

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: 1004063

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte O - 180mm Cast Iron Graphite Gray

1. General Information

The Staub La Cocotte O is a high-quality cast iron cocotte designed for cooking enthusiasts. Ideal for braising, slow cooking, and baking, this versatile cookware can be used on the stovetop, in the oven, and even for serving. It combines traditional craftsmanship with modern functionality, making it an essential addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the product as intended. Do not misuse or attempt to alter the cocotte.
- Hot Surfaces: The cocotte becomes extremely hot during cooking. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Sharp Objects: Avoid using metal utensils that can scratch the enamel surface. Opt for silicone, wood, or plastic utensils.
- Avoid Water Immersion: Do not immerse the hot cocotte in water. Allow it to cool before cleaning.
- Children: Always keep the cocotte out of reach of children when in use.
- Chemical Safety: Ensure that the product is kept away from corrosive substances.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte O
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 180mm
- Weight: 2.0 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Compatible with Induction: Yes
- Handle Type: Ergonomic
- Cleaning: Dishwasher safe, though hand washing is recommended

4. Setup and Installation

No assembly is required for the Staub La Cocotte O. Simply remove the product from its packaging, ensuring all components are accounted for. Inspect the cocotte for any damage. Before initial use, wash the cocotte with warm soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven as required by your recipe.
- Place the cocotte on the stovetop or in the oven. For stovetop use, moderate heat is recommended.
- After preheating, add your ingredients and cover with the lid. Stir as needed.
- For oven cooking, follow the recipe's instructions regarding temperature and cooking time.
- Use a wooden or silicone spoon to prevent scratching the enamel.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool.
- Clean with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid using steel wool or abrasive cleaners.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Dry immediately to prevent rusting or moisture retention.
- Store in a dry place, ensuring the lid is slightly ajar to avoid odors.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure enough oil or fat is used, and avoid using high heat for delicate dishes.
- Uneven Heating: Check that the heat is evenly distributed and adjust the stovetop flame, or position in the oven accordingly.
- Chipping: If the enamel chips, discontinue use immediately to prevent further damage. Contact customer service for advice.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local waste management regulations. Recycle if possible. Do not dispose of in regular household waste if damaged or broken.

9. Contact

For further questions, support, or spare parts, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Gusseisen Graphitgrau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte. Es bietet eine hervorragende Wärmeleitung und -speicherung und ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie die Cocotte nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht leer auf der Herdplatte erhitzt wird, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Nutzen Sie beim Hantieren mit heißen Gegenständen immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn er heiß ist.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Gewicht: 2,5 kg
- Ofenfest bis 250°C
- Spülmaschinengeeignet

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile und sichere Arbeitsfläche.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Innenseite gut sauber ist.
- Vor der Nutzung sollten Sie den Deckel abnehmen und die Cocotte bei niedriger Temperatur erhitzen.
- Nutzen Sie beim Kochen die passenden Hitzequellen (Herd oder Backofen).

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf die geeignete Hitzequelle.
- Fügen Sie die benötigten Zutaten hinzu.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab und wählen Sie die richtige Temperatur für Ihr Rezept.
- Rühren Sie gelegentlich um, um ein Anbrennen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung etwas abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder Drahtbürsten.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und ölen Sie die Innenfläche leicht ein, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn sich die Cocotte verformt: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht zu hoch war und die Cocotte nicht leer erhitzt wurde.
- Falls Lebensmittel anbrennen: Prüfen Sie, ob Sie genügend Flüssigkeit hinzugefügt haben und ob die Temperatur korrekt eingestellt wurde.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Abfälle. Im Falle einer Entsorgung überprüfen Sie bitte, ob das Produkt recycelbar ist. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.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 braadpan ontworpen voor het bereiden van smaakvolle gerechten. Deze cocotte is perfect voor het langzaam garen van vlees, het bereiden van soepen en stoofschotels, en is geschikt voor gebruik in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.
- Let op bij het hanteren van hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het verplaatsen van een hete cocotte.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -sponsjes om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet op een open vlam wordt geplaatst tenzij het een geschikt vuurvaste schijf is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 180 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Capaciteit: 1,7 L
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductiekookplaten: Ja
- Geschikt voor alle soorten kookplaten: Ja

4. Installatie en opstelling

- Zoek een vlakke, stevige ondergrond voor uw kookplaat.
- Plaats de cocotte op de kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat de ventilatieroosters en luchtinlaten vrij zijn voor een gelijkmatige warmteverdeling.

5. Bediening

- Voordat u de cocotte gebruikt, kunt u deze voorverwarmen op een lage stand.
- Voeg een beetje olie of boter toe voordat u uw ingrediënten toevoegt.
- Volg het recept om de juiste kooktijden en temperatuurinstellingen in te stellen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de cocotte te reinigen.
- Vermijd het gebruik van afwasmiddelen en schurende materialen.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant licht in met plantaardige olie om de antiaanbaklaag te behouden.

7. Problemen oplossen

- Voeding blijft aan de bodem plakken: Dit kan te wijten zijn aan onvoldoende olie. Zorg ervoor dat u voldoende vetstoffen gebruikt.
- Kleurverlies of barsten in de email: Dit kan gebeuren bij extreme temperatuurveranderingen. Zorg ervoor dat de cocotte wordt verwarmd en gekoeld in een gematigd tempo.

8. Afvoer

- De cocotte kan worden gerecycled als metalen materiaal. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido - 180 mm Color Gris Grafito

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de Hierro Fundido. Este producto está diseñado para ofrecer una excelente retención y distribución del calor, ideal para cocinar una variedad de platos. Su elegante diseño y durabilidad lo convierten en un complemento perfecto para su cocina.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños. No utilice la Cocotte en un fuego abierto.
- Uso Adecuado: Use solo con fuentes de calor adecuadas, como gas, electricidad, vitrocerámica o inducción.
- Evitar Quemaduras: Las manijas y la tapa pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes de cocina.
- Prevención de Daños: No use utensilios metálicos que puedan rayar el acabado.
- Limpieza: No use limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Nunca apile otros utensilios pesados sobre la Cocotte para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 180 mm de diámetro
- Color: Gris grafito
- Capacidad: Ideal para preparar porciones para 2-4 personas
- Compatible Con: Todos los tipos de fogones, incluyendo inducción
- Resistente al Horno: Hasta 250°C
- Esmalte Interior: No poroso, fácil de limpiar, resistente a las manchas

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la Cocotte de su embalaje.
- Paso 2: Lave la Cocotte con agua tibia y un jabón suave. Enjuague y seque bien.
- Paso 3: Antes del primer uso, puede condicionar la Cocotte aplicando una capa delgada de aceite vegetal en el interior.
- Paso 4: Coloque la Cocotte sobre una fuente de calor adecuada y comience a cocinar según sus recetas favoritas.

5. Operación

- Calentamiento: Precaliéntela a fuego bajo antes de añadir aceite o ingredientes.
- Cocción: Una vez caliente, ajuste la temperatura según sus necesidades de cocina. Evite cambios bruscos de temperatura.
- Uso de la Tapa: Mantenga la tapa colocada para conservar la humedad y los sabores durante la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave con agua caliente y un jabón suave. Enjuague bien.
- Secado: Seca completamente antes de almacenar.
- Mantenimiento: Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en el interior de la Cocotte ocasionalmente para mantener el esmalte en condiciones óptimas.

7. Solución de Problemas

- Problema: La Cocotte se ha deformado.
- Solución: Asegúrese de no usar temperaturas extremadamente altas.
- Problema: Manchas en el interior.
- Solución: Limpie con agua caliente y un limpiador suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Problema: La Comida se pega.
- Solución: Asegúrese de precalentar la Cocotte correctamente antes de añadir ingredientes.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de hierro fundido. Este producto es reciclable. Asegúrese de que se elimine de manera responsable.

9. Contacto

Si tiene alguna consulta o necesita soporte adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Staub O 180mm en fonte, Gris Graphite

1. Informations Générales

La Cocotte Staub O 180mm en fonte est idéale pour la cuisson lente, préservant les arômes et les nutriments des aliments. Son design élégant et sa fonctionnalité en font un choix parfait pour les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est conçu pour une utilisation dans des environnements domestiques.
- Chauffage : Ne jamais chauffer à vide. Toujours ajouter des ingrédients avant de commencer la cuisson.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'ustensiles chauds. Risque de brûlures.
- Lave-vaisselle : Éviter de placer la cocotte dans un lave-vaisselle car les détergents agressifs peuvent endommager le fini.
- Enfants : Tenir éloigné des enfants lorsque la cocotte est en cours d'utilisation.
- Éviter les chocs thermiques : Ne pas mettre la cocotte chaude sur une surface froide ou humide.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 180 mm
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Convient pour les plaques de cuisson à induction, vitrocéramique, électrique, gaz, et au four.
- Capacité : Environ 1.5 L

4. Installation et Mise en Service

- Retirez tous les emballages avant utilisation.
- Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau savonneuse et séchez soigneusement.
- Appliquez une fine couche d'huile sur l'intérieur pour protéger le revêtement.
- Préparez les ingrédients de votre recette avant de placer la cocotte sur un feu moyen.

5. Fonctionnement

- Placez la cocotte sur la source de chaleur choisie.
- Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Laissez mijoter à feu doux pour un goût optimal.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour ne pas rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse avec une éponge douce.
- Séchez complètement avant de ranger. Appliquez une légère couche d'huile pour éviter la rouille si la cocotte n'est pas utilisée fréquemment.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des taches de rouille, nettoyez avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- Si la cuisson ne semble pas uniforme, vérifiez que la source de chaleur est correctement réglée et que la cocotte est bien centrée sur la plaque.

8. Élimination

- Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Consultez les règles locales sur le recyclage de la fonte.
- Pour des objets endommagés, renseignez-vous auprès du centre de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa è un elegante strumento da cucina progettato per cuocere, stufare e mantenere il calore. Adatta per l'uso su piani cottura e in forno, offre prestazioni eccellenti e un design raffinato.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di Sicurezza: Non toccare parti calde con le mani nude. Usare sempre guanti da cucina per maneggiare la cocotte.
- Uso Corretto: Assicurarsi che la cocotte sia compatibile con il tipo di piano cottura utilizzato (gas, elettrico, induzione).
- Rischio di Rottura: Evitare di lasciare cadere la cocotte o sottoporla a urti, poiché potrebbe rompersi.
- Gestione del Calore: Prestare attenzione durante la cottura; la maniglia e il coperchio possono diventare molto caldi.
- Pulizia: Non utilizzare spugne abrasive che possono danneggiare la superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Cocotte Staub
- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 180 mm
- Colore: Grigio grafite
- Codice Prodotto: 1004063
- Peso: Circa 1,6 kg
- Compatibilità: Indispensabile per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

4. Installazione e Configurazione

1. Sconfezionare la Cocotte: Rimuovere con attenzione la cocotte dalla confezione.
2. Controllare il Prodotto: Verificare che la cocotte non presenti segni di danno.
3. Posizionamento: Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
4. Accensione: Se si utilizza su un piano cottura a gas, accendere il fuoco a fiamma bassa. Se si utilizza su piani elettrici o a induzione, impostare la temperatura desiderata.

5. Operazione

1. Cottura: Aggiungere ingredienti e condimenti desiderati all'interno della cocotte.
2. Coperchio: Utilizzare il coperchio per mantenere il calore e l'umidità, migliorando la qualità della cottura.
3. Monitoraggio: Controllare regolarmente la cottura e mescolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Raffreddamento: Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavaggio: Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto per prevenire l'accumulo di umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura Non Uniforme: Verificare se la fonte di calore è distribuita uniformemente e se il coperchio è ben chiuso.
- Residui Bruciati: Ridurre la temperatura di cottura e aggiungere un po' d'acqua durante la cottura per mantenere l'umidità.

8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento della ghisa. Non smaltire la cocotte come rifiuto indifferenziato. Trattandosi di un materiale riciclabile, portarla a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.