litros
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción) y horno
- Resistencia: Resistente a temperaturas de hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte de su embalaje y límpiela con agua tibia y jabón suave.
- Seque la cocotte completamente antes de usarla por primera vez.
- Para asegurar un rendimiento óptimo, condimente la cocotte aplicando una delgada capa de aceite vegetal en el interior y calentándola a fuego bajo durante unos 10 minutos.
- Coloque la cocotte en la estufa o en una rejilla de horno en un lugar estable y nivelado.

5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio para evitar que se sobrecaliente.
- Agregue ingredientes a la cocotte y cocine según la receta deseada.
- Utilice siempre herramientas adecuadas para mezclar o servir los alimentos.
- Después de cocinar, deje enfriar antes de limpiar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. No use limpiadores abrasivos.
- Para eliminar restos de alimentos adheridos, remoje la cocotte en agua caliente antes de limpiarla.
- Seque completamente la cocotte tras el lavado y aplique una pequeña cantidad de aceite para conservar su revestimiento.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte presenta grasa o manchas difíciles, realice una limpieza con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si se producen deformaciones visibles, evite sobrecalentamientos y cambios bruscos de temperatura.
- Para cualquier problema no resuelto, consulte la sección de contacto.

8. Eliminación

- El hierro fundido es reciclable. Consulte las normativas locales para la correcta eliminación de productos de hierro.
- No deseche en la basura común. Lleve al punto de reciclaje más cercano.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Ovale Staub 310 mm en Fonte - Noir

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la Cocotte Ovale Staub 310 mm en Fonte. Conçue pour une cuisson optimale et un service élégant, cette cocotte combine esthétique et performance.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lisez attentivement toutes les instructions et avertissements dans ce manuel.
- Ne laissez jamais une cocotte chaude sans surveillance.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Évitez de placer la cocotte directement sur des surfaces froides.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Assurez-vous que la cocotte est correctement placée sur la source de chaleur appropriée pour éviter les risques de brûlures.
- Ne l'utilisez pas sur une flamme nue ou un feu non contrôlé.
- Vérifiez régulièrement l'état de la cocotte pour déceler des dommages.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : 310 mm
- Couleur : Noir
- Capacité : 4.5 litres
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C au four.
- Lavable au lave-vaisselle (recommandé nettoyage à la main pour préserver l'émail).

4. Installation et Mise en Place

- Enlevez tout emballage et protégez la cocotte contre les chocs.
- Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est adaptée à la taille de la base de la cocotte.
- Ne placez jamais la cocotte sur une chaleur excessive sans nourriture à l'intérieur pour éviter des dommages.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte avant d'ajouter les ingrédients si nécessaire.
- Ajoutez des huiles ou des matières grasses avant de mettre la nourriture pour prévenir le collage.
- Couvrez la cocotte pour une cuisson uniforme et évitez les éclaboussures.
- Pour une cuisson à l'étouffée, réduisez le feu et laissez mijoter lentement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Pour maintenir l'intégrité de l'émail, évitez les changements brusques de température.

7. Dépannage

- Si la cocotte est difficile à nettoyer, faites-la tremper dans de l'eau chaude savonneuse.
- Si l'émail montre des signes de dommages, cessez son utilisation et contactez notre service client pour des recommandations.
- En cas de déformation visible, n'utilisez pas la cocotte, pensez à la remplacer.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les services d'élimination appropriés dans votre région.
- Essayez de recycler les matériaux lorsque c'est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter.

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di prodotto - Staub La Cocotte Oval 310mm

1. Informazioni generali

La Staub La Cocotte Oval è un'elegante cocotte in ghisa, progettata per una cottura uniforme e una conservazione del calore ottimale. Con una capacità ideale per la preparazione di stufati e piatti al forno, questo prodotto è ideale per chi desidera un'esperienza culinaria premium.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: La Cocotte è progettata per essere utilizzata su fornelli, forno e griglia.
- Temperatura massima: Non superare mai i 220°C in forno per garantire prestazioni ottimali.
- Maniglia calda: La maniglia della cocotte può scaldarsi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Superfici calde: Posizionare sempre la cocotte su superfici resistenti al calore e non toccare a mani nude dopo l'uso.
- Precauzioni in caso di rottura: In caso di scheggiature o rotture della ghisa, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto clienti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 310mm (lunghezza)
- Colore: Nero
- Capacità: Adatto per porzioni per 4-6 persone
- Adatta per: Fornelli a gas, elettrici, induzione e forno
- Maniglie: Maniglie robuste per una facile maneggevolezza

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili al prodotto.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
4. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi asciugare completamente.

5. Operazione

- Cottura: Non è necessario preriscaldare la cocotte. Aggiungere ingredienti e iniziare la cottura.
- Utilizzo sul fornello: Utilizzare una fiamma bassa o media. Evitare di sovra-riscaldare.
- Utilizzo nel forno: Coprire con il coperchio e posizionare nel forno per lunghe cotture. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso per mantenere l'umidità.

6. Pulizia e manutenzione

- Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugatura: Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la formazione di ruggine.
- Trattamento: Per mantenere la superficie antiaderente, si consiglia di applicare un sottile strato di olio vegetale alla fine della pulizia.

7. Risoluzione dei problemi

- Cibo bruciato: Ridurre la temperatura di cottura e controllare di frequente durante la cottura.
- Difficoltà di pulizia: Lasciare in ammollo la cocotte in acqua calda per 10 minuti prima di pulire.
- Ruggine evidentemente: Grattare via la ruggine e trattare con dell'olio vegetale.

8. Smaltimento

Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento della cocotte in ghisa. Non gettare nel normale sacco della spazzatura.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania