

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: 1003969

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Cast Iron - Basil Green (1003969)

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte is a premium kitchen essential crafted from durable cast iron designed for exceptional heat retention and even cooking. The vibrant basil green color adds a touch of elegance to your kitchen. This cocotte is versatile and can be used on all stovetops including induction, and is oven safe up to 250°C.

2. Safety Information

- Always handle the cocotte with caution when hot. Use oven mitts or pot holders to avoid burns.
- Do not use the cocotte under a broiler or in a microwave.
- Avoid sudden temperature changes to prevent cracking. Do not place hot cookware on cold or wet surfaces.
- Keep the unit out of reach of children when in use or cooling down.
- Ensure that the surface you place the cocotte on is stable to prevent tipping or accidents.
- When cleaning, use gentle cleansers and avoid abrasive materials that may damage the enamel surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Cocotte
- Dimensions: Ø 220mm
- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C
- Suitable for: All Heat Sources (Gas, Electric, Induction)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging and check for any damage. Ensure all items are present.
2. Preparation: Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry completely.
3. Seasoning (Optional): For enhanced non-stick properties, you may apply a thin layer of vegetable oil before the first use.
4. Placement: Set the cocotte on a stable stovetop burner, ensuring it fits the size of the burner.

5. Operation

- Preheat the cocotte for a few minutes on medium heat before adding oil or food.
- Use wood or silicone utensils to avoid scratching the enamel.
- When simmering, reduce heat as cast iron retains heat well.
- Follow recipes for recommended cooking times and temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before washing.
- Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, soak in warm water for a short period before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Store with the lid off to avoid moisture build-up.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticks to the cocotte
Solution: Ensure proper preheating and use sufficient oil or fat during cooking.
- Issue: Uneven cooking results
Solution: Use appropriate heat settings; cast iron retains heat and may require adjustments.
- Issue: Damage to enamel surface
Solution: Avoid using metal utensils and abrasive cleaners.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations for disposing of cast iron cookware. Do not throw it in regular household waste if it is still functional; consider donating or recycling it responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte. We hope it enhances your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte Cocotte O 220mm Gusseisen Basilikumgrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Staub La Cocotte Cocotte O 220mm aus Gusseisen in Basilikumgrün. Dieses hochwertige Kochgeschirr bietet ideale Bedingungen zum langsamen Kochen und Braten und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandschutz: Lassen Sie die Cocotte niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf dem Herd oder im Ofen erhitzt wird.
- Hitzeschutz: Die Cocotte kann heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Kratzer zu vermeiden. Bevorzugen Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Staub La Cocotte Cocotte O 220mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Durchmesser: 220mm
- Gewicht: 2.65kg
- Hitzebeständigkeit: Bis 260°C
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch von Hand empfohlen zur Schonung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Vor der ersten Benutzung die Cocotte leicht mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
4. Trockenreiben und zum Vorheizen entweder auf dem Herd oder im Backofen 10 Minuten bei niedriger Temperatur anwärmen.

5. Betrieb

- Die Cocotte eignet sich für alle Kochstellen (Gas, Elektro, Induktion) und ist auch für den Gebrauch im Ofen geeignet.
- Vor dem Kochen die Cocotte leicht erwärmen, um eine bessere Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Zum Braten oder Schmoren können Sie Öl oder Butter hinzufügen.
- Deckel während des Kochens auf der Cocotte lassen, um Feuchtigkeit zu speichern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser oder reinigen Sie sie im oberen Fach der Spülmaschine.
- Zur Vermeidung von Rost die Cocotte nach der Reinigung gut abtrocknen.
- Bei Bedarf können Sie die Innen- und Außenfläche mit einem weichen Tuch einölen, um die Langlebigkeit zu erhöhen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte immer trocken gelagert wird. Reinigen Sie Rost mit einem feinen Schleifpapier und ölen Sie die Fläche danach ein.
- Unzureichendes Garen: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte die richtige Temperatur hat und die richtige Menge an Flüssigkeit vorhanden ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte nach den lokalen Vorschriften für Metallabfälle, da sie aus gusseisernen Materialien besteht. Bitte stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig gereinigt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gietijzer Basil Green

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm in basil green. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om duurzame en gelijkmatige warmteverdeling te bieden, ideaal voor het bereiden van allerlei gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het koken en bakken op gas, inductie of elektrische fornuizen.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om kraken te voorkomen; gebruik geen ijskoude ingrediënten direct uit de koelkast in een hete pan.
- De handgrepen en het deksel kunnen heet worden; gebruik altijd een ovenwant of verstelbare keukengereedschappen tijdens het hanteren.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens gebruik om brandrisico's te vermijden.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 220 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basil Green
- Capaciteit: 1,5 liter
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas en elektrische kooksystemen

4. Setup en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reinig de cocotte met warm, milde zeepwater.
2. Droog de cocotte grondig af.
3. Plaats de cocotte op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de voet niet over de rand van de kookplaat steekt.
4. Voor het eerste gebruik, kunt u de binnenkant licht invetten met olie om de hechting te minimaliseren.

5. Werking

- Verwarm de cocotte langzaam op een laag vuur om te voorkomen dat de inhoud aanbrandt.
- Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt voor optimale gerechten.
- U kunt de cocotte gebruiken voor stoofpotten, braden, bakken en meer.
- Volg de kookinstructies van uw recept voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuurmiddelen; een zachte spons is ideaal.
- Was met hand; afwasmachinegebruik kan de coating beschadigen.
- Droog onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Voor extra onderhoud, kunt u een dunne laag plantaardige olie aanbrengen na het reinigen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed verhit is en voldoende olie gebruikt wordt voordat de ingrediënten worden toegevoegd.
- Probleem: De cocotte is verkleurd.
Oplossing: Dit is normaal voor gietijzeren pannen; schoonmaken met een beetje baking soda kan helpen.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur als restafval worden afgevoerd. Gietijzeren producten kunnen ook worden gerecycled. Neem contact op met lokale afvalbeheerinstanties voor de juiste afvalmethoden.

9. Contactinformatie

Bij vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - 220mm Verde Albahaca

1. Información General

La Cocotte Staub de hierro fundido es ideal para cocinar a fuego lento, asar y hornear una variedad de platos. Con un diseño elegante y funcional, es perfecta para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No use la cocotte en una cocina de inducción sin verificar que sea compatible.
- Evite el contacto con agua fría después de un uso caloroso para prevenir daños térmicos.
- Use siempre utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones en el acabado.
- No coloque la cocotte vacía sobre una fuente de calor directo.
- Permita que el producto se enfríe antes de lavar.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Verde Albahaca
- Capacidad: Ideal para porciones para 2-4 personas
- Uso: Aptas para todo tipo de cocinas, incluidos inducción, horno y parrilla.
- Limpieza: Apto para lavavajillas, pero se recomienda la limpieza a mano para prolongar la vida útil.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la Cocotte de su caja y elimine cualquier embalaje.
2. Limpie la cocotte con agua caliente y un paño suave antes de su primer uso.
3. Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada.
4. Si utilizará en el horno, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir la cocotte.

5. Operación

- Agregue los ingredientes deseados en la cocotte.
- Cocine a fuego bajo o medio para obtener mejores resultados, sellando los sabores.
- Si se usa en horno, 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 y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Para evitar la oxidación, se puede aplicar una ligera capa de aceite a la superficie interna.

7. Solución de Problemas

- Problema: Comida se pega

Solución: Asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada y use fuego bajo. También revise que utilice suficientes líquidos en la cocción.

- Problema: Mal olor

Solución: Lave adecuadamente después de cada uso y deje secar al aire.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocotte, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. El hierro fundido es reciclable, así que considere llevarla a un depósito de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas sobre el uso del producto, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION - COUVERCLE STAUB LA COCOTTE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour la cuisson lente et est fabriqué en fonte émaillée, garantissant une excellente répartition de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas surchauffer la cocotte vide, car cela peut endommager le revêtement.
- Utiliser toujours des maniques ou des gants pour manipuler la cocotte chaude.
- Éviter le contact avec l'eau froide ou les surfaces froides lorsqu'elle est chaude, car cela peut provoquer des chocs thermiques.
- Éviter d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Garder hors de portée des enfants lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser en cuisson au micro-ondes.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Capacité : 2,2 litres
- Diamètre : 220 mm
- Poids : 2,1 kg
- Couleur : Vert basilic
- Compatible avec : Toutes les sources de chaleur y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer la cocotte et retirez tous les emballages.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Appliquez une fine couche d'huile à l'intérieur de la cocotte et chauffez à feu doux pendant environ 5 minutes. Éteignez et laissez refroidir. Cela aide à sceller le revêtement.
4. Placez la cocotte sur une source de chaleur compatible.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
- Réduisez le feu pour une cuisson lente et un meilleur goût.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant nettoyage.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer le revêtement.
- Séchez bien après lavage pour empêcher la rouille.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, vérifiez que vous avez utilisé suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- Si des résidus persistent, laissez tremper avec de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Consultez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux.
- N'jetez pas la cocotte à la poubelle ; essayez de la donner ou de la recycler en tant que produit en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.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 Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti in cucina, combinando tradizione e innovazione. È realizzato in ghisa di alta qualità, ideale per la cottura lenta e uniforme degli alimenti, garantendo risultati deliziosi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda quando è calda per evitare il rischio di rottura.
- Maneggiare con cautela, poiché la ghisa può riscaldarsi notevolmente durante l'uso.
- Utilizzare guanti da cucina o presine quando si maneggiano la cocotte calda.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cocotte Staub
- Dimensioni: Ø 220 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Verde basilico
- Capacità: 2,85 litri
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, comprese le induzioni.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su un piano di cottura adeguato, garantendo che sia stabile e non inclinata.
5. Non utilizzare la cocotte su un fuoco troppo forte; il calore moderato è preferibile per una cottura uniforme.

5. Utilizzo

- Scaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e condimenti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire e cuocere a fuoco lento, controllando regolarmente per evitare attaccamenti o bruciature.
- Utilizzare sempre utensili in silicone o legno per mescolare gli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la formazione di ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie scure: potrebbe essere necessario condire di nuovo con olio di cucina.
- Se si verificano rotture: interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto tra i rifiuti normali. Seguire le normative locali per il riciclaggio della ghisa e dei materiali smaltati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania