

# 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: 1003939**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron - Black

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron. This high-quality cooking pot is designed to provide superior heat retention and distribution, making it ideal for braising, roasting, and slow cooking. It is suitable for all types of cooktops, including induction, and can also be used in the oven.

### 2. Safety Information

- General Safety: This product must be used in accordance with the instructions to ensure safe and effective operation.
- Heat Management: Always use heat-resistant mitts or oven gloves when handling the cocotte, as the handles and pot will become hot during use.
- Stabilization: Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface to avoid accidents.
- Prevent Burns: Allow the cocotte to cool off properly before cleaning or storing to prevent burns or injuries.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and pets during use to prevent accidents.
- Dishwasher Use: Check compatibility before placing the cocotte in a dishwasher, especially if using metal utensils that may cause scratches.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the cocotte to drastic temperature changes as this may lead to cracking.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Size: 330mm (oval)
- Color: Black
- Weight: 5.5 kg
- Brand: Staub
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Yes (hand wash recommended)
- Induction Compatible: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from packaging and remove any labels or stickers.
- Before first use, wash the pot in warm, soapy water and dry thoroughly.
- To enhance non-stick properties, apply a thin layer of cooking oil to the interior surfaces.
- The cocotte is now ready for use on any suitable cooktop or in the oven.

### 5. Operation

- Preheat your cooktop or oven as required.
- For stovetop use, adjust the heat to medium to ensure a gradual warming of the cocotte.
- For oven use, place the cocotte in the preheated oven, following desired recipes for temperature settings.
- Stir and check contents periodically to ensure even cooking, and always use heat-resistant gloves when handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and use a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak with warm water for a few minutes before cleaning.
- Dry the pot completely to avoid rust formation.
- Store in a dry place, and consider applying a thin layer of oil to maintain the finish.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure sufficient preheating and oiling of the pot before cooking.
- Uneven Cooking: Adjust the heat and ensure the cocotte is evenly centered on the cooktop or oven rack.
- Chipping or Cracking: Avoid drastic temperature changes and handle with care during cleaning.

### 8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, consider recycling options for cast iron materials. Follow local disposal regulations to ensure environmentally conscious disposal of the product.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.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 330mm Gusseisen Schwarz (1003939)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Oval 330mm. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für das langsame Garen, Braten und Schmoren. Die gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt für perfekte Ergebnisse. Dieses Produkt ist für den Einsatz auf allen Herdarten sowie im Ofen geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte niemals leer auf einer Hitzequelle.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um Risse im Gusseisen zu verhindern.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen immer hitzebeständige Handschuhe.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht unbeaufsichtigt auf einer heißen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Innenbeschichtung zerkratzen könnten.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Reinigen Sie die Cocotte nicht in der Geschirrspülmaschine, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 330 mm
- Höhe: 150 mm
- Volumen: 4,2 L
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro und Keramikherde sowie den Ofen
- Pflege: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinengeeignet.

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Kochoberfläche sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie die Cocotte auf der ausgewählten Herdplatte oder im Ofen.
- Wählen Sie bei der Verwendung auf einem Herd eine niedrige bis mittlere Hitze, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen oder zu beschädigen.

## 5. Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.
- Erhitzen Sie die Cocotte langsam und fügen Sie Öl oder Butter hinzu, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie einen Deckel, um den Garprozess zu optimieren und den Dampf zurückzuhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm zur Reinigung.
- Achten Sie darauf, keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel zu verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rost zu vermeiden, und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Bei klebrigen Speisen: Überprüfen Sie, ob genügend Öl oder Butter verwendet wurde.
- Anhaftende Lebensmittel beim Kochen: Möglicherweise war die Cocotte nicht ausreichend vorgeheizt.
- Rissbildung: Überprüfen Sie, ob plötzliche Temperaturschwankungen vermieden wurden. Im Falle eines Risses die Cocotte nicht mehr verwenden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisen.
- Vermeiden Sie die Entsorgung im regulären Müll. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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 Oval 330mm Gietijzer Zwart

## 1. Algemene informatie

De Staub La Cocotte Oval is een hoogwaardige gietijzeren kookpan die is ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van stoofschotels tot brood. Deze pan zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt de smaken van de ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten (gas, elektrisch, inductie, en keramisch).
- De handgrepen worden heet; gebruik altijd ovenwanten of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens het koken.
- Plaats de pan niet op een open vlam en gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan om krassen te voorkomen.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens het gebruik en na het koken.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 330 mm
- Geschikt voor alle soorten warmtebronnen
- Ovenbestendig tot 250 °C
- Afmetingen met verpakking: 36 x 28 x 15 cm
- Gewicht: 4,8 kg

## 4. Installatie en opstelling

1. Verwijder de verpakking en eventuele folie of stickers.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen.
3. Maak de pan schoon met warm water en een zachte spons.
4. Plaats de pan op een geschikte kookplaat of in de oven. Zorg ervoor dat de pan volledig op het kookoppervlak past.
5. Voor het optimaal gebruik, verwarm de pan geleidelijk om barsten door temperatuurverschillen te voorkomen.

## 5. Bedieningsinstructies

- Verhit de pan voordat u olie of voedsel toevoegt; dit zorgt voor een betere anti-aanbakwerking.
- Voeg ingrediënten toe zoals aangegeven in uw recept en kook volgens de instructies.
- Gebruik houten of siliconen spatels om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Na gebruik kan de pan worden gereinigd en opgeslagen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Handwas aanbevolen met warm water en een milde afwasmiddel; vermijd de vaatwasser.
- Droog de pan goed af om roest te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, breng een lichte laag olie aan op het binnenoppervlak na het schoonmaken.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd en gebruik voldoende olie.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de pan een periode weken in warm water voordat u gaat schoonmaken. Vermijd schuurmiddelen.
- Probleem: De pan heeft een ongewenste geur of smaak.  
Oplossing: Kook een mengsel van water en azijn gedurende 15 minuten en laat het afkoelen.

## 8. Afvoer

- Deze gietijzeren pan is recyclebaar en kan als oud ijzer worden afgevoerd.
- Controleer lokale richtlijnen voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub

## 1. Información General

La Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub es un utensilio de cocina versátil, diseñado para una cocción lenta y uniforme. Su diseño elegante y funcionalidad la hacen ideal para preparar guisos, estofados y otros platos deliciosos.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para cocinar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- **Calor:** Maneje la cocotte con precaución, ya que puede calentarse mucho durante su uso. Utilice guantes o manoplas de cocina al tocarla.
- **Superficie:** Asegúrese de colocar la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- **Limpiar Antes del Uso:** Lave la cocotte con agua caliente y jabón antes de la primera utilización.
- **Evitación de Daños:** No utilizar utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Dimensiones:** 330 mm
- **Color:** Negro
- **Capacidad:** Varía según el tamaño de la cocotte.
- **Resistente a Calor:** Hasta 250°C en el horno.
- **Compatibilidad:** Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción.

## 4. Configuración e Instalación

- **Desempaque:** Retire la cocotte de su embalaje con cuidado.
- **Inspección:** Verifique que no haya daños visibles.
- **Limpieza Inicial:** Lave con agua caliente y jabón suave. Seque completamente.
- **Ubicación en la Cocina:** Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
- **Uso en Cocina:** Puede utilizarse en estufas de gas, eléctricas o de inducción, así como en hornos.

## 5. Funcionamiento

- **Uso en Cocina:** Coloque los ingredientes en la cocotte. Asegúrese de que la tapa esté ajustada para mantener el calor. Cocine a fuego medio-bajo para evitar que se queme la comida.
- **Horno:** Para recetas al horno, precaliente el horno a la temperatura adecuada y coloque la cocotte en el centro.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Tras el Uso:** Limpie la cocotte mientras aún está tibia con agua caliente y una esponja suave.
- **Evitar Productos Abrasivos:** No utilizar estropajos ni productos químicos agresivos.
- **Secado:** Seque completamente antes de guardar.
- **Revisión Periódica:** Inspeccione la cocotte regularmente para asegurarse de que no haya daños.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos Pegados:** Si los alimentos se pegan, considere ajustar las temperaturas de cocción o añadir más líquido.
- **Desgaste en el Esmalte:** Si el esmalte se degrada, evite el uso de utensilios metálicos y cambie a utensilios de silicona o madera.
- **Dificultad para Limpieza:** Permita que la cocotte se enfríe y remoje en agua tibia.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocotte, asegúrese de desecharla de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de hierro fundido.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, no dude en contactarnos:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute cocinando con la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Ovale en Fonte Noire - 330 mm

## 1. Informations Générales

La cocotte ovale en fonte noire de Staub est un ustensile de cuisson de haute qualité, conçu pour préparer une variété de plats avec une répartition uniforme de la chaleur. Cet appareil est idéal pour les ragoûts, les rôtis et les plats cuisinés.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation du produit : Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Surface de cuisson : Ne pas placer la cocotte directement sur une flamme nue. Utiliser des plaques de cuisson appropriées.
- Rangement : Ne laissez pas la cocotte à un endroit où elle pourrait être renversée.
- Manipulation : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur de la cocotte pour éviter les rayures.
- Nettoyage : Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Enfants : Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 330 mm
- Poids : 4,2 kg
- Capacité : 4,5 L
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction.
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250 °C

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four, en vous assurant qu'elle est stable.
4. Assurez-vous que la cocotte est toujours propre avant chaque utilisation.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte sur une plaque à feu doux à moyen.
2. Ajoutez de l'huile ou du beurre si nécessaire.
3. Ajoutez les ingrédients souhaités et remuez si désiré.
4. Couvrez avec le couvercle et laissez mijoter jusqu'à ce que le plat soit délicieux.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Pour éviter la rouille, ayez soin de sécher complètement la cocotte après nettoyage.
- Un léger enduit d'huile à la fin du nettoyage peut aider à préserver la surface.

## 7. Dépannage

- Des aliments collent à la cocotte : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- Taches sur la surface : Utilisez un nettoyant doux et un tampon non abrasif pour éliminer les taches.
- Odeur désagréable : Lavez immédiatement après usage pour éviter que les odeurs ne s'incrustent.

## 8. Élimination

La cocotte est un produit durable et recyclable. Si vous souhaitez vous en débarrasser, faites-le conformément aux réglementations locales en matière de recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Oval Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per fornire un'eccezionale esperienza culinaria, consentendo una cottura uniforme e la massima ritenzione del calore.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura compatibili.
- Non utilizzare su fiamme dirette senza un supporto adeguato.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia la cocotte.
- Non immergere i componenti caldi in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare oggetti metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Prima di utilizzare, verificare che non ci siano difetti visibili e, in caso affermativo, non usare il prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 330 mm
- Colore: Nero
- Capacità: 3,5 Litri
- Adatto per: Forno, piano cottura e grill
- Facile da pulire: superfici smaltate

### 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'imballaggio e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana.
- Assicurarsi che il piano cottura sia di dimensioni adeguate per la cocotte.
- Prima dell'uso, risciacquare con acqua calda per eliminare eventuali residui di produzione.

### 5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire per una cottura ottimale.
- La ghisa offre una distribuzione uniforme del calore, quindi regolare il calore in base alle esigenze della ricetta.
- Non superare la capacità massima per garantire una cottura uniforme.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la vernice in buone condizioni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non distribuisce il calore uniformemente, assicurarsi che sia posizionata correttamente sul piano cottura.
- In caso di crepe o fessure, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.
- Se il cibo aderisce, assicurarsi di utilizzare la giusta quantità di olio e riscaldare gradualmente.

### 8. Smaltimento

- Smaltire la cocotte in conformità con le normative locali sui materiali metallurgici e sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.

### 9. Contatto

Per domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania