

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: 1003979

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Grenadine red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte O 260mm Cast Iron - Grenadine Red

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cookware designed for ultimate cooking performance and durability. Perfect for slow-cooking, braising, and roasting, this cocotte features an elegant Grenadine Red finish that adds a touch of style to any kitchen. Suitable for stovetop and oven use, this versatile piece is crafted to ensure optimal heat retention and distribution.

2. Safety Information

- General Safety Guidelines: Always read the manual carefully before using the product to prevent accidents and misuse.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during cooking. Use oven mitts or gloves to handle it, and ensure it is placed on a stable surface.
- Children: Keep out of reach of children. Supervise their presence in the kitchen when cooking.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not place a hot cocotte directly into cold water, as this may cause cracking. Always allow it to cool down gradually.
- Cleaning Safety: When cleaning, avoid abrasive cleaners that can scratch the surface. Follow the cleaning instructions to maintain the product integrity.
- Stove Compatibility: Ensure your stovetop is compatible with cast iron cookware. Avoid using on an open flame unless specified.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 260 mm
- Color: Grenadine Red
- Oven Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes
- Capacity: 2.7 liters
- Weight: 2.7 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Avoid using sharp objects to prevent scratching.
2. Initial Cleaning: Rinse the cocotte in warm water and dry it thoroughly with a soft cloth before first use.
3. Seasoning: For best results, it is recommended to season the interior before cooking:
 - Apply a thin layer of cooking oil on the interior surface.
 - Place in a preheated oven at 180°C (350°F) for 1 hour.
 - Allow it to cool and wipe off excess oil.

5. Operation

1. Heating: Place the cocotte on a compatible stovetop burner or in an oven. Preheat if necessary.
2. Temperature: For stovetop cooking, use medium to low heat to prevent burning. Adjust as needed based on your recipe.
3. Cooking: Add your ingredients and stir as necessary. Use wooden or silicone utensils to avoid damaging the surface.
4. Oven Usage: When using in the oven, ensure it is placed on a heat-resistant rack.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Use warm water and a soft sponge for cleaning. Do not use steel wool or metal scrubbers.
- Season the interior regularly with a thin layer of oil to maintain its non-stick properties.
- Store in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, it may need additional seasoning or that you are cooking at too high a temperature.
- Cracks or Chips: Discontinue use immediately. Check for warranty options.
- Rust Formation: If rust forms, scrub it with a fine steel wool and re-season the cocotte.

8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations for metal and cookware. The cast iron material is recyclable, and we encourage recycling whenever possible.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual

Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um Ihnen das Kochen zu erleichtern und köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nicht auf Induktionsherden mit einer Größe, die kleiner ist als der Boden der Cocotte.
- Verwenden Sie beim Handling der heißen Cocotte stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte niemals unbeaufsichtigt, wenn sie auf einer heißen Kochfläche steht.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um das Risiko von Rissen im Material zu minimieren.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Innenbeschichtung beschädigen könnten.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.

Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Kapazität: 4,2 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest

Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice in Verbindung.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Stellen Sie die Cocotte auf die Wärmequelle, die Sie verwenden möchten, und stellen Sie die Temperatur gemäß Ihrem Rezept ein.

Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
- Vor dem Kochen die Cocotte bei mittlerer Hitze vorheizen.
- Verwenden Sie Holz-, Silikon- oder Kunststoffwerkzeuge, um die Innenseite nicht zu zerkratzen.
- Nach dem Kochen die Cocotte vorsichtig von der Hitzequelle nehmen.

Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Nach der Reinigung die Cocotte gut trocknen und leicht mit Öl einreiben, um die Oberfläche zu schützen.

Fehlerbehebung

- Die Cocotte klebt: Möglicherweise war die Hitze zu hoch oder es wurde zu wenig Fett verwendet. Reduzieren Sie die Temperatur und fügen Sie genügend Öl hinzu.
- Risse oder Abplatzungen: Diese können auf plötzliche Temperaturänderungen zurückzuführen sein. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig erhitzt und abgekühlt wird.
- Flecken auf der Oberfläche: Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Backpulver.

Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Versuchen Sie, die Cocotte zu recyceln, sofern die Möglichkeit besteht.

Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte O 260mm Gietijzer Grenadine Rood

1. Algemene informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardig gietijzeren kookpot ontworpen voor optimale warmteverdeling en -behoud. Deze cocotte is geschikt voor alle types fornuizen, inclusief inductie, en is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, braadstukken, en andere gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandgevaar: Zorg ervoor dat de pot niet droog op een hete plaat staat om brand gevaar te voorkomen.
- Verbranding: Handgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of een keukendoek bij het hanteren.
- Ouderen en kinderen: Laat deze kookpot enkel gebruiken door volwassenen of onder toezicht van een volwassene.
- Beschadigingen: Controleer de pot op beschadigingen vóór gebruik. Gebruik de pot niet als deze gebroken of gekraakt is.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte
- Afmetingen: Ø 260 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor 4-6 personen

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat.
3. Zorg ervoor dat de handgrepen vrij zijn en dat er voldoende ruimte is rondom de cocotte voor ventilatie.

5. Bediening

1. Voor een optimaal resultaat, verwarm de cocotte langzaam op een lage stand.
2. Voeg olie of boter toe voordat je ingrediënten toevoegt om aanbranden te voorkomen.
3. Sluit het deksel tijdens het koken om vocht en smaken te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, laat de cocotte afkoelen alvorens deze onder te dompelen in water.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Voorkeur is om af en toe een dunne laag olie aan te brengen op het binnenoppervlak om de antiaanbak eigenschappen te behouden.

7. Probleemoplossing

- Groen of onregelmatig oppervlak: Dit kan optreden bij hoge temperaturen. Vermijd zware schrobbering, gebruik een zachte spons.
- Voedsel plakt aan de bodem: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vet.
- Roestvorming: Controleer na het schoonmaken op roest. Behandel onmiddellijk met een staalwolk en olie de pot om verdere roesting te voorkomen.

8. Afvalverwerking

De Staub La Cocotte is vervaardigd uit duurzaam gietijzer. Bij afvoer, neem contact op met uw lokale milieudienst voor de juiste manier van recycling of verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 260mm Roja Grenadine

1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido de 260mm en color rojo grenadine es ideal para cocinar y servir una variedad de platos. Su diseño elegante y su material de alta calidad aseguran un rendimiento excepcional en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No use la cocotte en un horno de microondas.
- Calor: Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras. Asegúrese de no tocar superficies calientes sin protección.
- Manejo cuidadoso: La cocotte puede volverse muy pesada cuando está llena de alimentos. Maneje con cuidado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Rojo grenadine
- Tipo de tapa: Tapa pesada que retiene la humedad
- Funda: Resistente a rayones y compatible con todo tipo de cocinas
- Apta para horno: Sí, hasta 260°C
- Lavavajillas: No recomendado

4. Instalación y Configuración

- Antes del primer uso: Lave la cocotte con agua caliente y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
- Colocación: Coloque la cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Precauciones con la combustión: Asegúrese de que la estufa o el horno estén limpios antes de usar la cocotte.

5. Operación

- Cocción: Caliente la cocotte a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Temperatura: Ajuste la temperatura según las instrucciones de la receta.
- Tapa: Mantenga la tapa puesta durante la cocción para mejores resultados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar, deje enfriar la cocotte antes de lavar.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas y productos químicos fuertes.
- Seque bien y aplique una capa ligera de aceite para proteger la superficie.

7. Resolución de Problemas

- Alimentos quemados: Use fuego más bajo y controle el tiempo de cocción.
- Difícil de limpiar: Remoje en agua caliente durante unos minutos antes de fregar.
- Oxidación: Si aparece óxido, utilice una lija de grano fino y aplique aceite para restaurar.

8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Para deshacerse de la cocotte, consulte las normativas locales sobre reciclaje y desechos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit allie tradition et innovation, offrant une méthode de cuisson polyvalente et efficace. La cocotte est conçue pour retenir la chaleur, permettant une cuisson uniforme pour toutes vos recettes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur Feu : Ne pas utiliser la cocotte à feu vif. Commencez toujours à température modérée et augmentez progressivement la chaleur.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Lavage : Ne pas immerger la cocotte encore chaude dans l'eau. Laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant l'utilisation.
- Surface : Évitez de placer la cocotte sur une surface froide ou humide pour prévenir les chocs thermiques.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom : Cocotte Staub
- Matériau : Fonte émaillée
- Dimension : Ø 260 mm
- Couleur : Rouge Grenadine
- Poids : 2,95 kg
- Capacité : 4,2 L
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières, y compris l'induction

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage et enlevez tous les éléments de protection.
2. Lavez la cocotte à l'eau tiède savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Séchez-la complètement avant d'utiliser.
4. Placez la cocotte sur votre cuisinière ou dans votre four lors de la cuisson.

5. Opération

- Avant la première utilisation, assaisonnez la cocotte avec un peu d'huile dans le fond.
- Préparez vos ingrédients et placez-les dans la cocotte.
- Mettez la cocotte sur la cuisinière à feu moyen. Réduisez le feu au besoin pour une cuisson douce et lente.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main la cocotte avec une éponge douce et de l'eau tiède.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer l'émail.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle au fond.
 - Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de préchauffer correctement la cocotte avant d'ajouter les aliments.
- Problème : Émail ébréché.
 - Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal ou de racler avec des objets durs.

8. Mise au Rebut

Pour vous débarrasser de cette cocotte :

- Consultez les règlements locaux pour le recyclage du métal.
- Ne jetez pas l'emballage avec des déchets recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

La Cocotte in Ghisa Staub è un prodotto di alta qualità progettato per garantire una cottura perfetta e un'esperienza culinaria eccezionale. Realizzata in ghisa, distribuisce uniformemente il calore, mantenendo l'umidità e il sapore dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore adatte (cucine a gas, elettriche, a induzione e nei forni).
- Non immergere in acqua mentre è ancora calda.
- Usare guanti protettivi per maneggiare la cocotte calda.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare urti e colpi per prevenire danni.
- Non utilizzare utensili metallici o abrasivi per preservare il rivestimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260mm
- Colore: Rosso Grenadine
- Capacità: 4,2 litri
- Resistenza al forno: fino a 250°C
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità.

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e resistente al calore per posizionare la cocotte.
2. Assicurarsi che la cocotte sia pulita e asciutta prima dell'uso.
3. Prima di utilizzarla per la prima volta, lavare la cocotte con acqua calda e sapone e asciugarla bene.
4. È possibile ungere l'interno con un leggero strato di olio per migliorare le proprietà antiaderenti.

5. Operazione

- Accendere la fonte di calore e posizionare la cocotte sulla piastra.
- Aggiungere ingredienti e regolare il calore secondo necessità.
- Una volta terminato, rimuovere la cocotte dal fuoco e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Risciacquare con acqua calda e strofinare delicatamente con una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta bolle di ruggine, pulirla con una spugna abrasiva fine e applicare un sottile strato di olio.
- Se i cibi si attaccano, potrebbe essere necessario un ulteriore seasoning (condizionamento) della cocotte.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. In generale, il prodotto può essere riciclato in una struttura dedicata ai materiali ferrosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania