

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: 1004057

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 160mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Ø 160mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cocotte designed for slow cooking, braising, and steaming. This versatile kitchen essential is made in France and provides excellent heat retention and distribution, ensuring perfectly cooked meals every time.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or potholders when handling the cocotte, as it can become extremely hot.
- Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or spills.
- Do not expose the cocotte to sudden temperature changes, such as putting a hot pot in cold water.
- Keep the cocotte out of reach of children and pets when in use or cooling down.
- When using the cocotte under the broiler or open flame, ensure that handles and lids are suitable for high temperatures.
- Avoid using metal utensils that can scratch or damage the enamel surface.
- This product is not suitable for induction cooking without a compatibility base. Always check manufacturer guidelines for your specific cookware.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Product Type: Cocotte
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Dimensions: Ø 160mm
- Weight: 1.3 kg
- Oven Safe: Yes (up to 260°C / 500°F)
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove the Staub La Cocotte from its packaging and inspect for any damage.
- Wash the cocotte with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
- Place the cocotte on a stovetop or in an oven, ensuring it is on a flat and stable surface.
- If using on a stovetop, preheat gradually to prevent cracking.
- For oven use, preheat your oven according to your recipe's requirements.
- Ensure that the lid fits snugly during use for best cooking results.

5. Operation

- For best results, preheat the cocotte before adding ingredients.
- Add a small amount of oil or fat to the bottom before placing your ingredients to prevent sticking.
- Cover the cocotte with the lid when simmering or braising to lock in moisture and flavors.
- Follow your specific recipe's cooking times and temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge to maintain the enamel finish.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.
- Ensure the cocotte is thoroughly dried before storing to prevent rusting.
- Occasionally, apply a thin layer of vegetable oil to the interior to keep the enamel smooth.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the pot.
Solution: Ensure adequate oil is used, and avoid overcrowding the pot. Allow the temperature to gradually increase.
- Issue: Uneven cooking.
Solution: Make sure that the cocotte is placed evenly on the heat source and that the lid is used appropriately.
- Issue: Cracks or chips in the enamel.
Solution: Handle with care, and do not expose to extreme temperature changes. Contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the cocotte in accordance with local waste disposal regulations.
- The cast iron can typically be recycled, while the enamel should be handled as general waste.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Manual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 160mm Gusseisen schwarz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen köstlicher Gerichte zu helfen und bietet eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, während sie auf einer Wärmequelle erhitzt wird.
- Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Cocotte kann sehr heiß werden. Berühren Sie niemals direkt die Oberflächen, die mit Wärme in Kontakt gekommen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern steht.
- Reinigen Sie die Cocotte immer nach dem Gebrauch und lassen Sie sie nicht im Wasser einweichen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: 1004057
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 160mm
- Farbe: Schwarz
- Temperaturfest bis: 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Vor dem ersten Gebrauch sollte die Cocotte gewaschen und gründlich abgetrocknet werden.
- Fetten Sie die Innenseite der Cocotte leicht mit pflanzlichem Öl ein, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Platzieren Sie die Cocotte auf einem geeigneten Herd oder in einem vorgeheizten Ofen. Achten Sie darauf, dass der Herd in einwandfreiem Zustand ist.

5. Bedienung

- Vor dem Kochen die Cocotte langsam erhitzen, um Risse im Gusseisen zu vermeiden.
- Ideal für langsames und gleichmäßiges Kochen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer in der Innenschicht zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm, um die Oberflächen zu schonen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Von Zeit zu Zeit mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einreiben, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmitteln haften an der Cocotte.
Lösung: Überprüfen Sie, ob genug Öl verwendet wurde und ob die Cocotte richtig vorgeheizt wurde.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung gut getrocknet wurde und mit Öl behandelt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Da Gusseisen recycelbar ist, empfehlen wir die Rückgabe an einen Recyclinghof.

9. Kontakt

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte - O 160mm - Gietijzer - Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte met een diameter van 160mm, ideaal voor het bereiden van heerlijke stoofgerechten. Het unieke ontwerp zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en optimale vochtretentie, waardoor uw gerechten perfect garen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik de handgrepen om de cocotte op te tillen. Vermijd aanraking van de wanden met blote handen, aangezien deze zeer heet kunnen worden.
- Laat de cocotte nooit onbeheerd op een hete kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren niet in de buurt komen tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de cocotte volledig afkoelen vóór het schoonmaken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geschikte ovenwanten bij het hanteren van de cocotte in de oven of op een hete kookplaat.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 160mm
- Hoogte: 100mm
- Capaciteit: 1,5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of de cocotte volledig en onbeschadigd is.
2. Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
3. Plaats de cocotte op een stabiele kookplaat of in de oven, afhankelijk van de bereidingsmethode.
4. Zorg ervoor dat de warmtebron compatibel is met gietijzer. De cocotte kan op een gasfornuis, elektrische kookplaat, inductiekookplaat of in de oven worden gebruikt.

5. Gebruik

- Verwarm de cocotte langzaam om een gelijkmatige temperatuur te waarborgen.
- Voeg ingrediënten toe volgens uw recept en plaats de deksel stevig op de cocotte.
- Kook op een laag tot gemiddeld vuur om een gelijkmatige garing te bevorderen.
- Controleer regelmatig de voortgang van uw gerecht zonder de deksel te verwijderen, om warmteverlies te minimaliseren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige etensresten, laat de cocotte een tijdje weken in warm water.
- Droog de cocotte grondig af en bewaar deze op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Het wordt aanbevolen om na elk gebruik een lichte laag plantaardige olie aan te brengen voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voeding aanbranden.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en kook op lagere temperaturen met voldoende vloeistof.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de cocotte weken in warm water en gebruik een zachte spons voor schoonmaak.
- Probleem: De deksel sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of de deksel goed is geplaatst en niet wordt geblokkeerd door voedselresten.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen.
- Volg uw lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling voor gietijzeren producten.
- Gooi geen elektrische onderdelen of accessoires met het huisafval weg.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Staub La Cocotte - 160 mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

Gracias por elegir la cocotte Staub La Cocotte de 160 mm. Este producto, elaborado en hierro fundido de alta calidad, está diseñado para una cocción óptima y duradera. Su diseño elegante y funcionalidad hacen de esta cocotte el complemento perfecto para su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocotte está diseñada exclusivamente para el uso en cocinas domésticas.
- Temperaturas: No exceda la temperatura máxima recomendada al cocinar.
- Manejo: Utilice guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: Siempre supervise la cocción para evitar derrames y sobrecalentamiento.
- Limpieza: Asegúrese de que la cocotte está completamente fría antes de limpiarla.
- Almacenamiento: No apile objetos pesados sobre la cocotte para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 160 mm
- Color: Negro
- Capacidad: 0.5 litros
- Compatibilidad: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Reacondicionamiento: Puede utilizarse en el horno y es apta para lavavajillas.

4. Instalación y Configuración

- Colocación: Elija una superficie plana y estable en la cocina.
- Uso inicial: Lave la cocotte con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
- Preparación: Caliente la cocotte a fuego bajo durante unos minutos antes de añadir los ingredientes.
- Tapa: Asegúrese de que la tapa encaje correctamente para un sellado óptimo.

5. Operación

- Cocción: Comience con fuego bajo y aumente según sea necesario.
- Instrucciones de uso: Evite el uso de utensilios metálicos que puedan rayar el acabado. Use utensilios de madera o silicona.
- Temporización: Ajuste el tiempo de cocción según sus recetas específicas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Lave la cocotte con agua tibia y jabón, y séquela completamente.
- Evite productos abrasivos: No use estropajos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se agrieta o se rompe.
Solución: Evite cambios bruscos de temperatura; siempre deje que la cocotte se enfríe naturalmente.
- Problema: La comida se pega.
Solución: Asegúrese de haber calentado adecuadamente y de usar suficiente grasa al cocinar.

8. Eliminación

- Reciclaje: Este producto es reciclable; consulte a su autoridad local de eliminación de residuos para más detalles sobre reciclaje de hierro fundido.
- No desechar en basura común: No tire la cocotte a la basura. Utilice métodos de eliminación respetuosos con el medio ambiente.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Cocotte Staub O 160mm en fonte noire

1. Informations générales

La Cocotte Staub O 160mm en fonte noire est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour garantir des performances optimales dans la cuisson. Grâce à sa construction en fonte émaillée, elle distribue la chaleur uniformément et conserve la chaleur, permettant de préparer des plats délicieux et savoureux.

2. Informations de sécurité

- Avant usage, lire attentivement le manuel d'instructions.
- Ne pas utiliser la cocotte sur une source de chaleur directe sans une base adaptée.
- Éviter les chocs thermiques en ne passant pas de la cuisson au froid.
- Manipuler avec précaution, car les bords peuvent devenir très chauds pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs sur la surface émaillée pour éviter de l'endommager.
- Toujours laisser refroidir la cocotte avant de la laver ou de la ranger.
- Stocker dans un endroit sec pour éviter la rouille.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: Cocotte Staub O
- Diamètre: 160 mm
- Matériau: Fonte émaillée
- Couleur: Noir
- Convient pour: Tous les types de cuisinières, y compris induction.
- Capacité: 1.5 litres
- Poids: 1.8 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballez la cocotte avec précaution.
2. Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de défauts visibles.
3. Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur.
4. Si vous utilisez une plaque à induction, vérifiez que la taille de la plaque est compatible avec le diamètre de la cocotte.
5. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte sur feu moyen pendant quelques minutes avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez une petite quantité d'huile pour éviter que les aliments ne collent.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle pour une cuisson homogène.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir la cocotte avant le nettoyage.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Ne pas mettre la cocotte au lave-vaisselle.
- Évitez l'utilisation de tampons à récurer.

7. Dépannage

- Problème: Les aliments collent à la cocotte.
- Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson et de préchauffer la cocotte correctement.
- Problème: La cocotte émet une odeur étrange.
- Solution: Vérifiez que la cocotte n'est pas en mode "surcuisson" et nettoyez-la correctement.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les ordures.
- Renseignez-vous sur les options de recyclage pour les métaux et les matériaux émaillés dans votre région.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter à:

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub O 160mm. Nous vous souhaitons de belles expériences culinaires !

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 cottura uniforme e per mantenere la calore. È ideale per stufati, arrostiti e una varietà di piatti. Questa cocotte è progettata per durare nel tempo e sfruttare al massimo i sapori degli ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate, escluse microonde.
- Non utilizzare forchette o utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare di riempire eccessivamente la cocotte per prevenire fuoriuscite.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cocotte Staub
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Diametro: 160 mm
- Capacità: 1.5 litri
- Utilizzo: Fornelli a gas, elettrici, in vetroceramica, in induzione e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone.
3. Asciugare completamente e posizionare su una superficie stabile prima dell'uso.
4. Assicurarsi che la fonte di calore sia compatibile e che le dimensioni siano adeguate per la cocotte.

5. Operazione

- Accendere il fornello e preriscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere olio o burro e poi gli ingredienti.
- Coprire con il coperchio in ghisa durante la cottura per trattenere l'umidità.
- Seguire la ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interna per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte si attacca.
Soluzione: Assicurarsi di utilizzare sufficienti grassi e preriscaldare prima di aggiungere gli ingredienti.
- Problema: Rivestimento danneggiato.
Soluzione: Evitare utensili metallici e pulizia aggressiva. Contattare il servizio clienti se persistono i danni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali sullo smaltimento dei materiali in ghisa. Non gettare nella spazzatura. Considerare il riciclaggio o il riutilizzo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania