

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: 1004055

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 160mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Ø 160mm Cast Iron - Graphite Gray

1. General Information

Thank you for your purchase of the Staub La Cocotte Cocotte, a high-quality cast iron cooking pot known for its excellent heat retention and even heat distribution. Ideal for slow-cooking, braising, and roasting, this versatile product is designed to enhance your cooking experience.

2. Safety Information

- Always handle the pot with care, as it can become hot during cooking. Use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Do not place the Cocotte directly on an open flame or under the broiler.
- Ensure that the Cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Do not immerse the hot pot in cold water; allow it to cool down gradually to prevent cracking.
- Keep the Cocotte out of reach of children.
- For any issues during operation, refer to the troubleshooting section before contacting support.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 160mm
- Volume: 1.2 liters
- Weight: 1.4 kg
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from its packaging and inspect for any damages.
2. Prior to first use, wash the Cocotte with warm soapy water and a soft sponge to remove any residues from manufacturing.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. To create a non-stick coating, heat a small amount of cooking oil on low heat and then spread it evenly inside the pot. Let it cool and wipe off excess oil.
5. The Cocotte is now ready for use.

5. Operation

1. Preheat the Cocotte on the stove or in the oven as required by your recipe.
2. Add the ingredients, ensuring not to overcrowd the pot for optimal cooking.
3. Follow your recipe's guidelines for cooking times and temperatures.
4. For best results, use low to medium heat settings; avoid high heat to maintain the integrity of the cast iron.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the Cocotte to cool before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid using steel wool or harsh scouring pads.
- For stubborn food residues, soak in warm water for a short period.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- To maintain the seasoning, apply a thin layer of vegetable oil after cleaning.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure proper pre-heating and oiling; avoid high heat.
- Uneven cooking: Check that the Cocotte is not overcrowded and is on an appropriate heat source.
- Damage or chips: Inspect regularly for any signs of damage; do not use if compromised.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron can typically be recycled. Ensure the Cocotte is entirely clean before disposal.

9. Contact

For further inquiries, support, or parts, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

We hope you enjoy using your Staub La Cocotte Cocotte and create wonderful culinary experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen Cocotte Ø 160mm - Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt bietet hervorragende Kochergebnisse und ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten. Die Cocotte eignet sich sowohl für das Kochen auf dem Herd als auch für die Verwendung im Ofen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Cocotte nur für die vorgesehenen Zwecke. Die Cocotte ist für die Verwendung auf allen Herdarten und im Ofen geeignet.
- Hitzebeständigkeit: Bei hohen Temperaturen kann die Cocotte heiß werden. Verwenden Sie beim Hantieren immer Küchenhandschuhe oder Topflappen.
- Konditionierung: Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die Cocotte gründlich. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rost zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Das Produkt kann beim Gebrauch sehr heiß werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 160 mm
- Volumen: 0,75 Liter
- Gewicht: ca. 1,4 kg
- Hersteller: Staub
- Geeignet für: Induktionsherd, Gasherd, Elektroherd, Backofen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf eventuelle Beschädigungen.
2. Spülen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Trocknen Sie die Cocotte mit einem sauberen Tuch ab.
4. Bei Verwendung im Ofen stellen Sie sicher, dass der Ofen vorgeheizt ist.
5. Bei Verwendung auf dem Herd stellen Sie die Cocotte bei mittlerer Hitze ein und achten Sie auf eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

5. Betrieb

- Bevor Sie die Cocotte verwenden, stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken ist.
- Erhitzen Sie die Cocotte auf mittlerer Stufe, bevor Sie Öl oder Zutaten hinzufügen.
- Rühren Sie gelegentlich um, um ein Anbrennen der Zutaten zu vermeiden.
- Nach dem Kochen können Sie die Cocotte direkt zum Servieren verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spitzen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und ölen Sie sie leicht ein, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte trocken und an einem geschützten Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Cocotte bleibt nicht heiß genug.
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung Ihres Herdes und erhöhen Sie sie bei Bedarf.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
- Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und fügen Sie zusätzliches Öl oder Flüssigkeit hinzu.
- Problem: Rost auf der Cocotte.
- Lösung: Reinigen Sie die rostigen Stellen vorsichtig mit einer Stahlwolle und ölen Sie die Oberfläche ein.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Gusseisenprodukte können in der Regel im Metallrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpot die speciaal is ontworpen voor het langzaam koken, braden en stoven van vlees, groenten en andere gerechten. Met een stijlvolle grafietgrijze afwerking is deze cocotte niet alleen functioneel maar ook een aanwinst voor elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikte kookplaat of in de oven.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op een heet vuur staan.
- Zorg ervoor dat de handgrepen droog en vrij van vet zijn om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de hete cocotte.
- Laat de cocotte niet in contact komen met directe vlammen of verhitting boven 250°C.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter: 160 mm
- Kleur: Grafietgrijs
- Materiaal: Gietijzer
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor kleine porties en bijgerechten
- Gewicht: Ongeveer 1,6 kg

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookplaat of oven geschikt is voor gebruik met gietijzeren potten.
- Voordat je begint met koken, spoel je de cocotte af met warm water en droog je deze goed af.

5. Bedieningsinstructies

- Verhit de cocotte voorzichtig op een laag vuur om te voorkomen dat het gietijzer barst.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe en laat deze warm worden voordat je ingrediënten toevoegt.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om de binnenkant van de cocotte te beschermen.
- De cocotte kan ook in de oven worden gebruikt; controleer de gewenste temperatuur voor jouw recept.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de cocotte grondig na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Voor het onderhoud kan een lichte laag zonnebloem- of olijfolie aan de binnenkant van de cocotte worden aangebracht.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg ervoor dat de cocotte altijd goed gedroogd wordt na gebruik en maak deze regelmatig schoon.
- Gekarameliseerde restanten: Laat de cocotte even weken in warm water voordat je deze schoonmaakt.
- Verkleuring: Dit is normaal bij gebruik van gietijzer. Het beïnvloedt de prestaties van de cocotte niet.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van gietijzer en kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclagecentrum voor instructies over de juiste afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en raadpleeg deze indien nodig voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

La Cocotte Staub, fabricada en hierro fundido, es ideal para cocinar a fuego lento, estofar y asar. Su diseño innovador garantiza una distribución uniforme del calor y una retención óptima de la humedad, asegurando resultados tiernos y sabrosos en cada platillo.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la Cocotte, asegúrese de que todas las partes estén en perfecto estado. No utilice si hay daños visibles.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja el recipiente caliente en agua fría.
- Use guantes de cocina al manejar la Cocotte caliente.
- No utilice utensilios de metal para evitar rayar la superficie.
- No la coloque en el microondas.
- Siga las instrucciones de cocción para evitar que el producto se sobrecaliente.
- No use la Cocotte en una fuente de calor directa sin un líquido dentro, para evitar daños al material.

3. Vista General y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Color: Gris Grafito
- Diámetro: 16 cm
- Capacidad: 1.2 litros
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Resistente al horno hasta 250 °C
- Fácil de limpiar, apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- Retire la Cocotte de su embalaje y lave la superficie interior con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Seque completamente antes de usar.
- Para mejorar la antiadherencia, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite vegetal en la superficie interna.
- Coloque la Cocotte sobre la fuente de calor adecuada, asegurándose de que esté centrada para una cocción uniforme.

5. Operación

- Para cocinar, añada los ingredientes dentro de la Cocotte.
- Use calor medio-bajo para garantizar una cocción cuidadosa.
- Si se utiliza el horno, ajuste a la temperatura recomendada en las recetas.
- Tamice los líquidos y los sólidos para una cocción pareja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y jabón, evitando estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar la Cocotte bien para evitar la oxidación.
- Para mantener la superficie antiadherente, aplique una fina capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si la Cocotte se pega: asegúrese de que esté bien engrasada antes de cocinar.
- Si huele a quemado: reduzca la temperatura y revise el contenido.
- Si presenta manchas en la superficie: limpie con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales sobre metales. No arrojar en la basura doméstica. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local para obtener información adecuada.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Staub O 160mm en Fonte - Gris Graphite

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Conçue pour une performance optimale en cuisine, cette cocotte en fonte garantit une répartition uniforme de la chaleur ainsi qu'une excellente rétention thermique. Idéale pour mijoter, cuire au four ou faire bouillir, elle est parfaite pour une cuisine saine et savoureuse.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est conçue pour être utilisée sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques à induction. Ne pas utiliser sur un feu nu.
- Surveillance : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant son utilisation.
- Précautions de température : Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Évitez les chocs et les chutes afin de préserver l'intégrité du produit.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'outils en métal abrasifs qui pourraient rayer la surface. Lavez toujours à la main pour préserver l'émail.
- Stockage : Rangez la cocotte dans un endroit sec pour éviter la rouille.

3. Aperçu du Produits et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte O 160mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris Graphite
- Contenance : Environ 1,5 L
- Dimensions : Diamètre 160 mm
- Compatible : Tous les types de plaques de cuisson

4. Installation et Mise en Place

1. Avant la première utilisation : Lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
2. Préparation : Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface intérieure pour améliorer les propriétés antiadhésives.
3. Utilisation sur la plaque de cuisson : Placez la cocotte sur la plaque de cuisson de votre choix, puis allumez le feu à température moyenne.

5. Fonctionnement

- Placez les ingrédients dans la cocotte.
- Couvrez avec le couvercle. Pour les plats mijotés, utilisez feu doux à moyen pour une cuisson lente et uniforme.
- Pour la cuisson au four, préchauffez le four selon votre recette et placez la cocotte à l'intérieur.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les outils en métal qui pourraient rayer l'émail.
- Séchez soigneusement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte
Solution : Assurez-vous d'utiliser une quantité suffisante d'huile ou de matière grasse et préchauffez la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Problème : Rouille apparente sur la surface
Solution : Cela peut être dû à un stockage humide. Nettoyez et séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en fonte. Recyclez-le si possible ou déposez-le dans un centre de recyclage.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :
- Email : info@ggmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettato per una cucina versatile e duratura. Ideale per stufato, brasato, cottura al forno e molto altro, la cocotte è un elemento essenziale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la cocotte su una fonte di calore troppo elevata.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Assicurarsi che la cocotte sia completamente raffreddata prima di pulirla o riporla.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti da cucina durante la manipolazione della cocotte calda.
- Non immergere in acqua fredda immediatamente dopo la cottura.
- In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Materiale: Ghisa

Colore: Grigio Grafite

Dimensioni: 160mm

Capacità: 1,5 litri

Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, incluse le stufe a induzione.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e rimuovere eventuali adesivi o etichette.
2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare completamente.
4. Per proteggere la superficie smaltata, evitare di esporre la cocotte a sbalzi di temperatura.

5. Funzionamento

1. Posizionare la cocotte sul piano cottura e aggiungere gli ingredienti desiderati.
2. Accendere la fonte di calore a fuoco medio-basso per evitare di bruciare il cibo.
3. Per ottimizzare la cottura, utilizzare il coperchio in dotazione durante la cottura.
4. Monitorare regolarmente il cibo e mescolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, evitando spugne abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Non utilizzare in lavastoviglie per mantenere la qualità della smaltatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta odoori sgradevoli dopo l'uso, pulire accuratamente e lasciarla asciugare all'aria.
- Se si verificano scheggiature nel rivestimento smaltato, contattare il servizio clienti prima di utilizzare.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa e degli oggetti in ceramica.

9. Contatto

Per domande e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.