

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: 1003975

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - 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 240mm Cast Iron Grenadine Red

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte is a high-quality cast iron cooking pot designed for both stovetop and oven use. Ideal for braising, roasting, and slow cooking, it retains heat beautifully and can be used for a variety of recipes. The vibrant grenadine red color adds a stylish touch to any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or potholders when removing from heat sources.
- Cooking Temperature: Do not exceed the recommended cooking temperatures. Overheating can damage the enamel coating and the cookware.
- Stovetop Use: For stovetop cooking, avoid using high heat as it can warp the base. Medium to low heat is recommended.
- Oven Safety: Ensure that the pot is placed on a stable surface when in the oven. Always check the handles and lid for hotness before touching.
- Dishwasher Safety: While the cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended to maintain the enamel finish.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Diameter: 240 mm
- Weight: 2.4 kg
- Capacity: 2.4 liters
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
2. Ensure that all components (lid and pot) are intact and free from defects.
3. Place the cocotte on a flat, stable surface when not in use.
4. If using on an induction stove, ensure that the diameter of the cocotte matches the size of the induction burner for optimal heating.

5. Operation

1. Preheat the cocotte on medium heat before adding oil or other ingredients.
2. For best results, allow the pot to reach the desired temperature gradually.
3. Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel surface.
4. Always use the lid during cooking to retain moisture and enhance flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid using steel wool or harsh abrasives.
- To remove stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water for a few hours.
- Dry thoroughly after cleaning and store in a dry place to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Preheat sufficiently before adding food. Ensure there is enough oil used during cooking.
- Chipping or Cracking: Avoid sudden temperature changes. Do not use metal utensils.
- Rust Formation: Dry the cocotte properly after washing; store in a dry place.

8. Disposal

When the cocotte reaches the end of its lifespan, it should be disposed of in accordance with local regulations for metal products. Do not throw it in the regular waste bin.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm, Gusseisen, Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiger Topf aus Gusseisen, der für die Zubereitung von köstlichen Gerichten entwickelt wurde. Mit seiner attraktiven roten Farbe ist er nicht nur funktional, sondern auch ein Blickfang in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Topf kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verbrühungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten. Lassen Sie den Topf vor dem Servieren abkühlen.
- Lagerung: Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Verwendung auf Kochfeldern: Achten Sie darauf, dass der Topf nicht überhitzt wird, besonders bei der Verwendung auf Induktionsherden.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3,6 kg
- Garantie: 30 Jahre
- Ofenfest: Ja bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen)

4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Topf vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und milder Seife.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einem stabilen, flachen Untergrund.
4. Vor der Ersten Nutzung kann der Topf in einem heißen Ofen für 10-15 Minuten vorgeheizt werden, um die gleichmäßige Wärmeverteilung zu optimieren.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Topf auf mittlerer Temperatur, um das Anbrennen der Speisen zu vermeiden.
- Für optimale Ergebnisse kann etwas Öl oder Fett vor dem Hinzufügen der Zutaten verwendet werden.
- Lassen Sie den Deckel während des Kochens geschlossen, um die Aromen zu speichern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um den Topf zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Nach dem Reinigen sollte der Topf gründlich getrocknet und mit etwas Pflanzenöl eingefettet werden, um Rost zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Reduzieren Sie die Kochtemperatur und verwenden Sie ausreichend Fett.
- Problem: Der Topf hat eine ungleichmäßige Farbe oder Narbenbildung.
Lösung: Dies ist normal bei Gusseisen und kann durch die richtige Pflege und regelmäßige Verwendung behoben werden.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Entfernen Sie den Rost mit feinem Schleifpapier und befolgen Sie die Anweisungen zur Lagerung und Pflege.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Topf vor der Entsorgung gereinigt und frei von Resten ist.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte 240mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte in Grenadine Rood. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen om de smaken van uw ingrediënten te maximaliseren. Geschikt voor alle kookplaten en ovenvast, is dit een essentieel hulpmiddel voor elke kok.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete cocotte, gebruik altijd ovenwanten.
- Vermijd het gebruik van metalen gereedschappen om krassen op de binnenkant te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de cocotte volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Bewaar de cocotte buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Capaciteit: 3,5 liter
- Geschikt voor oven en alle kookplaten (inclusief inductie)
- Aantal delen: 1
- Gewicht: 3,4 kg
- Voltagerегeling: N.v.t. (geen elektrische onderdelen)
- Vermogen: N.v.t.
- Kooktemperatuur: Tot 250°C

4. Setup en Installatie

- Plaats de cocotte op een vlakke en stevige kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat de kookplaat of oven schoon en droog is voordat u de cocotte plaatst.
- Voor het eerste gebruik, was de cocotte met warm zeepsop en droog af. Dit reinigt het product en verwijdert eventuele productieresten.

5. Bediening

- Verwarm de cocotte langzaam op een laag tot middelhoog vuur.
- Voeg olie of boter toe als dat nodig is, gevolgd door de ingrediënten.
- Plaats het deksel goed op de cocotte om stoom en warmte vast te houden.
- Volg uw recept voor de juiste kooktijd en temperatuur.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Om de levensduur van de cocotte te verlengen, kunt u deze licht invetten na het schoonmaken.
- Berg de cocotte op een droge plek op en gebruik de bijbehorende deksel om stof te vermijden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet aan de bodem toevoegt en gebruik een lage temperatuur.
- Probleem: De cocotte verkleurt.
Oplossing: Dit kan normaal zijn bij gebruik. Schoonmaken met een mild schoonmaakmiddel kan helpen.
- Probleem: De deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer de scharnieren of vervormingen bij de rand van de cocotte.

8. Afvalverwerking

Gietijzeren producten zoals Staub La Cocotte kunnen gerecycled worden. Breng het product naar een recyclepunt voor metalen of volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Vermijd het weggooien in de huishoudelijke afvalbak.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw Staub La Cocotte kunt u contact opnemen met de klantenservice:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Staub La Cocotte Ø 240mm Hierro Fundido Color Grenadine Rojo

1. Información General

Bienvenido a su nueva Staub La Cocotte de hierro fundido. Este producto está diseñado para mejorar su experiencia culinaria, proporcionando una cocción uniforme y deliciosa gracias a la calidad de su material y su diseño innovador.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso doméstico. No utilizar en una fuente de calor que no sea compatible.
- Precauciones térmicas: La cocotte se calienta durante su uso. Utilice siempre guantes y utensilios adecuados al manipularla.
- Superficie de apoyo: Coloque la cocotte en superficies resistentes al calor.
- Limpieza y mantenimiento: Asegúrese de que la cocotte esté fría antes de limpiarla. No sumerja en agua caliente inmediatamente después de usarla, ya que podría agrietarse.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños mientras esté caliente.
- Técnicas de cocción: Evite usar utensilios afilados o metálicos dentro de la cocotte, ya que pueden dañar el recubrimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Grenadine Rojo
- Peso: 4,5 kg
- Capacidad: 2,5 litros
- Uso en horno: Hasta 250°C
- Uso en lavavajillas: No recomendado
- Compatibilidad con superficies: Todas las superficies, incluida la inducción

4. Instalación y Configuración

- Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que la tapa esté correctamente ajustada antes de calentar.
- No use la cocotte fuera del fuego o la superficie de cocción.
- Asegúrese de que la base de la cocotte esté completamente seca antes de usar.

5. Operación

- Precaliente su cocina a la temperatura deseada.
- Coloque la cocotte en la zona de cocción.
- Agregue los ingredientes y ajuste la temperatura según lo indicado por su receta.
- Cubra la cocotte con la tapa durante la cocción para conservar la humedad y el sabor.
- Revise ocasionalmente para evitar que se pegue o se queme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y esponja suave.
- No use detergentes abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar la superficie.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior después de la limpieza para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- La cocotte se agrieta: Esto puede deberse a un cambio brusco de temperatura. Evite sumergirla en agua fría inmediatamente después de usarla.
- Se pega la comida: Asegúrese de precalentar adecuadamente y de usar suficiente aceite o líquido al cocinar.
- Desgaste del color: Al ser un producto de hierro fundido, el desgaste puede aparecer con el uso, pero no afectará su funcionalidad.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, este producto puede ser reciclado donde se acepten materiales de hierro fundido. No lo tire en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Cocotte Staub en Fonte - Rouge Grenadine

1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour une cuisson polyvalente et uniforme. Ce produit allie performance, durabilité et esthétique, permettant une préparation culinaire optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation à feu doux: Ne pas soumettre la cocotte à des températures extrêmes d'un coup.
- Manipulation chaude: Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Surface de cuisson: Compatible avec toutes les surfaces de cuisson, y compris l'induction, mais éviter les ustensiles métalliques pour préserver l'émail.
- Lavable au lave-vaisselle: Bien que la cocotte soit lavable au lave-vaisselle, le lavage manuel est recommandé pour préserver la finition.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants et ne pas laisser sans surveillance lors de l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité: 4.5 L
- Dimensions: Ø 240 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Rouge Grenadine
- Poids: 3.8 kg
- Compatible avec: Tous types de plaques de cuisson (y compris l'induction) et le four.

4. Installation et Mise en Service

1. Déballage: Retirer délicatement la cocotte de son emballage. Éliminer tous les matériaux d'emballage.
2. Vérification: Inspecter la cocotte pour tout dommage ou défaut avant utilisation.
3. Nettoyage initial: Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
4. Positionnement: Placer la cocotte sur une surface plane et stable pour une utilisation sécurisée.
5. Préchauffage: Si nécessaire, préchauffer à feu doux avant d'ajouter des ingrédients.

5. Fonctionnement

1. Chauffage: Utiliser un feu doux à moyen pour éviter la déformation de la fonte.
2. Cuisson: Ajouter les ingrédients dans la cocotte et couvrir avec le couvercle; suivre les instructions de cuisson spécifiques selon les recettes.
3. Surveillance: Surveiller régulièrement pour éviter la surcuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage manuel: Utiliser une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Sécher immédiatement après le nettoyage.
- Stockage: Ranger dans un endroit sec et frais. Éviter l'humidité pour prévenir la rouille.
- Éviter les chocs: Manipuler avec précaution pour éviter les éclats d'émail et les dommages.

7. Dépannage

- Problème de cuisson: Si la cuisson n'est pas uniforme, vérifier la taille du feu et le placement sur la plaque de cuisson.
- Éclats d'émail: En cas d'éclats, éviter d'utiliser des ustensiles métalliques et faire attention lors du nettoyage.
- Rouille: En cas d'apparition de rouille, utiliser une éponge douce avec du bicarbonate de soude pour éliminer.

8. Élimination

Ce produit est conçu pour durer, mais en fin de vie, suivre les règles de recyclage de votre localité pour le fer et l'émail. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per la cottura lenta e uniforme, ideale per preparare stufati, risotti e piatti al forno. Realizzata in ghisa smaltata, offre un'ottima conduzione del calore e preserva i sapori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare mai la cocotte su una fiamma viva senza cibo all'interno.
- Evitare sbalzi termici improvvisi per prevenire crepe nel materiale.
- Utilizzare sempre guanti protettivi durante la manipolazione della cocotte calda.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Durante la pulizia, non utilizzare spazzole metalliche o strumenti che potrebbero graffiare la superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa smaltata
- Diametro: 240 mm
- Colore: rosso grenadine
- Capacità: ideale per 4-6 porzioni
- Adatto per tutti i tipi di piano cottura, compreso l'induzione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene la cocotte e, se desiderato, applicare un leggero strato di olio all'interno per migliorare le proprietà antiaderenti.
4. Posizionare la cocotte sul piano di cottura a fuoco medio per riscaldare.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti desiderati e coprire la cocotte con il coperchio.
- Cuocere a fuoco medio-basso per permettere una cottura uniforme.
- Verificare la cottura periodicamente e aggiungere liquidi se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte dopo l'uso prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare l'uso della lavastoviglie per preservare il rivestimento.
- Asciugare accuratamente prima di riporla, per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte si graffia facilmente: evitare l'uso di utensili metallici e spazzole abrasive durante la pulizia.
- Cibo che si attacca: assicurarsi di utilizzare abbastanza liquido durante la cottura e di non surriscaldare la cocotte.

8. Smaltimento

Questo prodotto è riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania