

# 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: 1003997**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 370mm - cast iron - graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte Oval 370mm Cast Iron - Graphite Gray

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval 370mm cast iron cookware. This high-quality cooking vessel is perfect for slow cooking, braising, and roasting. With its elegant design and superior heat retention, it is ideal for both traditional and modern kitchens.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle cookware with care, using oven mitts or pot holders when removing from the oven or stovetop. Be cautious of hot surfaces and steam, which can cause burns.
- Oven Use: Ensure the lid fits securely before placing the Cocotte in the oven. Do not exceed the recommended temperature of 250°C/482°F.
- Stovetop Use: Do not use the Cocotte on high heat settings as this may cause food to stick or burn.
- Induction Compatibility: The Cocotte is suitable for all heat sources, including induction cooktops. Always place on the heating element centered to avoid uneven heating.
- Avoiding Damage: Do not bang, scrape, or drop the Cocotte. Avoid using metal utensils that may scratch the surface.
- Cleaning: Allow the Cocotte to cool completely before cleaning. Do not immerse in cold water while still hot.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Finish: Enameled
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 370mm (Length)
- Weight: 4.5kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C (482°F)
- Dishwasher Safe: Yes, although hand washing is recommended

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Cocotte from its packaging. Inspect for any damage or defects.
2. Initial Wash: Wipe the interior with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Long-term Care: For best results, periodically season the Cocotte with a light coat of vegetable oil to promote non-stick properties.

### 5. Operation

1. Place the Cocotte on the stovetop or in the oven.
2. Preheat the vessel if required according to the recipe.
3. Add ingredients as per your cooking needs.
4. For stovetop cooking, monitor heat and adjust as necessary.
5. For oven cooking, securely place the lid on the Cocotte before placing it into the oven.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Let the Cocotte cool completely before cleaning.
- Rinse under warm water to remove food residue.
- Use a soft sponge or cloth, avoiding abrasive cleaners.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water before scrubbing.
- Dry thoroughly and store in a dry place to prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use enough cooking fat. Avoid cooking on high heat.
- Burnt Bottom: Reduce heat or check for even placement on stove.
- Chipped Enamel: Avoid using metal utensils and not drop the Cocotte.

### 8. Disposal

When the Cocotte reaches the end of its useful life, dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron products are often recyclable. Check with your local waste management authorities for guidance.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für Staub La Cocotte

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren von köstlichen Gerichten. Die Cocotte vereint modernes Design mit traditioneller Kochkunst und eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Beachten Sie, dass die Cocotte beim Kochen sehr heiß wird. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte stabil auf der Kochfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Achten Sie darauf, heiße Oberflächen oder Griffe nach dem Erhitzen nicht mit ungeschützten Händen zu berühren.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Innenseite der Cocotte zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 370mm
- Höhe: 140mm
- Gewicht: 4,375 kg
- Herdarten: Geeignet für Induktion, Gas, Elektro, Keramik und Backofen
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch für die Langlebigkeit wird Handwäsche empfohlen

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Platzieren Sie die Cocotte auf dem gewünschten Kochfeld. Achten Sie darauf, dass die Herdplatte mit dem Boden der Cocotte übereinstimmt.
- Verwenden Sie die Cocotte auf mittlerer Hitze, um eine Überhitzung zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte langsam, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Ankleben der Speisen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach dem Kochen lassen Sie die Cocotte nicht auf der heißen Herdplatte stehen, da dies den Boden verfärben kann.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem Schwamm. Für hartnäckige Rückstände können Sie auch eine weiche Bürste verwenden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Cocotte.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Fett verwenden und die Cocotte gut vorheizen.
- Problem: Risse im Gusseisen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von hohen Temperaturen und vermeiden Sie Temperaturwechsel.
- Problem: Verfärbung der Oberfläche.  
Lösung: Dies ist normal bei Nutzung und kann durch richtige Pflege verringert werden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen und Gusseisen. Umweltfreundliche Entsorgungsstellen sollten bevorzugt werden.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub La Cocotte Ovaal 370mm Gietijzeren Grijs

## 1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Staub, de La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren pan, ontworpen voor langdurig gebruik en perfect voor het bereiden van smakelijke gerechten. Met een elegante graphite grijze afwerking is deze cocotte zowel functioneel als esthetisch aantrekkelijk.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op stabiele, hittebestendige oppervlakken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan na verwarming; de handvatten kunnen heet zijn.
- Gebruik ovenwanten bij het verplaatsen van de pan.
- Vermijd gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Niet geschikt voor inductiekookplaten zonder de juiste deksel.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Graphite Grijs
- Afmetingen: 370 mm
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten
- Capaciteit: 4,5 L

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel. Droog grondig.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, gebalanceerde kookplaat of in de oven.
4. Zorg ervoor dat de handgrepen voldoende ruimte hebben en niet in contact komen met andere voorwerpen.

## 5. Bediening

- Voor koken, verwarm de cocotte op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt.
- Deze cocotte is ideaal voor braden, stoven en bakken. Sluit de deksel goed af om vocht vast te houden.
- U kunt de pan ook in de oven gebruiken. Volg de oven instructies bij het bakken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons. Vermijd schuurmiddelen.
- Droog de cocotte en bewaar deze op een droge plaats.
- Indien nodig kan een lichte laag olie worden aangebracht voor extra bescherming.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt.  
Oplossing: Zorg dat de pan voldoende verhit is voordat u olie of andere ingrediënten toevoegt.
- Probleem: Voeding is niet gelijkmatig gekookt.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan correct is gepositioneerd op de kookplaat en niet te vol is.

## 8. Afvoer

- De cocotte is recyclebaar, zorg ervoor dat deze wordt afgevoerd volgens de plaatselijke richtlijnen voor recycling van metalen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Oval 370mm Fundición Gris Grafito

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Oval Staub de 370mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer la mejor experiencia de cocción, optimizando la retención de calor y la distribución uniforme. Ideal para guisos, sopas y cualquier plato que requiera una cocción lenta y cuidadosa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado para la cocina. No lo utilice para fines distintos a los especificados.
- Calor y superficies: Al utilizar en el fuego o el horno, la cocotte se calienta mucho. Utilice guantes de cocina y evite el contacto directo con la piel.
- Superficies deslizantes: Coloque siempre la cocotte en superficies estables y secas para evitar deslizamientos accidentales.
- Manipulación: Nunca coloque la cocotte caliente sobre superficies frías, ya que podría romperse.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y supervise su uso.
- Limpieza: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede dañarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición
- Color: Gris Grafito
- Tamaño: 370 mm de diámetro
- Capacidad: Aproximadamente 4.5 litros
- Uso: Apta para horno y todas las fuentes de calor, incluida inducción.
- Garantía: 30 años para el esmalte, en condiciones de uso adecuado.
- Mantenimiento: No usar jabón ni abrasivos en el interior.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya daños.
2. Limpieza inicial: Lávese antes de usar con agua tibia y un paño suave.
3. Ubicación: Coloque la cocotte en una superficie plana antes de usarla.
4. Encendido de fuego: Si va a utilizarla en la estufa, encienda la fuente de calor a fuego medio y coloque la cocotte en el centro del quemador.
5. Uso en horno: Asegúrese de que su horno esté precalentado a la temperatura deseada antes de colocar la cocotte adentro.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes a la cocotte.
- Tape la cocotte y ajuste la temperatura de la fuente de calor según la receta.
- Para guisos, reduzca la temperatura después del primer hervor.
- Para uso en horno, mantenga la tapa bien ajustada para evitar la pérdida de humedad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar completamente antes de limpiar.
- Lava por dentro y por fuera con agua tibia y esponja suave.
- Evita el uso de productos químicos abrasivos.
- Seque completamente antes de guardar.
- Para mantener el esmalte, evite rayar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- La cocotte se agrieta o rompe: Verifique el uso correcto y asegúrese de no someterla a cambios bruscos de temperatura.
- Sabor extraño en la comida: Asegúrese de limpiar adecuadamente después de cada uso y evite mezclar con utensilios metálicos.

## 8. Eliminación

- Este producto está hecho de materiales reciclables.
- Si ya no necesita la cocotte, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o preguntas, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit

### 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Cocotte Oval Staub! Conçue en fonte, cette cocotte de 370 mm est parfaite pour la cuisson lente et la rétention de chaleur. Son revêtement en émail graphique gris permet de préparer des plats délicieux tout en étant facile à nettoyer.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Chaleur Élevée : Manipulez toujours avec des gants de cuisine lorsque la cocotte est chaude.
- Surface Réactive : Évitez de cuire des aliments acides pour préserver la surface en émail.
- Stockage : Ne pas empiler d'autres casseroles ou plats à l'intérieur avant qu'ils ne soient complètement froids.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du stockage.
- Chocs : Évitez les chocs thermiques en plaçant un plat chaud dans un environnement froid.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Cocotte Oval Staub
- Dimensions : 370 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris Graphite
- Poids : 4,8 kg
- Capacité : 4,5 L
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la cocotte de l'emballage avec précaution. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Lavage : Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
3. Séchage : Séchez complètement avec un chiffon propre.
4. Préparation de la surface : Appliquez une fine couche d'huile sur l'intérieur de la cocotte pour améliorer la performance de cuisson.
5. Placement sur la Cuisinière : Placez la cocotte directement sur le feu ou la plaque chauffante adaptée à sa taille.

### 5. Fonctionnement

Utilisez la cocotte pour rôtir, mijoter, ou cuire au four. Assurez-vous de régler la température de cuisson selon vos besoins. Pour des plats mijotés, chauffage doux recommandé pour préserver les saveurs.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive pour le nettoyage.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les tampons à récurer.
- Séchez bien avant de ranger pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : La cocotte ne chauffe pas uniformément.
- Solution : Vérifiez que la cocotte est bien centrée sur la source de chaleur.
- Problème : Des résidus alimentaires collent à la surface.
- Solution : Faites tremper dans de l'eau chaude avant de laver avec un chiffon doux.

### 8. Élimination

À la fin de sa vie utile, éliminez ce produit conformément aux règlements locaux sur le recyclage. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Consultez votre déchetterie locale pour les options d'élimination appropriées.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Ovale 370mm in Ghisa - Grigio Grafite

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte Ovale è un prodotto di altissima qualità progettato per cucinare in modo uniforme e trattenere il calore. Realizzata in ghisa, questa cocotte è ideale per stufati, arrostiti e altre preparazioni culinarie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre guanti termici quando si maneggiano utensili caldi.
- Non esporre il prodotto a fiamme dirette o a fonti di calore eccessive.
- Non versare liquidi freddi in una cocotte calda per evitare shock termico.
- Non utilizzare utensili di metallo che possano graffiare la superficie smaltata.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Questa cocotte non è adatta per l'uso in microonde.
- Seguire sempre le istruzioni di cottura fornite per garantire un uso corretto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 370mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Capacità: 4,5 Litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Lavabile in lavastoviglie, sebbene si consiglia il lavaggio a mano per prolungare la vita del prodotto.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e verificare che non siano presenti danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il piano di cottura sia pulito e privo di oggetti estranei.
5. La cocotte è pronta per l'uso: assicurarsi di utilizzare il coperchio quando richiesto per una cottura uniforme.

## 5. Funzionamento

- Scaldare l'olio o il burro nella cocotte a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Aggiungere ingredienti e mescolare fino a quando non sono cotti secondo le preferenze.
- Coprire con il coperchio per cuocere a fuoco lento gli stufati o i piatti che necessitano di lunga cottura.
- Regolare il calore secondo le necessità

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di lavarla.
- Pulire a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Applicare una leggera pellicola di olio sul rivestimento in ghisa per mantenere la sua qualità.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si arrugginisce, è consigliato pulirla con una spugna fine e riapplicare olio.
- Se il cibo si attacca, controllare la temperatura di cottura; potrebbe essere troppo alta.
- Utilizzare solo utensili appropriati per evitare graffi sulla superficie smaltata.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli e degli utensili da cucina. Non smaltire nel compost o nei rifiuti indifferenziati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania