

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: 1003984

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - 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 280mm Cast Iron - Grenadine Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte, a high-quality cast iron cooking vessel designed for superior heat retention and moisture retention. Ideal for slow-cooking stews, roasting meats, baking bread, and more, this cocotte brings versatility and elegance to your kitchen.

2. Safety Information

- General Use: This product is designed solely for cooking purposes. Do not use it for any other purpose, such as heating on a direct flame without food.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Cooktop Compatibility: Suitable for all cooktops, including induction. Ensure the size of the cocotte is compatible with your cooktop.
- Avoiding Temperature Shock: Do not subject the cocotte to extreme temperature changes. Avoid placing a hot cocotte in cold water or on a cold surface.
- Child Safety: Keep out of reach of children during and after cooking, as handles and surfaces can remain hot for an extended time.
- Proper Storage: Allow the cocotte to cool completely before cleaning or storing.
- Cleaning and Maintenance: Follow the cleaning instructions carefully to maintain the finish and integrity of the product.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Dimensions: Ø 280 mm
- Weight: 3.3 kg
- Capacity: 3.5 L
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C (482°F)
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the cocotte from the packaging carefully. Inspect for any damage.
2. Initial Rinse: Rinse the cocotte with warm water before first use—avoid soap.
3. Dry Completely: Use a soft cloth to thoroughly dry the cocotte.
4. Pre-Seasoning: For best performance, lightly oil the cooking surface with vegetable oil before the first use. This enhances its non-stick properties.
5. Placement: Position the cocotte on the appropriate heat source (such as gas, electric, or induction) ensuring it is centered for even cooking.

5. Operation

1. Preheat your oven or stove based on your recipe requirements.
2. Add oil or fat to the cocotte and preheat on medium heat if sautéing.
3. Follow your recipe for adding ingredients, adjusting heat as necessary.
4. Cover with the lid provided to retain moisture and heat during the cooking process.
5. For oven use, transfer directly with the lid on; ensure that the handles can safely withstand oven temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool before cleaning.
- Use warm water and a soft sponge or cloth to clean the surface; avoid abrasive cleaners.
- For stubborn residues, soak in warm soapy water for a short time.
- Dry immediately with a soft towel and store in a dry place.
- Regularly check the cooking surface for wear and maintain seasoning as necessary.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure that you are preheating the cocotte and using adequate oil or fat for cooking.
- Rust Formation: Store in a dry location. If rust appears, scrub with a soft sponge, rinse, dry, and re-apply oil for seasoning.
- Uneven Cooking: Check your heat source. Adjust the temperature and ensure that the cocotte is centered on the heat source.

8. Disposal

When the product reaches the end of its useful life, dispose of it in accordance with local recycling regulations. The cast iron material can often be recycled, but check for specific requirements in your area.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen - Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Diese hochwertige Gusseisen-Cocotte ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten und bietet eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung. Sie ist sowohl für den Einsatz im Ofen als auch auf dem Herd geeignet und kann direkt vom Kochfeld auf den Tisch serviert werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Töpfen stets einen Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Setzen Sie die Cocotte nicht direkt auf eine offene Flamme.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, da dies das Gusseisen beschädigen kann.
- Achten Sie darauf, die Cocotte nicht fallen zu lassen, um Verletzungen oder Brüche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Gewicht: 3,826 kg
- Ofen- und herdgeeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen)
- Garantie: 30 Jahre auf Gusseisen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
3. Um die Lebensdauer der Cocotte zu verlängern, empfiehlt es sich, die Innenseite vor der ersten Verwendung leicht mit Speiseöl einzureiben.
4. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, bereit für den Kochvorgang.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Cocotte auf der Kochfläche oder im Ofen.
- Heizen Sie den Ofen oder Herd auf die gewünschte Temperatur vor.
- Fügen Sie die Zutaten in die Cocotte und decken Sie sie mit dem Deckel ab.
- Kochen Sie die Speisen entsprechend der gewählten Rezeptanleitung.
- Nach dem Kochen lassen Sie die Cocotte etwas abkühlen, bevor Sie den Deckel abnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine sanfte Bürste oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Um die Gusseisenoberfläche zu erhalten, tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Öl auf.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die betroffenen Stellen mit Stahlwolle und tragen Sie danach eine Ölschicht auf.
- Lebensmittel haften: Überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde. Bei Bedarf die Cocotte bei niedriger Hitze vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle oder Gusseisenprodukte. Bitte stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der Entsorgung vollständig entleert und gereinigt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder 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 de Staub La Cocotte - O 280mm - Gietijzer - Grenadine Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren braadpan is ontworpen om een uitstekende warmteverdeling en -behoud te bieden, waardoor uw gerechten perfect bereid worden. De cocotte is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie en kan veilig in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandgevaar: De pan kan worden zeer heet tijdens het koken. Raak de handgrepen en oppervlakken niet aan zonder bescherming.
- Kindveiligheid: Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.
- Vloeistofflekken: Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen op de kookplaten terechtkomen om ongelukken te voorkomen.
- Ovenveiligheid: Bij gebruik in de oven, gebruik ovenhandschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Reiniging: Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat deze de afwerking kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Staub La Cocotte
- Afmetingen: O 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Inhoud: 4,5 liter
- Vaatwasmachinebestendig: Nee
- Ovenbestendig: Ja, tot 260°C

4. Installatie en Setup

- Verwijder de verpakking: Haal de cocotte uit de doos en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Inspectie: Controleer de pan op eventuele schade. Bij schade, neem contact op met de klantenservice.
- Plaatsing: Zet de cocotte op een stevige, vlakke ondergrond of kookplaat.
- Voordat je gaat koken: Spoel de cocotte met warm water af en droog deze grondig voordat je deze gebruikt.

5. Bediening

- Koken: Voeg een minimale hoeveelheid olie of vet toe voordat u het voedsel toevoegt om aanbranden te voorkomen.
- Temperatuur: Begin met een hoge temperatuur om de pan voor te verwarmen en verlaag deze vervolgens voor een gelijkmatige bereiding.
- Gebruik van deksel: De deksel helpt vocht vast te houden, wat het koken bevordert. Zorg ervoor dat de deksel goed sluit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Afkoelen: Laat de cocotte altijd volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reiniging: Spoel met warm water en gebruik een zachte spons. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een beetje bakpoeder.
- Opslag: Bewaar de cocotte op een droge plaats en plaats geen zware voorwerpen erop om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Gebruik voldoende olie of vet tijdens het koken.
- Onvoldoende warmtegeleiding: Controleer of de kookplaat goed werkt en of de pan goed past op de warmtebron.
- Rook komt vrij: Dit kan een normale reactie zijn bij het voorverwarmen van de pan op hoge temperatuur. Verlaag de temperatuur indien nodig.

8. Afvoer

- Recycling: Gietijzeren producten kunnen in de meeste gevallen gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste richtlijnen.
- Milieu: Gooi de pan nooit in het huisvuil. Zorg voor een milieuvriendelijke afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 280mm Hierro Fundido Rojo Grenadina

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de hierro fundido. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, gracias a su capacidad para retener el calor y su durabilidad. Antes de usar este producto, por favor lea atentamente este manual para garantizar su correcto uso y prolongar su vida útil.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para cocinar. No utilice esta cocotte en un entorno no regulado que no pueda soportar la temperatura de cocción.
- Calor extremo: Maneje con precaución, ya que las superficies se calentarán. Use guantes de cocina siempre que manipule la cocotte caliente.
- Superficies: No coloque la cocotte en una superficie inestable o que pueda dañarse con el calor.
- Humo y vapores: Durante el uso, evite inhalar humo o vapores. Use en un área bien ventilada.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté caliente o en uso.
- Daños: Si el producto presenta daños visibles o si no funciona correctamente, deje de usarlo y póngase en contacto con el servicio al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Rojo Grenadina
- Peso: 3,6 kg
- Capacidad: 4,2 L
- Compatibilidad: Adecuado para todo tipo de cocinas, incluidas inducción, gas y eléctrico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cocotte del embalaje. Verifique que no haya daños visibles.
2. Limpieza inicial: Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave, utilizando una esponja suave. Enjuague y seque bien.
3. Condicionamiento: Para el primer uso, aplique una capa delgada de aceite en el interior y caliéntelo a fuego medio durante unos minutos. Deje enfriar y limpie el exceso de aceite.

5. Funcionamiento

- Calentamiento: Caliente la cocotte lentamente para evitar cambios bruscos de temperatura que puedan dañarla.
- Cocción: Agregue los ingredientes y cubra con la tapa. Cocine a fuego bajo a medio, dependiendo de la receta.
- Temperatura: La cocotte es adecuada para cocciones prolongadas en temperaturas altas y bajas, asegurando una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague: Después de su uso, deje enfriar y enjuague con agua caliente. Evite el detergente fuerte.
- Secado: Seque la cocotte completamente antes de guardarla.
- Registro de mantenimiento: Aplique una fina capa de aceite ocasionalmente para mantener el acabado.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada y nunca cocine a temperaturas extremadamente altas sin líquidos.
- Olores persistentes: Limpie adecuadamente después de cada uso. Para olores rebeldes, use una solución de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido, que se puede reciclar. Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada de productos de cocina.

9. Contacto

Para consultas adicionales, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su elección por Staub y esperamos que disfrute de muchos años de deliciosa cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Cocotte Staub Ø 280mm en Fonte - Rouge Grenadine

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la Cocotte Staub en Fonte. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale et durable, vous permettant de créer des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Utilisez uniquement pour la cuisson sur cuisinières, plaques induction, ou dans des fours.
- Surfaces Chaudes : Faites attention en manipulant la cocotte chaude. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Évitez les Chocs : Ne laissez pas tomber ou frapper la cocotte. Cela pourrait endommager la fonte.
- Ne Pas Immerger : Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Évitez les Produits Abrasifs : Utilisez des éponges douces pour nettoyer; évitez les nettoyants agressifs.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Cocotte Staub Ø 280mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Grenadine
- Dimensions : Ø 280 mm
- Poids : 3,45 kg
- Capacité : 4,5 L
- Convient à tous les types de feux, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la cocotte et retirez tous les emballages.
2. Palpez la cocotte pour vous assurer qu'il n'y a pas de fissures ou d'endommagements avant utilisation.
3. Pour la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
4. Placez la cocotte sur la source de chaleur à feu doux à moyen. Ne jamais utiliser à feu vif sans eau ou nourriture à l'intérieur.

5. Fonctionnement

- Avant la cuisson, préchauffez la cocotte à feu doux.
- Ajoutez les ingrédients souhaités.
- Couvrez pour une cuisson uniforme.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter d'endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir après utilisation.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Évitez de mouiller l'extérieur lors du nettoyage.
- Essuyez et séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- La cocotte colle : Ajoutez un peu d'huile avant la cuisson pour éviter l'adhérence
- La couleur change : Cela peut être normal. Évitez les nettoyants agressifs pour préserver la couleur
- Éclats visibles : Inspectez régulièrement; remplacez si les cassures s'agrandissent.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Vérifiez auprès des centres de recyclage locaux pour les options de recyclage pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte - Cocotte O 280mm in Ghisa - Rosso Grenadine

1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una cocotte in ghisa di alta qualità progettata per una cottura uniforme e duratura. Perfetta per brasati, stufati e ricette al forno, questa cocotte è un elemento fondamentale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare la cocotte solo per scopi culinari.
- **Riscaldamento:** Evitare il surriscaldamento e non lasciare la cocotte su una fonte di calore senza sorveglianza.
- **Maniglie:** Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- **Acqua e Vapore:** Essere cauti quando si aggiunge acqua o brodo caldo per evitare schiumature.
- **Superfici di Cottura:** Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto per prevenire la formazione di ruggine.
- **Pulizia:** Non immergere in acqua calda quando è ancora calda. Lasciare raffreddare prima di lavare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni:** 280 mm
- **Colore:** Rosso Grenadine
- **Rivestimento:** Porcellanato interno che facilita la pulizia e previene l'aderenza degli alimenti
- **Compatibilità:** Adatta per tutti i tipi di piani di cottura, inclusi quelli a induzione

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana sul piano di cottura.
5. Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio per una buona circolazione dell'aria attorno alla cocotte durante la cottura.

5. Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella cocotte.
2. Coprire con il coperchio in dotazione.
3. Accendere la fonte di calore e portare a temperatura desiderata.
4. Monitorare il tempo di cottura secondo la ricetta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con una spugna morbida e acqua calda; evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Per mantenere le proprietà antiaderenti, è consigliabile ungere leggermente l'interno con olio dopo il lavaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Cibo Bruciato:** Potrebbe essere troppo caldo o non mescolato abbastanza.
- **Odori Persistenti:** Prova a lasciare un mix di acqua e aceto all'interno per alcune ore e sciacquare.
- **Graffi sulla Superficie:** Utilizzare sempre utensili in legno o silicone per prevenire graffi.

8. Smaltimento

La cocotte in ghisa è riciclabile. Prima di smaltirla, verificare le normative locali relative al riciclaggio dei metalli. Non smaltire in modo irresponsabile.

9. Contatto

Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania