

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: 1003986

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron White Truffle

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron Cookware is a premium kitchen essential designed for versatile cooking, enhancing flavors and retaining moisture. Made from high-quality cast iron, it offers excellent heat retention and even distribution, making it suitable for slow-cooking, braising, baking, and serving. Its elegant design in a white truffle finish makes it an attractive addition to any kitchen or dining table.

2. Safety Information

- General Use: Always use the cookware on stable, flat surfaces. Be cautious when handling hot cookware to avoid burns.
- Heat Sources: Suitable for all heat sources, including induction, oven, and broiler. Ensure that the burner or heating element is appropriate for the size of the cookware.
- Avoid Extreme Temperature Changes: Do not expose the cookware to sudden temperature changes (e.g., placing a hot pot in cold water), as this can lead to cracking or damage.
- Use Safe Utensils: Do not use metal utensils that can scratch or damage the enamel surface. Wooden or silicone utensils are recommended.
- Cleaning Precautions: Only clean the cookware when it has cooled down. Avoid abrasive cleaners that can damage the enamel.
- Keep Out of Reach of Children: Always supervise children when they are near the stovetop or hot cookware.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Dimensions: 290mm (Length)
- Weight: 3.75 kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Staub La Cocotte from its packaging, ensuring not to scratch or damage the enamel.
2. Checking for Damage: Inspect the cookware for any visible defects or damage. If any issues are found, contact customer support immediately.
3. Location: Place the cocotte on a stable heat source, ensuring it is centered and level for optimal cooking results.
4. Preparation for Cooking: Before the first use, clean the cocotte with warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry completely.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the stovetop to the desired temperature before adding oil or ingredients. Use medium to low heat for optimal results.
2. Cooking: Add oil if needed, then place your ingredients inside the cocotte. The high walls and tight-fitting lid retain moisture and flavor.
3. Monitoring: Keep an eye on the dish as it cooks to avoid scorching. Adjust heat as necessary.
4. Serving: Once cooking is complete, use oven mitts to safely transfer the cocotte to the table or counter.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, let the cookware cool. Rinse it under warm water, using a soft sponge for cleaning. For stubborn residues, soak it or use a mixture of baking soda and water.
- Avoid Dishwasher: Do not place in the dishwasher, as it can damage the enamel.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with other cookware to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you are using sufficient oil, and try preheating the cocotte before adding food.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is appropriate and evenly distributed under the cookware.
- Cracking: If cracking occurs, it may be due to extreme temperature shifts. Always allow the cocotte to cool naturally.

8. Disposal

- Material: As cast iron is a durable material, the Staub La Cocotte has a long lifespan. If disposal is necessary, check local regulations for proper disposal methods of cookware materials.
- Recycling: Where possible, consider recycling the cast iron by contacting your local recycling center.

9. Contact

For additional support, please reach out:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen - Weiße Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 290mm in der Farbgebung Weiße Trüffel. Dieser hochwertige Gusseisentopf ist perfekt zum langsamen Kochen, Schmoren und Braten von Fleisch und Gemüse. Staub Cocottes sind bekannt für ihre hervorragende Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Topf nur auf hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie den Topf beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass der Topf beim Kochen nicht überhitzt wird.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Kochgeschirren immer Handschuhe oder geeignete Topflappen.
- Kühlen Sie den Topf stets langsam ab, um Rissbildung zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Topf gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn er heiß ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 290 mm
- Farbe: Weiße Trüffel
- Gewicht: 3,8 kg
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 240°C
- Spülmaschinengeeignet, jedoch handwaschen empfohlen zur Verlängerung der Lebensdauer

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Stellen Sie den Topf auf einen stabilen, trockenen Untergrund oder direkt auf den Herd.
- Achten Sie darauf, bei der Verwendung auf dem Herd die richtige Größe des Brenners für den Topf auszuwählen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Vor dem ersten Gebrauch kann eine leichte Ölschicht aufgetragen werden, um den Gusseisenstoff zu behandeln und die Antihafteigenschaften zu verbessern.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Cocotte mit den gewünschten Lebensmitteln und stellen Sie sie auf die Heizquelle oder in den Ofen.
- Bei der Verwendung auf dem Herd empfehlen wir mittlere bis niedrige Hitze für optimale Ergebnisse.
- Decken Sie den Topf mit dem passenden Deckel ab, um Feuchtigkeit und Geschmack einzuschließen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie kein Metallbesteck oder abrasive Reiniger, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Rostbildung vorzubeugen.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und vermeiden Sie das Stapeln von anderen Töpfen ohne Schutz.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf rostet.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf immer gründlich abgetrocknet wird, bevor Sie ihn lagern.
- Problem: Lebensmittel bleiben am Boden kleben.
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung einer ausreichenden Menge Öl oder Fett zum Kochen und stellen Sie sicher, dass der Topf richtig erhitzt ist.
- Problem: Uneinheitliche Kochresultate.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und die verwendete Kochtechnik, um sicherzustellen, dass die Temperatur gleichmäßig verteilt wird.

8. Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer des Produkts achten Sie darauf, den Topf umweltgerecht zu entsorgen. Gusseisen kann recycelt werden und sollte fallweise bei Ihrem lokalen Recyclingzentrum abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Staub La Cocotte Ovaal 290mm Gietijzer Wit Truffel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovaal 290mm in gietijzer, kleur wit truffel. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen om de culinaire ervaring te verbeteren met optimale warmteverdeling en -retentie. Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en ideaal voor het bereiden van stoofschotels, braadstukken en nog veel meer.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken; gebruik altijd ovenwanten wanneer u de cocotte uit de oven haalt.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om breuken te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op het oppervlak te vermijden; gebruik in plaats daarvan houten of siliconen keukengerei.
- Volg altijd de instructies voor gebruik en onderhoud op om de levensduur van het product te verlengen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit truffel
- Afmetingen: Ovaal, 290 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, en elektrisch koken
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking.
2. Controleer het product op eventuele schade of defecten.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond.
4. Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de temperatuur maximaal 250°C niet overschrijdt.
5. Gebruik de cocotte nooit op een open vuur zonder ze op een kookplaat te plaatsen.

5. Bediening

1. Voor het koken, warm de cocotte langzaam op.
2. Voeg de ingrediënten toe en giet de benodigde vloeistof erin.
3. Plaats de deksel stevig op de cocotte om stoom en warmte vast te houden.
4. Kook op een laag tot gemiddeld vuur voor de beste resultaten.
5. Laat de cocotte altijd afkoelen voordat je het in water plaatst om schokken te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voor reiniging.
- Spoel de cocotte af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de cocotte goed af na het reinigen.
- Voor langdurig gebruik, kan een lichte oliebehandeling nuttig zijn om de gietijzer te beschermen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De cocotte plakt aan de binnenkant.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet of olie gebruikt bij het koken en vermijd hoge temperaturen zonder vloeistof.
- Probleem: De cocotte is gebroken of er zijn scheuren.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor verdere instructies.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit product op een verantwoorde manier. Gietijzeren producten kunnen vaak gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale recyclecentrum voor meer informatie over hoe u dit product veilig kunt wegwerpen.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido 290mm - Trufa Blanca

1. Información General

Bienvenido a su Cocotte Ovalada de Hierro Fundido de 290mm en color Trufa Blanca. Este producto es ideal para una cocción lenta y uniforme, preservando todos los sabores y nutrientes de sus comidas.

2. Información de Seguridad

- Lea este manual antes de utilizar el producto.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No use la cocotte en la vitrocerámica a una temperatura superior a la recomendada.
- No coloque la cocotte en un fuego directo ni en el microondas.
- Utilice siempre utensilios de cocina de silicona, madera o plástico para evitar rayones en la superficie.
- La cocotte puede estar caliente después de su uso. Utilice guantes de cocina para manipularla.
- Evite el contacto del producto con agua fría cuando esté caliente para prevenir deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 290mm de longitud
- Color: Trufa Blanca
- Capacidad: Ideal para platos para 4-6 personas
- Apto para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, inducción, y horno
- Distribución uniforme del calor
- Acabado en esmalte que evita la oxidación

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y asegúrese de que no presente daños visibles.
2. Limpie la cocotte con agua caliente y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque completamente la cocotte con un paño suave.
4. Puede hacer un ligero acondicionamiento aplicando una fina capa de aceite en el interior, especialmente si va a cocinar comidas que tienden a pegarse.
5. Coloque la cocotte en la fuente de calor elegida (fogón o horno) y ajuste a la temperatura deseada.

5. Operación

- Caliente el aceite o la mantequilla en la cocotte a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Para cocción lenta, cubra con la tapa y reduzca la temperatura.
- Asegúrese de seguir siempre las recomendaciones de temperatura para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- No coloque en el lavavajillas.
- Seque bien antes de guardar.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior para mantener el hierro en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan, asegúrese de haber precalentado la cocotte correctamente y use suficiente aceite.
- Si la cocotte está oscura o manchada, puede limpiarla con bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

- El hierro fundido es reciclable. Consulte las normativas locales para la correcta disposición del producto al final de su vida útil.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactar con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Cocotte Ovale 290mm en Fonte - Truffe Blanche

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi la Cocotte Ovale 290mm en Fonte Truffe Blanche de Staub. Ce produit est conçu pour être durable et efficace, garantissant des performances de cuisson exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne jamais utiliser la cocotte sur un feu à l'air libre. Utiliser uniquement sur des surfaces appropriées (plaque de cuisson, four).
- Chaleur : Évitez les changements de température soudains. Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Stockage : Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la ranger.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants pendant son utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Type de produit : Cocotte en fonte
- Dimensions : 290 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Truffe blanche
- Caractéristiques : Fabriquée en France, retient la chaleur et diffuse la chaleur uniformément.

4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Lavez-la soigneusement à l'eau tiède avec un savon doux pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Séchez-la complètement avant utilisation.
4. Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée et préchauffez-la avant d'ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen.
- Ajoutez l'huile ou le beurre selon votre recette.
- Ajoutez vos ingrédients et couvrez avec le couvercle.
- Réduisez la chaleur à feu doux et laissez mijoter selon les instructions de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte après chaque utilisation à l'eau tiède et appliquez un savon doux.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez-la avec un chiffon doux pour la sécher complètement.
- Appliquez une fine couche d'huile pour maintenir l'éclat de la fonte.

7. Dépannage

- La cocotte rouille : Récurer légèrement avec un tampon doux et appliquer de l'huile.
- Une odeur persistante : Laver soigneusement avec du vinaigre et de l'eau chaude, puis sécher.
- Des aliments collent : Assurez-vous de préchauffer correctement la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.

8. Élimination

La cocotte en fonte peut être recyclée. Vérifiez les réglementations locales pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Cocotte Ovale in Ghisa Staub 290mm. Questo prodotto è progettato per una cottura uniforme e durata nel tempo, anche nei contesti gastronomici più impegnativi. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte è ideale per stufati, arrostiti e piatti al forno.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su piani cottura compatibili con la ghisa.
- Non esporre il prodotto a temperature estreme o freddo intenso.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Gestire sempre la cocotte con guanti da forno, poiché le maniglie e il corpo possono riscaldarsi notevolmente.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie stabile durante la cottura per prevenire ribaltamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 290mm
- Colore: Tartufo Bianco
- Capacità: Circa 3.5 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi induzione, gas e forno.
- Cura: Lavabile in lavastoviglie (si consiglia di lavare a mano per preservare la finitura).

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare se ci sono danni visibili.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su un piano cottura stabile e compatibile.

5. Operazione

1. Preriscaldare la cocotte a fuoco medio prima dell'aggiunta degli ingredienti.
2. Aggiungere l'olio o il burro e poi gli ingredienti iniziali.
3. Coprire con il coperchio per trattenere l'umidità e il calore durante la cottura.
4. Al termine della cottura, rimuovere con attenzione la cocotte dal piano cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Utilizzare acqua calda e una spugna morbida per la pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi o pagliette.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- È consigliabile applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie per mantenere l'integrità dello smalto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte si attacca.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro, e non sovraccaricare la cocotte.
- Problema: La ghisa si screpola.
Soluzione: Evitare sbalzi termici e trattare la cocotte con cura.
- Problema: La cocotte emette fumi strani.
Soluzione: Verificare che non ci siano residui bruciati e che stia cuocendo a temperatura corretta.

8. Smaltimento

Quando la cocotte ha raggiunto la fine della sua vita utile, si consiglia di smaltirla secondo le normative locali per i materiali metallici. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania