

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: 1003982

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - 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 280mm - Basil Green

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm in Basil Green. This high-quality cast iron cookware is designed to enhance your cooking experience, providing excellent heat retention and even cooking. Ideal for slow-cooking, braising, and simmering, this cocotte is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with caution. The body and lid can become very hot during and after cooking. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Stability: Ensure your cooking surface is stable and secure while the cocotte is in use.
- Stovetop Use: When using on a stovetop, do not exceed the maximum heat setting as it could damage the cocotte.
- Oven Safety: The cocotte is oven-safe up to 260°C (500°F). Always use caution when removing from the oven.
- Induction Compatibility: The cocotte is suitable for induction cooktops. Ensure your induction cooktop matches the size of the cocotte.
- Cleaning Caution: Avoid abrupt temperature changes; do not place a hot cocotte directly into cold water. Let it cool before washing.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm
- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Diameter: 280 mm
- Height: 160 mm
- Capacity: 4.2 L
- Weight: 4.8 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any damages during shipping.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Placement: Choose a stable cooking surface—either stovetop or oven. Ensure the cocotte is compatible with your stove type (gas, electric, or induction).

5. Operation

1. Preheat your cooking surface as needed.
2. Add your ingredients to the cocotte. For best results in slow cooking, brown meats or sauté vegetables before adding liquids.
3. Cover with the lid. For recipes requiring additional moisture, add a bit of liquid (water, broth) before sealing.
4. Cook on low to medium heat to allow for even cooking. Adjust as necessary for specific recipes.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash in warm soapy water with a gentle sponge. Avoid abrasive cleaners and scouring pads to prevent damage to the enamel.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Store in a dry location with the lid off to ensure airflow.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure your cooking surface is adequately heated and use enough oil or fat.
- Uneven Cooking: Check your heat settings; use low or medium heat for best results.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils or abrasive cleaning tools on the enamel surface.

8. Disposal

When disposing of the cocotte, please follow your local regulations for cookware disposal. If the product is no longer usable, recycle any components as appropriate.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing Staub. We hope you enjoy many delicious meals with your new cocotte!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte 280mm Gusseisen Basilikagrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte. Diese hochwertige Gusseisen-Kochutensilie eignet sich ideal zum Braten, Schmoren und Kochen. Die Cocotte ist aus robustem Gusseisen gefertigt und bietet hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Cocotte kann sehr heiß werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie sie handhaben.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Umkippen oder Auslaufen von Lebensmitteln zu verhindern.
- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen mit der Cocotte keine metallischen Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Basilikagrün
- Gewicht: 3,4 kg
- Innenbeschichtung: Emaille
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen für Langlebigkeit)

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen. Kontaktieren Sie den Kundenservice, falls Mängel festgestellt werden.
- Stellen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel ein. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Platzieren Sie die Cocotte auf der entsprechenden Herdplatte und überprüfen Sie, ob sie flach aufliegt.
- Erhitzen Sie die Cocotte auf niedriger bis mittlerer Stufe, um ein schnelles Überhitzen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vor dem erste Gebrauch die Cocotte leicht einölen, um die Antihafwirkung zu verstärken.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel, um die Wärme und den Geschmack zu speichern.
- Verwenden Sie die Cocotte für eine Vielzahl von Rezepten, einschließlich Eintöpfen, Braten und Brot.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um eine Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Waschen Sie die Cocotte vor der ersten Nutzung und nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, bevor Sie sie lagern, um Rostbildung zu verhindern.
- Ab und zu kann ein wenig Speiseöl in die Cocotte einmassiert werden, um die Antihafschicht zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte nicht gleichmäßig erhitzt: Überprüfen Sie, ob Sie sie auf der richtigen Herdplatte verwenden und ob die Herdplatte richtig eingestellt ist.
- Bei Anhaften von Lebensmitteln: Möglicherweise war die Cocotte nicht ausreichend eingeölt oder das Öl war zu wenig.
- Schimmelbildung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung und Nutzung komplett trocken ist, bevor Sie sie lagern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Gusseisen ist umweltfreundlich und kann in den meisten Fällen recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte 280mm Gietijzeren Basil Green

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een premium gietijzeren kookpan die ontworpen is om een perfecte warmteverdeling en -opvang te bieden. Deze pan is ideaal voor braden, stoofschotels en ovenbereidingen. De pan is voorzien van een fraaie basilisk groene kleur die een aanvulling vormt voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Alleen gebruiken zoals bedoeld: koken, braden en stoven.
- Hete oppervlakken: De handgrepen en de pan zelf kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwant als u de pan aanraakt of verplaatst.
- Brandwonden: Zorg ervoor dat de pan niet in contact komt met een open vlam om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de pan uit de buurt van kinderen. Laat ze niet alleen met het apparaat.
- Schoonmaak: Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en -doeken.
- Vervorming: Vermijd temperatuurschok. Stellen de pan langzaam op temperatuur na het verwijderen uit de koelkast of vriezer.

3. Productspecificaties

- Kleur: Basil green
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 280 mm
- Hoogte: 135 mm
- Capaciteit: 3.8 L
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 260 °C

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de pan met warm water en afwasmiddel voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
3. Droog de pan goed af met een zachte doek.
4. Breng de pan naar de kookplaat en plaats deze op een vlakke ondergrond.
5. Voor optimale prestaties, verwarm de pan geleidelijk en voeg olie of vet toe voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Plaats de pan op een compatibele kookplaat of in een voorverwarmde oven.
- Voeg de benodigde ingrediënten toe.
- Kook op een laag tot gemiddeld vuur om de natuurlijke sappen en smaken te behouden.
- Gebruik een houten of siliconen lepel om krassen op de pan te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen en gereedschappen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Voor extra verzorging kunt u de binnenkant van de pan insmeren met een dunne laag plantaardige olie.

7. Probleemoplossing

- Roest: Dit kan optreden bij onjuist onderhoud. Zorg ervoor dat de pan altijd droog is en afgedekt met olie.
- Koken aan de onderkant: Dit kan voorkomen bij te hoge temperaturen, verlaag de hitte en voeg meer vet toe.
- Krasjes: Gebruik alleen houten of siliconen keukengerei om uw pan te beschermen.

8. Afvalverwerking

- De pan is volledig recyclebaar. Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. Zorg ervoor dat u alle onderdelen correct verwijdert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Geniet van uw kookervaring met de Staub La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - 280 mm - Verde Albahaca

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte de Hierro Fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción excepcional y duradera. Ideal para guisos, sopas y asados, su diseño atractivo y funcional la convierte en una pieza de cocina y una hermosa presentación en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Quema: La cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Siempre use guantes para horno al manipular.
- Peligro de Cortes: Las superficies de la cocotte son muy afiladas en los bordes; tenga cuidado al limpiarla y manipularla.
- Uso en Cocina: Esta cocotte es apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción. No utilizar en microondas.
- Limpieza Adecuada: Evitar el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Supervisión de Niños: Mantenga siempre la Cocotte fuera del alcance de los niños mientras está en uso.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Nombre del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub
- Dimensiones: 280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Verde Albahaca
- Tipo de Tapa: Tapa pesada que retiene la humedad.
- Capacidad: Ideal para 4-6 porciones
- Aptitud en Horno: Hasta 260°C
- Uso en Lavavajillas: No recomendado.
- Diseño: Hecho en Francia, con un acabado esmaltado resistente.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la Cocotte de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles.
3. Ubicación: Coloque la Cocotte en una superficie plana y estable lejos de fuentes de calor.
4. Primer Uso: Lave la Cocotte con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso. Se recomienda condimentar la Cocotte con un poco de aceite antes de usarla por primera vez.

5. Operación

- Caliente la Cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Para obtener los mejores resultados, use utensilios de madera o silicona para evitar rayones.
- Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada durante la cocción para mantener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar completamente la Cocotte antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua caliente y un detergente suave; enjuagar y secar inmediatamente.
- No usar limpiadores abrasivos ni sumergir en agua caliente si está caliente.

7. Solución de Problemas

- La Cocotte no calienta adecuadamente: Asegúrese de que la fuente de calor esté configurada correctamente y que la Cocotte esté colocada en el centro de la fuente de calor.
- Alimentos pegados: Deje que la Cocotte se enfríe y remoje con agua antes de lavar. Para las manchas difíciles, utilice una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Si decide desecharlo, asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado en su área. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

- 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 de 280 mm en fonte de couleur vert basilic. Ce produit combine l'artisanat traditionnel avec des caractéristiques modernes pour une cuisine savoureuse et saine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la cocotte à des températures supérieures à celles recommandées pour éviter les dommages.
- Chauffe rapide: Évitez de chauffer votre cocotte à vide. Toujours ajouter de l'huile ou de l'eau avant d'allumer le feu.
- Maniement: Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Surface stable: Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur pendant la cuisson.
- Entretien: Assurez-vous que la cocotte soit complètement refroidie avant de la nettoyer pour éviter les brûlures.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte émaillée
- Diamètre: 280 mm
- Couleur: Vert basilic
- Capacité: Idéale pour les plats familiaux
- Compatibilité: Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement la cocotte de son emballage et vérifiez que tous les accessoires sont en bon état.
2. Nettoyage Initial: Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
3. Préparation: Avant la première utilisation, appliquez une fine couche d'huile à l'intérieur de la cocotte et faites-la chauffer à basse température pendant 10 minutes pour bien préparer l'émail.
4. Stockage: Rangez la cocotte dans un endroit frais et sec, évitant l'exposition directe au soleil.

5. Fonctionnement

- Chauffage: Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
- Cuisson: Fermez bien le couvercle pour conserver l'humidité et les arômes.
- Durée: Ajustez le temps de cuisson selon la recette et surveillez régulièrement pour garantir un résultat optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Refroidissement: Laissez la cocotte refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Lavage: Lavez à la main avec une éponge douce. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer l'émail.
- Séchage: Séchez soigneusement avant de ranger pour éviter la rouille.
- Entretien de l'émail: Évitez les chocs thermiques et ne laissez pas de résidus alimentaires sécher sur la surface.

7. Dépannage

- Problème de collage: Si les aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de graisse et vérifiez les températures de cuisson.
- Émail abîmé: Si l'émail est endommagé, cessez son utilisation et contactez le service client.
- Difficultés de nettoyage: Pour les taches persistantes, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les règles de recyclage locales pour disposer des articles en fonte.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

Merci pour votre confiance dans la Cocotte Staub. Profitez de la cuisson et des plats savoureux !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 280mm in Ghisa Verde Basilico

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una cocotte in ghisa di alta qualità, progettata per la cottura lenta e uniforme. La finitura smaltata la rende resistente e facile da pulire, mantenendo il calore e l'umidità per piatti deliziosi. Ideale per brasare, stufare e cuocere al forno, è un'aggiunta indispensabile per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per scopi culinari.
- Riscaldamento: Non surriscaldare a fiamma viva o sotto il grill senza ingredienti.
- Manico: Prestare attenzione al manico caldo durante la cottura.
- Utilizzo del forno: La cocotte può essere usata in forno fino a temperature massime.
- Nessun impatto con oggetti duri: Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire danni alla superficie.
- Manutenzione: Non lavare in lavastoviglie se non specificato.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: Ø 280 mm
- Colore: Verde Basilico
- Capacità: Ideale per porzioni generose
- Compatibile con: Rifornimenti di calore inclusi fornelli a gas, elettrici, a induzione e forno.

4. Installazione e Configurazione

- Scelta del luogo: Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
- Preparazione: Sciacquare la cocotte con acqua calda e asciugare bene.
- Primo utilizzo: Condire leggermente l'interno con olio vegetale e scaldare lentamente per migliorare le proprietà antiaderenti.
- Accessori: Utilizzare solo utensili di legno, silicone o plastica per preservare il rivestimento.

5. Funzionamento

- Posizionare la cocotte sul fornello e accendere a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati, coprire con il coperchio e ridurre il calore per cuocere a fuoco lento.
- Per la cottura in forno, preriscaldare il forno e posizionare la cocotte al centro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente non aggressivo.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per la manutenzione, utilizzare un olio vegetale per preservare il rivestimento interno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Verificare l'uso di olio o burro per la cottura.
- Ruggine: Assicurarsi che la cocotte sia completamente asciutta dopo il lavaggio.
- Cottura non uniforme: Controllare la fiamma e distribuire uniformemente il calore.

8. Smaltimento

- Quando non è più utilizzabile, riciclare la cocotte presso i centri di raccolta dei metalli.
- Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania