

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: 1004189

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm - Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This high-quality cast iron cookware is designed to provide excellent heat retention and distribution, making it perfect for slow cooking and enhancing flavors. Ideal for individual servings or small portions, the mini cocotte is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Usage: This product is for cooking purposes only. Do not use it for any other purpose to avoid damaging the product or causing injury.
- Supervision: Always supervise cooking processes when using stovetops or ovens. Keep out of reach of children.
- Handling: The mini cocotte can become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders to handle.
- Stove Compatibility: Suitable for all heat sources (electric, gas, induction, and ceramic). Ensure that the cookware sits securely on the burner.
- Cleaning: Allow the product to cool before cleaning. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the enamel coating.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking other heavy items on top to prevent chipping.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 100mm
- Color: Cherry Red
- Enamel Coating: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Handle: Ergonomic and heat-resistant
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 500g

4. Setup and Installation

1. Remove the mini cocotte from its packaging and inspect it for any damage.
2. Before first use, wash with warm, soapy water, rinse thoroughly, and dry completely.
3. Place the mini cocotte on a flat, stable surface in your kitchen for ease of access during cooking.

5. Operation

1. Preheat your stove or oven as required for your recipe.
2. Add your chosen ingredients into the mini cocotte. Ensure not to overfill.
3. For stovetop cooking, place the mini cocotte on the burner and adjust the heat as necessary.
4. For oven cooking, place the mini cocotte in the preheated oven and set the timer according to your recipe.
5. Carefully remove the mini cocotte using oven mitts or pot holders when done.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using steel wool or harsh scouring pads.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Store in a dry place to maintain enamel quality.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, it may be necessary to adjust cooking temperature or add more cooking fat.
- Uneven Cooking: Ensure even heat distribution and match the burner size to the base of the cocotte.
- Chipping Enamel: Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials to protect the enamel surface.

8. Disposal

Dispose of the mini cocotte responsibly. When it reaches the end of its lifespan, consider recycling the cast iron material. Check local regulations for recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gusseisen Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Mini Cocotte ist ein hochwertiger, kleiner gusseiserner Topf, der ideal für individuelle Portionen oder zum Servieren von Beilagen geeignet ist. Mit ihrem eleganten Design und der robusten Konstruktion ist sie ein praktisches und stilvolles Küchenutensil.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Mini Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Halten Sie den Griff von der Hitzequelle fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (z.B. Holz- oder Silikonküchenhelfer), um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
 - Vor und nach der Verwendung auf Beschädigungen überprüfen. Bei Beschädigungen darf das Produkt nicht verwendet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 100mm
- Höhe: 55mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handreinigung wird empfohlen für eine längere Lebensdauer.

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.
2. Überprüfen Sie den Zustand der Mini Cocotte auf Risse oder Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte trocken ist, bevor Sie sie verwenden.
4. Wählen Sie einen stabilen Platz auf der Kochoberfläche.
5. Für die erste Verwendung sollte die Cocotte gründlich mit warmem Seifenwasser gewaschen werden und anschließend gut abgetrocknet werden.

5. Benutzung

- Vor dem Kochen den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit einer direkten Flamme auf der Unterseite der Cocotte.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze für gleichmäßiges Garen.
- Die Cocotte kann auch im Ofen verwendet werden, sichern Sie den Deckel zum besseren Kochen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Mini Cocotte auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie mit warmem Wasser und verwenden Sie bei Bedarf eine milde Seifenlösung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rostbildung
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte nach der Reinigung richtig getrocknet wurde. Tragen Sie bei Rostbildung etwas Öl auf.
- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Fett beim Kochen und vermeiden Sie zu hohe Hitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Mini Cocotte O 100mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

De Staub Mini Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren pan die ideaal is voor het bereiden en serveren van kleine porties gerechten. Met zijn elegante design en robuuste constructie biedt deze cocotte zowel functionaliteit als esthetiek in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet op een open vlam of in de magnetron.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren van de hete cocotte, aangezien deze extreem heet kan worden.
- Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond staat om te voorkomen dat deze omvalt.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.
- Controleer altijd of de cocotte goed is afgesloten voordat je hem verwarmt.

3. Product Specificaties

- Diameter: 100 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Geschikt voor: Oven en kookplaat
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Gewicht: 0,8 kg

4. Setup en Installatie

- Verwijder de cocotte uit de verpakking.
- Was de cocotte met warm water en afwasmiddel voordat je deze voor de eerste keer gebruikt.
- Droog de cocotte grondig af.
- Plaats de cocotte op een stabiele kookplaat en zorg ervoor dat deze goed rechtstaat.
- Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd tot de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de cocotte.
- Zet de cocotte op een laag vuur of in een voorverwarmde oven.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Volg de kookinstructies voor de betreffende gerechten om de beste resultaten te behalen.

6. Cleaning en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat je deze gaat schoonmaken.
- Was met een zachte spons en warm water. Vermijd schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats en stapel deze indien nodig met een doek ertussen om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte plakt aan de binnenkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende olie of vet gebruikt tijdens het koken en volg de aanbevolen kookinstructies.
- Probleem: De cocotte vertoont roestplekken.
Oplossing: Reinig de cocotte onmiddellijk, droog deze goed af en zorg voor goede opslag.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Week de cocotte in warm water met afwasmiddel voordat je deze schoonmaakt.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking bij het afvoeren van het product.
- Probeer de cocotte te recyclen indien mogelijk, neem contact op met uw lokale recyclingsinformatie.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning, neem contact op met ons klantenserviceteam:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Hierro Fundido Rojo Cereza

1. Información General

La Mini Cocotte Staub Ø 100mm está diseñada para la cocción eficiente y uniforme de una variedad de platos. Este producto está fabricado en hierro fundido de alta calidad, lo que garantiza una retención excelente del calor y resalta los sabores de los ingredientes.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Solo para uso en cocinas. No usar en el microondas.
- Calor: Evitar el contacto directo con llamas abiertas. Manejar con guantes o herramientas adecuadas para evitar quemaduras.
- Superficies Calientes: El cuerpo de la cocotte puede alcanzar temperaturas elevadas; usar soporte adecuado al manipular.
- Niños: Mantener el producto fuera del alcance de los niños.
- Daños: Revisar el producto regularmente. No usar si presenta grietas o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 100mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Cereza
- Distribución del calor: Excelente
- Capacidad: Ideal para porciones individuales

4. Configuración e Instalación

- Retire la Mini Cocotte del embalaje con cuidado.
- Lave la cocotte con agua caliente y jabón suave antes de usarla por primera vez.
- Se recomienda secar la cocotte completamente para evitar la oxidación.
- Si se usa en la estufa, colócala sobre una hornilla adecuada y ajuste la temperatura según la receta.

5. Operación

- Añada ingredientes y sangre la cocotte para cocinar.
- Se puede usar en el horno y en la estufa.
- Elimine el exceso de grasa antes de cocinar para evitar salpicaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de manipularla.
- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave. No use jabón fuerte ni limpie en el lavavajillas.
- Seque inmediatamente para prevenir la oxidación.
- Para mantener la superficie, aplique una fina capa de aceite vegetal después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de que la cocotte esté bien sazonada y use suficiente aceite al cocinar.
- Desprendimiento de esmalte: Esto puede suceder debido a utensilios metálicos. Use utensilios de madera o silicona.

8. Eliminación

- Este producto está hecho de hierro fundido, que es reciclable.
- Para desechar, consulte las normativas locales sobre reciclaje y residuos de metal.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Mini Cocotte Staub en Fonte - Rouge Cerise

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte Staub en Fonte. Ce produit est conçu pour améliorer votre expérience culinaire, offrant une cuisson uniforme et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cette cocotte est destinée uniquement à la cuisson sur des surfaces appropriées.
- Chaleur: Évitez les températures extrêmes. Ne dépassez pas la chaleur maximale recommandée pour préserver l'intégrité de la fonte.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants: Gardez l'article hors de portée des enfants pendant son utilisation et après le retrait du feu.
- Surface de cuisson: Ne placez pas la cocotte sur une surface fragile.
- Écrasement: Évitez toute chute de l'appareil pour éviter des blessures ou des dommages.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Marque: Staub
- Modèle: Mini Cocotte
- Dimensions: Ø 100mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Rouge Cerise
- Capacité: 0,25 L
- Compatibilité: Tous types de cuisinières y compris induction

4. Installation et mise en place

1. Retirez tous les emballages de la cocotte.
2. Lavez la mini cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la bien.
3. Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que la source de chaleur soit compatible avec la mini cocotte.
5. Préparez votre recette en fonction des instructions requises.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte sur feu doux à moyen.
- Ajoutez des ingrédients selon votre recette.
- Réglez la chaleur adaptée pour une cuisson optimale.
- Utilisez un couvercle pour retenir l'humidité et la chaleur.

6. Entretien et nettoyage

- Attendez que la cocotte refroidisse avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude, sans détergents puissants.
- Évitez de placer la cocotte au lave-vaisselle.
- Essuyez la cocotte avec un chiffon doux pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- Si des aliments adhèrent à la cocotte, laissez-la tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Pour des odeurs persistantes, utilisez du vinaigre dilué pour un nettoyage plus profond.

8. Élimination

Lorsque vous n'utilisez plus cette mini cocotte, consultez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des articles en métal. Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub - La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

La Cocotte Mini Cocotte di Staub è un prodotto di alta qualità progettato per garantire cotture perfette e saporite in porzioni individuali. Realizzata in ghisa, offre una distribuzione uniforme del calore e trattiene bene l'umidità, migliorando il sapore dei vostri piatti. Si adatta a qualsiasi ambiente culinario, dai ristoranti di lusso alle cucine domestiche.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare solo per scopi alimentari. Non utilizzare su fuochi a gas non protetti o fonti di calore diretto.
- Riscaldamento: Riscaldare lentamente per evitare crepe. Non riscaldare a temperature superiori a 220 °C senza contenuti.
- Manipolazione: Utilizzare guanti da forno quando si maneggia la cocotte calda per evitare scottature.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Pulizia: Attendere che la cocotte si raffreddi completamente prima di lavarla.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: Ø 100 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Peso: 0.52 kg
- Adatta per: Forno, fornelli, griglia
- Manutenzione: Lavabile a mano, non resistente alla lavastoviglie
- Origine: Prodotto in Francia

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone, sciacquare bene e asciugare completamente. La cocotte è pronta per l'uso.

5. Funzionamento

- Posizionare la cocotte sul piano di cottura o nel forno.
- Aggiungere ingredienti e liquidi come da ricetta desiderata.
- Riscaldare a fuoco basso per iniziare. Per la cottura al forno, impostare la temperatura secondo il metodo cucina preferito.
- Monitorare la cottura e mescolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte.
- Risciacquare con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- Asciugare completamente per evitare la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- La cocotte si crepa: Probabilmente è stata riscaldata troppo in fretta. Assicurarsi di aumentare gradualmente la temperatura.
- Residui alimentari difficili da rimuovere: Immergere in acqua calda prima di pulire. Non utilizzare pagliette abrasive.
- Cottura non uniforme: Controllare la fonte di calore e la posizione della cocotte.

8. Smaltimento

Il prodotto è realizzato in ghisa e può essere riciclato. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in ghisa. Non gettare nella spazzatura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.