

# 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: 1003935**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - cast iron - graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte Oval 310mm Cast Iron Graphite Gray

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval, a premium cast iron cookware designed for versatility and performance. This product is ideal for braising, roasting, and baking, providing exceptional heat retention and even cooking.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware to prevent burns. Use oven mitts when placing or removing the cocotte from the oven or stovetop.
- Surface Safety: The external enamel surface can become very hot. Avoid direct contact with bare skin.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a flat and stable surface during cooking and cooling.
- Avoiding Breakage: Do not drop or knock the cocotte against hard surfaces to avoid chipping the enamel.
- Use in Oven: The cocotte can be used in ovens up to 260°C (500°F). Avoid using it under a broiler.
- Handle with Care: The lid knob is heat-resistant up to 200°C (392°F). Use oven mitts for safe handling.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Oval
- Model Number: 1003935
- Material: Cast Iron with Enamel Coating
- Color: Graphite Gray
- Size: Oval, 310 mm
- Suitable for: All types of hobs including induction
- Oven Safe: Up to 260°C (500°F)
- Lid: Fitted with a heat-resistant knob

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any damage. If damaged, do not use and contact the manufacturer.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely before first use.
3. Preparing for Use: For optimal non-stick properties, consider applying a thin layer of cooking oil to the inside surface before its first cooking session.
4. Using on Stovetop: Place the cocotte on the stove over low to medium heat to prevent thermal shock.

### 5. Operation

- Preheat your oven if required by the recipe.
- Add ingredients to the cocotte and cover with the lid.
- Follow your recipe's instructions for cooking time and temperature.
- For stovetop cooking, use low to medium heat.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool before washing.
- Hand wash with warm, soapy water. Avoid using abrasive scrubbers to protect the enamel finish.
- Dry thoroughly and store in a cool, dry place.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water before cleaning.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you are using enough oil or fat when cooking.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils and be cautious during transport and cleaning to prevent damage.
- Discoloration: This can occur with high heat; use lower heat settings for future use.

### 8. Disposal

Properly dispose of packaging materials in accordance with local waste disposal regulations. When the cocotte reaches the end of its life cycle, consider recycling it if possible, as cast iron is recyclable.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 310mm Gusseisen Graphitgrau

### 1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Oval 310 mm in Graphitgrau entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisen-Geschirr kombiniert traditionelles Design mit moderner Funktionalität, um eine Vielzahl von Kochtechniken zu bieten. Das Produkt ist ideal für das Kochen, Schmoren und Servieren von Speisen.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden sicherheitsrelevanten Hinweise:

- Verwenden Sie die Cocotte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Kochen auf heiße Oberflächen und verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, wenn sie sich in der Nähe eines warmen Kochfeldes oder Ofens befindet.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht mit kalten Oberflächen in Kontakt kommt, um Risse im Gusseisen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Cocotte sorgfältig, um eine Ansammlung von Speiseresten zu vermeiden, die zu einem Brand führen könnten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Größe: 310 mm (oval)
- Kapazität: 3.5 Liter
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Geeignet für: Induktion, Gas-, Elektro- und Halogenkochen sowie für den Backofen
- Abmessungen: 310 mm x 230 mm x 140 mm
- Gewicht: 4.1 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm ab.
2. Betriebsort: Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche, die hitzebeständig ist.
3. Heizung: Verwenden Sie die Cocotte auf einer geeigneten Kochstelle (Induktion, Gas, Elektro, Halogen). Stellen Sie sicher, dass die Größe der Kochfläche zu der Cocotte passt.
4. Vorheizen: Wenn Sie die Cocotte zum Braten verwenden, lassen Sie sie einige Minuten lang vorheizen, bevor Sie Öl oder Fett hinzufügen, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel in die Cocotte.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
- Stellen Sie die Hitzequelle auf ein mittleres bis niedriges Niveau ein, um gleichmäßige Kochbedingungen zu gewährleisten.
- Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand der Lebensmittel.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um Rückstände zu entfernen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlerbehebung

Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte richtig vorgeheizt wurde und verwenden Sie genügend Fett beim Kochen.

Problem: Risse im Gusseisen.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nicht extremen Temperaturwechseln ausgesetzt wird. Überprüfen Sie die Bedienungsanleitung für weitere Hinweise.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen ist recycelbar, daher wird empfohlen, die Cocotte zur Wiederverwertung zu bringen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval 310mm Gietijzer - Grafietgrijs

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Oval is een hoogwaardige gietijzeren kookpan die is ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Met een capaciteit van 4,2 liter is deze cocotte perfect voor zowel het koken als het braden van vlees, groente en stoofgerechten. De pan is uitgevoerd in een elegante grafietgrijze kleur en heeft een dubbele emaille-afwerking die zorgt voor een optimale smaakontwikkeling en eenvoudige reiniging.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een geschikte warmtebron (gas, elektrische of inductiekookplaat).
- Vergeet niet dat de handgrepen en deksel tijdens gebruik heet kunnen worden; gebruik altijd ovenwanten.
- Plaats de pan niet onder directe vlammen of op een warmtebron die te sterk is voor de grootte van de pan.
- Zorg ervoor dat de pan niet valt of opdroogt om schade te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en het afkoelen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Capaciteit: 4,2 liter
- Afmetingen: 310 mm (lengte) x 240 mm (breedte) x 130 mm (hoogte)
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en oven

## 4. Opzetten en Installeren

1. Verwijder de Staub La Cocotte uit de verpakking.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond voordat u begint met koken.
4. Controleer of de kookplaat geschikt is voor de grootte van de pan.
5. Het is niet nodig om de pan voor gebruik in te vetten; de emaille afwerking zorgt voor natuurlijke anti-aanbak eigenschappen.

## 5. Bediening

- Plaats de ingrediënten in de pan volgens uw recept.
- Zet de pan op de warmtebron en verwarm deze langzaam op een middelhoog vuur.
- Roer regelmatig en pas de temperatuur aan om overkoken of aanbranden te voorkomen.
- Voor een optimaal resultaat bij het braden of stoven, gebruik een deksel om de warmte en vocht behouden.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Handwas aanbevolen; gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de cocotte schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen om de emaille afwerking te beschermen.
- Droog de pan grondig af en bewaar deze op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Vlekken op de emaille: Dit kan normaal zijn na intensief gebruik. Het schoonmaken met een zachte spons en warm zeepwater kan helpen.
- Gerechten plakken: Zorg ervoor dat u voldoende vet of vocht gebruikt tijdens het koken en dat de pan goed voorverwarmd is.
- Onregelmatige verhitting: Controleer of de pan goed op de warmtebron staat en dat deze geschikt is voor het type fornuis.

## 8. Afvoer

De Staub La Cocotte kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd via de reguliere afvalverwerking voor metalen. Zorg ervoor dat u de pan op een duurzame manier afvoert om het milieu te beschermen.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.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 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para cocinar a fuego lento, hornear y servir. Fabricada en hierro fundido, ofrece una excelente retención y distribución del calor, ideal para preparar recetas tradicionales y modernas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en la cocina. No use la cocotte para fines diferentes a los previstos.
- Superficie caliente: La cocotte puede calentarse mucho durante su uso. Tenga cuidado al manipularla y utilice siempre guantes de cocina.
- No sumergir en agua fría: No enfríe la cocotte sumergiéndola en agua fría, ya que esto puede causar que se agriete.
- Uso en el horno: Asegúrese de que los mangos y la tapa sean aptos para el horno antes de usar la cocotte en altas temperaturas.
- Desgaste: Verifique regularmente el estado de la cocotte y califique cualquier daño antes de usar.
- Almacenamiento: Guarde la cocotte en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 310 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Ideal para comidas familiares
- Apto para cocina eléctrica, gas y horno

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso. Enjuague y seque bien.
3. Si va a usar la cocotte en el horno, asegúrese de que esté en una estufa o rejilla que soporta el peso.
4. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de colocar la cocotte sobre ella.

## 5. Operación

- Para cocinar: Caliente la cocotte lentamente a fuego medio y añada aceite o mantequilla antes de agregar los ingredientes.
- Para mantener los sabores: Cocine con la tapa puesta para retener la humedad.
- Para hornear: Coloque la cocotte en el horno y ajuste la temperatura según la receta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y use una esponja suave para eliminar residuos. No use estropajos abrasivos.
- Seca completamente antes de guardar para evitar la formación de óxido.
- Para el mantenimiento, aplique una ligera capa de aceite después de limpiarla.

## 7. Solución de Problemas

- La cocotte no calienta uniformemente: Asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada y que la cocotte esté bien colocada sobre la superficie de cocción.
- Aparición de óxido: Limpie la cocotte y aplique aceite de verduras para restaurar el acabado.
- Dificultad para quitar los alimentos: Asegúrese de que la cocotte esté adecuadamente engrasada antes de cocinar.

## 8. Eliminación

- No deseche la cocotte en la basura doméstica. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido.
- Recicle la cocotte a través de un centro de reciclaje adecuado si ya no es utilizable.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Oval de Staub en fonte, 310 mm, graphite. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle, tout en assurant une durabilité maximale.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser la cocotte sur des sources de chaleur non appropriées (ex. : feu nu, plaques électriques inadaptées).
- Chauffage : Ne pas dépasser les 250 °C.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Nettoyage : Éviter les nettoyants abrasifs et les éponges métalliques.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien aéré.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 310 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Graphite gris
- Capacité : 4,5 litres
- Poids : 5,6 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières (y compris l'induction).

### 4. Installation et mise en place

1. Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude et un détergent doux.
2. Rincez et séchez complètement.
3. Assurez-vous que la surface de cuisson est propre et sèche.
4. Placez la cocotte sur la source de chaleur choisie.

### 5. Utilisation

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Couvrez avec le couvercle pour conserver l'humidité.
- Vérifiez régulièrement la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Évitez l'utilisation de détergents agressifs et d'ustensiles en métal.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : Les aliments collent.  
Solution : Utiliser un peu d'huile ou de beurre avant la cuisson.
- Problème : La cocotte se déforme.  
Solution : Ne pas utiliser à des températures excessivement élevées et s'assurer qu'elle repose à plat sur la surface.

### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour le recyclage des produits en fonte. Ne pas jeter à la poubelle.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.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 grigia di 310 mm è progettata per la preparazione e la cottura di una varietà di piatti. Grazie alla sua struttura in ghisa, offre una distribuzione uniforme del calore e una ritenzione eccellente, garantendo risultati di cottura ottimali. Questo prodotto è ideale per stoviglie in forno e per la cucina su piano cottura.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato prima dell'uso.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggiano oggetti caldi.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette.
- Evitare urti e colpi che possono danneggiare il rivestimento in smalto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 310 mm di diametro
- Capacità: 3,5 litri
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione
- Adatto per l'uso in forno fino a 260°C
- Lavabile in lavastoviglie (si raccomanda il lavaggio a mano per mantenere la qualità)

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni o difetti.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone non abrasivo.
4. Asciugare completamente con un panno morbido.
5. Posizionare la cocotte sulla zona di cottura o nel forno a una superficie sicura.

### 5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio per alcuni minuti.
- Aggiungere oli o grassi, se necessario, quindi aggiungere gli ingredienti desiderati.
- Coprire con il coperchio e regolare il calore per la cottura lenta o prolungata a seconda della ricetta.
- Seguire le indicazioni specifiche della ricetta per il miglior risultato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo non abrasivo per mantenere il rivestimento.
- Per rimuovere i residui di cibo ostinati, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta segni di ruggine, pulire delicatamente con una spugna abrasiva fine, quindi applicare un sottile strato di olio di cucina.
- In caso di odori sgradevoli, lavare con acqua e bicarbonato di sodio.
- Se la cocotte non si riscalda uniformemente, assicurarsi che il fondo sia completamente a contatto con la superficie di cottura.

### 8. Smaltimento

Si consiglia di riciclare il prodotto in conformità con le normative locali. Non smaltire il prodotto nei rifiuti indifferenziati. Riciclare il materiale in ghisa presso i centri di raccolta appropriati.

### 9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania