

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: 1004059

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 170mm - 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 Cocotte 170mm Cast Iron Graphite Gray

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval Cocotte is designed for the passionate home cook and is ideal for slow-cooking, braising, and roasting. Crafted from durable cast iron, this cocotte retains heat exceptionally well and distributes it evenly, making it perfect for both stovetop and oven use.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts when handling the cocotte, as it can become very hot during use.
- Stovetop Safety: Ensure the base of the cocotte is compatible with your stove type.
- Oven Safety: Do not exceed the maximum oven temperature of 250°C (480°F).
- Avoiding Burn Hazards: Never leave the cocotte unattended while cooking.
- Child Safety: Keep out of reach from children when in use.
- First Use: Wash before first use to remove any manufacturing residues. Use only food-safe utensils to prevent scratching.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Dimensions: 170 mm (length)
- Weight: 1.3 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C (480°F)
- Compatible with Induction Heating: Yes
- Warranty: Lifetime warranty

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte from the packaging and check for any signs of damage.
- Wash thoroughly with warm water and mild detergent, then dry completely.
- Your cocotte is ready to be placed on a compatible stove. Ensure that the surface is clean and dry before placing the cocotte on it.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low heat. Add oil or butter, if necessary, for cooking.
- Gradually increase the heat according to the recipe guidelines.
- To ensure best cooking results, avoid using high heat for extended periods as it may damage the coating.
- Use with food-safe utensils to avoid scratches.

6. Cleaning and Maintenance

- Let the cocotte cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge; avoid abrasive cleaners or steel wool.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry immediately to prevent rust.
- Store with the lid off to allow moisture to escape.

7. Troubleshooting

- Food sticking: Ensure proper preheating and use enough oil or butter.
- Uneven cooking: Check the heat settings and ensure the cocotte is placed correctly on the heat source.
- Discoloration: Regular cleaning and seasoning can prevent discoloration.

8. Disposal

Dispose of this product responsibly. Follow local recycling regulations for cast iron products. Ensure that the product is completely cooled and cleaned before disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Oval 170mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Staub La Cocotte Cocotte Oval 170mm. Diese hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr bietet hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung, ideal für langsames Kochen und Braten. Die Cocotte eignet sich für verschiedene Kochmethoden, einschließlich Braten, Schmoren und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Materialien. Achten Sie darauf, die Cocotte nicht auf einer unebenen Fläche zu platzieren.
- Verbrühungsgefahr: Das Produkt kann während und nach der Benutzung sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Anfassen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Kochgeschirr außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während des Betriebs.
- Materialien: Die Cocotte ist aus Gusseisen gefertigt und mit einer Emaille-Beschichtung versehen. Es ist wichtig, nicht mit scharfen Gegenständen zu kratzen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Benutzung: Verwenden Sie beim Kochen geeignete Utensilien, um die Oberfläche der Cocotte nicht zu zerkratzen. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte Oval 170mm
- Material: Gusseisen mit Emaille-Beschichtung
- Farbe: Graphitgrau
- Abmessungen: 170 mm (Durchmesser)
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofentemperatur: Bis zu 250°C/482°F
- Gewicht: Leichtgewichtig für einfaches Handling

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Cocotte mit warmem Seifenwasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen.
- Wenden Sie eine kleine Menge Öl auf der Innenseite der Cocotte an, um die Antihaf-Eigenschaften zu optimieren.

5. Bedienung

- Heizen Sie die Cocotte vor dem Gebrauch auf mittlerer Hitze vor.
- Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie diese in die heiße Cocotte.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab, um das Aroma und die Feuchtigkeit zu bewahren.
- Überwachen Sie den Garprozess und passen Sie die Hitze an, falls nötig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm zum Reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach dem Waschen, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, idealerweise mit etwas Öl auf der Innenseite, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Cocotte spricht nicht korrekt an.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hitzequelle korrekt eingestellt und die Cocotte ausreichend vorgeheizt ist.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.
- Lösung: Zu wenig Öl oder nicht genügend Vorheizen kann zu Anhaftungen führen. Versuchen Sie beim nächsten Mal, mehr Öl zu verwenden und die Cocotte besser vorzubereiten.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Eisenwaren. Vermeiden Sie die Entsorgung im Hausmüll und bringen Sie sie zu einem Recyclinghof.

9. Kontakt

Für Fragen, Support oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub La Cocotte Ovaal

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovaal. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om optimale kookprestaties te leveren en is perfect voor een breed scala aan gerechten. De cocotte is ideaal voor zowel de keuken als de tafel en biedt een elegant ontwerp en uitzonderlijke warmtebehoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor zijn toegewezen doeleinden.
- Houd de cocotte uit de buurt van kinderen tijdens gebruik om brandwonden te voorkomen.
- De handvatten van de cocotte kunnen heet worden. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte.
- Laat de cocotte nooit in contact met open vlammen of direct warmtebronnen zoals een gasvlam.
- Reinig de cocotte pas na volledige afkoeling om brandwonden en letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen voordat u de cocotte gebruikt. Gebruik deze niet bij zichtbare beschadigingen zoals barsten of breuken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ovaal 170 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs

4. Installatie en setup

1. Haal de Staub La Cocotte Ovaal uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en inspecteer de cocotte op beschadigingen.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Voor gebruik, laat de cocotte enkele minuten op kamertemperatuur komen als deze uit de koelkast komt, vooral bij gebruik van hoge temperatuurbronnen.
5. U kunt de cocotte op elk type kookplaat gebruiken, inclusief inductie, en in de oven tot 250°C.

5. Gebruik

- Verwarm de cocotte langzaam op een laag tot gemiddeld vuur.
- Gebruik alleen houten of siliconen kookgerei om krassen op de binnenkant te voorkomen.
- Vul de cocotte niet boven de bovenrand om te voorkomen dat er vloeistof uitloopt tijdens het koken.
- Na gebruik, draai de temperatuur trapsgewijs omlaag om schokken aan het gietijzer te vermijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de cocotte na gebruik eerst afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de cocotte af met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de beschermende laag kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een mengsel van water en azijn een paar uur weken en spoel daarna grondig af.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen en smeer eventueel de binnenkant lichtjes in met olie voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de cocotte op een vlakke kookplaat ligt en schakel naar een lagere temperatuur.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat de cocotte niet in de reguliere afvalinzameling terechtkomt. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en verwijdering van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub

1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub, diseñada para facilitar la cocción y mejorar el sabor de sus platos. Este producto combina elegancia y funcionalidad, ideal para el hogar y los profesionales de la gastronomía.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la cocotte solo para el propósito previsto. No la utilice en una fuente de calor directa sin contener alimentos.
- **Manipulación:** Siempre use guantes de cocina o manoplas al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- **Superficie de Cocción:** Coloque la cocotte en superficies estables y resistentes al calor para evitar accidentes.
- **Materiales:** Este producto es de hierro fundido, asegúrese de que no haya astillas o daños visibles antes de su uso. Si están presentes, no utilice el producto.
- **Temperaturas Extremas:** Evite cambios bruscos de temperatura, ya que pueden dañar el material.
- **Niños:** Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Gris grafito
- **Dimensiones:** 170mm
- **Capacidad:** 1.3 litros
- **Uso:** Apto para todo tipo de cocinas, incluido inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y examine que no haya daños visibles.
2. Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente.
3. Si es necesario, realice el primer uso con una ligera capa de aceite para proteger el acabado.
4. Conecte la fuente de calor adecuada y ajuste la temperatura de acuerdo con las instrucciones de la receta que utilice.

5. Operación

- Use utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Para mejores resultados, precaliente la cocotte antes de añadir alimentos.
- Realice la cocción a fuego lento para mantener el sabor y la humedad de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. No use detergentes abrasivos.
- Seque completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite después de cada uso para mantener la superficie y prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- **La cocotte no calienta uniformemente:** Asegúrese de que el tamaño de la fuente de calor sea compatible.
- **Aparición de óxido:** Limpie bien y aplique aceite para prevenir su formación.
- **Agujeros o grietas visibles:** No use la cocotte, contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido y es reciclable. Siga las normativas locales sobre productos de hierro y su eliminación. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, tenga en cuenta nuestras opciones de contacto:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Ovale 170 mm en fonte de STAUB. Cette cocotte est conçue pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle, alliant forme fonctionnelle et design élégant.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour ne pas rayer le revêtement.
- Ne pas immerger la cocotte chaude dans de l'eau froide pour éviter les fissures.
- Utiliser des maniques ou des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Graphite gris
- Dimensions : 170 mm (découvrez a diamètre et une capacité idéale pour les plats individuels).
- Poids : 2,1 kg
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Pour la première utilisation, vous pouvez appliquer une fine couche d'huile sur la surface intérieure.
4. Placez votre cocotte sur une source de chaleur (cuisinière ou four).

5. Utilisation

- Préchauffez la cocotte à la température souhaitée avant d'ajouter des ingrédients.
- Remplissez la cocotte avec les ingrédients souhaités.
- Couvrez avec le couvercle à l'aide des poignées en fonte pour une meilleure rétention de chaleur.
- Suivez les recettes pour des temps de cuisson appropriés.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main à l'eau chaude, sans détergents agressifs.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des traces de rouille, frottez délicatement avec de l'huile et un chiffon doux.
- En cas d'écaillage de la surface, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez notre service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans la poubelle classique.
- Pour la mise au rebut, référez-vous aux réglementations locales concernant les produits en métal.
- Essayez de recycler lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Oval di Staub. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per una cottura ottimale e duratura. La sua forma ovale è ideale per arrostiti, stufati e tutti i piatti che richiedono una cottura uniforme.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la cocotte su un fornello a induzione se non è compatibile.
- Evitare il contatto diretto con fiamme vive.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine per maneggiare la cocotte.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; questo potrebbe provocare rotture.
- Lavare la cocotte solo dopo che si è completamente raffreddata.
- Tenere la cocotte lontana dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 170 mm
- Colore: Grigio Grafite
- Capienza: Ideale per porzioni individuali
- Classe di cottura: Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
2. Prima del primo utilizzo, sciacquare la cocotte con acqua calda e sapone e asciugarla accuratamente.
3. Per preparare la cocotte all'uso, applicare uno strato sottile di olio vegetale all'interno e riscaldarla a fuoco basso per circa 10 minuti.
4. Lasciar raffreddare completamente prima di riporla.

5. Operazione

- Posizionare la cocotte su una fonte di calore e preriscaldarla.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per trattenere l'umidità.
- Regolare il calore a medio-basso per una cottura uniforme.
- Consigliamo di mescolare occasionalmente per evitare che gli alimenti si attacchino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Applicare un leggero strato di olio dopo ogni pulizia per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, potrebbe essere utile rivedere l'uso di olio e temperatura.
- In caso di rotture o scheggiature, sospendere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- In caso di deterioramento non riparabile, smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sul riciclo della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.