

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: 1004053

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 150mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 150mm Cast Iron - Black

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval 150mm. This high-quality cast iron cocotte is designed for versatile cooking, ensuring optimal heat retention and distribution. Ideal for slow-cooking, braising, roasting, and baking, the Staub Cocotte is a staple for any kitchen.

2. Safety Information

- Use Properly: Always use the cocotte as directed. Avoid overfilling to prevent spills and burns.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders to handle it.
- Avoid Abrupt Temperature Changes: Do not place a hot cocotte directly onto cold surfaces or in cold water, as it may crack.
- Keep Out of Reach of Children: Ensure that children do not handle or come into contact with the hot cocotte.
- Check for Damage: Inspect the cocotte regularly for cracks or chips. Do not use if damaged.
- Use Appropriate Utensils: Avoid metal utensils that may scratch the enamel surface. Use silicone, wood, or plastic utensils.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: 150 mm (diameter)
- Weight: 1.5 kg
- Capacity: 1.5 L
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended to maintain finish

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Dispose of packaging materials responsibly.
- Initial Cleaning: Wash the cocotte in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- Preparation for Use: Before first use, apply a thin layer of vegetable oil inside the cocotte to enhance non-stick properties.

5. Operation

- Preheat the cocotte before adding food.
- Use medium to low heat when cooking to prevent burning or sticking.
- The cocotte can be used on all heat sources, including induction, gas, electric, and in the oven.
- For best results, avoid using high heat for extended periods.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Occasionally, apply vegetable oil to maintain the finish and prevent food from sticking.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and use enough oil or fat when cooking.
- Cracks or Chips: Discontinue use immediately and contact customer service.
- Inconsistent Cooking: Ensure even heating by using low heat settings and avoid abrupt temperature changes.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the cocotte according to local regulations. Cast iron is recyclable. Ensure any non-iron components are separated and disposed of properly.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 150mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Oval 150mm! Diese hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr bietet außergewöhnliche Wärmespeicherung und -verteilung, ideal für das langsame Garen und das Zubereiten von köstlichen Gerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Das Produkt wird sehr heiß während des Gebrauchs. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Nicht auf direkter Hitze, wie einem offenen Feuer, verwenden. Nicht für Mikrowellen geeignet.
- Konditionierung: Zum ersten Mal verwenden? Reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich vor der ersten Nutzung und befolgen Sie die Anweisungen zur Vorbehandlung.
- Unsachgemäße Nutzung: Die Cocotte ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Bleichmittel.
- Handling: Zeigen Sie Vorsicht, wenn Sie die Cocotte bewegen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie arbeiten, stabil genug ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 150 mm
- Höhe: 80 mm
- Gewicht: 1,1 kg
- Kapazität: 0,5 L
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte sauber und trocken ist.
2. Vor der ersten Verwendung die Innenseite mit Wasser und mildem Reinigungsmittel abwaschen.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und erwärmen Sie sie bei niedriger Hitze, um Restfeuchtigkeit zu entfernen.
4. Fügen Sie etwas Öl hinzu, um die Oberfläche zu schützen und eine natürliche Antihafbeschichtung zu schaffen.
5. Lassen Sie die Cocotte auf niedriger Temperatur einige Minuten auf dem Herd stehen.

5. Betrieb

- Vorheizen: Stellen Sie die Hitze niedrig ein, um ein Anbrennen des Inhalts zu verhindern.
- Kochzeiten: Variieren je nach Rezept; überwachen Sie die Speisen regelmäßig.
- Accessoires: Verwenden Sie nur Holz- oder Silikonutensilien zur Vermeidung von Kratzern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Handwäsche: Mit warmem Wasser und einer weichen Bürste reinigen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Lagerung: An einem trockenen Ort aufbewahren, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn Ihr Gericht an der Oberfläche haften bleibt, überprüfen Sie, ob genug Öl verwendet wurde.
- Bei Rissen oder Abplatzungen im Gusseisen kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Gusseisenwaren.
- Nicht im Restmüll entsorgen; informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in Staub Produkte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Oval 150mm Gietijzer Zwart (1004053)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Staub La Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om voedsel optimaal te bereiden en te verwarmen. De cocotte is perfect voor het maken van stoofschotels, soepen en meer. Het uitstralende en duurzame ontwerp maakt het een aanvulling in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: Het gebruik van gietijzer kan leiden tot hoge temperaturen. Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van hete producten.
- Kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen tijdens en na het koken.
- Reiniging: Reinig het product voorzichtig en laat het niet in water weken.
- Gebruik in de oven: Controleer of het product veilig is voor gebruik in de oven. Vermijd extreme temperatuurschommelingen.
- Vermijd schokken: Laat het product niet vallen of stoten om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 150mm

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Controleer of de kookplaat of oven geschikt is voor de cocotte.
3. Voor het eerste gebruik, spoel de cocotte af met warm water en een mild afwasmiddel, en droog deze goed af.
4. Breng een lichte laag olie aan op de binnenzijde om het natuurlijk anti-aanbak effect te verbeteren.

5. Gebruik

- Voordat u de cocotte gebruikt, verwarm deze op een laag niveau.
- Voeg indien nodig olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt.
- Tijdens het koken, gebruik houten of siliconen kookgerei om krassen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een mild afwasmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de cocotte onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Eten blijft plakken: Zorg ervoor dat u voldoende olie/boter gebruikt en verwarm de cocotte goed voor gebruik.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de cocotte goed is gedroogd na reiniging.
- Krasvorming: Vermijd metalen kookgerei en gebruik houten of siliconen alternatieven.

8. Afvoer

Als het product aan het einde van zijn levensduur is:

- Gebruik de lokale recyclingfaciliteiten. Gietijzer kan worden gerecycled.
- Gooi het product niet in het gewone huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Cocotte Oval de Staub, 150mm, Hierro fundido, Negro

1. Información General

La cocotte oval de Staub es un producto de alta calidad diseñado para cocinar una variedad de platos. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte garantiza una distribución uniforme del calor y una retención excelente.

2. Información de Seguridad

- Uso: Este producto está destinado únicamente para fines culinarios. No utilizar para otras finalidades.
- Calor extremo: Evitar el contacto directo con fuego abierto y fuentes de calor extremas que no sean compatibles con el hierro fundido.
- Manipulación: Utilizar guantes de cocina al manipular la cocotte caliente. El contacto con superficies calientes puede causar quemaduras.
- Superficies: Colocar la cocotte en superficies resistentes al calor. No colocar en superficies frías inmediatamente después de su uso.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenamiento: Asegurarse de que esté completamente seca antes de guardarla para evitar la oxidación.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Dimensiones: 150 mm
- Capacidad: Aprox. 0.5 litros
- Uso: Aptas para todo tipo de cocinas, incluido inducción
- Lavable en lavavajillas, aunque se recomienda la limpieza manual para prolongar la vida útil.

4. Instalación y Configuración

- Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
- Ajuste la cocotte en la estufa o la fuente de calor deseada. Asegúrese de que la base esté bien apoyada para evitar que se vuelque.
- No utilice la cocotte en un horno de microondas.

5. Operación

- Para un mejor rendimiento, precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar alimentos.
- Puede añadir aceite o mantequilla a elección.
- Ajuste la temperatura según sea necesario durante la cocción, observando los alimentos para evitar que se quemen.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de cada limpieza para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Si los alimentos se pegan: Asegúrese de que la cocotte esté precalentada y suficientemente engrasada antes de añadir los alimentos.
- Si se presenta oxidación: Limpie la cocotte, aplique aceite y refrigérela adecuadamente.
- En caso de deformaciones visibles, no usar. Contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, por favor, lleve la cocotte a un centro de reciclaje adecuado o a una instalación de desechos metálicos.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en contactar con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Staub La Cocotte Oval 150mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

La cocotte Staub Oval de 150mm en fonte noire est conçue pour une cuisson lente et uniforme, offrant d'excellents résultats pour les ragoûts, les viandes et les légumes. Sa matière en fonte permet une excellente répartition de la chaleur, et son couvercle hermétique retient l'humidité pour des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sur les sources de chaleur : Cette cocotte peut être utilisée sur tous types de sources de chaleur, y compris les plaques à induction.
- Manipulation : Ne pas toucher les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de protection.
- Rangement : Conservez la cocotte dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Évitez les chocs : Manipulez la cocotte avec précaution pour éviter les coups qui pourraient endommager la fonte.
- Ne pas plonger dans l'eau : Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide, car cela pourrait provoquer des fissures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Staub La Cocotte Oval 150mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noire
- Dimensions : 150mm
- Poids : 1.5 kg
- Capacité : 0.5 L
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Résistant au four : Oui, jusqu'à 250°C
- Fabriqué en : France

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de l'emballage et inspectez-la pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée.
2. Rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur votre source de chaleur choisie (plaque de cuisson, induction, etc.).
4. Préchauffez doucement la cocotte avant d'ajouter vos ingrédients pour une cuisson optimale.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Utilisez un feu moyen à faible pour éviter de surchauffer la cocotte.
- Cuisson : Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte et placez le couvercle hermétique. Surveillez régulièrement pour ajuster la chaleur si nécessaire.
- Fin de la cuisson : Éteignez le feu et laissez la cocotte reposer quelques minutes avant de servir.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après le lavage et appliquez une fine couche d'huile pour préserver la finition.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : La cocotte colle.
Solution : Augmentez légèrement la température ou ajoutez un peu d'huile lors de la cuisson.
- Problème : Plaque de cuisson inégale.
Solution : Vérifiez la surface de votre plaque de cuisson pour un bon contact.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Si vous ne pouvez plus l'utiliser, recherchez des centres de recyclage qui acceptent la fonte et suivez les règlements locaux en matière d'élimination.

9. Contact

Pour toute question concernant ce produit, 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 Ovale 150mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto Staub La Cocotte Ovale 150mm in Ghisa Nera. Questo prodotto è stato progettato per garantire prestazioni di cottura eccezionali e resistenza nel tempo. La cocotte è ideale per stufare, brasare e cuocere al forno i tuoi piatti preferiti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su superfici stabili e piane.
- Non utilizzare il prodotto su un fuoco diretto senza un supporto adeguato.
- Assicurarsi che le maniglie siano sempre asciutte per evitare ustioni.
- Non toccare superfici calde con mani o oggetti non protetti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare movimenti bruschi durante l'uso per prevenire rovesciamenti.
- Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire la sicurezza del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa
- Dimensioni: 150mm
- Colore: nero
- Capacità: 0.3 litri
- Utilizzabile su tutti i tipi di fornelli e in forno
- Resistente ai graffi e alle alte temperature

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'imballaggio e controllare che il prodotto non presenti danni.
- Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente e condire la superficie interna con un sottile strato di olio vegetale.
- Riscaldare lentamente la cocotte sul fuoco o in forno prima di aggiungere gli ingredienti.

5. Operazione

- Aggiungere ingredienti nella cocotte.
- Coprire e cuocere a fuoco medio-basso per un risultato ottimale.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi.
- Seguire le ricette specifiche per i tempi di cottura e la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte dopo l'uso.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive e lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Riapplicare un leggero strato di olio vegetale per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si arrugginisce, pulire con una spugna non abrasiva e riapplicare l'olio.
- Se il cibo si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e riscaldare prima di aggiungere gli ingredienti.
- Controllare che non ci siano crepe o danni visibili prima di ogni uso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non gettare la cocotte nell'indifferenziata. Considerare il riciclo della ghisa.

9. Contatti

Per domande e assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania