

# 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: 1004051**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 150mm - 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 150mm Cast Iron Graphite Gray

### 1. General Information

The Staub La Cocotte Oval is a high-quality cast iron cookware designed for both stovetop and oven use. Its unique design and material provide excellent heat retention and even heat distribution, ensuring that your meals are cooked to perfection. The 150mm size is ideal for small servings, making it perfect for personal use or intimate gatherings.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Stovetop Safety: When using on the stovetop, ensure that the flame is not higher than the base of the pot to avoid heating the handle excessively.
- Oven Safety: This product can be used in an oven up to 260°C (500°F). Do not use in a microwave or broiler.
- Care Instructions: Avoid using metal utensils as they may scratch the enamel coating. Opt for silicone, wooden, or plastic utensils instead.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Size: 150mm
- Color: Graphite Gray
- Weight: 1.5 kg
- Suitable for: All heat sources including induction
- Dishwasher Safe: No
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)

### 4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials and labels from the La Cocotte.
2. Wash the interior and exterior of the pot with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. For best performance, season the pot before first use by applying a thin layer of vegetable oil to the interior. Heat it on low for about 10 minutes.
4. The La Cocotte is ready for use. Place it on a compatible stovetop or in the oven as needed.

### 5. Operation

- Preheat the appliance prior to cooking, if necessary.
- Use medium to low heat settings to ensure even cooking and to maintain the integrity of the enamel.
- For braising or slow-cooking, add ingredients and cover with the lid to retain moisture.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Let the cookware cool down before cleaning to prevent thermal shock.
- Clean with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
- Avoid harsh chemicals or abrasive scrubbers.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure to preheat the pot and use enough cooking oil to prevent sticking.
- Uneven Heating: Check that the pot is on an appropriately sized burner.
- Off Odor: If any odor persists after cleaning, wash again with a vinegar-water solution.

### 8. Disposal

This product is made of cast iron and can be recycled. Check local regulations for specific recycling instructions. Do not dispose of in general waste.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Oval 150mm

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Oval 150mm ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, das sowohl für das Kochen als auch für das Servieren von Gerichten ideal geeignet ist. Mit ihrem eleganten Design und der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit vereinfacht sie die Zubereitung köstlicher Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Benutzung überprüft werden, um Schäden zu vermeiden.
- Die Cocotte kann heiß werden. Verwenden Sie immer geeignete Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Platzieren Sie die Cocotte niemals auf einer offenen Flamme, wenn sie leer ist.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Verwenden Sie die Cocotte nur in einer sicheren Umgebung und befolgen Sie dabei die geltenden Sicherheitsrichtlinien in Ihrer Küche.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte Oval 150mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Größe: 150mm
- Gewicht: 1.15 kg
- Ofenfest: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handreinigung empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden oder Mängel.
3. Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
4. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
5. Die Cocotte ist sofort einsatzbereit und muss nicht vorkonditioniert werden.

## 5. Betrieb

1. Vor der Benutzung die Cocotte gemäß dem Rezept auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
2. Fügen Sie die benötigten Zutaten in die Cocotte hinzu.
3. Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab und folgen Sie dem Rezept.
4. Verwenden Sie beim Handhaben der Cocotte immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, bevor Sie sie lagern.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte nicht richtig kocht, überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass sie richtig platziert ist.
- Bei Anhaftungen von Speisen die Cocotte mit warmem Wasser einweichen und vorsichtig reinigen.
- Kontaktieren Sie bei weiteren Problemen den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung dieses Produkts sind die geltenden örtlichen Vorschriften zu beachten. Gusseisen ist recyclebar und sollte entsprechend entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding  
Staub La Cocotte  
Oval 150mm, Gietijzer, Grafietgrijs  
Artikelnummer: 1004051

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen om optimale kookresultaten te bieden en is ideaal voor langzaam garen, braden en bakken. Met zijn tijdloze design en uitstekende warmtegeleiding is het een must-have in elke keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is bedoeld voor gebruik in de oven en op inductie, gas, keramische en elektrische kookplaten. Gebruik het niet op een open vlam.
- Hete oppervlakken: De cocotte wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenhandschoenen of een doek om brandwonden te voorkomen.
- Kinderveiligheid: Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging: Laat de cocotte afkoelen voordat u hem reinigt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Krassen en deuken: Vermijd het gebruik van metalen gereedschappen die krassen op de oppervlakte kunnen veroorzaken.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat het kooktoestel stabiel is voordat u de cocotte plaatst.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Afmetingen: 150 mm (diameter)
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Inhoud: Geschikt voor 2 tot 4 personen
- Vaatwasserbestendig: Niet aanbevolen, handwas is aangeraden

## 4. Opzetten en Installatie

1. Plaats de cocotte op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat u een geschikte warmtebron hebt (oven of kookplaat).
3. Voor een optimale warmteverdeling, vul de cocotte niet tot aan de rand. Laat voldoende ruimte voor stoom om zich te verspreiden.

## 5. Bediening

- Verhit de cocotte op een lage of middelhoog vuur om het risico op aanbranden te minimaliseren.
- Gebruik een passende deksel tijdens het koken om vocht en smaak te behouden.
- Volg altijd het recept dat u gebruikt voor optimale resultaten.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de binnenkant met warm water en gebruik een zachte spons of doek om voedselresten te verwijderen.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een beetje mild afwasmiddel indien nodig.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Onvoldoende warmte: Controleer of de kookplaat goed functioneert en de juiste instelling heeft.
- Aanbranden van voedsel: Gebruik voldoende vetstoffen en kook op een lagere temperatuur.
- Kras op de kookplaat: Zorg voor gebruik van houten of silicone keukengerei.

## 8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van gietijzer en kan gerecycled worden. Zorg ervoor dat u het afval op de juiste manier afvoert overeenkomstig de lokale regelgeving over afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:  
E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefoon: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en geniet van het koken met uw Staub La Cocotte!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido 150mm - Grau Grafito

## 1. Información General

La Cocotte Oval de Hierro Fundido de 150mm es una elegante y funcional pieza de cocina diseñada para la cocción lenta. Su diseño ovalado permite la preparación de diversos platos de manera uniforme, mientras que su estructura de hierro fundido garantiza una excelente retención del calor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilizar solo en fuentes de calor autorizadas (gas, eléctricas, vitrocerámicas).
- Manejo: Siempre usar guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- Superficie: No colocar la cocotte caliente en superficies frías o húmedas, ya que puede romperse.
- Limpieza: Evitar el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y bien ventilado para evitar la corrosión.
- Niños: Mantener la cocotte fuera del alcance de niños y mascotas cuando esté caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 150mm
- Color: Grau Grafito
- Capacidad: Ideal para porciones individuales.
- Resistencia: A prueba de horno hasta 250°C.
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetado: Retire con cuidado la cocotte de su embalaje.
2. Revisión: Verifique que no haya daños visibles.
3. Superficie de Cocción: Coloque la cocotte en una superficie plana de la estufa.
4. Preparación: Añada los ingredientes deseados y un poco de líquido para evitar la adhesión.
5. Cocción: Encienda la fuente de calor y ajuste a la temperatura deseada.
6. Tapa: Use la tapa correspondiente para mejorar la retención del calor y la humedad.

## 5. Operación

- Cocción: Cocine a fuego lento para obtener mejores resultados.
- Vigilancia: No dejar la cocotte desatendida en la estufa.
- Sugerencias: Hello, puede usar la cocotte para guisos, sopas y asados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lavado: Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- Secado: Se seca bien con un paño limpio.
- Aceite: Aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega.  
Solución: Asegúrese de utilizar suficiente líquido y recubra con aceite antes de cocinar.
- Problema: La cocotte no se calienta uniformemente.  
Solución: Verifique la fuente de calor y la estabilidad de la cocotte en la superficie de cocción.

## 8. Eliminación

Cuando la cocotte haya llegado al final de su vida útil, disponga de ella en un centro de reciclaje que acepte hierro fundido. No la deseche con residuos comunes. Es importante contribuir al reciclaje y la sostenibilidad.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, póngase en contacto:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de l'utilisateur pour la Cocotte Oval Staub

### 1. Informations générales

La cocotte Oval Staub est conçue pour créer des plats savoureux et nutritifs. Fabriquée en fonte, elle offre une répartition uniforme de la chaleur, permettant une cuisson précise. Idéale pour rôtir, mijoter et cuire au four, elle est un atout majeur pour votre cuisine.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement la cocotte pour la cuisson. Évitez les surfaces abrasives qui pourraient endommager le revêtement.
- Chaleur : Ne laissez pas la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur le feu. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manutention : Ne jamais plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures. Laissez-la refroidir naturellement.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.
- Nettoyage : Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le produit.

### 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Gris graphite
- Dimensions : 150 mm
- Poids : 1,2 kg
- Capacité : 1,5 L
- Compatible avec : Tous types de cuisinières y compris induction

### 4. Installation et montage

1. Retirez la cocotte de son emballage et inspectez-la pour des dommages éventuels.
2. Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que le couvercle s'adapte parfaitement à la base pour garantir une cuisson uniforme.
4. Si utilisé sur une cuisinière à gaz, ajustez la flamme pour éviter qu'elle dépasse les bords de la cocotte.

### 5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour les viandes, faites dorer avant d'ajouter des liquides pour une meilleure saveur.
- Couvrir la cocotte pendant la cuisson pour conserver l'humidité.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver le revêtement.
- Pour les taches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Assurez-vous de bien sécher avant de ranger pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle  
Solution : Assurez-vous d'avoir suffisamment d'huile ou de liquide pendant la cuisson.
- Problème : Odeurs persistantes  
Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour nettoyer l'intérieur.

### 8. Élimination

La cocotte en fonte peut durer toute une vie. Si elle doit être éliminée, consultez les règlements locaux concernant la mise au rebut du métal. Envisagez de la donner ou de la recycler.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Oval 150mm in Ghisa - Grigio Grafite

## 1. Informazioni Generali

La Cocotte Oval 150mm in Ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per una cottura uniforme e duratura. Ideale per stufati, arrostiti e cottura lenta, offre prestazioni eccezionali e un design elegante che arricchisce qualsiasi cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- La cocotte diventa molto calda durante l'uso; maneggiarla solo con guanti da forno.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Non utilizzare la cocotte in forno a microonde o su fornelli a induzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cocotte Oval 150mm
- Materiale: Ghisa smaltata
- Colore: Grigio grafite
- Dimensioni: 150mm
- Capacità: 0,75 litri
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di cottura, inclusi fornelli e forno.

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione. Verificare l'assenza di danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore, assicurandosi che sia stabile e livellata.
5. Se il coperchio è presente, verificare che si adatti correttamente sulla cocotte.

## 5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere ingredienti.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per mantenere l'umidità.
- Cuocere secondo le ricette consigliate, regolando la fiamma secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e spugna morbida; evitare detersivi aggressivi.
- Non usare la lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie per mantenere l'integrità del materiale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si crepa, sospendere immediatamente l'uso.
- Se si nota un odore sgradevole, pulire accuratamente la cocotte.
- Se la superficie smaltata è danneggiata, contattare il produttore per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Per lo smaltimento della cocotte, seguire le normative locali.
- Non gettare la cocotte in un normale cestino della spazzatura. Considerare il riciclo dove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di seguire tutte le istruzioni di questo manuale per garantire un uso sicuro e ottimale della Cocotte Oval in Ghisa.