

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: 1003971

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Grenadine red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Cast Iron Grenadine Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Cocotte. This premium cast iron cookware is designed for versatility and durability, perfect for slow-cooking, braising, baking, and roasting. With its vibrant Grenadine Red color, it brings both style and function to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or potholders to prevent burns.
- Stability: Ensure that the cooking surface is flat and stable before placing the cocotte on it to prevent tipping or spills.
- Heat Sources: The cocotte can be used with various heat sources, including gas, electric, ceramic, and induction. Do not use on open flame directly.
- Temperature Range: This product can withstand temperatures of up to 250°C (482°F) for stovetop and oven use.
- Dishwasher Safe: While the cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended to preserve its surface.
- Avoid Thermal Shock: Do not expose the cocotte to sudden temperature changes, as this may lead to cracking.
- Non-Toxic Materials: Made from food-safe materials, ensuring no harmful chemicals leach into food during cooking.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 220mm
- Color: Grenadine Red
- Weight: 2.0 kg
- Use in Oven: Yes, up to 250°C (482°F)
- Use on Stovetop: Yes
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the cocotte from the packaging, ensuring not to damage the enamel surface.
2. Check for Damage: Inspect for any visible cracks or defects. If any are found, do not use the product and contact customer service.
3. Select a Location: Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
4. Heat Source Compatibility: Ensure your heat source (gas, electric, ceramic, or induction) is compatible with cast iron cookware.

5. Operation

1. Preheating: Preheat your stovetop or oven as required by your recipe.
2. Adding Ingredients: Add oil, seasonings, and your ingredients to the cocotte.
3. Cooking: Follow your recipe instructions for cooking times and temperatures.
4. Monitoring: Periodically check the food for doneness, adjusting temperature as necessary.
5. Serving: Use heat-resistant gloves or mitts to remove from heat, and serve directly from the cocotte for a beautiful presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- Cool Down: Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand Washing: Use warm soapy water and a soft sponge to clean. Avoid abrasive cleaners to prevent scratching the enamel.
- Drying: Thoroughly dry the cocotte to avoid rust formation.
- Storing: Store in a dry place with the lid off to promote airflow and prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the cocotte is adequately preheated and use enough oil or fat for cooking.
- Cracking: Avoid sudden temperature changes and do not place in cold water while still hot.
- Uneven Cooking: Confirm the heat source is suitable and flat, as uneven surfaces can lead to hot spots.

8. Disposal

- End of Life: If disposing of the cocotte, check local regulations for guidelines on disposing of cast iron and enamel materials.

9. Contact

For further 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 Cocotte. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 220 mm (Guss-Eisen, Grenadine Rot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen bietet unvergleichliche Kochergebnisse und eignet sich ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf der angegebenen Wärmequelle (Herd, Backofen).
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte während des Gebrauchs stabil steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser auf heißen Oberflächen.
- Immer mit einem Geschirrhandtuch oder Topflappen anfassen, da die Griffe heiß werden können.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbewacht, während sie auf der Hitzequelle ist.
- Heben Sie die Cocotte vorsichtig an, um ein Überlaufen oder Herunterfallen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 220 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3.5 kg
- Max. Temperatur: 250°C
- Eignung für alle Wärmequellen: Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion, Ofen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Cocotte auf Schäden.
- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Gut abtrocknen.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, um sicherzustellen, dass sie nicht verrutscht.
- Verwenden Sie die Cocotte direkt auf dem Herd oder im Ofen.

5. Betrieb

- Die Cocotte vor dem Kochen auf eine mittlere Temperatur erhitzen.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, sobald die Cocotte heiß ist, um ein Anhaften zu verhindern.
- Wenn das Gericht gar ist, die Cocotte vorsichtig vom Herd nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
 - Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um Kratzer zu vermeiden.
 - Trocknen Sie die Cocotte gut und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf, um das Gusseisen zu pflegen und Rost zu vermeiden.

7. Störungen beheben

- Wenn sich die Speisen an der Cocotte festsetzen, kann dies an ungenügender Vorheizung oder zu niedrigem Fettgehalt liegen. Erhöhen Sie die Temperatur oder fügen Sie mehr Öl hinzu.
- Bei Verfärbungen kann dies durch unsachgemäße Reinigung verursacht werden. Beseitigen Sie diese durch sanftes Schrubben.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung der Cocotte beachten Sie die örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Gusseisen ist recyclebar, und es wird empfohlen, es zum Altmetall zu bringen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gietijzer Grenadine Rood

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm in Grenadine Rood. Dit product is ontworpen voor het koken van een verscheidenheid aan gerechten en biedt een perfecte warmteverdeling voor een gelijkmatige bereiding. De cocotte is gemaakt van hoogwaardig gietijzer, wat zorgt voor een uitstekende warmteopslag en -verdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikte kookplaat of in een oven.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenlaag kunnen beschadigen.
- Laat de cocotte nooit zonder toezicht op een verwarmde kookoppervlak.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de cocotte, deze kan zeer heet worden.
- Gebruik ovenwanten bij het openen van de oven en het verplaatsen van de cocotte.
- Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiel oppervlak staat tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Diameter: 220 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Capaciteit: 2.4 L
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 260°C
- Gewicht: 3.1 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was de cocotte met warm water en een milde afwasmiddel om eventuele verpakkingresten te verwijderen.
3. Droog de cocotte grondig af met een schone doek.
4. Plaats de cocotte op een geschikte kookplaat of ovenstand zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing van uw kooktoestel.

5. Gebruik

- Voeg olie of vet toe aan de bodem van de cocotte voordat u deze verhit.
- Verwarm de cocotte langzaam op middelhoog vuur om de hitte gelijkmatig te verdelen.
- Volg het recept dat u gebruikt voor kooktijden en temperatuurinstellingen.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze wast om schade aan het gietijzer te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de cocotte direct na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats, bij voorkeur op een droogrek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Roest op de cocotte.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte altijd droog is na reiniging. Breng een dunne laag olie aan om roest te voorkomen.
- Probleem: Aanslag of aangekoekte etensresten.
 - Oplossing: Laat de cocotte weken in warm water en gebruik een zachte spons voor reiniging.

8. Afvalverwerking

- Deze cocotte is gemaakt van gietijzer, een recyclebaar materiaal. Bij het afvoeren van uw product, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke manier afvoert, volgens de lokale richtlijnen voor recycling van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw Staub La Cocotte Cocotte, neem alstublieft contact op met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

La Cocotte Staub de hierro fundido, con un diámetro de 220 mm, es el utensilio ideal para cocinar platos deliciosos y saludables. Con su atractivo color rojo grenadina, combina buen gusto con funcionalidad en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado para ser utilizado en cocinas domésticas. No utilizar en superficies no adecuadas.
- Calor: Evite el contacto directo con fuego o llamas. Utilice siempre utensilios adecuados para evitar quemaduras.
- Manejo: Utilice guantes o paños al manipular la cocotte caliente para prevenir quemaduras en la piel.
- Superficies Resbaladizas: No coloque la cocotte en superficies resbaladizas o inestables.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o aún caliente.
- Limpieza: Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Staub
- Modelo: Cocotte O
- Diámetro: 220 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Grenadina
- Capacidad: Ideal para preparar guisos, asados y cocciones lentas.
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza Inicial: Lave la cocotte con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
2. Colocación: Coloque la cocotte en una superficie estable y resistente al calor.
3. Uso en Cocina: Ajuste la fuente de calor al máximo durante el pre-calentamiento, luego reduzca a temperatura media-baja para cocinar.

5. Operación

- Cocción: Para obtener los mejores resultados, precaliente la cocotte antes de agregar los ingredientes. Mantenga la tapa cerrada durante la cocción para conservar el calor y la humedad.
- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de plato que esté cocinando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave a mano con esponja suave y agua tibia. Evite el uso de detergentes agresivos.
- Secado: Seque completamente antes de guardar para evitar la oxidación.
- Condicionamiento: Se recomienda aplicar una fina capa de aceite después de la limpieza para mantener la superficie en óptimas condiciones.

7. Resolución de Problemas

- Pegajosidad: Si los alimentos se pegan, asegúrese de no haber añadido suficiente aceite o de no haber precalentado adecuadamente.
- Manchas: Las manchas pueden aparecer en el hierro fundido. Lave con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua y enjuague bien.
- Oxidación: Si nota signos de óxido, limpie con papel de lija fino o una esponja de acero y reaplique aceite.

8. Eliminación

El producto, al ser de hierro fundido, es reciclable. Consulte las regulaciones locales para la correcta disposición o reciclaje de productos metálicos.

9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Staub La Cocotte - Cocotte Ø 220 mm en fonte - Rouge Grenadine (1003971)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub La Cocotte en fonte. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle, grâce à sa conception en fonte de haute qualité qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est destinée à la cuisson sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Ne l'utilisez pas sur des surfaces brûlantes sans une source de chaleur appropriée.
- Manique nécessaire : Lorsque vous manipulez la cocotte chaude, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler.
- Ne pas immerger dans l'eau : Évitez d'immerger la cocotte chaude dans l'eau, cela pourrait provoquer un choc thermique.
- Stockage : Ne placez pas de cocottes en fonte dans un réfrigérateur sans les laisser refroidir complètement.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsque celle-ci est chaude.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : Ø 220 mm
- Poids : 2,9 kg
- Couleur : Rouge Grenadine
- Capacité : 2,5 litres
- Compatibilité : Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Entretien : Compatible lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé.

4. Configuration et installation

- Assurez-vous de retirer tous les emballages et étiquettes de la cocotte avant utilisation.
- Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la. Séchez complètement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour préserver l'émail de la cocotte.
- Suivez votre recette comme d'habitude.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer l'émail.

7. Dépannage

- Difficulté à cuire : Vérifiez la source de chaleur pour vous assurer qu'elle est correcte.
- Aliments collés : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- Taches sur l'émail : Utilisez un nettoyeur doux pour les enlever, mais ne frottez pas trop fort pour éviter les rayures.

8. Élimination

- Si vous devez vous débarrasser de la cocotte, consultez les réglementations locales pour l'élimination du métal.
- Ne jetez pas dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Cocotte O 220mm in Ghisa - Rosso Grenadine

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e una versatilità senza pari. La finitura smaltata non solo ne migliora l'estetica, ma la rende anche resistente ai graffi e facile da pulire. Questa cocotte è ideale per stufati, risotti e arrostiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fornelli e fonti di calore adatte.
- Non utilizzare mai la cocotte su fiamme dirette senza un supporto adeguato.
- Attendere che si raffreddi completamente prima di maneggiarla.
- Non utilizzare oggetti metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Assicurarsi di non riempire eccessivamente la cocotte per evitare fuoriuscite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 220 mm
- Colore: Rosso Grenadine
- Capacità: 2.2 litri
- Resistente al forno fino a 200°C
- Compatibile con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un piano di cottura stabile e livellato.
2. Rimuovere eventuali adesivi o imballaggi dalla cocotte.
3. Prima dell'uso, risciacquare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugarla accuratamente.
4. Per una prima volta di utilizzo, riscaldare la cocotte a fuoco medio per circa 10 minuti e poi utilizzare un po' di olio per condirla.

5. Operazione

- Posizionare la cocotte sulla fonte di calore e riscaldare lentamente a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Mescolare occasionalmente per garantire una cottura uniforme.
- Regolare la temperatura quando necessario per evitare che il cibo si bruci.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detersivo delicato.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o scrub.
- Asciugare completamente la cocotte prima di riporla.
- Si consiglia di applicare un leggero strato di olio all'interno per mantenere il rivestimento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, controllare che la temperatura non sia troppo alta o che non ci sia abbastanza olio.
- Se la cocotte presenta macchie difficili, provare con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Se il coperchio non chiude ermeticamente, assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente e che non ci siano alimenti intrappolati.

8. Smaltimento

Una volta che la cocotte non è più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali per i materiali ferrosi. Non smaltire nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania