

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: 1004067

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cocotte Ø 200mm Cast Iron - Black

1. General Information

The Staub La Cocotte is designed for slow cooking, simmering, and braising. Crafted from high-quality cast iron, this cocotte retains heat exceptionally well, ensuring even cooking and maximum flavor retention. Suitable for all stovetops, including induction, and safe for oven use.

2. Safety Information

- Warning: This product gets extremely hot when in use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Placement: Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or spilling.
- Stovetop Safety: Do not leave unattended during cooking. Keep flammable materials away from the heat source.
- Oven Safety: Be cautious of steam when lifting the lid to avoid burns.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with other heavy cookware to prevent scratches.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 200mm
- Height: 110mm (approx)
- Weight: 2.5kg (approx)
- Oven Safe: Up to 260°C / 500°F
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Choose a flat, sturdy surface for your cooking area.
2. Ensure the cocotte is clean before using it for the first time. Rinse it with warm water and mild detergent.
3. Before cooking, it is recommended to lightly oil the interior to improve non-stick properties.
4. Place the cocotte on the appropriate heat source (stove or oven) based on your cooking needs.

5. Operation

- Preheat your stove or oven as necessary.
- Add your ingredients to the cocotte, ensuring not to overfill.
- For stovetop cooking, start at a medium heat and adjust as necessary.
- For oven cooking, cover with the lid, and ensure the lid is securely in place to retain moisture.
- Cooking times will vary depending on the recipe and heat source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For stubborn stains, soak with warm water before scrubbing gently.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Apply a thin layer of oil occasionally to maintain the cast iron's protective seasoning.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the bottom
 - Solution: Ensure adequate oil was used and that proper preheating was performed.
- Issue: Rusting
 - Solution: Always dry completely after washing and store in a dry environment.
- Issue: Uneven cooking
 - Solution: Make sure to use an appropriate heat setting and allow sufficient preheating.

8. Disposal

- The product, being cast iron, is recyclable. If you decide to dispose of it, check local regulations for proper recycling methods for metal cookware.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist eine La Cocotte Cocotte aus Gusseisen mit einem Durchmesser von 200mm. Es ist ideal für das Zubereiten von verschiedenen Gerichten, einschließlich Schmorgerichten, Braten und Backen. Die hochwertige Emaille-Beschichtung sorgt für einen gleichmäßigen Wärmeübergang und einfache Reinigung.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt kann beim Gebrauch sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche steht.
- Verwenden Sie die Cocotte nur im Ofen oder auf der Herdplatte, und halten Sie das Produkt von offenen Flammen fern.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, während sie sich erwärmt oder kocht.
- Verwenden Sie kein scharfes Besteck oder abrasive Reinigungsmittel, um die Emaille zu schützen.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 200mm
- Farbe: Schwarz
- Emaillebeschichtung: Ja
- Nutzung: Für Ofen und Herdplatten geeignet
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Vor der ersten Benutzung sollte die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.
4. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
5. Fetten Sie die Innenseite leicht mit Pflanzenöl ein, um die Antihafwirkung zu verbessern.
6. Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder in den Ofen, um mit dem Kochen zu beginnen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf mittlere bis niedrige Hitze, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.
- Benutzen Sie immer non-stick Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Kochen Sie nach den spezifischen Rezeptanweisungen.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine weiche Bürste verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Bei Verbrennungen oder Anhaften von Lebensmitteln: Verwenden Sie niedrigere Temperaturen und mehr Öl oder Flüssigkeit.
- Wenn die Cocotte Rost ansetzt: Reinigen Sie die betroffenen Stellen und fetten Sie die Oberfläche leicht ein.
- Bei Verfärbungen: Über Nacht mit Wasser und Essig einweichen, dann gründlich abspülen und trocknen.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallverwertung. Gusseisen kann in der Regel als Metallabfall recycelt werden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van de Staub La Cocotte. Deze hoogwaardige gietijzeren kookpot is ontworpen voor het koken, stoven en serveren van uw favoriete gerechten. De zwarte afwerking geeft een elegante uitstraling en zorgt voor optimale warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het koken van voedsel.
- Let op dat de handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Plaats de cocotte niet op een koude of vochtige ondergrond om schade te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen die het email kunnen beschadigen.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 110 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Materiaal: Gietijzer met emaille coating
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Setup

- Plaats de cocotte op een stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het kookoppervlak schoon en droog is voordat u de cocotte plaatst.
- Als u de cocotte in de oven wilt gebruiken, zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd.
- Vermijd het gebruik van de cocotte op een directe vlam als deze niet is ontworpen voor op de kookplaat.

5. Bediening

- Gebruik de cocotte op een laag tot gemiddeld vuur. Gietijzer houdt de warmte goed vast, dus te hoge temperaturen kunnen voedsel aanbranden.
- U kunt de cocotte gebruiken in de oven, op het fornuis of onder de grill.
- Volg altijd uw recepten en let op de kooktijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog de cocotte onmiddellijk af om roest te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Voedsel blijft plakken: zorg ervoor dat de cocotte goed voorverwarmd is en gebruik voldoende vet.
- Rookontwikkeling: dit kan optreden bij te hoge temperaturen; verlaag de temperatuur.
- Roestplekken: weghalen met een milde schuurpasta en opnieuw inwrijven met olie.

8. Afvoer

- Dit product kan opnieuw worden gerecycled. Dien de cocotte in bij uw lokale recyclingcentrum.
- Gooi geen gietijzeren producten in de reguliere vuilnisbak.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual proporciona información detallada sobre el uso y mantenimiento del producto. Asegúrese de leer todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Precauciones Generales: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. No utilice el producto en condiciones húmedas o mojadas.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con el voltaje indicado en el aparato. Desconecte el producto de la toma de corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso especificado por el fabricante. No lo use para ningún otro propósito.
- Daños: Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el producto. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para su reparación.
- Materiales: Use el producto solo con materiales compatibles según las especificaciones del fabricante.

3. Especificaciones del Producto

- Dimensiones: No disponible
- Voltaje: No disponible
- Potencia: No disponible
- Capacidad: No disponible

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el producto en una superficie plana y estable.
3. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente correspondiente.
4. Siga las instrucciones específicas del fabricante para la configuración inicial que acompaña al producto.

5. Operación

1. Encienda el producto usando el interruptor correspondiente.
2. Seleccione el ajuste deseado en el panel de control.
3. Deje que el producto funcione según las instrucciones específicas para completar el ciclo de operación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de que el producto esté desconectado antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo para limpiar la superficie del aparato. No utilice detergentes abrasivos.
- Inspeccione regularmente el producto para asegurarse de que no haya acumulación de suciedad o residuos.

7. Solución de Problemas

- El producto no enciende: Verifique que esté conectado correctamente a la toma de corriente y que el interruptor esté encendido.
- Ruidos anormales: Asegúrese de que no haya objetos extraños en el interior del producto.
- Pérdida de potencia: Compruebe si hay una sobrecarga en el circuito eléctrico y reinícielo si es necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita soporte adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub - Ø200mm En Fonte Noire

1. Informations Générales

La Cocotte Staub de 200 mm en fonte noire est conçue pour une cuisson optimale grâce à sa capacité à conserver la chaleur et à la répartir uniformément. Elle est idéale pour les plats mijotés, les ragoûts, et bien plus encore. Fabriquée en France, cette cocotte est un outil essentiel pour tous les passionnés de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est conçu uniquement pour la cuisson. Ne pas utiliser pour des tâches non alimentaires.
- Surface chaude : La cocotte devient extrêmement chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous la manipulez.
- Risque de brûlure : Évitez tout contact avec la vapeur qui pourrait s'échapper.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Compatibilité des plaques de cuisson : Vérifiez la compatibilité de la cocotte avec votre plaque de cuisson avant utilisation.
- Réparation : Ne pas utiliser si le produit est endommagé. Contactez le service client pour toute réparation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noire
- Poids : 3,5 kg
- Capacité : 1,75 L
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250 °C au four.

4. Installation et Montage

1. Retirer la cocotte de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommage.
2. Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
3. Sécher complètement la cocotte.
4. La cocotte est prête à être utilisée sur une plaque de cuisson, un four ou tout autre appareil de cuisson compatible.

5. Fonctionnement

1. Placer la cocotte sur une source de chaleur à feu moyen.
2. Ajouter les ingrédients selon la recette.
3. Couvrir avec le couvercle pour retenir l'humidité et la chaleur créées.
4. Surveiller régulièrement le plat pendant la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Sécher soigneusement après lavage pour prévenir la rouille.
- Pour préserver la surface de cuisson, appliquez une légère couche d'huile après le nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson et d'appliquer de l'huile après le nettoyage.
- Problème : Des fissures apparaissent.
- Solution : Vérifiez que la cocotte n'est pas soumise à des chocs thermiques (passage rapide du chaud au froid).

8. Élimination

Ce produit est durable, mais lorsqu'il arrive en fin de vie, veuillez vous débarrasser de manière responsable. Vérifiez votre centre de recyclage local pour la gestion des déchets métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Ce manuel vous guidera dans l'utilisation, l'entretien, et la sécurité de votre Cocotte Staub. Profitez de vos moments de cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

La Cocotte in Ghisa Staub è un prodotto di alta qualità progettato per creare deliziosi piatti in confortevole stile casalingo. Realizzata in ghisa smaltata, distribuisce il calore in modo uniforme, garantendo cotture perfette e mantenendo il calore a lungo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su piani cottura di tipo compatibile.
- Non lasciare la cocotte incustodita durante l'uso.
- Maneggiare con cautela dopo l'uso, poiché il manico e il corpo possono rimanere molto caldi.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti che potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme alte o in modalità griglia.
- Seguire sempre le istruzioni di cottura per evitare surriscaldamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 200 mm
- Colore: Nero
- Capienza: Adatto per 2-3 persone
- Temperatura massima: 240°C
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, incl. induzione

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dalla confezione.
- Prima dell'uso, lavare la cocotte in acqua calda con detergente delicato e asciugare bene.
- Posizionare la cocotte sulla fonte di calore desiderata (piano cottura, forno).
- Assicurarsi che la cocotte sia stabile e in piano per evitare rovesciamenti durante la cottura.

5. Funzionamento

- Aggiungere ingredienti e condimenti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire la cocotte con il coperchio in ghisa.
- Accendere il fuoco o il forno e regolare la temperatura secondo le istruzioni della ricetta.
- Monitorare la cottura e non dimenticare di girare o mescolare gli ingredienti se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o sgrassanti.
- Per rimuovere residui ostinati, immergere in acqua calda e lasciare agire prima di pulire.
- Asciugare bene per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o grasso durante la cottura.
- Se ci sono graffi sulla superficie smaltata, evitare utensili metallici e passare a utensili in silicone o legno.
- In caso di fumi eccessivi durante la cottura, abbassare la temperatura e rimuovere dal fuoco.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nella spazzatura comune.
- Riciclare la ghisa attraverso i centri di raccolta specifici.
- Assicurarsi che la cocotte sia completamente pulita prima dello smaltimento.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania