



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1003992

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - cast iron - grenadine red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 310mm Cast Iron Grenadine Red

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval 310mm Cast Iron Grenadine Red. This high-quality cocotte is designed for both cooking and serving, ensuring that your meals are prepared to perfection. The cast iron construction guarantees superior heat retention and distribution, making it ideal for various cooking methods.

2. Safety Information

- Important Safety Instructions:

- Always handle the cocotte with care, as it will become very hot during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to avoid burns when handling.
- Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface to prevent accidents.
- Do not use the cocotte over direct flame unless specified by the manufacturer.
- Avoid sudden temperature changes to prevent cracking or warping.
- Keep the product out of reach of children.
- Always check that your cooking stove or oven is set to the appropriate temperature before use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Dimensions: 310mm
- Weight: 4.7 kg
- Volume: 3.5 L
- Compatibility: Suitable for all heat sources including gas, electric, induction, and oven.
- Oven Safe: Yes, up to 250°C (482°F)

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging and inspect it for any damage.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water and dry it thoroughly.
3. Place the cocotte on a flat, stable surface that can withstand heat.
4. If using on the stovetop, ensure it is compatible with the heat source and properly centered on the burner.
5. For oven use, preheat the oven to the desired temperature with the cocotte placed inside to ensure even heating.

5. Operation

- Place your ingredients and desired liquid into the cocotte.
- Cover it with the matching lid to retain moisture and flavor.
- Set on the stovetop or place it in the preheated oven.
- Monitor cooking times closely for best results as cast iron retains heat exceptionally well.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid metal scrubbers to prevent scratching.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water for a short period.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust.
- Season the interior with a small amount of vegetable oil periodically to maintain the non-stick properties.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure sufficient oil or liquid is used when cooking, and preheat the cocotte properly.
- Cracking: Avoid drastic temperature changes, which can cause the cast iron to crack.
- Rust Formation: Make sure the cocotte is completely dry before storing it away.

8. Disposal

- When disposing of the Staub La Cocotte, ensure it is no longer in usable condition. Recycle the cast iron material where possible or follow local disposal guidelines for cookware.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Oval 310 mm Gusseisen Grenadine Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Cocotte-Geschirr aus Gusseisen ist ideal für eine Vielzahl von Kochtechniken, darunter Schmoren, Braten und Backen. Die Cocotte wurde entwickelt, um Wärme gleichmäßig zu verteilen und somit optimale Kochresultate zu erzielen. Verfügbar in einem eleganten grenadine roten Farbton, ist sie sowohl funktional als auch ästhetisch ansprechend.

2. Sicherheitsinformationen

- Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Erwärmung: Die Cocotte kann auf dem Herd, im Backofen oder über offenem Feuer verwendet werden. Seien Sie vorsichtig, da der Griff und der Deckel heiß werden können.
- Küchenutensilien: Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Vermeidung von Überhitzung: Vermeiden Sie extreme temperature Anforderungen oder das plötzliche Abkühlen der Cocotte.
- Kinder: Halten Sie das Produkt während des Gebrauchs von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erstbenutzung: Waschen Sie Ihr neues Produkt vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich ab.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Abmessungen: 310 mm Durchmesser
- Kapazität: Ideal für 4 bis 6 Portionen
- Geeignet für: Induktionsherd, Backofen und Grill
- Anwendungsbereich: Herdplatte, Backofen
- Pflege: Spülmaschinenfest, jedoch Handwäsche empfohlen für längere Lebensdauer

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser.
3. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
4. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, um für die Nutzung bereit zu sein.
5. Verwenden Sie die Cocotte nur auf einer geeigneten Herdplatte oder im Backofen, gemäß den Spezifikationen.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte bei niedriger bis mittlerer Temperatur.
- Verwenden Sie Öl oder Butter, um ein Anhaften zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Kochens auf der Cocotte bleibt, um den Dampf und die Feuchtigkeit zu halten.
- Passen Sie die Kochzeit an, je nach Rezept und Kochbedingungen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Zum Entfernen von hartnäckigen Ablagerungen können Sie warmes Wasser und eine milde Seife verwenden.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Eine gelegentliche Ölung des Innenbereichs kann die Langlebigkeit des Gusseisens fördern.

7. Fehlerbehebung

- Anhaften von Lebensmitteln: Verwenden Sie ausreichend Fett in der Cocotte und stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch ist.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf einer geeigneten Wärmequelle platziert ist.
- Rost: Vermeiden Sie es, die Cocotte in Wasser einzuweichen, und stellen Sie sicher, dass sie nach der Reinigung gut getrocknet wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt immer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen ist ein recycelbares Material und sollte umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Staub La Cocotte Ovaal 310mm Gietijzer Grenadine Rood

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte ovaal is ontworpen voor de perfecte bereiding van vlees, groenten en stoofschotels. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ideaal voor zowel het koken op het fornuis als het bakken in de oven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte nooit zonder inhoud op een warm vuur om schade aan het materiaal te voorkomen.
- De handvatten kunnen heet worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwant of afstandhouders.
- Plaats de cocotte niet onder een grill zonder toezicht, en zorg ervoor dat de warmte gelijkmatig verdeeld is om oververhitting te vermijden.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt om verbranden te voorkomen.
- Bewaar de cocotte buiten bereik van kinderen en zorg ervoor dat hij veilig is geplaatst op een stabiele ondergrond tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 310 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Capaciteit: 3.5 L
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Tot 250°C
- Voorzien van een anti-aanbaklaag en een geëmailleerde binnenkant voor eenvoudige reiniging.

4. Installatie en Setup

- Plaats de cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat uw kookplaat of oven goed werkt en de juiste temperatuurinstellingen heeft.
- Controleer of de pan vrij is van vuil of stof voor het eerste gebruik.
- Indien nodig, was de pan met warm zeepwater en droog deze goed af.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe en sluit de deksel goed af.
- Plaats de cocotte op het fornuis of in de oven en stel de temperatuur in volgens het recept.
- Controleer regelmatig om te zien of er voldoende vocht in de pan aanwezig is.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze afspoelt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schrobbers.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de cocotte weken in warm water.
- Droog goed af om roestvorming te voorkomen en bewaar op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en dat er voldoende vet of vocht aanvoer is.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Controleer of de cocotte juist is geplaatst op de kookplaat en dat deze niet te klein is voor de bron.

8. Afvalverwerking

- Het gietijzeren materiaal is recyclebaar.
- Om te recyclen, neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor instructies.
- Gooi overige onderdelen op de juiste manier weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub está diseñada para facilitar la cocción lenta y uniforme de todo tipo de alimentos. Con su elegante acabado en rojo grenadina, no solo es perfecta para preparar platillos en la cocina, sino también para servir directamente en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Atención al Calor: Esta cocotte alcanza altas temperaturas durante su uso. Asegúrese de utilizar guantes de cocina para evitar quemaduras al manipularla.
- Uso en la Estufa: Asegúrese de que la superficie de la estufa y la base de la cocotte están limpias antes de colocarla sobre la fuente de calor.
- Limpieza Segura: Permita que la cocotte se enfríe por completo antes de limpiarla. No sumerja en agua fría inmediatamente después de usar.
- ¿Peligro de Caída?: Maneje la cocotte con cuidado para evitar caídas que puedan causar roturas o lesiones.
- Uso Indicado: Solo utilice la cocotte para los fines previstos, que son la cocción y el almacenamiento de alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Grenadina
- Dimensiones: 310 mm de longitud
- Capacidad: Adecuada para 4-6 porciones
- Compatibilidad de Cocción: Apta para todo tipo de cocinas (gas, eléctrica, vitrocerámica, inducción)
- Aguanta Temperaturas: Hasta 250°C (482°F)
- Revestimiento: Enameled, que ofrece una superficie antiadherente.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie con agua tibia y jabón.
2. Seque bien la cocotte con un paño suave.
3. Coloque la cocotte en una superficie estable y resistente al calor.
4. Si la utilizará en una estufa, asegúrese de que la base esté limpia y seca antes de encender el fuego.
5. No utilice la cocotte en un horno de microondas.

5. Operación

1. Precaliente la cocotte a fuego medio.
2. Añada una pequeña cantidad de aceite antes de introducir los ingredientes.
3. Cocine según sus recetas, ajustando la temperatura según sea necesario.
4. Use utensilios de silicona o madera para evitar rayar el revestimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano usando agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Se recomienda secarla completamente después de lavar para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Sabor Metálico en los Alimentos: Puede deberse a que la cocotte no estaba bien sazonada. Lave y sazona nuevamente.
- La Cocotte Se Ralla: Utilice utensilios de cocina adecuados y evite el uso de utensilios de metal.
- Alimentos Pegados: Asegúrese de haber usado suficiente grasa o aceite antes de cocinar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocotte, consulte las normativas locales para la eliminación de productos de hierro fundido. No tire la cocotte a la basura común; lleve a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Cocotte Oval Staub en Fonte 310mm Rouge Grenadine

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte oval Staub en fonte. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et savoureuse de vos plats. La cocotte est en fonte de haute qualité et offre une répartition homogène de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger la cocotte dans l'eau lorsqu'elle est chaude pour éviter les chocs thermiques.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer la cocotte.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est sur une source de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisson lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Vérifiez que la cocotte est bien placée sur le feu pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser sur des plaques à induction si non indiqué.
- Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger pour éviter la rouille.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Fonte émaillée
- Dimensions: 310 mm
- Couleur: Rouge Grenadine
- Capacité: Idéal pour 4 à 6 personnes
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'elle n'a pas subi de dommages.
2. Rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement la cocotte.
4. Placez la cocotte sur une surface plate et stable pour la cuisson.
5. Si vous utilisez une cuisinière, réglez le feu à la chaleur souhaitée et placez la cocotte au centre de la zone de cuisson.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients pour obtenir une cuisson optimale.
2. Utilisez une cuillère en bois ou en silicone pour mélanger les ingrédients.
3. Pour les plats nécessitant une cuisson au four, assurez-vous que le couvercle est bien fermé pour conserver l'humidité et les saveurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ni de tampons à récurer.
- Pour sécher, utilisez un chiffon doux ou laissez-la sécher à l'air libre.
- Appliquez une faible couche d'huile sur la surface interne pour maintenir la qualité de la fonte.

7. Dépannage

- Si le couvercle de la cocotte semble difficile à enlever, assurez-vous qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. Laissez-le reposer avant de tenter de l'ouvrir.
- En cas de rouille, frottez la zone affectée avec de l'huile et un chiffon doux.
- Si des aliments collent à la surface, préchauffez à feu doux et ajoutez un peu d'eau avant de nettoyer.

8. Élimination

- La cocotte doit être recyclée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Consultez votre municipalité pour des instructions spécifiques.
- Ne jetez pas la cocotte dans des décharges non désignées.

9. Contact

Pour toute question concernant votre produit, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale Staub in Ghisa 310mm Rosso Grenadine

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub in ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per garantire cottura ottimale e uniformità del calore, ideale per stufati, arrosti e piatti al forno. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e offre performance eccellenti sia in forno che sui piani cottura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Maneggiare la cocotte con attenzione, poiché le maniglie e il corpo possono diventare molto caldi durante l'uso.
- Non inserire in microonde o lavastoviglie.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o in presenza di fiamme vive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 310mm
- Colore: Rosso Grenadine
- Capacità: circa 3.5 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi forni e piani cottura a induzione.
- Rivestimento in smalto resistente e facile da pulire.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni al prodotto.
- Prima dell'uso, risciacquare la cocotte con acqua calda e sapone neutro. Asciugare bene.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura appropriato e assicurarsi che sia compatibile con la sorgente di calore utilizzata.

5. Operazione

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio, aggiungere olio o burro, poi gli ingredienti desiderati.
- Coprire e ridurre il fuoco per una cottura uniforme, o cuocere a temperature più elevate in forno.
- Seguire le ricette per tempi e temperature di cottura appropriati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di lavare.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, utilizzare una spugna morbida. Evitare prodotti abrasivi.
- Asciugare accuratamente e conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non si riscalda in modo uniforme, controllare che il piano cottura sia correttamente impostato e la cocotte sia centrata sulla fonte di calore.
- In caso di difficoltà nella pulizia, immergere in acqua calda e sapone per fissare eventuali macchie.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della cocotte. In caso di non utilizzo, si consiglia di riciclare i materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania