

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: 1004159

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - Ø 270mm - 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 270mm Cast Iron - Basil Green

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval O 270mm Cast Iron Cookware is designed for efficient cooking and serving. Its elegant basil green color adds a touch of style to your kitchen while providing excellent heat retention and distribution for perfect results. Ideal for stews, braises, and range of other dishes, this durable cast iron cocotte ensures high-performance cooking.

2. Safety Information

- Use the cocotte only on stovetops that match its size and are rated for cast iron use.
- Handles can become hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock which may damage the product.
- Do not use metal utensils which may scratch or damage the enamel coating.
- Ensure the product is kept out of reach of children when in use or immediately after use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 270mm
- Color: Basil Green
- Capacity: 3.5 liters
- Weight: 3.5 kg
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Suitable for: All stovetops, including induction

4. Setup and Installation

- Before first use, clean the cocotte with warm soapy water and dry completely.
- Preheat your oven if required by your recipe.
- Place the cocotte directly on the stovetop or in the oven, ensuring compatibility.
- Do not place the cocotte on an open flame or directly under a grill.
- Allow the product to cool completely before cleaning or storing.

5. Operation

- When cooking, add your ingredients to the cocotte and cover with the lid.
- Adjust cooking temperatures according to your recipe, noting heat resistance capacity.
- For optimal results, allow heating to gradually increase.
- Use silicone or wooden utensils to prevent damage to the enamel surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Clean the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners.
- Dry completely after washing to prevent moisture retention.
- Store in a dry place with the lid slightly ajar to allow airflow.

7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure adequate oil or liquid is used during cooking and consider reducing cooking temperature.
- If discoloration occurs: This may be a natural result of cooking; clean and follow proper care instructions.
- If the enamel is chipped: Contact customer service for advice, as this may affect performance.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations. The cast iron material can often be recycled.
- Do not dispose of it with general household waste. Take it to a designated recycling center if applicable.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Oval Ø 270 mm Gusseisen Basilikumgrün

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Oval Ø 270 mm aus Gusseisen eignet sich ideal zum langsamen Garen von Fleisch, Gemüse und vielem mehr. Diese hochwertige Cocotte sorgt für ein optimales Kocherlebnis und verleiht jedem Gericht einen unverwechselbaren Geschmack.

2. Sicherheitsinformation

- Prüfen vor der Nutzung: Überprüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen, bevor Sie sie verwenden. Bei Schäden verwenden Sie das Produkt nicht.
- Hitze: Verwenden Sie geeignete Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Cocotte kann sehr heiß werden.
- Kochmethoden: Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Gusseisenoberfläche zerkratzen könnten.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Durchmesser: 270 mm
- Kapazität: Ideal für 4-6 Portionen
- Verwendbare Kochfelder: Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde.
- Ofenfest: Temperaturen bis 200°C.
- Gewicht: 3,6 kg

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser.
- Kochbereich: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche flach und stabil ist.
- Herd: Platzieren Sie die Cocotte auf einem geeigneten Herd und stellen Sie sicher, dass der Boden gut sitzt und nicht wackelt.
- Ofen: Wenn Sie die Cocotte im Ofen verwenden, stellen Sie sicher, dass die Temperatur nicht über 200°C liegt.

5. Bedienung

- Zum Kochen können Sie die Cocotte mit etwas Öl oder Butter erhitzen.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
- Überwachen Sie den Garprozess regelmäßig und passen Sie die Temperatur entsprechend an.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Vermeiden Sie Spülmittel und scharfe Schwämme.
- Bei hartnäckigen Flecken kann die Cocotte mit einer Mischung aus Wasser und Essig eingeweicht werden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Cocotte trägt beim Kochen nicht gut Wärme.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Boden der Cocotte richtig auf der Heizquelle aufliegt.
- Problem: Gerüche oder geplatzte Beschichtung.
- Lösung: Versichern Sie sich, dass die Cocotte nicht überhitzt wird und reinigen Sie sie regelmäßig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie leere oder beschädigte Produkte entsprechend den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltswaren. Gusseisen kann in der Regel recycelt 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 Oval 270mm

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige ovenschaal gemaakt van geëmailleerd gietijzer. Het is ontworpen om een indrukwekkende warmteopslag en verdeling te bieden, waardoor uw gerechten perfect worden gekookt. De cocotte is geschikt voor alle verwarmingsbronnen, inclusief inductie, en kan ook in de oven worden gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet zonder inhoud boven vuur.
- Laat het product nooit onbeheerd achter wanneer in gebruik.
- Handgrepen worden heet; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Plaats de cocotte niet op een koude of vochtige ondergrond, dit kan de geur en het materiaal beschadigen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen; dit kan de emaille beschadigen.
- Controleer regelmatig op schade aan de cocotte en gebruik deze niet als er scheuren of beschadigingen zichtbaar zijn.
- Houd kinderen uit de buurt van het product tijdens gebruik, het kan erg heet worden.
- Zorg ervoor dat de cocotte volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of opbergt.

3. Product specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basilgroen
- Diameter: 270 mm
- Hoogte: 8,5 cm
- Inhoud: 3,0 L
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, keramisch en elektrisch koken

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond voordat u begint te koken.
3. Sluit aan op een geschikte warmtebron (inductie, gas of elektrische kookplaat).
4. Zorg ervoor dat de handgrepen vrij zijn van obstakels en dat de cocotte niet kan omvallen.
5. Voor gebruik in de oven, voorverwarm deze indien nodig tot de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, verhit de cocotte langzaam om schokken van temperatuursverandering te voorkomen.
- Voeg indien nodig olie of vet toe voor het koken van vlees of groenten.
- Sluit de deksel goed om de stoom binnen te houden, wat helpt bij de bereiding.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om te roeren en te voorkomen dat de emaille krast.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Spoel de cocotte af met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om de binnenkant en buitenkant schoon te maken; vermijd schuurmiddelen.
- Droog de cocotte grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Voor het onderhoud van de emaille, kunt u af en toe een lichte olie aanbrengen om de glans te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte bakt aan.
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet en zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld.
- Probleem: Er zijn krassen op de emaille.
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe of metalen keukengerei; overschakelen naar houten of siliconen keukengerei.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat het een paar minuten weken in warm water voor het schoonmaken.

8. Afvoer

- De Staub La Cocotte is een duurzaam product en kan jaren meegaan.
- Wanneer u het product niet meer gebruikt, neem dan contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor de juiste afvoermethoden voor metalen en keramische materialen.
- Het product kan niet in de gewone afvalbak worden weggegooid; zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of support kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Ovalada O 270mm Hierro Fundido Verde Albahaca

1. Información General

Gracias por elegir Staub La Cocotte Ovalada. Este producto está diseñado para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina y un estilo atemporal. Fabricada en hierro fundido, retiene el calor de forma excepcional y es ideal para asar, guisar y hervir.

2. Información de Seguridad

- Uso: Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice en fuentes de calor que no sean las recomendadas.
- Calor: Tenga cuidado al manipular la olla caliente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficies: Evite colocar la cocotte en superficies frías después de usarla caliente, ya que esto puede causar deformaciones.
- Líquidos: No llene la cocotte completamente con líquidos. Mantenga un espacio adecuado para evitar derrames.
- Niños: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños.
- Lavado: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede dañar el hierro fundido.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: O 270 mm
- Color: Verde albahaca
- Capacidad: 4,5 litros
- Compatible con: Todo tipo de cocinas, incluido inducción
- Resistente al horno: Hasta 260 °C
- Lavable en lavavajillas: No recomendado

4. Instalación y Configuración

- Limpie la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
- Seque completamente.
- Antes de cocinar, caliente la cocotte a fuego medio y agregue un poco de aceite para asegurar una mejor cocción.
- Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar la superficie. Use utensilios de madera o silicona.

5. Operación

- Coloque la cocotte en el fuego o en el horno.
- Agregue los ingredientes necesarios y ajuste la temperatura según la receta.
- Siempre mantenga un control sobre el tiempo de cocción y la temperatura para obtener los mejores resultados.
- Al finalizar el uso, deje enfriar antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. No use detergentes abrasivos.
- Para mantener la cocotte, aplique una ligera capa de aceite después de cada limpieza.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se adhiere, asegúrese de haber utilizado suficiente aceite y de no haber calentado demasiado.
- Si hay olores extraños, asegúrese de que la cocotte esté limpia y libre de residuos de alimentos.
- Cualquier cuchilla o grieta puede indicar un daño, y debe evitarse su uso.

8. Eliminación

- La cocotte de hierro fundido es reciclable. Consulte las normativas locales para la eliminación adecuada de productos de hierro fundido.
- No deseche la cocotte en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Oval de Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour la cuisson lente et le maintien de la chaleur. Sa couleur vert basilic ajoute une touche élégante à votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Lorsque vous utilisez la cocotte, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.
- Ne placez pas la cocotte sur des surfaces instables ou à proximité d'une flamme nue.
- Assurez-vous que la cocotte est placée sur une cuisinière ou un plat de cuisson approprié pour éviter les risques de brûlure et d'incendie.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Vert basilic
- Dimensions : Ovale, 270 mm
- Capacité : 3,5 L
- Compatibilité : Tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 240 °C
- Lavable au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est recommandé

4. Installation et mise en place

1. Retirez la cocotte de l'emballage et retirez toutes les étiquettes et plastiques.
2. Avant la première utilisation, rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur votre cuisinière ou sur une surface de cuisson stable.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien ajusté sur le plat.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
- Ajoutez de l'huile ou du beurre selon votre recette.
- Après avoir ajouté les ingrédients, couvrez avec le couvercle.
- Surveillez la cuisson et ajustez la température selon les besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les produits abrasifs pour préserver le revêtement.
- Séchez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des taches ou des dépôts, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour éliminer les résidus.
- En cas de casseroles collantes, chauffez légèrement avec de l'eau et une petite quantité de savon nature.
- Pour les problèmes de cuisson, assurez-vous que la chaleur est répartie uniformément sur le fond de la cocotte.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets. La cocotte en fonte est recyclable. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovali STAUB

1. Informazioni Generali

La cocotte ovali STAUB è un utensile da cucina in ghisa progettato per una cottura uniforme e un'eccellente ritenzione del calore. La sua superficie interna smaltata è ideale per cucinare e servire piatti deliziosi, mentre il design elegante la rende perfetta per ogni tavola.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare su fonti di calore non compatibili (ad esempio, fuochi a gas senza griglia appropriata).
- Maneggiare con cautela, poiché la cocotte e il coperchio possono scaldarsi notevolmente.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda per evitare deformazioni o rotture.
- Utilizzare presine o guanti da cucina per evitare ustioni.
- Non utilizzare utensili di metallo all'interno della cocotte per preservare la superficie smaltata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Cocotte ovale
- Dimensione: 270 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Verde basilico
- Capacità: Adatta per 4-6 porzioni
- Adatta per forno, piastre elettriche, piani cottura a induzione e fuochi a gas

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare l'assenza di difetti.
2. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugare accuratamente.
3. Posizionare la cocotte su una fonte di calore a bassa temperatura per un riscaldamento uniforme.
4. Prima del primo utilizzo, è consigliabile condire la cocotte con un leggero strato d'olio per migliorare l'antiaderenza.

5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio o basso.
- Aggiungere ingredienti come richiesto dalla ricetta.
- Coprire la cocotte con il coperchio per trattenere l'umidità e i sapori.
- Seguire le indicazioni della ricetta per tempi e temperature di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, evitando spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto per mantenere la qualità del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non mantiene il calore, assicurarsi che sia stata preriscaldata correttamente.
- Se si notano graffi o scheggiature, è possibile che l'uso di utensili in metallo sia stato eccessivo. Utilizzare utensili in silicone o legno per il futuro.
- In caso di accumulo di cibo bruciato, immergere la cocotte in acqua calda e sapone per facilitarne la rimozione.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della cocotte, smaltirla seguendo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. La ghisa è riciclabile, quindi è incoraggiato il riciclo corretto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania