

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: 1004045

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 120mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 120mm Cast Iron Cookware

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium-quality cast iron cookware designed for versatile cooking. Its iconic design and exceptional heat retention make it an ideal choice for both stovetop and oven cooking. Available in a graphite gray finish, this cocotte is suitable for all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the cocotte with care. The cookware will become very hot during use; use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- **Stability:** Ensure the cookware is placed on a stable surface to prevent tipping.
- **Avoid Rapid Temperature Changes:** Do not place a hot cocotte in cold water or on a cold surface as this may cause the cast iron to crack.
- **Child Safety:** Keep the cookware out of the reach of children when in use and during cooling.
- **Chemical Safety:** Use utensils that are safe for cast iron to avoid scratching the enamel coating. Avoid using metal utensils that can damage the cooking surface.

3. Product Specifications

- **Diameter:** 120 mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Graphite Gray
- **Suitable for:** Oven, stovetop, and induction cooking
- **Capacity:** Ideal for personal portions or side dishes

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging and inspect for any damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge to remove any factory residues. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Place the cocotte on a compatible heat source (stovetop or oven) and ensure it is stable.
4. Preheat the oven if baking or roasting.
5. Optionally, you may season the inside of the cocotte with a light coat of oil for added non-stick properties, especially if using for the first time.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven as needed.
2. Add oil or butter to the cocotte if desired, allowing it to heat up slightly.
3. Add your ingredients and follow your recipe instructions.
4. For stovetop cooking, use medium heat. For oven cooking, adjust the temperature according to your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners to preserve the enamel coating.
- For stubborn food residues, soak in warm water before cleaning.
- Do not use metal scrubbers or harsh chemicals.
- Dry thoroughly after cleaning and store in a dry place.

7. Troubleshooting

- **Food Sticks to the Surface:** Ensure the cocotte is heated properly before adding food. Using enough oil or butter can prevent sticking.
- **Uneven Cooking:** Make sure the heat source evenly heats the base of the cocotte. Adjust the stovetop or oven settings as necessary.
- **Cracking Sound:** This may occur if there is sudden temperature change. Avoid extreme temperature shocks.

8. Disposal

Dispose of the cocotte in accordance with local regulations for cast iron products. If the product is no longer usable, check if it can be recycled at local facilities.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte - Graue Gusseisen-Kasserolle

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte! Diese hochwertige Kasserolle aus Gusseisen vereint Funktionalität und stilvolles Design und ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Kasserolle ist sehr heiß während und kurz nach dem Kochen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kasserolle auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, um Kratzer im Inneren der Kasserolle zu vermeiden – bevorzugen Sie Holz- oder Silikonutensilien.
- Lassen Sie die Kasserolle nie unbeaufsichtigt auf dem Herd oder im Backofen.
- Bewahren Sie die Kasserolle außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 120 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Gewicht: 2,6 kg
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Für alle Herdarten geeignet (inklusive Induktion)

4. Einrichtung und Installation

- Untersuchen Sie die Kasserolle vor der ersten Benutzung auf mögliche Beschädigungen.
- Spülen Sie die Kasserolle mit warmem Wasser und mildem Spülmittel aus und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Vor dem Kochen empfiehlt es sich, die Kasserolle leicht mit Öl auszureiben, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Kasserolle auf die geeignete Herdplatte oder in den vorgeheizten Backofen.
- Beginnen Sie mit niedriger bis mittlerer Hitze und erhöhen Sie diese nach Bedarf.
- Verwenden Sie beim Kochen frisches Wasser oder Brühe, um die besten Kochergebnisse zu erzielen.
- Vermeiden Sie es, die Kasserolle leer zu erhitzen, um Schäden zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Kasserolle nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Kasserolle von Hand mit warmem Wasser und einer sanften Bürste. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
- Lässt sich Lebensmittelreste schwer entfernen, können Sie die Kasserolle über Nacht in Wasser einweichen.
- Trocknen Sie die Kasserolle gründlich ab und tragen Sie leichtes Speiseöl auf, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Bei Anhaften von Lebensmitteln: Erhöhen Sie die Hitze oder verwenden Sie mehr Fett beim Kochen.
- Rissige Oberfläche: Dies kann durch unsachgemäße Handhabung verursacht worden sein. Vermeiden Sie abrupte Temperaturänderungen.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Kasserolle immer gut getrocknet und geölt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Viel Freude beim Kochen mit Ihrer Staub La Cocotte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor de perfecte keukenervaring, ideaal voor het creëren van heerlijke stoofschotels, soepen en meer. Met zijn duurzame constructie en stijlvolle ontwerp is deze cocotte een waardevolle aanvulling op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor zijn bedoelde doel: koken en bakken in de oven of op de kookplaat.
- Plaats de cocotte niet op een open vuur of op een gril.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Raak de cocotte niet aan zonder ovenwant of keukengerei, aangezien deze zeer heet kan worden.
- Houd het product buiten bereik van kinderen tijdens gebruik en onmiddellijk na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 120 mm
- Geschikt voor ovengebruik: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Voor gebruik is er geen speciale installatie nodig; de cocotte is direct klaar voor gebruik. Zorg ervoor dat deze goed is gewassen met warm water en zeep voordat u hem voor het eerst gebruikt.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten toe aan de cocotte volgens uw recept.
- Plaats de deksel stevig op de cocotte om de smaken te concentreren tijdens het koken.
- Plaats de cocotte op een verwarmd fornuis of in de oven en volg de kookinstructies van uw recept.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de cocotte terwijl deze heet is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en mild afwasmiddel, gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schuurmiddelen of metalen schuursponsjes om beschadiging van de afwerking te voorkomen.
- Droog de cocotte grondig af na het schoonmaken en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- De cocotte plakt: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt tijdens het koken en dat u de cocotte goed schoonmaakt na gebruik.
- Geuren blijven hangen: Kook stoffen met sterke geuren zoals knoflook of uien en laat de cocotte na gebruik goed luchten.
- Kleurverandering: Dit is normaal bij gietijzeren producten. Het beïnvloedt de functionaliteit niet.

8. Afvalverwerking

Neem de cocotte aan het einde van zijn levensduur naar een gespecialiseerd recyclingcentrum voor metalen. Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor andere componenten van de verpakking.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub (O 120mm, Fundición, Gris Grafito)

1. Información General

La Cocotte Staub es una olla de hierro fundido de alta calidad, diseñada para una cocción uniforme y eficiente. Ideal para guisos, sopas y estofados, su diseño elegante y su innovadora tecnología permiten llevar los sabores al máximo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para cocinar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Precauciones de calor: La cocotte se calienta rápidamente. No toque la superficie caliente sin protección adecuada.
- Manejo: Utilice utensilios de madera o silicona para evitar daños en el recubrimiento.
- Evitar caídas: Mantenga la cocotte en una superficie estable para prevenir que se caiga.
- Almacenamiento seguro: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite el contacto con productos químicos agresivos.
- Refrigeración: No coloque la cocotte caliente directamente en el refrigerador, ya que puede dañarse.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza para evitar corrosión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 120 mm
- Color: Gris grafito
- Uso en horno: Adecuada para todo tipo de cocinas incluyendo inducción
- Resistencia al calor: Hasta 260 °C
- Capacidad: Ideal para porciones individuales

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los empaques y etiquetas antes de utilizar.
2. Lave la cocotte con agua caliente y jabón suave. Enjuague bien y séquela.
3. Coloque la cocotte sobre una superficie plana y estable.
4. Si la utiliza en un fogón, asegúrese de que el tamaño del quemador corresponda al diámetro de la cocotte.
5. Antes de la primera cocción, aplique una fina capa de aceite para proteger la superficie.

5. Operación

1. Caliente la cocotte a fuego medio.
2. Agregue los ingredientes deseados, comenzando por los que requieren más tiempo de cocción.
3. Cubra con la tapa y ajuste el fuego según sea necesario.
4. Para mantener la humedad, evite abrir la tapa innecesariamente.
5. Una vez finalizada la cocción, retire la cocotte del fuego usando guantes de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar totalmente la cocotte antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Para eliminar restos de comida pegados, remoje en agua tibia antes de limpiar.
- Seque completamente con un paño suave antes de almacenar.
- Para mantener el acabado, aplique una ligera capa de aceite después de cada lavado.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de precalentar correctamente y usar suficiente aceite.
- La cocotte se deforma: Evite cambios bruscos de temperatura y no coloque alimentos extremadamente fríos en una cocotte caliente.
- Daños visibles: Si hay grietas o astillas, deje de usar la cocotte y contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

Este producto está diseñado para durar, pero cuando llegue al final de su vida útil, recicle el hierro fundido adecuadamente. No lo deseche en la basura común. Consulte las regulaciones locales para la correcta eliminación.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale pour une variété de plats. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin de garantir un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la cocotte sur les plaques à induction ou les surfaces chaudes sans précautions appropriées.
- Chauffage : Ne pas chauffer la cocotte à vide. Cela peut entraîner des dommages au revêtement.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation d'ustensiles chauds. La cocotte peut devenir extrêmement chaude.
- Stockage : Assurez-vous que la cocotte est complètement refroidie avant de la ranger.
- Risque de brûlure : Évitez tout contact avec la vapeur lors de l'ouverture du couvercle.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants lors de l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte Staub
- Dimensions : Ø 120 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Capacité : 0,2 L
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris induction

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyage Initial : Lavez la cocotte avec de l'eau tiède savonneuse avant la première utilisation. Rincez et essuyez.
3. Installation sur la Plaque : Placez la cocotte sur une plaque de cuisson stable. Assurez-vous que la taille de la plaque correspond à celle de la cocotte pour un chauffage uniforme.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Commencez à feu doux pour chauffer la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Cuisson : Suivez les temps de cuisson recommandés pour vos recettes. Ne pas laisser la cocotte sur le feu sans surveillance.
- Utilisation Utile : La cocotte est idéale pour le braisage, la cuisson lente et la préparation de soupes et ragoûts.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après Utilisation : Laissez la cocotte refroidir, puis lavez avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge douce. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Essuyez soigneusement la cocotte avec un chiffon doux et sec pour éviter l'humidité et la rouille.
- Restauration du Revêtement : En cas d'adhérence des aliments, vous pouvez appliquer une légère couche d'huile après nettoyage.

7. Dépannage

- Problèmes de Collage : Si les aliments collent, cela peut être dû à un chauffage élevé. Utilisez une température plus basse.
- Dommages au Revêtement : S'il y a une éruption du revêtement, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. La cocotte en fonte peut être recyclée. Contactez votre administration locale pour les conseils sur le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub! Profitez de vos créations culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è realizzata in ghisa, progettata per cuocere e servire piatti deliziosi. Disponibile in grigio grafite, è un oggetto indispensabile per gli amanti della cucina. La sua struttura garantisce una distribuzione uniforme del calore, rendendo ogni ricetta un successo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su superfici di cottura compatibili.
- Non posizionare in forno a temperatura superiore a 250°C.
- Evitare il contatto diretto con fiamme vive per prevenire il surriscaldamento e i danni.
- Maneggiare con cautela dopo la cottura; la cocotte e le maniglie possono diventare molto calde.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie interna smaltata.
- Assicurarsi che la cocotte sia completamente asciutta prima di riporla per prevenire danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Colore: grigio grafite
- Dimensioni: 120 mm
- Capacità: ideale per porzioni individuali
- Peso: circa 1,5 kg
- Resistente e adatta per l'uso su piani cottura e in forno

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il piano di cottura sia compatibile (gas, elettrico, induzione).
4. Consolidare il coperchio in modo che si adatti perfettamente al recipiente.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, riscaldare lentamente la cocotte su fuoco basso.
- Aggiungere ingredienti come indicato nella ricetta.
- Coprire la cocotte con il coperchio durante la cottura per mantenere l'umidità.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente e applicare un leggero strato di olio per preservare la finitura.
- Non utilizzare lavastoviglie per evitare danni al rivestimento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta ruggine: pulire con una spazzola non abrasiva e riapplicare olio.
- Se c'è attaccamento del cibo: utilizzare acqua calda e lasciar in ammollo, evitare l'uso di utensili metallici.
- Per fessure o scheggiature: contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto in modo improprio. In caso di rottura, conferire la cocotte presso i centri di raccolta autorizzati per il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania