

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: 1004157

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - Ø 230mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte, Oval, O 230mm, Cast Iron, Basil Green

1. General Information

Thank you for your purchase of the Staub La Cocotte Oval Cast Iron in Basil Green. This premium cooking pot is designed for versatile cooking, including slow cooking, braising, and stewing. The cast iron material ensures even heat distribution and excellent heat retention.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte on stable and flat surfaces to prevent tipping or spilling.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling as the pot and lid can become extremely hot during and after cooking.
- Maintenance: Avoid using abrasive cleaners or metal utensils that could scratch the enamel surface.
- Stove Safety: Do not exceed the maximum heat settings. The cast iron retains heat; using low to medium heat is recommended to avoid damage.
- Children: Keep the product out of reach of children during and after cooking.

3. Product Specifications

- Model: La Cocotte, Oval
- Diameter: 230mm
- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Weight: 3.93 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity.

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging and inspect for any damages.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge before its first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Place the cocotte on the desired cooking surface, ensuring it is stable and secure.
4. The cocotte is ready for use and does not require any additional assembly.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
2. Add a small amount of oil or fat to the cocotte if required.
3. Once the oil is hot, add your ingredients.
4. Cover with the lid to retain moisture and enhance flavors during cooking.
5. Follow your recipe for recommended cooking times and temperatures.
6. After use, allow the cocotte to cool down before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge after each use.
- Avoid using metal utensils which may scratch the enamel.
- For stubborn food residues, soak in warm water for easier cleaning.
- Dry thoroughly and store in a dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure enough oil is used when cooking and avoid using excessively high heat.
- Uneven Cooking: Make sure to use low to medium heat for even temperature distribution.
- Chipped Enamel: Avoid metal utensils and abrasive cleaners. If chipping occurs, discontinue use to prevent possible contamination.

8. Disposal

When disposing of your Staub Cocotte, please follow local guidelines for the disposal of kitchenware. The cast iron material is recyclable, while the enamel coating may not be recyclable in all areas. Check with your local waste management authority for specific instructions.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy cooking with your Staub La Cocotte!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Ovalü - 230 mm Gusseisen Basilikumgrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Ovalü. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt bietet exzellente Kochmöglichkeiten und ist sowohl für die Nutzung im Backofen als auch auf dem Kochfeld geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf immer auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass der Topf für Kinder unzugänglich aufbewahrt wird.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie den heißen Topf berühren.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Risse im Gusseisen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Ovalü
- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Durchmesser: 230 mm
- Herkunft: Frankreich
- Garantie: 30 Jahre
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest
- Ofenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Waschen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab.
4. Stellen Sie den Topf auf eine hitzebeständige Fläche.
5. Es ist nicht notwendig, die Cocotte vor jedem Gebrauch einzuölen, jedoch kann eine leichte Ölschicht helfen, die Oberfläche zu pflegen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf die Herdplatte oder in den Backofen.
- Sie können sie auf allen Herdarten verwenden, einschließlich Induktion.
- Zum Anbraten oder Schmoren verwenden Sie ein wenig Öl oder Butter.
- Befüllen Sie die Cocotte entsprechend der Rezepte Ihrer Wahl.
- Decken Sie den Topf während des Kochens ab, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Pads.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
- Lösung: Achten Sie darauf, die richtige Menge Öl zu verwenden und die Cocotte richtig einzubringen.
- Problem: Rostbildung.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung gründlich trocknet und ölen Sie sie gelegentlich ein.
- Problem: Risse oder Absplitterungen.
- Lösung: Vermeiden Sie Temperaturschwankungen und behandeln Sie die Cocotte mit Sorgfalt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte. Gusseisen ist recycelbar und sollte in das Metallrecycling gegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen zu Ihrem Produkt erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Ovale - 230mm - Gietijzer - Basil Groene Kleur

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovale. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten op zowel het fornuis als in de oven. Dankzij het innovatieve ontwerp en de duurzame materialen kunt u rekenen op uitstekende kookresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten of een keukendoek bij het handhaven of verplaatsen van de cocotte, omdat het gietijzer zeer heet kan worden.
- Plaats de cocotte nooit op een open vlam of op verwarmingselementen zonder dat er voedsel of vloeistof in zit, om schade aan het materiaal te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken om brandrisico's te vermijden.
- Voor kinderen en huisdieren buiten bereik houden tijdens gebruik.
- Vermijd sterke schokken of vallen om breuk van het product te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 230 mm (diameter)
- Materiaal: Gietijzer
- Capaciteit: 2,5 liter
- Kleur: Basil Groen
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de Staub La Cocotte uit de doos en controleer of er geen schade is.
2. Plaats de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond, bij voorkeur in de buurt van uw kookplaten.
3. Zorg ervoor dat u een veilige werkruimte hebt om te voorkomen dat de cocotte omvalt.
4. Het is niet nodig om de cocotte te assembleren. Het is gebruiksklaar na controle op schade.

5. Gebruik

1. Verwarm de cocotte voor op laag tot gemiddeld vuur om de temperatuur gelijkmatig te laten stijgen.
2. Voeg olie, boter of een andere vetstof toe om een betere antiaanbaklaag te creëren.
3. Plaats de ingrediënten in de cocotte en sluit het deksel goed af.
4. Kook volgens uw recept. Voor ovengebruik kan de cocotte zonder deksel worden gebruikt voor braad- of gratinrecepten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende middelen of schoonmaakmiddelen, dit kan de bescherm laag beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kooktijd is te lang.
Oplossing: Controleer de hitte-instelling en de positionering op de kookplaat.
- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg voor voldoende vetstof in de cocotte en verwarm deze geleidelijk op laag vuur.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de cocotte weken in warm water voordat u gaat reinigen.

8. Verwijdering

Het product kan aan het einde van zijn levensduur als volgt worden verwijderd:

- Gietijzeren producten zijn recyclebaar. Neem contact op met uw lokale autoriteit voor informatie over recyclingfaciliteiten.
- Zorg ervoor dat u de cocotte niet in de reguliere vuilnisbak gooit.

9. Contactinformatie

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Verde Albahaca (230mm)

1. Información General

La cocotte ovalada de Staub es un accesorio de cocina esencial, fabricada en hierro fundido de alta calidad. Su diseño elegante y funcional le permite cocinar de manera uniforme y retener el calor, ideal para guisos, asados y otras preparaciones culinarias. Este producto está diseñado para uso en estufa y horno.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la cocotte para cocinar alimentos. No la use para otros fines.
- Calor: Tenga cuidado al manipular la cocotte caliente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficies: Coloque la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor para evitar accidentes.
- Agujeros de ventilación: No obstruya los orificios de ventilación en la tapa para permitir una cocción adecuada.
- Limpieza: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que podría agrietarse.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Verde albahaca
- Dimensiones: Ø 230 mm
- Capacidad: 2.5 litros
- Características: Tapa de ajuste perfecto, diseño en esmalte mate que evita la absorción de sabores y olores, apta para todo tipo de cocinas (gas, vitrocerámica, inducción) y horno.

4. Instalación y Configuración

- Desempaque su cocotte y retire cualquier material de embalaje.
- Enjuague la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
- Seque completamente con un paño limpio.
- Si desea, puede aplicar una ligera capa de aceite en el interior para mejorar el rendimiento.

5. Operación

- Coloque la cocotte en la fuente de calor y encienda a fuego medio.
- Añada los ingredientes según la receta deseada.
- Después de cocinar, apague el fuego y deje que la cocotte se enfríe antes de manipular.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente.
- Enjuague con agua tibia y use una esponja suave para limpiar. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Se recomienda secar la cocotte en el fuego a baja temperatura para evitar la formación de óxido.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se pega: Asegúrese de que haya suficiente aceite o líquido en la cocción.
- Si ve óxido: Limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, seque bien y aplique una ligera capa de aceite vegetal.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, el hierro fundido es reciclable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y deseche la cocotte de acuerdo con estas.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Staub La Cocotte Oval 230mm en Fonte - Vert Basilic

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi la cocotte oval Staub de 230 mm en fonte. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience culinaire grâce à des performances de cuisson exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Ne jamais immerger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Évitez les chocs thermiques en ne plaçant pas la cocotte directement sur une surface froide après cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Respectez les instructions de température lors de la cuisson pour éviter d'endommager le produit.
- En cas de doute sur l'utilisation, veuillez consulter un professionnel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 230 mm (diamètre)
- Couleur : Vert Basilic
- Poids : 3,7 kg
- Capacité : 2,5 L
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Va au four jusqu'à 250°C.

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement la cocotte et vérifiez les pièces.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et séchez complètement avant de la placer sur le brûleur ou dans le four.
4. Placez la cocotte sur une source de chaleur compatible et assurez-vous qu'elle est stable.
5. Vérifiez que le couvercle est bien ajusté avant de commencer la cuisson.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'ajouter les ingrédients.
- Remuez et couvrez avec le couvercle pour une cuisson lente et uniforme.
- Respectez les temps de cuisson recommandés pour chaque recette.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs. Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez bien la cocotte pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si des aliments collent, vérifiez si la cocotte a été suffisamment préchauffée.
- Si des résidus persistent, laissez tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Pour toute autre question, consultez votre revendeur ou contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères normales.
- Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales sur l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Cocotte Ovale in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Ovale in Ghisa Staub. Questo prodotto è ideale per la cottura lenta e uniforme, garantendo risultati eccellenti in cucina. La cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, che offre una distribuzione del calore uniforme e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la cocotte, assicurarsi di leggere attentamente questo manuale.
- Non utilizzare la cocotte su fonti di calore diretto (fiamma) o in forno ad alta temperatura se non progettato per questo uso.
- Maneggiare la cocotte con guanti da forno poiché può raggiungere temperature elevate durante l'uso.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda immediatamente dopo la cottura per evitare crepe nella ghisa.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini quando è calda.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e resistente al calore durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ovale 230 mm
- Colore: Verde Basilico
- Capacità: 2,5 litri
- Adatto per: Forno e tutti i tipi di fornelli
- Lavabile in lavastoviglie (si consiglia di lavare a mano per preservare il rivestimento).

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Prima del primo utilizzo, sciacquare la cocotte con acqua calda e asciugarla bene.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che la fonte di calore (piano cottura o forno) sia adatta e di dimensioni appropriate per la cocotte.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e coperchio per un'efficace cottura.
- Seguire le ricette specifiche per tempi e temperature di cottura.
- Utilizzare utensili adeguati per mescolare e servire.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciar raffreddare la cocotte.
- Pulire con acqua calda e una spugna morbida; non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare uno strato sottile di olio sulla superficie per proteggere la ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano crepe o scheggiature, sospendere l'uso.
- In caso di cibo attaccato, immergere la cocotte con acqua calda per facilitare la pulizia.
- Se la cocotte non si riscalda uniformemente, verificare la fonte di calore e la compatibilità.

8. Smaltimento

- Non smaltire la cocotte con i rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per il corretto smaltimento della ghisa.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.