

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: 1004165

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - 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 330mm Cast Iron - Basil Green

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron in Basil Green. This high-quality cocotte is designed to provide excellent cooking performance and enhance the presentation of your dishes. With its durable cast iron construction, it is suitable for all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- Heat Safety: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, as it will become very hot during use.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface before heating.
- Non-Stick Properties: Do not use metal utensils which can scratch and damage the enamel finish. Instead, use wooden or silicone utensils.
- Flame Safety: Do not place the cocotte on direct flame if the cooking is done in the oven.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and pets to prevent accidents.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool down before attempting to clean it. Do not immerse hot cookware in cold water.

3. Product Specifications

- Model: La Cocotte Oval
- Dimensions: 330mm
- Material: Cast Iron
- Color: Basil Green
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for Induction: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging and inspect for damages.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and rinse thoroughly.
3. Dry the cocotte completely before use.
4. Place the cocotte on a flat, stable surface or stovetop that is suitable for heat distribution.

5. Operation

1. Preheat your oven or stovetop as required for your recipe.
2. Add a small amount of oil to the cocotte if necessary, and place it over low to medium heat.
3. Once heated, add your ingredients while stirring gently to avoid damage.
4. For oven use, cover the cocotte with the lid and place it in the preheated oven to cook as per your recipe instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water and gently scrub with a non-abrasive pad.
- Avoid using harsh detergents or scouring pads that may damage the enamel finish.
- Dry thoroughly after washing to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food is sticking to the surface, consider adding more cooking fat or preheating the cocotte properly before use.
- Cracked Enamel: This may indicate overheating. Always follow heating guidelines to prevent this.
- Uneven Cooking: Ensure the cocotte is placed on a flat, stable surface for even heat distribution.

8. Disposal

Dispose of any unusable or broken parts in accordance with local regulations. Do not dispose of the product in regular household waste. Consider recycling where facilities exist.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 330mm Gusseisen Basilikumgrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Erwerb der Staub La Cocotte Oval 330mm in Basilikumgrün. Dieses hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr ist sorgfältig gefertigt, um überlegene Kochqualität und Langlebigkeit zu gewährleisten. Ideales Kochgeschirr für langsames Kochen, Schmoren sowie für die Zubereitung von Eintöpfen und Braten.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist ausschließlich zur Verwendung in der Küche geeignet.
- Verwenden Sie beim Handhaben der heißen Cocotte immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, die Cocotte nicht fallen zu lassen, um Schäden und mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie scharfe Utensilien, um die Innenbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Cocotte vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Befolgen Sie die allgemeinen Sicherheitsrichtlinien im Umgang mit Kochgeschirr.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Abmessungen: 330 mm (L)
- Volumen: 5.3 Liter
- Gewicht: 4.45 kg
- Ofenfest bis 250°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherd

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
3. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite der Cocotte keine Rückstände von der Fertigung oder dem Transport hat.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
5. Setzen Sie die Cocotte auf einen passenden Herd oder in den Ofen.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen sollten Sie die Cocotte leicht einfetten, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit niedriger Hitze, um das Gusseisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Passen Sie die Hitze während des Kochens an, um Verbrennungen oder Überkochen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen Berg- oder Holzutensilien, um die Beschichtung der Cocotte zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser aus. Bei Bedarf verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmaschinen, scharfen Reinigungsmitteln oder scheuernden Reinigern.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Öl auf, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Wenn das Essen an der Cocotte haftet, überprüfen Sie, ob diese richtig eingeeilt und die Hitze angemessen ist.
- Bei Rissen oder Beschädigungen der Cocotte, stellen Sie die Benutzung sofort ein und wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, dass keine schädlichen Materialien zurückbleiben.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Oval 330mm Gietijzer - Basil Green

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte Oval gietijzeren pan. Deze pan is ontworpen voor veelzijdig koken en biedt een uitstekende warmteverdeling. Met een elegante basilicagroene afwerking voegt deze cocotte een vleugje stijl toe aan uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor de bedoelde toepassing: Dit product is speciaal ontworpen voor koken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Warmte: De pan kan zeer heet worden tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen en vermijd huidcontact met hete oppervlakken of stoom.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen, vooral tijdens en na gebruik.
- Restwarmte: Wees voorzichtig met de pan nadat het koken is voltooid, aangezien deze enige tijd warm kan blijven.
- Reinigingsproducten: Gebruik geen schurende materialen of agressieve chemicaliën bij het reinigen om de coating niet te beschadigen.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte Oval
- Afmetingen: 330 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basil Green
- Voltage: NVT (Geen elektrische onderdelen)
- Vermogen: NVT
- Capaciteit: Ideaal voor 4-6 personen

4. Setup en Installatie

- Gewoonlijk is een installatie niet vereist; de pan is gebruiksklaar.
- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel en droog deze goed af.

5. Gebruik

- Voor het beste resultaat verwarmt u de pan geleidelijk op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen op de binnenzijde te voorkomen.
- U kunt de cocotte op een gasfornuis, elektrische kookplaat, in de oven of zelfs op de grill gebruiken.
- Voor het bereiken van optimale smaak en textuur, sluit de deksel goed af tijdens het koken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel, gebruik geen schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige voedselresten kunt u een zachte spons of een keukenreiniger gebruiken.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen en wrijf een lichte laag plantaardige olie over het binnenoppervlak voor langdurige bescherming.

7. Probleemoplossing

- Roest: Dit kan ontstaan door blootstelling aan vocht. Zorg ervoor dat u de pan goed droogt na elk gebruik.
- Klevend voedsel: Als voedsel blijft plakken, kan dit komen door onvoldoende verhitting of onvoldoende vet. Probeer de pan beter voor te verwarmen en meer vet toe te voegen.

8. Afvalverwerking

Bij de afvoer van het product, houd rekening met de lokale regelgeving voor afvalverwerking van kookgerei. Breng het product naar een recyclecentrum of volg de instructies van uw plaatselijke autoriteiten.

9. Contactgegevens

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub de Hierro Fundido 330 mm

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de Hierro Fundido es el utensilio perfecto para cocinar una variedad de platos, desde guisos deliciosos hasta panes artesanales. Diseñada para retener el calor y distribuirlo de manera uniforme, esta cocotte es ideal para la preparación en cocina convencional y en horno.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo debe utilizarse para cocinar alimentos. No utilizar para almacenamiento de alimentos a largo plazo.
- Superficies calientes: Las asas y el cuerpo de la cocotte pueden calentarse durante el uso. Evitar el contacto directo con la piel. Utilizar guantes de cocina al manipular.
- No sumergir en agua fría: Después de cocinar, no sumerja la cocotte caliente en agua fría para evitar daños.
- Manejo con cuidado: Asegúrese de que la cocotte esté en una superficie estable y que no haya objetos inflamables cercanos al fuego o a la fuente de calor.
- Mantenimiento: Inspeccionar regularmente el estado del producto y descartar aquellas piezas que estén dañadas o desgastadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Dimensiones: 330 mm
- Color: Verde Albahaca
- Capacidad: 5.2 litros
- Fabricado en Francia
- Apto para horno y todas las fuentes de calor, incluida la inducción

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cocotte de la caja y elimine cualquier etiqueta o envoltura.
- Paso 2: Lave la cocotte con agua caliente y detergente suave antes de su primer uso para eliminar residuos de fabricación.
- Paso 3: Seque completamente antes de almacenarla o utilizarla.
- Paso 4: Coloque la cocotte en una superficie estable y asegúrese de que el área de cocción esté limpia y seca.

5. Operación

- Calentamiento: Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada y añada una pequeña cantidad de aceite si es necesario.
- Cocción: Añada los ingredientes y cubra con la tapa. Ajuste la temperatura según la receta.
- Uso en horno: Puede colocar la cocotte en el horno para asar o hornear, asegurándose de que las temperaturas no excedan los límites especificados por el fabricante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Para evitar oxidación, se recomienda secar completamente la cocotte después de lavarla.
- Aplique una capa ligera de aceite en el interior antes de almacenar para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se deforma.
Solución: Asegúrese de que esté en una superficie plana y que no se someta a cambios bruscos de temperatura.
- Problema: Los alimentos se pegan.
Solución: Use suficiente aceite al cocinar y asegúrese de no calentar la cocotte en exceso antes de agregar los ingredientes.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo a las leyes locales de reciclaje. El hierro fundido es reciclable. Evite tirar el producto en vertederos.

9. Contacto

Para más información o consultas sobre este producto, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Oval Staub en Fonte 330mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte oval Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale et est idéal pour les plats mijotés, les ragoûts, et bien plus encore. Fabriquée en fonte, cette cocotte est non seulement résistante mais aussi parfaitement adaptée pour être utilisée sur toutes les sources de chaleur, y compris induction.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne utilisez pas la cocotte sans une supervision adéquate lors de la cuisson.
- Chauffage: Évitez d'exposer la cocotte à des changements de température soudains pour éviter les fissures.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Entretien: Ne mettez pas la cocotte dans le lave-vaisselle; lavez-la à la main pour préserver son revêtement.
- Enfants: Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant son utilisation.
- Électroménagers: Ne pas utiliser la cocotte dans un four à micro-ondes ou dans un grill.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériel: Fonte
- Couleur: Vert basilic
- Dimensions: 330mm
- Poids: Environ 4,8 kg
- Capacité: 5,0 L
- Compatibilité: Tous types de surfaces de cuisson, y compris induction

4. Installation et Configuration

- Déballage: Retirez la cocotte de l'emballage et vérifiez l'absence de dommages.
- Préparation: Lavez soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la avant la première utilisation.
- Chauffage: Positionnez la cocotte sur la source de chaleur choisie et laissez-la chauffer lentement.

5. Fonctionnement

- Cuisson: Remplissez la cocotte avec les ingrédients souhaités et couvrez avec le couvercle. Faites cuire à feu moyen ou doux.
- Surveillance: Vérifiez régulièrement le niveau de liquide pour éviter que le contenu ne brûle.
- Température: Après le préchauffage, réduisez la chaleur à un niveau approprié pour une cuisson douce.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Séchage: Séchez immédiatement la cocotte après lavage pour éviter la rouille.
- Huile: Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure après nettoyage pour maintenir son étanchéité.

7. Dépannage

- Problème: Nourriture collée: Assurez-vous d'utiliser suffisamment de liquide lors de la cuisson et ne laissez pas la cocotte sans surveillance.
- Problème: Fissures visibles: Si vous remarquez des fissures, cessez immédiatement son utilisation et contactez le service client.
- Problème: Mauvais goût: Nettoyez soigneusement la cocotte pour éliminer les résidus qui pourraient affecter le goût des aliments.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur le recyclage et l'élimination des articles en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Staub La Cocotte Oval 330mm in Ghisa Verde Basilico

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa da 330 mm è un elegante e funzionale strumento da cucina, ideale per la cottura lenta e la preparazione di piatti deliziosi. Realizzata in resistente ghisa, questa cocotte garantisce una distribuzione uniforme del calore e una ritenzione eccellente, rendendola perfetta per brasati, stufati e molto altro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso correttamente: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire la massima sicurezza.
- Superfici calde: La cocotte diventa molto calda durante l'uso; maneggiare sempre con guanti isolanti.
- Evita l'acqua fredda: Non versare acqua fredda sulla cocotte calda per evitare rotture.
- Uso su tutte le fonti di calore: La cocotte può essere utilizzata su fornelli a gas, elettrici, induzione e in forno.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: Verde Basilico
- Tipo di cottura: Ideale per cottura lenta, brasati, e ricette al forno
- Manico: Ergonomico per una facile presa
- Resistenza al calore: Fino a 250°C

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui della fabbricazione.
3. Asciugare bene la cocotte prima di procedere. Non utilizzare strumenti abrasivi.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana e sicura, lontano da fonti di calore dirette.

5. Operazione

1. Utilizzare olio o burro sul fondo della cocotte prima dell'accensione.
2. Riscaldare lentamente la cocotte per evitare sbalzi termici e danni.
3. Aggiungere gli ingredienti e cuocere a fuoco lento o moderato a seconda della ricetta.
4. Per la cottura in forno, utilizzare sempre un supporto resistente al calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida; evitare prodotti chimici aggressivi e pagliette.
- Asciugare subito per prevenire la ruggine.
- Per mantenere la superficie antiaderente, applicare un leggero strato di olio dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura non uniforme: Assicurarsi che la cocotte sia posizionata correttamente sulla fonte di calore e che ci sia una buona distribuzione degli ingredienti.
- Ruggine: Se si verifica ruggine, pulire bene la cocotte e riapplicare un olio protettivo.
- Danni alla smaltatura: Evitare l'uso di utensili metallici sulla superficie smaltata per prevenire graffi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della ghisa. Non gettare la cocotte nei rifiuti indifferenziati. Se danneggiata, verificare se i materiali possono essere riciclati o restituiti al produttore.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania