



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: 1003999

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 370mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Oval 370mm Cast Iron - Black

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval 370mm Cast Iron in Black. This high-quality cast iron cocotte is designed for versatile cooking and provides excellent heat retention and distribution. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, it is suitable for all cooking surfaces, including induction.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care while cooking and serving to avoid burns or injuries. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Fire Hazard: Do not leave the cocotte unattended while on heat. Ensure heat levels are controlled to prevent overheating which could cause damage or fires.
- Sharp Edges: Be cautious of the sharp edges when cleaning or when removing the cocotte from packed boxes.
- Children: Always keep the product out of reach of children when in use, and do not allow them to operate the cooker without supervision.
- Oven Use: Ensure that the cocotte is oven-safe to the temperatures specified in this manual. Avoid exposing it to rapid temperature changes to prevent cracking.
- Chemical Exposure: Do not use abrasive sponges or chemical cleaners that may damage the enamel surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Oval 370mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 370mm diameter
- Weight: [Add weight if specified]
- Heat Source Compatibility: Induction, Ceramic, Electric, Gas Oven
- Oven Safe Temperature: Up to [insert temperature if specified]

4. Setup and Installation

- Unbox the cocotte carefully and remove all packaging materials.
- Inspect the cocotte for any damage before use. If damaged, do not use and contact customer service.
- Before first use, wash with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- For enhanced performance, consider seasoning the cocotte with a light layer of vegetable oil.

5. Operation

- Preheat your cooking surface to the desired temperature.
- Add ingredients as per your recipe.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratches on the enameled surface.
- Monitor cooking times carefully, as cast iron retains heat very effectively.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down before cleaning to avoid thermal shock.
- Clean with warm water and a soft sponge. If needed, use mild detergent.
- For stubborn food residues, soak the cocotte in warm, soapy water for a few minutes.
- Do not use metal scrapers or abrasive cleaning pads, as they can damage the enamel.
- Dry completely to prevent rust and store in a dry place.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure the proper preheating and use enough oil or liquid during cooking.
- Uneven Cooking: Check the heat source and ensure that the cocotte is centered on the burner.
- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use immediately and contact customer service for advice on repair or replacement.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the product responsibly according to local regulations. Cast iron is recyclable; please consider recycling options to reduce environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Oval 370mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte Oval 370mm aus Gusseisen in Schwarz. Dieses Produkt kombiniert traditionelles Design mit moderner Funktionalität und ist ideal zum Kochen, Braten und Schmoren.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie die Cocotte niemals auf einer offenen Flamme, die nicht für das Kochen von Gusseisen geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen wird.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht überhitzt wird, um ein Verziehen oder Rissbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Heben der Cocotte hitzebeständige Handschuhe, da der Griff während und nach dem Gebrauch sehr heiß werden kann.
- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung ausreichend abkühlen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 370mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Ofenfester: Ja
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Die Cocotte kann auf allen Herdarten verwendet werden. Für Induktionsherde ist darauf zu achten, dass die Größe der Herdplatte der Größe der Cocotte entspricht.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte bei mittlerer Hitze.
- Fügen Sie das Kochgut und ggf. Öl oder Butter hinzu.
- Schließen Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit einer Bürste oder einem weichen Tuch unter warmem Wasser. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder die Spülmaschine.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie gegebenenfalls eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um Rost vorzubeugen.

7. Fehlersuche

- Wenn sich die Cocotte verzieht, kann dies auf Überhitzung hinweisen. Erhitzen Sie sie nie über die empfohlene Temperatur.
- Bei Anhaften von Lebensmitteln prüfen Sie das verwendete Öl und die Hitze, die Sie verwendet haben.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie Alteierzeugnisse gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisen und andere Metalle.
- Beachten Sie die Recyclingrichtlinien Ihres Wohnorts, um die Cocotte umweltgerecht zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval 370mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Oval. Dit hoogwaardige kookgerei is perfect voor het bereiden van smakelijke en sappige gerechten. Gemaakt van zwaar gietijzer, zorgt het voor een gelijkmatige warmteverdeling en behoudt een uitstekende warmte-isolatie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruikstemperaturen: De La Cocotte kan worden gebruikt op gas-, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten.
- Hete oppervlakken: De handgrepen en de deksel kunnen uiterst heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een vochtige doek om verwondingen te voorkomen.
- Kruisbesmetting: Volg altijd goede voedselhygiëne om kruisbesmetting te voorkomen.
- Oven Gebruik: De cocotte is geschikt voor gebruik in de oven tot 260°C. Vermijd plotselinge temperatuursveranderingen om beschadiging te voorkomen.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en koel af.

3. Product Specificaties

- Kleur: Zwart
- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: 370 mm (oval)
- Capaciteit: 5.2 L
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenvast tot 260°C
- Behandeld met een emaille coating voor optimale hitteverdeling en smaakbehoud

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Desgewenst kunt u de cocotte vóór gebruik insmeren met olie om het koken te vergemakkelijken.
4. De cocotte is klaar voor gebruik; er is geen verdere installatie nodig.

5. Bediening

1. Plaats ingrediënten in de cocotte en sluit de deksel goed af.
2. Zet de cocotte op een geschikte warmtebron en gebruik medium tot hoge hitte om een goede opwarming te garanderen.
3. Volg het recept voor de juiste kooktijd en temperatuur.
4. Gebruik ovenwanten bij het optillen of verplaatsen van de cocotte, aangezien deze heet kan zijn.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de cocotte schoon met warm water en een milde zeep. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de emaille kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Kookt niet goed: Controleer of de warmtebron voldoende is ingeschakeld en of het kookgerei goed op de warmtebron staat.
- Eten plakt aan de bodem: Zorg ervoor dat er voldoende vet wordt gebruikt en verhoog de temperatuur indien nodig; voeg wat vloeistof toe.
- Kras op de emaille: Dit is normaal. Vermijd schurende materialen en gebruik alleen zachte doeken.

8. Afvoer

Bij het weggooien van de Staub La Cocotte, zorg ervoor dat de productonderdelen op de juiste manier worden gerecycled. Gietijzer kan vaak worden gerecycled bij specialisten voor metalen afval. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor specifieke procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Fundición Staub (370mm)

1. Información General

La Cocotte Oval Staub es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en hierro fundido, diseñado para ofrecer resultados óptimos en la cocción. Ideal para guisos, asados y horneados, esta cocotte proporciona una distribución uniforme del calor y retiene la humedad, asegurando que los alimentos conserven su sabor y textura.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Calor: Evite contactos directos con fuentes de calor intenso; use siempre guantes resistentes al calor al manipular la cocotte caliente.
- Superficie: Coloque la cocotte en superficies estables y resistentes al calor. No la use en el fuego directo o en electrodomésticos no recomendados.
- Uso de utensilios: Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona para evitar rayones en la superficie.
- Limpieza: No use limpiadores abrasivos o esponjas de acero que puedan dañar el acabado de la cocotte.
- Almacenamiento: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños y almacénela en un lugar seco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Dimensiones: 370mm
- Peso: 4.53 kg
- Capacidad: 4.2 L
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción y horno.
- Temperatura máxima: 260°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje, asegurándose de que no haya daños visibles.
2. Limpie la cocotte con agua tibia y un jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente la cocotte con un paño suave.
4. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, asegurándose de que esté centrada y no sobrepase el área de la fuente de calor.

5. Operación

- Para iniciar, pre-caliente la cocotte en la estufa a fuego medio.
- Agregue aceite o mantequilla según la receta.
- Añada los ingredientes y cocine según las instrucciones de la receta elegida.
- Para usar en el horno, asegúrese de que la tapa esté bien ajustada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y un estropajo suave.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Aplique aceite vegetal ligero para mantener el recubrimiento de la superficie después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- La cocotte se ha oscurecido: Esto es normal con el uso. Lave y aplique aceite como se indica.
- Se adhiere la comida: Asegúrese de usar suficiente aceite y no sobrecargar la cocotte en la cocción.
- Ruidos al cocinar: Puede ser normal por la expansión del metal. Asegúrese de que esté bien equilibrada en la fuente de calor.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Cuando ya no necesite la cocotte, llévela a un centro de reciclaje adecuado que acepte hierro fundido. No la deseche junto con los residuos normales.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir la Cocotte Oval Staub. ¡Disfrute de su experiencia de cocina!

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : Cocotte Ovale Staub - 370 mm en Fonte Noir

1. Informations Générales

La cocotte ovale Staub est un ustensile de cuisine haut de gamme conçu pour améliorer la cuisson de vos plats préférés. Fabriquée en fonte, elle offre une répartition homogène de la chaleur, garantissant des résultats optimaux. Adaptée à toutes les sources de chaleur y compris l'induction, cette cocotte est parfaite pour les ragoûts, les viandes braisées, et bien d'autres plats.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la cocotte sur une source de chaleur à feu nu direct.
- Veuillez éviter les chocs thermiques en ne plongeant pas immédiatement la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la cocotte lorsqu'elle est chaude.
- Ne laissez jamais l'eau stagner dans la cocotte pendant une longue période, car cela pourrait endommager le revêtement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 370 mm (longueur)
- Poids : 4,3 kg
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction
- Couvercle en fonte avec picots pour une meilleure répartition de l'humidité

4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez bien la cocotte avant de l'utiliser.
4. Placez la cocotte sur la zone de cuisson voulue en vous assurant qu'elle est bien centrée.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients dans la cocotte selon votre recette.
2. Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter les matières grasses pour éviter d'endommager la surface.
3. Couvrez la cocotte et laissez mijoter ou cuire selon les instructions de votre recette.
4. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour mélanger, afin d'éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs. Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Séchez bien la cocotte après nettoyage pour prévenir la rouille.
- Il est recommandé d'appliquer une couche d'huile légère avant de ranger pour maintenir la finition.

7. Résolution des Problèmes

- Si la cocotte présente des taches de rouille, nettoyez avec un mélange de vinaigre et de bicarbonate de soude, puis appliquez une couche d'huile.
- Ignorez les fissures, car c'est un problème rare mais qui nécessite de remplacer la cocotte.

8. Élimination

Pour respecter l'environnement, ne jetez pas votre cocotte à la poubelle. Contactez les services de recyclage locaux pour discuter de l'élimination appropriée de la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Cocotte Ovale in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Cocotte Ovale in Ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima esperienza di cucina, combinando la tradizione con la tecnologia moderna. La cocotte è ideale per stufati, brasati e cottura lenta, assicurando che i vostri piatti risultino teneri e saporiti.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Conforme:** Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare su fonti di calore non idonee come il microonde o il forno a induzione se non specificato.
- **Maneggiare con Cura:** La cocotte diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- **Raffreddamento:** Permettere alla cocotte di raffreddarsi completamente prima di maneggiarla o pulirla.
- **Bambini:** Tenere fuori dalla portata dei bambini mentre è in uso o mentre si raffredda.
- **Materiali:** Assicurarsi che non ci siano scheggiature o danni sulla superficie della cocotte che potrebbero compromettere la sicurezza dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni:** 370 mm
- **Colore:** Nero
- **Capacità:** Adatta per una preparazione per 4-6 persone
- **Compatibilità:** Adatta a tutti i tipi di fornelli, inclusi quelli a induzione, e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni o difetti.
3. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone e asciugarla completamente.
4. Non utilizzare la cocotte su un fuoco alto; iniziare con temperatura bassa per portare a caldo gradualmente.
5. Posizionare la cocotte su un fornello o nel forno, seguendo le istruzioni relative alle temperature massime.

5. Funzionamento

- Utilizzare olio o burro prima dell'aggiunta di ingredienti per evitare che si attacchino.
- Regolare la temperatura in base alla ricetta; il calore distribuito uniformemente dalla ghisa migliora il processo di cottura.
- Ricordare di coprire la cocotte con il coperchio per mantenere l'umidità e i sapori durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Consigliato applicare uno strato sottile di olio vegetale all'interno per preservare la superficie antiaderente.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Cibo che si attacca:** Controllare se la cocotte è stata oliata correttamente prima dell'uso.
- **Cottura non uniforme:** Verificare che la base della cocotte sia piatta e adatta al fornello.
- **Difficoltà nella pulizia:** Immergere la cocotte in acqua calda per ammorbidire i residui, quindi pulire delicatamente.

8. Smaltimento

Smaltire la cocotte in ghisa seguendo le normative locali per il riciclo dei metalli. Non gettare nei rifiuti normali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania