

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: 1003943

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - 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 330mm Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for choosing Staub La Cocotte, a high-quality cast iron cooking pot designed for versatility, durability, and superior cooking performance. This oval cocotte is ideal for slow-cooking, roasting, and braising, allowing flavors to develop and dishes to be prepared to perfection.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the cocotte with care. Use pot holders or oven mitts when handling hot cookware to prevent burns.
- Stovetop Use: Suitable for use on all stovetops, including induction. Ensure the base is dry and clean before placing it on the burner.
- Oven Use: Oven safe up to 260°C (500°F). Use caution when placing and removing from the oven.
- Avoid Thermal Shock: Do not place hot cocotte directly on cold surfaces. Allow it to cool gradually to avoid cracks.
- Cleaning Precautions: Avoid using harsh chemicals or abrasive materials that may damage the surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Oval
- Dimensions: 330mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Suitable for All Heat Sources: Gas, Electric, Induction, and Oven
- Capacity: 4.5 liters

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from the packaging and inspect for any damages. If the item is damaged, do not use it and contact customer support.
- Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- Season the interior with a light coat of cooking oil to maintain its non-stick properties.
- For stovetop use, place the cocotte on the desired burner and ensure it is centered to prevent uneven cooking.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients. Avoid heating it on high to enhance durability.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface.
- For recipes requiring braising or slow cooking, cover the cocotte with its lid to retain moisture and flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water. Avoid using steel wool or harsh scrubbers.
- Thoroughly dry the cocotte after washing to prevent rust.
- Periodically apply a thin layer of vegetable oil on the interior to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the cocotte, ensure it has been adequately seasoned and avoid cooking at high heat.
- For stubborn stains, soak with warm water before washing. Do not use metal utensils or pads.
- If rust occurs, scrub lightly with fine steel wool, rinse, dry, and re-season with oil.

8. Disposal

- When disposing of the product, ensure it is no longer in use.
- Dispose of it according to local regulations for metal products. Do not place in regular trash or household waste.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. We hope you enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 330mm Gusseisen Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenkochgefäß eignet sich perfekt für langsames Garen, Schmoren und das Zubereiten von Eintöpfen. Die langlebige Bauweise und die exzellenten Wärmeleitfähigkeiten gewährleisten, dass Ihre Gerichte gleichmäßig und effizient gegart werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie den Kontakt der heißen Cocotte mit kalten oder nassen Oberflächen, um Temperaturschocks zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer ofenfeste Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beachten Sie, dass die Cocotte sehr heiß werden kann; seien Sie vorsichtig beim Handling.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf beim Kochen immer mit einem Deckel versehen ist, um Spritzern entgegenzuwirken.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Form: Oval
- Durchmesser: 330 mm
- Kapazität: 3,5 Liter
- Temperaturbereich: Bis zu 250 °C im Ofen
- Geeignet für: Alle Herdarten inklusive Induktionsherde

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser.
2. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
3. Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder in den Ofen. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche, auf der sie platziert wird, stabil und hitzebeständig ist.
4. Vor dem ersten Gebrauch können Sie die Innenseite leicht mit Pflanzenöl einreiben, um die Antihafwirkung zu verbessern.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Temperatur aufgrund der hervorragenden Wärmespeicherung des Gusseisens zunächst niedrig ein.
- Der Deckel sollte während des Garens auf der Cocotte bleiben, um das Aroma und die Feuchtigkeit zu bewahren.
- Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen.
- Vermeiden Sie das Einweichen in Wasser über längere Zeit.
- Bei harntäckigen Rückständen können Sie eine milde Bürste verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brennt das Essen an.
Lösung: Temperatur reduzieren und mehr Flüssigkeit hinzufügen.
- Problem: Der Deckel sitzt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Ausrichtung des Deckels und stellen Sie sicher, dass der Topf gerade steht.
- Problem: Risse oder Beschädigungen.
Lösung: Verwenden Sie die Cocotte nicht mehr und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung beachten Sie bitte lokale Vorschriften. Gusseisen kann recycelt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Materialien umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Oval 330mm Gietijzer - Grafietgrijs

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Oval is een hoogwaardig gietijzeren kookpot, ontworpen voor optimaal kookcomfort en uitstekende voedselresultaten. Deze cocotte is perfect voor langzaam koken, stoven en braden, met een capaciteit die ideaal is voor het bereiden van maaltijden voor kleinere tot gemiddelde groepen.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze gietijzeren cocotte kan extreem heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren van de pot.
- Plaats de cocotte nooit op een open vuur zonder het deksel, dit kan leiden tot beschadiging.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze afreinigt om brandwonden te voorkomen.
- Houd buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de cocotte niet in de magnetron.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Controleer de pot regelmatig op scheuren of andere beschadigingen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 330 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Capaciteit: 4,5 L
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

- Plaats de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Geschikt voor gebruik op gas, elektrisch en inductiekookplaten.
- Voordat u de cocotte voor het eerst gebruikt, raadt het aan om deze grondig schoon te maken met warm water en een milde afwasmiddel. Droog de cocotte goed af.
- Voor het beste resultaat, verwarm de cocotte langzaam om kraken te voorkomen.

5. Bedieningsinstructies

- Voeg de ingrediënten toe aan de cocotte.
- Plaats het deksel er stevig op.
- Zet de kookplaat op een gemiddelde tot lage temperatuur om aanbranden te voorkomen.
- Controleer regelmatig en roer indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen alvorens te reinigen.
- Spoel de cocotte af met warm water en een zachte spons; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de cocotte grondig na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek, het liefst met deksel erop voor optimale temperatuur- en vochtafgifte.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Gerecht brandt aan.
Oplossing: Kook op een lagere temperatuur en gebruik voldoende vocht.
- Probleem: Schade aan de coating.
Oplossing: Controleer het gebruik van geschikte schoonmaakmiddelen en neem contact met ons op.

8. Afvoer

- Neem bij het afvoeren van het product recyclingrichtlijnen in acht. Gietijzeren producten zijn recyclebaar.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke instructies voor afvoer.

9. Contactinformatie

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Veiligheids- en gebruiksinstructies zijn belangrijk voor een goede werking en langere levensduur van uw Staub La Cocotte.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Oval 330mm Hierro Fundido Gris Grafito

1. Información General

La Cocotte Oval de Staub es un complemento ideal para cualquier cocina. Fabricada con hierro fundido de alta calidad, proporciona una excelente retención y distribución del calor, perfecta para guisos, sopas y asados. Este producto combina tecnología tradicional y diseño moderno para ofrecerte una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el uso culinario. No utilice la cocotte para fines no culinarios.
- **Precauciones de Temperatura:** Evite el contacto con superficies calientes sin protección. Utilice guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- **Manipulación:** La cocotte es pesada. Asegúrese de tener un agarre seguro y utilice suficiente soporte al levantar.
- **Cuidado con el Agua Fría:** No coloque la cocotte caliente directamente en agua fría para evitar el riesgo de fracturas.
- **Supervisión de Niños:** Mantenga a los niños alejados mientras utiliza la cocotte. Este producto no es un juguete.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde en un lugar seguro, evitando que el producto caiga o se golpee.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Gris grafito
- **Dimensiones:** 330 mm de longitud
- **Capacidad:** Ideal para porciones familiares
- **Uso en Cocina:** Compatible con todo tipo de cocinas, incluyendo inducción, y apto para horno.
- **Esmaltado:** Interior esmaltado negro para excelentes resultados de cocción.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cocotte del embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
2. **Limpieza Inicial:** Lave la cocotte con agua tibia y un jabón suave antes del primer uso. Seque completamente.
3. **Colocación:** Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor, asegurándose de que no haya obstrucciones alrededor.

5. Operación

1. **Precaliente** la cocotte en la estufa o en el horno según la receta.
2. **Añada** los ingredientes y ajuste la temperatura adecuada según lo recomendado.
3. **Cocine** bajo la tapa para conservar la humedad y los sabores.
4. **Para un uso prolongado,** ajuste la temperatura para evitar un calentamiento excesivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Asegúrese de secar bien para evitar la oxidación.
- Se recomienda aplicar una fina capa de aceite en el interior después de la limpieza para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Alimentación quemada.
Solución: Reduzca la temperatura y vigile la cocción más de cerca.
- **Problema:** Alimentos pegados.
Solución: Asegúrese de usar suficiente aceite o grasa y no sobrecargue la cocotte.
- **Problema:** Manchas de óxido.
Solución: Limpie suavemente con una esponja no abrasiva y aplique aceite después de la limpieza.

8. Eliminación

- Cuando la cocotte ya no sea utilizable, de acuerdo con las normativas locales de reciclaje, se recomienda:
- Llevar el utensilio de hierro fundido a un centro de reciclaje de metales.
 - Si la cocotte contiene componentes no metálicos, estos deben ser reciclados según las normativas para plásticos y otros materiales.

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 du produit : Cocotte Staub Oval 330 mm en fonte - Gris Graphite

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle et une durabilité inégalée. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour des plats mijotés, des ragoûts, et bien d'autres recettes.

2. Informations de sécurité

- Consignes générales : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu à flamme nue sans une base appropriée. Toujours surveiller la cuisson.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors du retrait de la cocotte du feu ou du four.
- Utilisation au lave-vaisselle : Bien que la cocotte soit facile à nettoyer, il est recommandé de ne pas la mettre au lave-vaisselle pour préserver son émail.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.
- Stockage : Faites attention à l'endroit où vous stockez la cocotte pour éviter les chocs qui pourraient l'endommager.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Dimensions : 330 mm
- Poids : 4,7 kg
- Capacité : 5,5 litres
- Compatibilité : Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction et le four.
- Durabilité : Résistant aux rayures, à l'abrasion et à la déformation.

4. Configuration et installation

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Inspectez la cocotte pour tout dommage éventuel.
3. Placez la cocotte sur une surface plane et résistante à la chaleur.
4. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et du savon doux, puis séchez-la bien.
5. Conditionnez l'intérieur avec un léger film d'huile végétale pour améliorer ses propriétés antiadhésives.

5. Utilisation

1. Placez la cocotte sur la source de chaleur.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
3. Couvrez avec le couvercle pour conserver l'humidité et les arômes.
4. Réglez la température en fonction des besoins de la recette.
5. Vérifiez régulièrement pour éviter toute surcuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cocotte à la main avec une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez un peu d'huile à l'intérieur pour préserver l'émail.

7. Dépannage

- L'ustensile colle à la cuisson : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et d'éviter les températures trop élevées.
- Émail ébréché : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour prévenir l'abrasion.
- Inodore ou goût désagréable : Nettoyez soigneusement et séchez après chaque utilisation.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales en matière de déchets, ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage de la fonte dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Oval in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

La cocotte oval di Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per garantire una cottura uniforme e una ritenzione ottimale del calore. Perfetta per una varietà di cotture, è un must-have per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili: gas, elettrico, ceramico e induzione.
- Non utilizzare mai la cocotte su fiamme vive o in un forno a microonde.
- Non porre la cocotte calda in acqua fredda per evitare danni.
- Usare utensili in legno o silicone per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere la cocotte lontana dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: Grigio Grafite
- Capacità: 5,3 litri
- Fascia di temperatura: Fino a 260°C
- Lavabile in lavastoviglie (si consiglia il lavaggio a mano per mantenere la qualità).

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
3. Se utilizzare un piano cottura a induzione, assicurarsi che la dimensione della cocotte sia compatibile con il fornello.
4. Non utilizzare mai la cocotte senza un po' di liquido durante la cottura per evitare bruciature.

5. Operazione

1. Riscaldare la cocotte sul fuoco a fuoco medio.
2. Aggiungere ingredienti e cuocere secondo la ricetta scelta.
3. Coprire con il coperchio per una cottura ottimale.
4. Monitorare la cottura e regolare il calore se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, controllare se è stato utilizzato liquido sufficiente durante la cottura.
- Se la superficie smaltata presenta graffi, evitare di utilizzare utensili metallici.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. La cocotte è riciclabile. Non smaltire nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania