

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: 1004065

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 180mm Cast Iron Black

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot, ideal for a variety of cooking techniques including slow cooking, stewing, and braising. Known for its superior heat retention and even cooking, this cocotte is designed to enhance the natural flavors of your ingredients.

2. Safety Information

- General Use: Always use the cocotte on a stable, level surface. Use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as it becomes extremely hot during cooking.
- Heat Sources: Suitable for all heat sources including induction, gas, ceramic, and electric stovetops. Always follow the manufacturer's instructions for your specific heat source.
- Avoiding Damage: Do not subject the cocotte to sudden temperature changes (e.g., from hot to cold) as this may cause cracking.
- Children: Keep the cocotte out of reach of children. Always supervise when in use.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning. Avoid using harsh chemicals or abrasive materials that could damage the surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 180mm
- Height: 110mm
- Weight: 2.065kg
- Capacity: 1.5L

4. Setup and Installation

The Staub La Cocotte is ready for use upon purchase. To ensure optimal performance:

1. Initial Cleaning:

- Wash the cocotte with warm soapy water and a soft cloth.
- Rinse thoroughly and dry completely before first use.

2. Pre-Seasoning:

- While the cocotte is typically pre-seasoned, you may enhance its non-stick properties by applying a thin layer of vegetable oil before the first cooking session.

5. Operation

1. Cooking:

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
- Add a small amount of oil or fat before placing your ingredients in the cocotte.
- Cover with the lid during cooking to retain moisture and flavor.
- Follow your recipe guidelines for cooking time and temperature.

2. Storage:

- Allow the cocotte to cool completely before storing. Store with the lid off to avoid moisture buildup.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent using a soft sponge. Avoid using steel wool or abrasive cleaners.
- For tough stains, soak the cocotte in warm soapy water for a short period before scrubbing.
- Dry thoroughly to prevent rusting. Apply a light coat of cooking oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food tends to stick, ensure that you are using enough oil or fat, and preheat the cocotte properly before adding ingredients.
- Uneven Cooking: This may be due to improper heat distribution. Ensure that your stovetop is set to an adequate heat setting and that the cocotte is centered on the burner.
- Rust Formation: If rust appears, gently scrub the affected area, dry completely, and apply a thin layer of cooking oil.

8. Disposal

When the time comes to dispose of the Staub La Cocotte, please follow local regulations regarding the disposal of cast iron cookware. It is recommended to recycle where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your Staub La Cocotte, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte – Gusseisen – Schwarz (1004065)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Diese hochwertige Gusseisen-Kochschüssel eignet sich perfekt zum Braten, Schmoren und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Entdecken Sie die Vielseitigkeit und Langlebigkeit dieses Produkts, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet und die Aromen Ihrer Speisen intensiviert.

2. Sicherheitsinformationen

- Hitze- und Brandgefahr: Die Cocotte wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Scharfe Kanten: Achten Sie beim Umgang mit der Cocotte auf scharfe Kanten, die Verletzungen verursachen können.
- Standalone-Nutzung: Stellen Sie die Cocotte niemals auf eine ungeschützte Oberfläche, da diese beschädigt werden kann.
- Kochtemperatur: Überhitzen Sie die Cocotte nicht auf über 250 °C, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Erstbenutzung: Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Lagerung: Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder verstauen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180 mm
- Gewicht: 2,1 kg
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Induktion, Gas, Elektro
- Spülmaschinenfest: Ja (Handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigung: Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Aufwärmen: Platzieren Sie die Cocotte auf einer geeigneten Kochstelle. Beginnen Sie bei niedriger Hitze und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Verwendung: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche der Cocotte nicht zu beschädigen.

5. Bedienung

- Kochmethoden: Die Cocotte eignet sich für das Braten, Schmoren und Dünsten. Fügen Sie bei Bedarf Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
- Temperaturkontrolle: Achten Sie darauf, die Hitze entsprechend den Anforderungen des jeweiligen Gerichts anzupassen.
- Deckel: Der Deckel sorgt für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung. Verwenden Sie ihn während des Kochens.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und einen Schwamm oder eine Bürste zur Reinigung. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Trocknung: Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Einölen: Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu schützen und die Lebensdauer zu erhöhen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Bei Rostbildung reinigen und dann einölen.
- Anhaften von Lebensmitteln: Überprüfen Sie die Benutzung temperatur und verwenden Sie eventuell mehr Fett beim Kochen.
- Risse oder Chips: Bei Beschädigungen nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist recyclebar und kann in Wertstoffhöfen abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - Ø 180mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor een uitstekende warmteverdeling en behoudt de voedingsstoffen in uw gerechten. Ideaal voor bakken, braden en sudderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Het product kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de cocotte en de deksel altijd met de hand; plaats deze niet in de vaatwasser.
- Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen die het gietijzer kunnen beschadigen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 180mm
- Gewicht: 1,4 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 260 °C

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingselementen en controleer op eventuele schade.
2. Was de cocotte en deksel met warm zeepwater en droog volledig af.
3. Plaats de cocotte op een veilige, vlakke ondergrond in uw keuken.
4. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn bevestigd en niet loszitten.

5. Werking

- Voordat u begint met koken, verwarm de cocotte langzaam op een laag tot gemiddeld vuur om de hitte gelijkmatig te verdelen.
- Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt om aanbranden te voorkomen.
- Sluit de deksel goed af tijdens het koken om de vochtigheid vast te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en warm water om de cocotte met de hand schoon te maken.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een mengsel van zout en olie gebruiken.
- Droog de cocotte volledig af en smeer een dunne laag plantaardige olie op de binnenzijde om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Aanbranden van voedsel
Oplossing: Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog is en gebruik voldoende vet om aanbranden te voorkomen.
- Probleem: Roest op het oppervlak
Oplossing: Reinig de cocotte en breng een dunne laag olie aan om roestvorming te voorkomen.
- Probleem: De deksel past niet goed
Oplossing: Controleer of er geen voederresten of andere obstructies zijn die de pasvorm kunnen beïnvloeden.

8. Afvoer

Herbruik en recycle dit product wanneer mogelijk. Gietijzeren producten kunnen vaak bij metalen recyclagecentra worden ingeleverd. Raadpleeg lokale richtlijnen voor afvalbeheer voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub - O 180mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

Gracias por adquirir la Cocotte Staub de hierro fundido. Este producto es ideal para cocinar todo tipo de platos, desde guisos hasta asados. Diseñada para ofrecer un uso prolongado y un rendimiento de cocción excelente, la cocotte se puede utilizar en toda la gama de fuentes de calor, incluidos los fogones de gas, eléctricos, vitrocerámica, así como en el horno.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta cocotte está diseñada únicamente para la cocción de alimentos. No utilizarla para fines no relacionados.
- **Superficie Caliente:** El cuerpo de hierro fundido se calienta durante la cocción; manipular con cuidado utilizando manoplas adecuadas.
- **Quemaduras:** Evitar el contacto directo con el vapor caliente que puede salir de la tapa durante la cocción.
- **Mantenimiento:** Inspeccionar regularmente la cocotte para comprobar si hay signos de daño. No utilizar si presenta grietas o deformidades.
- **Uso en el Horno:** Asegurarse de que las manijas estén diseñadas para soportar altas temperaturas si se utilizan en el horno.
- **No sobrecalentar:** No dejar la cocotte vacía en la fuente de calor, ya que puede dañarse.

3. Descripción General y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Cocotte Staub - O 180mm
- **Material:** Hierro Fundido
- **Color:** Negro
- **Tamaño:** O 180mm
- **Características:** Tapa pesada para una cocción uniforme, apta para hornos y todas las superficies de cocción.

4. Configuración e Instalación

1. **Antes del Primer Uso:** Lavar la cocotte con agua caliente y jabón suave. Secar completamente.
2. **Instalación en la Cocina:** Colocar la cocotte en una superficie plana y resistente. Asegurarse de que la fuente de calor esté correctamente ajustada y en buen estado.
3. **Uso en el Horno:** Precalentar el horno a la temperatura deseada antes de colocar la cocotte.

5. Operación

- **Cocción en la Cocotte:** Agregar ingredientes a la cocotte y colocarla sobre la fuente de calor. Ajustar la temperatura según la receta.
- **Uso de la Tapa:** Utilizar la tapa para cerrar la cocción, retener humedad y sabor. Al elevar la tapa, tenga cuidado con el vapor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Lavar a mano con agua caliente y esponja suave. No usar limpiadores abrasivos.
- **Secar:** Secar completamente para evitar la oxidación.
- **Mantenimiento del Acabado:** Aplicar una capa ligera de aceite después de la limpieza para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- **La Cocotte No Se Calienta Uniformemente:** Verificar que la fuente de calor esté en buen estado y correctamente ajustada.
- **Alimentos Pegados:** Asegúrese de usar suficiente aceite o líquido durante la cocción.

8. Disposición

Al final de su vida útil, desechar la cocotte de manera responsable. No la arroje a residuos normales; consulte con su servicio local de materiales reciclables o de desechos metálicos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute cocinando con su Cocotte Staub.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Cette cocotte en fonte est conçue pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle et un style élégant à votre cuisine. Elle se prête parfaitement à une variété de méthodes de cuisson, y compris la cuisson au four, sur la cuisinière et le braisage.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser la cocotte.

- Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures dues à un choc thermique.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant qu'elle est sur la source de chaleur.
- Assurez-vous que les poignées sont toujours sèches avant de soulever la cocotte.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer le revêtement.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Cocotte Staub
- Dimensions: Ø 180 mm
- Matière: Fonte
- Couleur: Noir
- Capacité: 2,5 litres
- Poids: 1,8 kg
- Fabrication: Fabriquée en France

4. Installation et Configuration

- Retirez l'emballage de la cocotte et lavez-la soigneusement avec de l'eau chaude et du savon doux avant la première utilisation.
- Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la source de chaleur est adaptée à la taille de la cocotte.
- Pour une utilisation au four, préchauffez le four à la température désirée avant d'y placer la cocotte.

5. Fonctionnement

- Pour cuire des aliments, placez-les dans la cocotte et ajoutez les liquides si nécessaire.
- Réglez la source de chaleur à feu moyen.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur selon les recommandations de votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Pour le nettoyage, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude sans détergents abrasifs.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à base de soude caustique.
- Pour maintenir la surface en parfait état, appliquez un peu d'huile à l'intérieur après le nettoyage.

7. Résolution de Problèmes

- Problème: La cocotte fume lors de la cuisson.
- Solution: Réduisez la chaleur ou vérifiez que les aliments n'attachent pas.
- Problème: Les aliments cuisent de manière inégale.
- Solution: Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface de cuisson appropriée.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans une décharge classique. Renseignez-vous sur les options de recyclage ou de réutilisation de la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, contactez-nous à :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Nous vous souhaitons de très bonnes expériences culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è un prodotto di alta qualità realizzato in ghisa, progettata per garantire la massima efficienza durante la cottura. Questa cocotte è ideale per stufati, zuppe e piatti al forno, distribuendo il calore in modo uniforme e trattenendo l'umidità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su piani cottura appropriati (gas, elettricità, induzione).
- Non sovraccaricare la cocotte oltre la sua capacità massima.
- Maneggiare con cautela quando caldo; utilizzare guanti termici o presine.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare di danneggiare il rivestimento.
- Evitare di colpire o urtare la cocotte con oggetti rigidi che potrebbero scheggiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 180 mm
- Colore: Nero
- Capacità: 1,5 litri
- Resistente all'acqua e all'umidità
- Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusa l'induzione
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano difetti visibili.
- Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, poi asciugarla accuratamente.
- Posizionare la cocotte nel luogo desiderato sulla superficie di cottura. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno per la ventilazione.
- Se si utilizza su un piano induzione, assicurarsi che il diametro della cocotte sia compatibile con l'area di cottura.

5. Operazione

- Aggiungere ingredienti nella cocotte secondo la ricetta desiderata.
- Accendere il fuoco o la piastra e regolare la temperatura secondo necessità.
- Seguire le indicazioni della ricetta per i tempi di cottura. Non coprire la cocotte mentre è sul fuoco, a meno che non sia indicato diversamente.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare prima di maneggiare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con una spugna morbida e sapone neutro. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare bene la cocotte dopo il lavaggio per prevenire ruggine.
- Per mantenere la finitura, applicare un leggero strato di olio vegetale all'interno della cocotte dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte perde calore rapidamente, controllare che il coperchio sia sigillato correttamente.
- Se si notano scheggiature sulla superficie, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- Per qualsiasi altro problema, consultare la guida al cliente o contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.
- Ti invitiamo a riciclare la cocotte secondo le normative locali sui rifiuti.
- Restituire l'oggetto al rivenditore o impianto di riciclaggio per una corretta gestione.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania