

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: 1004047

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 140mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 140mm - Cast Iron – Graphite Gray

1. General Information

The Staub La Cocotte is an exquisite cast iron cookware designed for efficient and even heat distribution, making it perfect for braising, roasting, and baking. With its classic design and beautiful graphite gray finish, it not only performs exceptionally in the kitchen but also serves as an elegant serving piece.

2. Safety Information

- Important: Always handle the cookware with care to prevent burns and injuries. Use potholders or oven mitts when handling hot pots.
- Stability: Ensure even and stable surface during cooking. Avoid placing cookware on uneven surfaces to prevent tipping.
- Oven Use: Avoid exposing the lid to excessive heat (above 200°C) to prevent damage.
- Children: Keep the cookware out of reach of children to avoid burns or accidents.
- Chemical Safety: Do not use abrasive cleaners or metal utensils that could damage the enamel coating. This could lead to chipping and might release harmful particles.

3. Product Specifications

- Diameter: 140mm
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Weight: 1.8 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C
- Dishwasher Safe: Yes, although hand washing is recommended for longevity.
- Origin: Made in France

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging, ensuring no parts are damaged or misshapen.
2. Initial Rinse: Wash the cocotte with warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry.
3. Preconditioning (Optional): For enhanced non-stick properties, precondition the cast iron by applying a thin layer of vegetable oil and heating it in an oven for 1 hour at 180°C.
4. Placement: Place the cocotte on the stove or in the oven on a stable surface.

5. Operation

- On the Stove: Use low to medium heat for most cooking. Avoid overheating as this can damage the enamel.
- In the Oven: Suitable for use in the oven for slow cooking, braising, and baking. Always use a lid when cooking to retain moisture.
- Cooking Methods: Ideal for stewing, baking, frying, and searing. Ensure to adjust the cooking time according to your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the cocotte to cool down before washing.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid metal scouring pads.
- Drying: Ensure the cocotte is thoroughly dried before storing to prevent rusting.
- Storage: Store in a dry place with the lid off to allow for air circulation and to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you preheat the cocotte properly and use enough oil for cooking. If sticking persists, consider reseasoning the pot.
- Chipping: Should you find any chipping in the enamel, discontinue use immediately and contact customer support. Avoid metal utensils to prevent further damage.
- Discoloration: This is normal reflection of its usage. The cocotte is designed for high temperatures; discoloration does not affect performance.

8. Disposal

- Recycling: Dispose of the product according to local regulations regarding cast iron. If it's damaged or no longer usable, check for any metal recycling programs in your area.
- Environmentally Friendly Practices: Avoid disposal in regular waste bins. Consider donating if in good condition.

9. Contact

For customer service inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 140mm, Gusseisen, Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus gegossenem Eisen, ideal für das langsame Garen, Schmoren und Servieren von Speisen. Sie zeichnet sich durch ihre hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -speicherung aus, die für gleichmäßiges Garen sorgt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nicht auf offenen Flammen oder unter dem Grill, da dies das Material beschädigen kann.
- Seien Sie vorsichtig, da die Cocotte beim Kochen heiß wird. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder einlagern.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 140mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Höhe: 10 cm
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Ofen- und spülmaschinenfest.

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzefeste Oberfläche.
2. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
4. Sie können die Cocotte in den Ofen stellen oder auf dem Herd verwenden. Achten Sie darauf, die richtige Hitzequelle darauf zu platzieren.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte bei niedriger bis mittlerer Hitze, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern.
- Bei der Zubereitung von Rezepten kann die Cocotte mit Öl oder Butter ausgekleidet werden, um ein Anhaften zu verhindern.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Innenseite zu schonen und Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülnern oder aggressiven Reinigungsmitteln.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Gelegentlich können Sie die Cocotte mit ein wenig Öl einreiben, um das gusseiserne Material zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte klebrig oder anhaftend ist: Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Menge Öl oder Butter verwendet haben und die Hitze zu hoch war.
- Bei Verfärbungen oder Rost: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung vollständig trocken ist und regelmäßig gepflegt wird.
- Bei Rissen oder Abplatzer: Verwenden Sie die Cocotte nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Die Cocotte ist ein langlebiges Produkt und sollte, wenn sie das Ende ihrer Lebensdauer erreicht hat, gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte! Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor een optimale warmteverdeling en behoud van vocht, waardoor uw gerechten altijd perfect bereid worden. De cocotte heeft een tijdloos ontwerp en is ideaal voor zowel koken op het fornuis als in de oven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen volgens de instructies: Deze cocotte is uitsluitend bedoeld voor koken en bakken.
- Hittebestendigheid: Wees voorzichtig bij het hanteren, de cocotte kan heet zijn. Gebruik ovenwanten.
- Geen schurende materialen: Vermijd schurende reinigingsmiddelen en materialen om de anti-aanbaklaag te behouden.
- Kinderen: Houd de cocotte buiten bereik van kinderen tijdens en na gebruik.
- Hittebronnen: Plaats de cocotte nooit op een koude of natte ondergrond als deze heet is.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 140 mm
- Capaciteit: 0,5 liter
- Gewicht: 1,1 kg
- Ovenbestendig tot 260°C
- Geschikt voor alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie
- Geschikt voor vaatwasser (handwas aanbevolen voor langere levensduur)

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Was de cocotte met warm water en milde zeep voordat u deze voor het eerst gebruikt. Droog goed af.
3. Plaats de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
4. De cocotte kan direct op de kookplaat of in de oven worden geplaatst.

5. Bedieningsinstructies

- Voor het koken: Verhit een beetje olie of boter in de cocotte voordat u ingrediënten toevoegt.
- Voor het bakken: Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur en plaats de cocotte hierin.
- Let op: De gietijzeren cocotte houdt warmte vast en blijft lang heet.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Voor hardnekkige resten kan u de cocotte oplopen met warm water en zeep laten weken.
- Droog de cocotte grondig om roestvorming te voorkomen en vet deze lichte met een dunne laag olie.

7. Probleemoplossing

- Aanslag of aangebrand voedsel: Laat de cocotte weken in warm water, schrob lichtjes met een zachte spons.
- Roestvorming: Droog de cocotte grondig na reiniging en behandel met een lichte olie.
- Krasjes op de coating: Vermijd schurende materialen; gebruik alleen houten of siliconen spatels.

8. Afvalverwerking

De Staub La Cocotte is gemaakt van duurzaam gietijzer. Bij het weggoien, zorg ervoor dat het is gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor metalen afval. Het verpakkingsmateriaal dient naar de juiste recyclingcontainers te worden gebracht.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 140mm

1. Información General

La Cocotte Staub de hierro fundido es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción a fuego lento, guisos y asados. Con su diseño elegante y su excepcional capacidad de retención de calor, esta cocotte es ideal para preparar una variedad de platos deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocotte está diseñada exclusivamente para su uso en cocinas, ya sean eléctricas, de gas o vitrocerámica.
- Prevención de quemaduras: Evite tocar las superficies calientes durante y después de la cocción. Use siempre guantes de cocina o manoplas.
- Manejo seguro: No dejar la cocotte al alcance de los niños.
- Superficie antiadherente: Aunque la cocotte tiene propiedades antiadherentes, se recomienda no usar utensilios metálicos para evitar rayones.
- Temperaturas extremas: No someter la cocotte a cambios bruscos de temperatura (de frío a calor).
- Limpieza: Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla. No sumerja en agua fría inmediatamente después de usarla.
- Uso en vitrocerámica: Asegúrese de que la cocotte esté centrada sobre la zona de cocción para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Grafito gris
- Diámetro: 140 mm
- Peso: 1.7 kg
- Capacidad: 0.5 litros
- Compatibilidad: Todos los tipos de cocinas, incluyendo inducción

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la cocotte sobre la superficie de la cocina correspondiente.
2. Asegúrese de que la fuente de calor esté apagada y fría antes de colocar la cocotte.
3. Rellene con los ingredientes deseados y coloca la tapa.
4. Encienda la cocina a fuego medio-bajo para asegurar una cocción uniforme.
5. Para un uso prolongado y efectivo, evite la exposición a temperaturas extremas.

5. Operación

- Precaliente la cocotte antes de añadir los ingredientes para optimizar la cocción.
- Controle el tiempo de cocción según las recetas para obtener los mejores resultados.
- Use la tapa para mantener la humedad y el sabor de los alimentos.
- Para un mejor sabor, deje que los alimentos se remojen y cocinen por tiempo prolongado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave; evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se recomienda secarla bien antes de guardarla para evitar la oxidación.
- Puede aplicar una capa delgada de aceite vegetal para mantener el hierro en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de no haber usado utensilios metálicos y pruebe con una superficie más baja de calor.
- Desprendimiento de esmalte: Evite el uso de utensilios afilados y el calor excesivo.
- Difusión desigual del calor: Verifique que la cocotte esté centrada en la fuente de calor.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de utensilios de cocina de hierro fundido. No lo deseche en el contenedor de residuos después de un uso prolongado o dañado; considere reciclarlo en centros adecuados.

9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio postventa, comuníquese con nosotros:

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

Guarde este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir estas instrucciones para garantizar un uso seguro y prolongado de su Cocotte Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Cocotte Staub

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Cocotte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson optimale grâce à sa construction en fonte de haute qualité. La Cocotte Staub est idéale pour les ragoûts, les soupes et la cuisson lente.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la Cocotte sur des surfaces de cuisson appropriées et stables.
- Ne la laissez pas sans surveillance pendant l'utilisation.
- La Cocotte peut devenir très chaude pendant la cuisson. Utilisez des maniques pour manipuler.
- Ne l'exposez pas à des variations brusques de température.
- Ne mettez pas la Cocotte dans un four préchauffé sans contenu, cela pourrait l'endommager.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface émaillée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Capacité : 1,5 litre
- Dimensions : Ø 140 mm
- Poids : 1,5 kg
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Résistant au four jusqu'à 250°C

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage de la Cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez la Cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Placez la Cocotte sur la surface de cuisson souhaitée ou dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien centrée pour une cuisson uniforme.

5. Utilisation

1. Préchauffez la Cocotte avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
2. Ajoutez les aliments selon vos recettes.
3. Couvrez et laissez mijoter, en surveillant la cuisson régulièrement.
4. Pour retirer la Cocotte du feu ou du four, utilisez des maniques.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la Cocotte refroidir avant le nettoyage.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de l'émaillage.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la Cocotte colle, vérifiez que vous avez utilisé suffisamment d'huile.
- Évitez les chocs thermiques pour prévenir les fissures.
- En cas de décoloration, cela ne nuit pas à la capacité de cuisson et est typique de la fonte.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus la Cocotte, soyez respectueux de l'environnement. Ne jetez pas à la poubelle. Consultez les centres de recyclage locaux pour la fonte et les matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub è un'innovativa pentola in ghisa, ideale per una cottura uniforme e per mantenere la temperatura perfetta. Progettata per l'uso in cucina, questa cocotte ha un design elegante e funzionale, ed è disponibile nel colore grigio grafite.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la cocotte, leggere attentamente il manuale.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza la cocotte sia stabile e resistente al calore.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per maneggiare la cocotte calda.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare sulla fiamma diretta o su piani di cottura ad induzione non compatibili.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: Ø 140mm
- Capacità: 0,75 litri
- Compatibilità: Adatta per i piani di cottura a induzione, gas, ceramica e forno
- Caratteristiche: Smaltata internamente per una facile pulizia, superficie esterna smaltata.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni (in caso di problemi, contattare il servizio clienti).
2. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile, lontano da fonti di calore e in un luogo ben ventilato.
3. Prima di utilizzare per la prima volta, lavare la cocotte con acqua calda e sapone e asciugarla accuratamente.

5. Operazione

- Scaldare la cocotte a fuoco basso prima di aggiungere oli o ingredienti per evitare attaccamenti.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per mantenere l'umidità durante la cottura.
- Monitorare sempre durante la cottura per evitare surriscaldamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di lavarla.
- Lavare con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte si attacca: Assicurati di utilizzare un po' di olio e preriscaldare correttamente.
- Ritenzione del calore non ottimale: Verifica di non sovraccaricare la cocotte e che non ci siano graffi sul rivestimento.

8. Smaltimento

Non smaltire la cocotte con i rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per conoscere i metodi di smaltimento adeguati per oggetti in ghisa.

9. Contatti

Per assistenza, contattarci ai seguenti riferimenti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.