

# 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: 1004155**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Grenadine red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte (Cocotte O - 200mm, Cast Iron, Grenadine Red)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte. This high-quality cast iron cocotte is designed for optimal cooking performance and features a vibrant grenadine red finish. Suitable for a variety of cooking methods, including roasting, braising, and frying, it is a versatile addition to your kitchen.

## 2. Safety Information

- **Product Use:** The cocotte is intended for cooking and baking. Always use it according to the guidelines provided in this manual.
- **Hot Surfaces:** When in use, the cocotte can become very hot. Use oven mitts or appropriate protection when handling.
- **Sharp Objects:** Avoid using metal utensils that can scratch the enameled surface. Use wooden or silicone utensils instead.
- **Stability:** Ensure that the cocotte is placed on a stable and level surface while in use.
- **Immediate Use:** Do not leave the cocotte unattended while cooking.
- **Cleaning and Maintenance:** Allow the cocotte to cool before cleaning. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- **Storage:** Ensure the cocotte is completely dry before storing to prevent rust formation.

## 3. Product Specifications

- **Material:** Enameled cast iron
- **Color:** Grenadine Red
- **Diameter:** 200 mm
- **Height:** 120 mm
- **Weight:** 2.4 kg
- **Volume:** 2.5 liters

## 4. Setup and Installation

To set up your Staub La Cocotte:

1. Remove all packaging materials and any protective coverings.
2. Check for any damages. If damage is found, do not use the product and contact customer service.
3. Place the cocotte on a clean, flat surface away from flammable materials.
4. Ensure you have appropriate heat sources ready to use (gas, electric, induction, or oven).

## 5. Operation

1. Preheat the cocotte on your preferred heat source.
2. Add the necessary ingredients as per your recipe.
3. Use a lid to maintain moisture and flavor while cooking.
4. Follow your recipe for recommended cooking times and temperatures.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool down before cleaning.
- Rinse with warm water to remove food residue.
- Use a soft sponge or cloth to clean the surface. Avoid steel wool or abrasive pads.
- For tough stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent moisture buildup.

## 7. Troubleshooting

- **Food Sticking:** Ensure you are using enough oil or fat when cooking.
- **Uneven Cooking:** Check that the heat source is evenly distributed and appropriate for the recipe.
- **Rust Formation:** Always store the cocotte completely dry. If rust appears, use a mild abrasive to lightly remove it and re-season if necessary.

## 8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, follow local regulations for the disposal of cookware. If the product is damaged beyond repair, ensure it is recycled appropriately, considering the enameled cast iron material.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm Gusseisen - Grenadine Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt vereint traditionelles Kochen mit modernem Design und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Kochresultate.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den Hausgebrauch geeignet. Nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Überhitzung vermeiden: Verwenden Sie die Cocotte nicht ohne Inhalt. Überhitzung kann das Material schädigen.
- Hitzeschutz: Stellen Sie sicher, dass beim Umgang mit heißen Oberflächen Schutzhandschuhe getragen werden.
- Rutschfestigkeit: Verwenden Sie die Cocotte immer auf stabilen Oberflächen, um ein Verrutschen oder Umkippen zu verhindern.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte niemals im Wasser einweichen. Reinigen Sie sie stets gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, während sie heiß ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Grenadine Rot
- Eignung für: Alle Herdarten, einschließlich Induktionsherde
- Ofenfest: Ja
- Garantie: 30 Jahre Herstellergarantie auf das Material

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Waschmittelreste.
2. Erster Gebrauch: Waschen Sie die Cocotte in warmem Wasser mit mildem Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Erhitzen: Vor dem ersten Gebrauch kann die Cocotte leicht mit Öl behandelt werden, um die Oberfläche zu schützen.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf die hitzebeständige Kochfläche und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.

## 5. Betrieb

- Die Cocotte kann verwendet werden, um zu braten, zu schmoren, zu backen oder zu kochen.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie immer bei mittlerer Hitze und vermeiden Sie einen plötzlichen Temperaturwechsel.
- Bei Induktionskochfeldern den richtigen Herdplatten-Durchmesser verwenden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab. Um der Oberfläche lange Halt zu geben, kann ein dünner Ölfilm aufgetragen werden, wenn sie nicht verwendet wird.

## 7. Fehlersuche

- Anhaften des Lebensmittels: Zu hohe Temperatur oder nicht ausreichend Öl verwenden.
- Rostbildung: Cocotte nicht richtig gereinigt oder gelagert. Ölen Sie die Oberfläche nach dem Gebrauch.
- Ungleichmäßige Erhitzung: Ungeeignetes Kochgeschirr auf dem Herd verwenden; sicherstellen, dass der Herd die richtige Größe hat.

## 8. Entsorgung

Das Produkt sollte gemäß den Vorschriften für Gusseisenprodukte entsorgt werden. Lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung beachten, um sicherzustellen, dass es umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 200mm Gietijzer - Grenadine Rood

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpan, ideaal voor het bereiden van diverse gerechten. Deze cocotte is ontworpen om warmte gelijkmatig te verspreiden, wat resulteert in consistente kookresultaten. Het tijdloze design en de robuuste constructie maken het een duurzame aanvulling op uw keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikt kookoppervlak.
- Het gietijzer wordt zeer heet; gebruik altijd ovenwanten of pannendragers bij het hanteren van de pan.
- Vermijd schokken en stoten om de pan niet te beschadigen.
- Laat de pan afkoelen voordat u deze in water plaatst om te voorkomen dat het gietijzer barst.
- Bewaar de cocotte op een droge plek om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen metalen gereedschap dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Diameter: 200 mm
- Hoogte: 111 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Gewicht: 3,1 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 250°C

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Was de cocotte met warm water en een mild schoonmaakmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
4. Droog de pan zorgvuldig af en breng een dunne laag plantaardige olie aan op de binnenkant om de antiaanbaklaag te beschermen.
5. Uw cocotte is klaar voor gebruik; plaats deze op een geschikt kookoppervlak.

## 5. Bediening

- Plaats de pan op het vuur of in de oven en voeg uw ingrediënten toe.
- Zet het vuur op laag tot medium voor optimaal koken.
- De laag van de cocotte houdt de warmte vast en zorgt voor gelijkmatige bereiding.
- Volg het recept en pas de kooktijden aan op basis van uw voorkeuren.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsen.
- Droog de pan onmiddellijk om roestvorming te voorkomen.
- Regelmatig insmeren met olie zal de levensduur van de antiaanbaklaag verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Gebruik een zachte staalborstel om roest te verwijderen en smeer de pan in met olie.
- Afschilferende antiaanbaklaag: Dit kan ontstaan door oververhitting. Vermijd hoge temperaturen en gebruik geen metalen keukengerei.
- Kookt ongelijkmatig: Controleer of de pan geschikt is voor de gebruikte warmtebron en of deze goed op het fornuis is geplaatst.

## 8. Afvoer

- Dit product is ontworpen om lang mee te gaan. Bij schade die niet te repareren is, dient u de cocotte aan te bieden bij een recyclecentrum dat gespecialiseerd is in metaalafval.
- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.

## 9. Contact

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

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 200mm - Rojo Grenadina

## 1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido de 200mm es una herramienta culinaria esencial para una cocción uniforme y sabrosa. Ideal para guisar, asar y preparar todo tipo de platos, su diseño elegante y funcionalidad avanzada la convierten en una adición indispensable a cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso en cocina. No utilizar en fogones de gas sin protección y evitar el contacto con fuego directo.
- Temperaturas: Resistente a temperaturas de hasta 250°C. No sobrepasar esta temperatura para evitar daños.
- Manejo: Utilizar manoplas o guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- Superficies: Colocar sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No utilizar productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el material.
- Riesgo de caída: Manejar con cuidado para evitar caídas y lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200mm
- Color: Rojo Grenadina
- Peso: 2,5 kg
- Capacidad: 2.5 litros
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Adecuado para horno: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que todas las partes estén intactas.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de utilizarla por primera vez.
3. Seque completamente antes de usar.
4. Si es utilizado en una fuente de calor, colóquela sobre fuego moderado para calentarla gradualmente.
5. Evite cambios bruscos de temperatura para prolongar la vida útil de la cocotte.

## 5. Operación

1. Precaliente la cocotte según la receta.
2. Añada los ingredientes y cierre la tapa asegurando que esté bien sellada.
3. Cocine a fuego bajo o medio, siguiendo las pautas de temperatura recomendadas para su receta.
4. La cocotte puede usarse en el horno para terminar la cocción; ajuste el tiempo según el plato.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Clean the cocotte after each use with agua caliente y un paño suave.
- Evitar el uso de estropajos metálicos o limpiadores abrasivos.
- Secar completamente antes de guardarla.
- Para mantenimiento, aplique una ligera capa de aceite comestible en su interior al final de su limpieza para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- No se calienta adecuadamente: Asegúrese de que está utilizando la fuente de calor correcta y el tamaño adecuado de la cocotte para su cocina.
- Alimentos pegados: Intente reducir la temperatura y aumentar la cantidad de grasa utilizada en la cocción.
- Manchas o residuos: Si la cocotte presenta manchas difíciles, intente dejarla en remojo y use una esponja suave.

## 8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, siga las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos metálicos. Evite la eliminación en vertederos no autorizados.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, contáctenos:

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

Gracias por elegir la Cocotte Staub de Hierro Fundido. ¡Disfrute de cocinar con ella!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte en fonte Staub - Grenadine Rouge

## 1. Informations Générales

La Cocotte en fonte Staub est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour une cuisson optimale. Dotée d'un design élégant et d'une finition durable, elle convient à tous types de cuisinières, y compris les plaques à induction.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne pas utiliser la cocotte à vide ou sur des feux trop puissants.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de l'ustensile chaud.
- Stockage : Ne pas empiler d'autres ustensiles dans la cocotte pour éviter les rayures.
- Nettoyage : Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Enfants : Gardez cet article hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Capacité : 2 litres
- Dimension : Ø 200 mm
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : Grenadine Rouge
- Compatible avec : Tous feux, y compris induction
- Fabrication : Fabriqué en France

## 4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Préparation : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Placement : Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée (feu, induction, four).

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Réglez la chaleur à un niveau moyen.
- Cuisson : Ajoutez les ingrédients selon votre recette. Le couvercle hermétique retient l'humidité et les arômes.
- Fin de cuisson : Retirez la cocotte du feu et laissez reposer quelques minutes avant d'ouvrir le couvercle.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Laissez refroidir complètement avant de laver à la main.
- Évitez : Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Rangement : Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de le ranger.

## 7. Résolution des Problèmes

- Problème : Aliment brûlé
  - Vérifiez si la chaleur était trop élevée.
- Problème : Difficulté à nettoyer
  - Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse avant de frotter doucement.
- Problème : Émail ébréché
  - Contactez le service client pour des conseils sur l'entretien.

## 8. Élimination

- Déchets d'emballage : Recyclez le carton et le plastique conformément aux réglementations locales.
- Cocotte usagée : Si la cocotte est irréparable, envisagez de la mettre au recyclage, car elle est en fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto: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 è realizzata in ghisa di alta qualità, progettata per garantire cottura uniforme e durevolezza. È disponibile nel colore rosso grenadine, aggiungendo un tocco di eleganza alla tua cucina. Questa cocotte è ideale per stufare, cucinare al forno e servire.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso del Prodotto: Utilizzare sempre la cocotte su piani di cottura appropriati e con strumenti adeguati.
- Manici Caldi: Prestare attenzione ai manici durante l'uso, poiché possono scottare. Utilizzare guanti da forno.
  - Richiesta di Manutenzione: Controllare regolarmente lo stato della cocotte; eventuali segni di usura o danneggiamento richiedono la sostituzione della cocotte.
- Non Utilizzare Sotto Grill o Forno a Microonde: Questo prodotto non è adatto all'uso nel grill o nel forno a microonde.
- Non Lavare in Lavastoviglie: Lavaggio a mano consigliato per preservare il rivestimento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 20 cm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Grenadine
- Adatta per: Tutti i tipi di fornelli, incluso induzione
- Rivestimento: Smalto interno per una facile pulizia
- Capacità: Perfetta per preparazioni per piccole e medie porzioni

## 4. Installazione e Configurazione

- Scelta del Piano di Cottura: Posizionare la cocotte su un piano di cottura stabile e piatto.
- Preparazione della Cocotte: Prima del primo utilizzo, risciacquare la cocotte con acqua calda e sapone, poi asciugare bene.
  - Uso sul Fuoco: Posizionare la cocotte a fuoco medio. Non utilizzare su fuochi troppo grandi per evitare punti di calore non uniformi.

## 5. Operazione

- Aggiungere ingredienti nella cocotte, coprire con il coperchio fornito.
- Regolare il calore secondo la ricetta in uso, mantenendo il coperchio chiuso per una migliore conservazione dell'umidità.
  - Monitorare la cottura in modo da evitare l'attaccamento degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la cocotte e lavarla a mano con acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente per prevenire ruggine e macchie.
- Rivestimento: Se necessario, applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere il rivestimento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicurarsi di non surriscaldare la cocotte e utilizzare sufficienti grassi durante la cottura.
- Cottura non uniforme: Controllare il piano di cottura per assicurarsi che sia aderente e livellato.
- Odori di Ruggine: Segno di una pulizia insufficiente o di umidità. Pulire accuratamente e conservare in un luogo asciutto.

## 8. Smaltimento

Smaltire la cocotte in ghisa secondo le normative locali sui materiali riciclabili. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania