

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: 1004049

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 140mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Cocotte O 140mm Cast Iron - Black

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte O 140mm Cast Iron in Black. This durable and elegant cookware is designed for exceptional cooking performance. Ideal for braising, roasting, and simmering, it enhances the flavors of your dishes while providing a stunning presentation.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use cookware with care. Handles and lids can become hot during cooking. Use oven mitts or pot holders.
- **Stability:** Ensure that the stovetop or oven is stable and that the pot is placed securely to avoid any spills or accidents.
- **Heat Sources:** This cocotte can be used on all types of heat sources, including induction. Be cautious while using on high heat settings.
- **Cleaning:** Do not immerse hot cookware in cold water as the thermal shock may cause cracking.
- **Environment:** Keep away from children and pets to prevent accidental injury or burns.

3. Product Specifications

- **Model:** Cocotte O 140mm
- **Material:** Cast Iron
- **Color:** Black
- **Dimensions:** 140mm diameter
- **Weight:** Not specified
- **Compatibility:** Suitable for all heat sources, including induction
- **Oven Safe Temperature:** Up to 260°C (500°F)

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any damage. If damaged, do not use and contact support.
2. **Initial Cleaning:** Wash the cocotte in warm soapy water and dry it thoroughly.
3. **Positioning:** Place the cocotte on a flat, stable surface. Ensure it is ready for stove or oven use.
4. **Pre-heat Cooking Surface:** For best results, preheat your stove or oven before placing the cocotte.

5. Operation

- **Cooking Instructions:** Place your ingredients and choose the appropriate heat level depending on your recipe. Use low to medium heat to maintain the quality of the cast iron and prevent scorching.
- **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process to avoid burning and ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Allow the cocotte to cool before cleaning. Hand wash with warm, soapy water. Avoid using steel wool or abrasive cleaners.
- **Seasoning:** To maintain the integrity of the cast iron, apply a light coat of cooking oil after cleaning.
- **Storage:** Store in a dry place. Place a cloth or paper towel inside to absorb moisture.

7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** If food is sticking, ensure sufficient preheating and oiling before cooking.
- **Cracks or Chips:** If you observe any cracks or chips, discontinue use immediately and contact customer support.
- **Uneven Cooking:** Check the heat source for evenness and the position of the cocotte on the burner.

8. Disposal

When the product has reached the end of its lifecycle, dispose of the cocotte in accordance with local regulations regarding metal waste. Do not throw it in general waste.

9. Contact

For assistance, please reach out to:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. We hope you enjoy cooking with your new cocotte!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte cocotte Ø 140 mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte! Diese hochwertige Cocotte aus Gusseisen ist ideal zum Schmoren, Braten und Backen und bietet eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der ersten Verwendung gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie die Cocotte ausschließlich auf der vorgesehenen Wärmequelle (Herd, Backofen).
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Oberflächen. Greifen Sie die Cocotte niemals mit blosser Hand an.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht überhitzt wird, um Rissbildung im Material zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien zur Vermeidung von Kratzern in der Beschichtung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Innensicht: Emailliert
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 140 mm
- Höhe: 110 mm
- Gewicht: ca. 1,2 kg
- Ofen- und Herdgeeignet bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
4. Vor der ersten Verwendung kann die Innenseite mit etwas Speiseöl eingefettet werden, um die Antihafteffekt zu verbessern.
5. Stellen Sie die Cocotte auf die geeignete Wärmequelle: Herd oder Backofen.

5. Bedienung

- Die Cocotte eignet sich hervorragend für das langsame Garen und Schmoren von Fleisch und Gemüse.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit ihrem Deckel ab.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Beachten Sie, dass die Cocotte auch für das Braten und Backen geeignet ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Cocotte.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut eingefettet ist und verwenden Sie mittlere Hitze.
- Problem: Rissbildung im Material.
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendungshinweise und vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen.

8. Entsorgung

Werfen Sie die Cocotte niemals in den regulären Hausmüll. Bitte entsorgen Sie sie gemäß den lokalen Vorschriften für Altmetall oder Tasche.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 140mm Gietijzer

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte O 140mm gietijzeren pan. Dit product is ontworpen voor veelzijdig gebruik en biedt een uitstekende warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel: koken, bakken en braden.
- Gebruik warmtebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan, vooral als deze heet is.
- Plaats de pan nooit op een onveilige of instabiele ondergrond.
- Vermijd een blootstelling aan vocht of vochtige omgevingen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Bij gebruik op inductiekookplaten, controleer of de pan geschikt is voor inductie.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Diameter 140mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Zwart
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 0,5 L

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de Staub La Cocotte op een stabiele en warmtebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat of oven schoon is voordat u de pan plaatst.
3. Voor inductiekookplaten, zorg ervoor dat de pan compatibel is.
4. Gebruik de pan eerst op een lage warmte-instelling om de temperatuur geleidelijk te verhogen.

5. Bediening

- Vul de pan met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de deksel stevig op de pan.
- Stel de temperatuur in op basis van uw recept.
- Monitor de kooktijd en pas de temperatuur aan indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte borstel of spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pan kleeft aan de bodem
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet bij het koken.
- Probleem: Ongelijke verwarming
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de warmtebron.

8. Afvoer

Gelieve de pan niet in de afvalcontainer te gooien. Controleer lokale richtlijnen voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub

1. Información General

La Cocotte Staub es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para proporcionar una cocción uniforme y conservar los sabores en sus comidas. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte es ideal para guisos, asados y todo tipo de preparaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la Cocotte únicamente para fines culinarios. Evite el contacto con fuentes de calor directas fuera de las indicadas.
- Manejo: Use siempre guantes o agarraderas al manipular la cocotte caliente. La superficie puede retener calor durante un tiempo prolongado.
- Limpieza: No coloque la cocotte en el lavavajillas. Limpie siempre a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Almacenamiento: Mantenga la cocotte en un lugar seco y fresco. Evite apilar otros utensilios en su interior para no dañar el recubrimiento.
- Supervisión: No deje el utensilio desatendido mientras esté en uso sobre la estufa o el horno.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: Ø 140 mm
- Color: Negro
- Capacidad: Ideal para porciones individuales o acompañamientos
- Compatible con: Cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, inducción y horno

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire la cocotte de su embalaje con cuidado. Revise que no haya daños visibles.
- Preparación: Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso. Enjuague completamente y seque.

5. Operación

- Uso en estufa: Coloque la cocotte sobre la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta. Evite el fuego directo excesivo.
- Uso en horno: Precaliente el horno a la temperatura deseada, y coloque la cocotte directamente en el horno. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada para conservar la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, enfríe la cocotte antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave. Evite estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- Se pega la comida: Asegúrese de haber calentado adecuadamente la cocotte y de que haya suficiente aceite o líquido en la preparación.
- Daños en el esmalte: Evite el uso de utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

8. Eliminación

- No arroje el producto en la basura común. Consulte las normativas locales de reciclaje y disposición de utensilios de cocina de hierro fundido.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Cocotte Staub. Disfrute de su experiencia culinaria.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte Staub en Fonte

1. Informations Générales

La cocotte Staub en fonte est conçue pour une cuisson optimale, permettant la rétention de la chaleur et une distribution uniforme de la chaleur. Ce produit est idéal pour braiser, rôtir et mijoter des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Utilisez uniquement la cocotte sur les plaques de cuisson appropriées et dans un four.
- Chaleur : Évitez un choc thermique en évitant de plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Produits de nettoyage : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui peuvent endommager la surface.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Cocotte Staub O 140 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Capacité : 0,5 L
- Dimensions : Diamètre 140 mm, Hauteur 75 mm
- Poids : 1.5 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de protection.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez la cocotte avec un chiffon propre.
4. Placez la cocotte sur une surface plane et stable, prête à être utilisée pour la cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen pour permettre une distribution uniforme de la chaleur.
- Ajoutez vos ingrédients selon la recette.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle et laissez mijoter selon les besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs.
- Séchez complètement la cocotte avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.
 - Solution : Utilisez un peu d'huile pour graisser le fond de la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Problème : Craquelures sur le revêtement émaillé.
 - Solution : Ne pas soumettre à des chocs thermiques et éviter l'utilisation de tampons à récurer.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez le métal en suivant les directives locales d'élimination des déchets. Consultez votre municipalité pour des informations sur les centres de 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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Ø 140mm in Ghisa - Nero

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni per la Staub La Cocotte Cocotte Ø 140mm in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura eccezionali e durata nel tempo. La cocotte è ideale per stufare, arrostitire e cuocere in forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare solo la cocotte per scopi culinari. Non utilizzare per cotture non previste.
- Surriscaldamento: Non mettere la cocotte su fuoco diretto troppo alto. Rispettare i limiti di temperatura.
- Manici: Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno per maneggiare.
- Lavaggio: Non immergere in acqua fredda mentre è calda per evitare crepe.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa di alta qualità
- Dimensioni: Ø 140mm
- Colore: Nero
- Capacità: 0.5 L
- Compatibile con: Tutti i tipi di piani di cottura, incluso induzione
- Resistente al forno: Fino a 260°C

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che la cocotte sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Prima del primo utilizzo, risciacquare con acqua calda e asciugare completamente.
- Non utilizzare olio o spray antiaderenti per il primo utilizzo, in quanto il rivestimento naturale richiede un corretto innesto.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare strumenti di cucina in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Regolare la fiamma in base alla ricetta, evitando temperature eccessive.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e un sapone leggero. Evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Per mantenere la finitura, ungere leggermente l'interno con olio vegetale prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cibo si attacca: Assicurarsi che la cocotte sia ben preriscaldata prima dell'uso e che sia ben oliata.
- Ruggine visibile: Trattare la cocotte con una leggera passata d'olio e riporre in un luogo asciutto.
- Crepe o danneggiamenti: Non utilizzare la cocotte e contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

La cocotte in ghisa è riciclabile. Controllare le normative locali per la corretta disposizione dei materiali metallici. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania