

# 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: 1004187**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Heart shape - 200mm - Cast iron -  
Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte Heart Shape 200mm Cast Iron - Cherry Red

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Heart Shape. This high-quality cast iron cocotte is designed to provide superior heat distribution and retention, making it an excellent choice for slow-cooked meals, baking, and serving. Its iconic heart shape and vibrant cherry red color add a touch of elegance to your kitchen and dining table.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte to prevent burns.
- The cocotte can become very hot during cooking; avoid direct contact with skin.
- Do not use the cocotte on an open flame or under a broiler.
- Ensure that the cocotte is completely dry before storing to prevent rust.
- Keep out of reach of children.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 200mm
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Weight: [Weight information not provided on the webpage]
- Suitable for: All heat sources, including induction
- Dishwasher safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the cocotte.
- Wash the cocotte with warm, soapy water and rinse thoroughly before first use.
- Dry the cocotte completely to prevent rust.
- Place the cocotte on a compatible heat source (gas, electric, ceramic, or induction).
- Ensure that the base of the cocotte is clean and dry for optimal performance.

### 5. Operation

- Preheat the cocotte if needed according to your recipe instructions.
- For stovetop cooking, use medium to low heat to ensure even cooking.
- For oven use, follow the recipe's temperature guidelines.
- When cooking is complete, remove the cocotte from the heat source carefully.
- Allow it to cool before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely after use.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that could scratch the enamel surface.
- For stubborn food residues, soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly with a soft cloth to prevent rust.
- Store in a dry place with the lid slightly ajar for air circulation.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure you are using enough oil or fat during cooking.
- If rust appears, clean the affected area with a mixture of baking soda and water, then dry thoroughly and apply a light coat of oil.
- If you experience odor issues, ensure thorough cleaning after use and proper drying.

### 8. Disposal

- Dispose of the cocotte according to local regulations for metal waste.
- If the product is damaged beyond repair, it should not be placed in general waste. Check local guidelines for proper disposal methods for cast iron products.

### 9. Contact

For further questions or assistance regarding your Staub La Cocotte, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Herzform 200mm Gusseisen Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrem neuen Staub La Cocotte in Herzform. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten und bringt Wärme in Ihre Küche und Ihr Zuhause. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Erhitzen: Verwenden Sie das Produkt nur auf für Gusseisen geeigneten Kochfeldern. Vermeiden Sie direkte Kontakt mit offenen Flammen.
- Handhabung: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Produkt berühren.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um die Oberfläche zu schützen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Größe: 200 mm
- Eigenschaften:
  - Hitzebeständig bis 250°C
  - Emaillierte Innenflächen für hervorragende Antihafte Wirkung
  - Gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Verpackung und die Aufkleber vom Produkt.
2. Erstes Erhitzen: Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Erhitzen: Erhitzen Sie die Cocotte schrittweise auf niedriger bis mittlerer Temperatur, um das Material an die Wärme zu gewöhnen.
4. Betrieb: Stellen Sie die Cocotte auf Ihr Kochfeld oder in den Ofen, um mit dem Kochen zu beginnen.

## 5. Bedienung

Die Staub La Cocotte kann auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden. Achten Sie darauf, es bei den empfohlenen Temperaturen zu betreiben, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Für unterschiedliche Rezepte kann eine gleichmäßige Temperaturregelung erforderlich sein.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen lassen Sie die Cocotte einige Minuten einweichen.
- Trocknen Sie sie gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Rostbildung: Dies kann durch unsachgemäße Lagerung passieren. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut getrocknet ist, bevor Sie sie lagern.
- Kochfunktion: Bei einer ungleichmäßigen Kochleistung kann es an einer unzureichenden Hitzequelle liegen. Überprüfen Sie die Einstellungen Ihres Kochfelds oder Ofens.

## 8. Entsorgung

Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen. Gusseisen ist recycelbar; bringen Sie es zu einem Recyclinghof oder einer entsprechenden Sammelstelle.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Support wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Hartvormige 200mm Gietijzeren Kersrood

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Hartvormige 200mm Gietijzeren Braadpan. Dit product is ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken en biedt uitstekende kookprestaties dankzij zijn hoogwaardige gietijzeren constructie.

## 2. Veiligheidsinformatie

Let op de volgende veiligheidsaspecten bij het gebruik van dit product:

- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan, vooral na gebruik en wanneer deze uit de oven komt, aangezien de handvatten heet kunnen zijn.
- Plaats de pan nooit op een open vlam of een directe warmtebron.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens het koken.
- Gebruik de pan niet op een inductiekookplaat zonder geschikt inductieplaatje.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de pan goed is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Hartvormig
- Afmeting: 200 mm
- Kleur: Kersrood
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakking en controleer of de pan geen beschadigingen heeft.
2. Plaats de cocotte op een plat en stabiel werkoppervlak.
3. Voor gebruik, verwarm de pan langzaam om thermische schokken te voorkomen.
4. De pan is direct klaar voor gebruik na het eerste gebruik indien goed schoon gemaakt. Geen extra installatie vereist.

## 5. Bediening

- Voor het koken kan een beetje olie of vet aan de binnenkant van de pan worden toegevoegd om plakken te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om krassen te vermijden.
- Volg de recepten die u wilt maken en let op de kooktijden en -temperaturen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik, breng een lichte laag olie aan op de binnenkant.

## 7. Probleemoplossing

- Pan plakt aan: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt en verwarm de pan voordat u het voedsel toevoegt.
- Roestvorming: Droog de pan altijd goed en bewaar deze op een droge plaats.
- Kleurvervaging: Dit kan voorkomen bij intensief gebruik; een beetje olie kan helpen om de kleur te behouden.

## 8. Afvoer

Dit product bevat geen gevaarlijke stoffen en kan samen met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Zorg ervoor dat u lokale richtlijnen voor afvalverwerking volgt.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte en Forma de Corazón Staub (200 mm)

## 1. Información General

La Cocotte en Forma de Corazón Staub es un utensilio de cocina diseñado para impartir un estilo elegante y un rendimiento excepcional. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte es ideal para la cocción lenta y proporciona una distribución uniforme del calor, asegurando que sus alimentos se cocinen de manera uniforme y con sabor delicioso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta cocotte está destinada únicamente para uso en la cocina. No la utilice en ningún tipo de fuente de calor que no sea adecuado.
- Manejo: Tenga cuidado al manipular la cocotte caliente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Limpieza: Deje enfriar completamente antes de limpiar. No sumerja el utensilio caliente en agua fría.
- Evitar caídas: Supervise el uso por parte de niños y mantenga la cocotte fuera de su alcance cuando no esté en uso.
- Compatibilidad: Asegúrese de que su fuente de calor (cocina de gas, eléctrica, inducción) sea compatible con el hierro fundido.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Rojo cereza
- Dimensiones: 20 x 20 x 10 cm
- Peso: 2.5 kg
- Capacidad: 2.5 litros
- Apto para: Horno y todas las fuentes de calor

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque la cocotte sobre una superficie plana y estable.
2. Antes de utilizarla por primera vez, enjuague la cocotte con agua caliente y un poco de detergente suave. Enjuague bien y seque con un paño limpio.
3. Para proteger el esmalte, se aconseja aplicar una ligera capa de aceite en el interior antes de cocinar.
4. La cocotte está lista para usarse en cualquier fuente de calor como estufas o en horno.

## 5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar alimentos.
- Para un mejor resultado, evite calentar a temperaturas excesivas al inicio.
- Cocine a fuego lento en la cocotte para realzar los sabores de los ingredientes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y detergente. Evite el uso de esponjas abrasivas que pueden dañar el esmalte.
- Para manchas difíciles, remoje en agua caliente.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener el esmalte.

## 7. Solución de Problemas

- La comida se quema: Reduzca la temperatura de cocción y use suficiente líquido.
- Manchas en el esmalte: Limpie suavemente con una esponja no abrasiva o con un limpiador suave.
- El olor persiste: Asegúrese de limpiar a fondo la cocotte después de cada uso y dejar secar completamente.

## 8. Eliminación

Por favor, deseche la Cocotte Staub de acuerdo con la normativa local sobre residuos y reciclaje. El hierro fundido se puede reciclar, consulte a su servicio local de gestión de residuos para más información.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT - Cocotte en Fonte en Forme de Coeur 200mm - Rouge Cerise

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte en Forme de Coeur STAUB. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle, grâce à sa construction en fonte de haute qualité qui permet une distribution uniforme de la chaleur.

### 2. Informations de Sécurité

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la cocotte.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans de l'eau froide. Cela pourrait provoquer des fissures.
- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Tenez la cocotte hors de la portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Rouge cerise
- Diamètre : 200 mm
- Poids : 2,67 kg
- Capacité : 1,78 L
- Origine : Fabrication française
- Compatible avec tous les types de feux y compris l'induction.

### 4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de l'emballage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement avant la première utilisation.
3. Ne placez pas la cocotte sur une flamme excessive ; la chaleur doit être modérée pour garantir une cuisson uniforme.
4. La cocotte peut être utilisée dans un four jusqu'à 250°C.

### 5. Fonctionnement

- Pour cuire avec la cocotte, préchauffez-la à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Veillez à ne pas surcharger la cocotte pour permettre une circulation adéquate de la chaleur.
- En fonction de la recette, vous pouvez utiliser la cocotte pour faire mijoter, rôtir ou cuire au four.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec une éponge douce et un détergent doux. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des brosses métalliques.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Essuyez bien la cocotte et utilisez une fine couche d'huile pour l'hydrater après le nettoyage afin d'éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- Si la cocotte présente de la rouille, nettoyez-la avec une éponge abrasive douce et appliquez de l'huile.
- En cas de fissures visibles, cessez immédiatement l'utilisation et contactez notre service client.

### 8. Élimination

- La cocotte en fonte peut être recyclée. Vérifiez les réglementations locales sur l'élimination des produits en fonte.
- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte a Forma di Cuore Staub 200mm in Ghisa - Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte a Forma di Cuore Staub. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente esperienza culinaria, conservando il calore e l'umidità per piatti deliziosi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Non far toccare la cocotte a fonti di calore diretto come fiamme libere.
- **Maniglia Calda:** La maniglia può diventare calda durante l'uso. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- **Non Refrigerare:** Non riporre la cocotte calda in frigorifero o congelatore.
- **Nessun Uso in Microonde:** Non utilizzare in forno a microonde.
- **Pulizia:** Non immergere in acqua fredda immediatamente dopo l'uso. Lasciar raffreddare prima della pulizia.
- **Stabilità:** Posizionare la cocotte su superfici piane e stabili quando non è in uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa smaltata
- **Dimensioni:** 200 mm
- **Colore:** Rosso Ciliegia
- **Capacità:** Perfetta per porzioni individuali o piatti principali
- **Compatibilità con i Fuochi:** Adatta a tutti i tipi di fornelli, inclusi quelli a induzione.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano difetti.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente.
4. Posizionare la cocotte sulla superficie di cottura desiderata. Non è necessario assemblare parti aggiuntive.

## 5. Funzionamento

- **Cottura:** Riscaldare la cocotte a fuoco medio. Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
- **Temperatura:** Adatta per una cottura lenta e uniforme. Non superare i 250°C.
- **Cottura in Forno:** Può essere utilizzata in forno; assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare detersivi abrasivi.
- **Asciugatura:** Asciugare la cocotte completamente dopo la pulizia per prevenire la ruggine.
- **Manutenzione:** Per preservare il rivestimento smaltato, non lasciare cibi acidi all'interno per lunghi periodi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Cottura Irregolare:** Assicurarsi di utilizzare una fonte di calore uniforme.
- **Sporco Persistente:** Lasciare in ammollo in acqua calda prima di lavare.
- **Crepe o Difetti:** Contattare il servizio clienti immediatamente; non utilizzare il prodotto se danneggiato.

## 8. Smaltimento

Ridurre al minimo l'impatto ambientale seguendo le linee guida di smaltimento locali. Se la cocotte è irreparabile, smaltirla come rifiuto metallico.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania