

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: 1003977

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - 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 260mm, Cast Iron, Basil Green

General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot known for its exceptional heat retention and distribution capabilities. Designed for home cooks and professional chefs alike, this cocotte is ideal for slow-cooking, braising, and roasting. Featuring a beautiful basil green finish, it not only enhances your kitchen aesthetics but also offers durability and versatility in meal preparation.

Safety Information

- Intended Use: The cocotte is designed for cooking on stovetops and in ovens. It is not suitable for use on induction cooktops unless specifically stated.
- Heat Resistant: Handle with care; the cocotte retains heat and can cause burns if touched with bare hands when hot.
- Hot Surfaces: Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte after cooking.
- Avoid Impact: Do not drop or strike the cocotte against hard surfaces, as this may damage the enamel finish or cause chipping.
- Cleaning: Always allow the cocotte to cool before cleaning to avoid injury. Do not immerse hot cookware in cold water.
- Child Safety: Keep out of reach of children and ensure children are supervised when using appliances involving heat.

Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Diameter: 260mm
- Weight: 3.4 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Stovetop Safe: Yes, suitable for all heat sources except induction unless explicitly stated.

Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the cocotte from packaging and inspect for any damages. Do not use if damaged.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Drying: Ensure the cocotte is thoroughly dry before storage or cooking.
4. Storing: Store in a dry place, and avoid stacking other heavy pots on top to prevent chipping.

Operation

1. Preheating: Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
2. Oil/Browning: Add a small amount of cooking oil to the cocotte and allow it to heat for even distribution before adding ingredients.
3. Cooking: Add your ingredients and cover with the lid. The cocotte retains moisture, making it perfect for stews and roasts.
4. Finishing: Once cooked, serve directly from the cocotte for a rustic presentation.

Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning. Use warm, soapy water and a non-abrasive sponge to clean the interior and exterior.
- Drying: Always dry immediately after washing to prevent rust.
- Storage: Store with the lid slightly ajar to allow airflow and prevent mustiness.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or harsh cleaners, as they can damage the enamel finish.

Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure that enough oil is used during cooking and do not overcrowd the cocotte.
- Chipping or Cracking: Check for any impacts or temperature shock that may have occurred. Always let cookware cool before washing.
- Uneven Heating: Ensure that the stovetop burner is the appropriate size for the cocotte and that it's being heated gradually.

Disposal

When disposing of your Staub La Cocotte, be mindful of your local regulations for disposing of cast iron and enamel materials. Consider recycling where possible.

Contact

For further 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 260mm Gusseisen Basilikumgrün

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiger Gusseisentopf mit einem Durchmesser von 260 mm, ideal für das langsame Garen und die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Die elegante Basilikumgrüne Farbgebung verleiht Ihrer Küche eine besondere Note.

2. Sicherheitsinformationen

- Überhitzung vermeiden: Verwenden Sie den Cocotte nicht auf einer zu hohen Hitzequelle.
- Heiße Oberflächen: Der Topf kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Hantieren.
- Nicht mit metallischen Utensilien verwenden, um Kratzer zu vermeiden.
- Kinder fernhalten: Halten Sie den Topf von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen steht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Basilikumgrün
- Gewicht: 2,8 kg
- Innenbeschichtung: Emailliert
- Kompatibel mit allen Kochfeldtypen, einschließlich Induktion
- Ofensicher bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob der Cocotte keine sichtbaren Schäden aufweist.
2. Stellen Sie den Cocotte auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
3. Wenn Sie den Cocotte im Ofen verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Mitte des Ofens befindet, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie den Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife ab.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze für ein optimales Kochen.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Garens auf dem Cocotte bleibt, um die Feuchtigkeit zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Cocotte vor der Reinigung abkühlen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und verwenden Sie eine weiche Bürste oder ein Tuch.
- Vermeiden Sie die Geschirrspülmaschine, um die Lebensdauer der Emaillierung zu verlängern.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine Paste aus Natron und Wasser verwenden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und verwenden Sie ausreichend Fett oder Flüssigkeit.
- Problem: Der Deckel bleibt nicht fest geschlossen.
Lösung: Überprüfen Sie den Sitz des Deckels und stellen Sie sicher, dass der Topf nicht überfüllt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Metallabfälle. Bitte recyceln Sie das Produkt, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte (O 260mm, Gietijzer, Basil Groen)

1. Algemene Informatie

Dit product is de Staub La Cocotte, een hoogwaardige gietijzeren kookpot met een diameter van 260 mm, ontworpen voor het bereiden van verschillende gerechten. De pot is ideaal voor het braden, stoven en bakken, en is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het product buiten het bereik van kinderen wordt gehouden om ongelukjes te voorkomen.
- Gebruik de cocotte alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de cocotte, vooral wanneer deze heet is om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen metalen gereedschap dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Vermijd plotselinge temperatuurwisselingen om het risico op barsten te verminderen.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens gebruik op een warmtebron.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 260 mm
- Kleur: Basil Groen
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C

4. Installatie en Opzet

- Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Voordat u de cocotte gebruikt, raadpleeg de instructies voor de eerste keer dat u hem gebruikt.
- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de warmtebron schoon is voordat u de cocotte plaatst.

5. Bediening

- Voeg de ingrediënten toe aan de cocotte.
- Plaats de deksel goed op de pot om stoom te behouden.
- Zet de kookplaat of oven aan op de gewenste temperatuur.
- Houd de cocotte gedurende de aanbevolen kooktijd op de warmtebron.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Handwas aanbevolen met een zachte spons en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de cocotte goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte plakt aan de onderkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot goed is verwarmd voordat u het voedsel toevoegt, en gebruik voldoende vet of olie.
- Probleem: De geur of smaak van voedsel blijft achter.
Oplossing: Reinig de cocotte grondig na elk gebruik en vermijd het koken van zeer geurige gerechten zonder voorafgaand reinigen.

8. Afvoer

- Dit product kan niet worden gerecycled.
- Zorg ervoor dat u het product op de juiste manier weggooit volgens de lokale wetgeving.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de verwijdering van gietijzeren producten.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:
E-mail: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige verwijzingen. Geniet van uw koken met de Staub La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 260mm Hierro Fundido Verde Albahaca

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de 260mm. Este producto ha sido diseñado para brindar un rendimiento excepcional en la cocina, permitiendo una cocción uniforme y una excelente retención del calor. Ideal para guisos, sopas y otros platillos que requieren una cocción lenta y controlada.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilice la cocotte solo en fuentes de calor adecuadas como estufas de gas, eléctricas, de inducción, y hornos. No la use en microondas.
- Manejo Precautorio: Las superficies de la cocotte pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No Sumerja en Frío: Nunca sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones o fracturas.
- Limpiar con Cuidado: Al limpiar, utilice esponjas suaves y evite productos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Conducta Preventiva: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260mm
- Color: Verde Albahaca
- Capacidad: 3.3L
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de fuentes de calor incluida inducción
- Esmalte interior: Fácil de limpiar y no poroso
- Diseño: Tapa con bultos para una distribución óptima de la humedad

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los materiales de embalaje de la cocotte.
2. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso. Seque completamente.
3. Coloque la cocotte en una estufa o en el horno, asegurándose de que esté centrada sobre la fuente de calor.
4. No utilice utensilios de metal en la cocotte para evitar rayones.

5. Operación

1. Agregue los ingredientes a la cocotte según la receta.
2. Caliente a fuego medio/bajo para evitar sobrecalentamiento.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada, ajuste el fuego según sea necesario.
4. Cocine según las indicaciones de la receta y controle regularmente la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la cocotte antes de lavarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use esponjas abrasivas.
- Para manchas difíciles, puede remojar la cocotte en agua tibia y detergente por 30 minutos antes de lavar.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite vegetal en la superficie interior para mantener el esmalte.

7. Resolución de Problemas

- La cocotte se agrieta o se deforma: No sumerja en agua fría.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de utilizar suficiente líquido en la cocción y revise la temperatura utilizada.
- Olores persistentes: Limpie a fondo después de cada uso y asegúrese de que esté completamente seca antes de almacenar.

8. Desecho

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Se recomienda reciclar el hierro fundido.
- No arroje productos en la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o más información, contáctenos:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por su compra. ¡Disfrute de su Cocotte Staub!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub en Fonte - Vert Basilic (O 260mm)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en fonte. Ce produit est idéal pour la cuisson lente et garantit une répartition uniforme de la chaleur pour des plats savoureux et tendres.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson. N'utilisez pas la cocotte à des fins autres que celles indiquées.
- Chauffage : Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler des surfaces chaudes.
- Réaction aux chocs thermiques : Ne placez pas la cocotte directement sous l'eau froide lorsqu'elle est chaude. Cela pourrait endommager le matériau.
- Évitez les chutes : Manipulez la cocotte avec soin pour éviter les chutes qui pourraient causer des blessures ou endommager le produit.
- Rangement : Évitez de ranger des objets lourds sur la cocotte pour éviter les déformations.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Type: Cocotte
- Matériau: Fonte émaillée
- Diamètre: 260 mm
- Couleur: Vert Basilic
- Poids: 3,5 kg
- Capacité: 3,5 L
- Compatible avec: Tous les types de cuisinières y compris à induction

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement la cocotte et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez la cocotte sur une surface plane et stable avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que la cocotte est propre et sèche avant de la mettre sur la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Préchauffez toujours la cocotte à feu moyen. Évitez les températures élevées pour une cuisson uniforme.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'émail.
- Après la cuisson, laissez refroidir avant de laver.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la cocotte à l'eau chaude et au savon doux après utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Pour enlever les taches persistantes, laissez tremper dans de l'eau savonneuse.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec.

7. Dépannage

- Problème: La cocotte ne chauffe pas uniformément.
Solution: Vérifiez que la cocotte est placée correctement sur la source de chaleur et que le feu est adéquat.
- Problème: Difficulté à nettoyer.
Solution: Laissez tremper la cocotte dans de l'eau savonneuse puis nettoyez avec un chiffon doux.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ménagers.
- Consultez les instances locales pour des instructions sur le recyclage des produits en fonte.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera une satisfaction totale lors de votre utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub in ghisa da 260 mm in verde basilico è progettata per cuocere, stufare e mantenere caldi i tuoi piatti preferiti. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte combina prestazioni eccellenti con un design elegante, rendendola adatta sia per l'uso in cucina sia come oggetto da portare a tavola.

2. Informazioni sul Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurati che la cocotte sia pulita e priva di qualsiasi residuo.
- Maneggiare la cocotte con attenzione, poiché la ghisa può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine per proteggere le mani dal calore.
- Non utilizzare la cocotte su un fuoco diretto, come un barbecue, per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; attendere che si raffreddi per evitare scheggiature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 260 mm
- Colore: Verde Basilico
- Capacità: 2.5 L
- Adatta per tutti i tipi di fuoco, compreso l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Installazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone delicato prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore, assicurandosi che sia centrata sulla piastra.
5. È possibile utilizzare un fornello a gas, elettrico, a induzione o in ceramica.

5. Operazione

- Preriscalda la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungi una piccola quantità di olio o burro prima di inserire gli ingredienti per evitare che si attacchino.
- Coprire durante la cottura per consentire una distribuzione uniforme del calore.
- Seguire con attenzione le ricette per i tempi e le temperature di cottura consigliati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e un detergente delicato, utilizzando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Asciugare completamente dopo la pulizia e riporla in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca durante la cottura, controlla se è stata preriscaldata adeguatamente o se ci sarebbe bisogno di maggiore condimento.
- In caso di scheggiature, contattare l'assistenza clienti per consigli su come procedere.
- Odori sgradevoli possono derivare da residui di cibo; assicurati di pulirla con attenzione.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in materiali riciclabili. Al termine della sua vita utile, smaltire in modo appropriato secondo le normative locali su smaltimento e riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania