

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: 1004193

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm - Cast Iron - Basil Green

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This cast iron mini cocotte is perfect for individual servings, enhancing your culinary experience. The beautifully crafted basil green finish not only provides aesthetic value but also helps in even heat distribution, ensuring superb cooking results.

2. Safety Information

- Keep the mini cocotte away from children to prevent burns or accidents.
- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot cookware.
- Do not place the mini cocotte under a broiler or on high flames; it is designed for use in conventional ovens.
- Avoid sudden temperature changes; do not transfer the mini cocotte from the freezer to a hot oven.
- Use the mini cocotte on stovetops with care, ensuring compatibility with your heat source.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads as they can scratch the surface.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 100mm
- Color: Basil Green
- Heat Source Compatibility: Induction, Gas, Electric, Ceramic
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials from the mini cocotte.
- Before first use, wash the mini cocotte with warm soapy water, rinse, and dry completely.
- Ensure that your stovetop or oven is compatible with the mini cocotte to prevent any damage during cooking.
- Place the mini cocotte on a flat, heat-resistant surface when not in use.

5. Operation

- Preheat your oven or stovetop as required by your recipe.
- For stovetop cooking, place the mini cocotte on medium heat and add oil or butter as needed.
- When using in the oven, simply place your prepared dish inside, ensuring the lid is secured tightly.
- Monitor cooking times as per your recipe, adjusting as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid harsh chemicals and abrasive materials; they can damage the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent moisture retention.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface, ensure that you are using sufficient oil or fat for cooking.
- If you notice any chips or cracks in the enamel, discontinue use and contact customer support.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water for a few minutes before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the mini cocotte according to local regulations for cast iron cookware. Ensure it is cool and clean before disposal. If damaged beyond repair, consider recycling options for cast iron.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

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

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Mini Cocotte ist ein elegantes und funktionales Kochgeschirr aus hochwertigem Gusseisen, ideal für die Zubereitung kleiner Portionen. Sie ist nicht nur ein praktisches Küchenwerkzeug, sondern auch ein stilvolles Serviergeschirr.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Das Gusseisen kann während des Kochens sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Hantieren mit heißen Töpfen.
- Vorsicht beim Umgang: Die Mini Cocotte ist sehr schwer. Seien Sie vorsichtig beim Anheben, um ein Verrutschen oder Herunterfallen zu vermeiden.
- Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln: Verwenden Sie nur geeignete Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Keine plötzlichen Temperaturwechsel: Vermeiden Sie es, die Cocotte von sehr heißen zu sehr kalten Oberflächen zu bewegen, um ein Brechen des Materials zu verhindern.
- Aufbewahrung: Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie in einem geschlossenen Schrank aufbewahren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikumgrün
- Durchmesser: 100mm
- Höhe: 8,5 cm
- Kapazität: 0,25 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion und Backofen
- Pflege: Spülmaschinenfest, jedoch handwaschen empfohlen für Langlebigkeit

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Mini Cocotte aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten.
2. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich ab.
3. Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
4. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Innenseite leicht mit Öl einzureiben, um eine Antihafbeschichtung zu fördern.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf die gewünschte Wärmequelle.
- Zum Kochen können Sie die Cocotte ohne Deckel oder mit dem passenden Deckel verwenden.
- Achten Sie darauf, die Temperaturen schrittweise zu erhöhen, um Risse zu vermeiden.
- Überwachen Sie die Kochzeiten, um perfekte Ergebnisse zu erzielen und brennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um verbleibende Lebensmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine harten Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Lebensmittel haften fest: Verwenden Sie vor dem Kochen etwas Öl oder Butter, um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern.
- Rissbildung: Überprüfen Sie, ob plötzliche Temperaturänderungen aufgetreten sind. Vermeiden Sie extreme Wärmeschocks.
- Schmutzige Oberfläche: Reinigen Sie wie unter Punkt 6 beschrieben.

8. Entsorgung

Dieses Produkt hat eine lange Lebensdauer und sollte nicht als Abfall behandelt werden. Wenn es das Lebensende erreicht hat, entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gietijzer Basilieek Groen

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor culinaire perfectie. De cocotte is ideaal voor het bereiden van kleine porties en is perfect voor zowel koken als serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het koken van voedsel.
- Laat de cocotte nooit onbeheerd achter op een hete kookplaat.
- Gebruik ovenwanten of keukendoeken om te voorkomen dat u zich brandt tijdens het hanteren.
- Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat.
- Vermijd het gebruik van metal tools om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Houd de cocotte uit de buurt van kinderen en huisdieren wanneer deze in gebruik is.
- Controleer de cocotte regelmatig op beschadigingen of barsten. Gebruik deze niet als deze beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basilieek Groen
- Diameter: Ø 100 mm
- Capaciteit: 0.25 liter
- Gewicht: 0.5 kg
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas, glas, en keramische kookplaten

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons voordat u deze gebruikt.
3. Plaats de cocotte op een independe kookplaat of oven en zorg ervoor dat het oppervlak goed is uitgelijnd.
4. Voor gebruik in de oven, stel de gewenste temperatuur in en plaats de cocotte met de deksel erop.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten.
- Plaats de cocotte op de kookplaat of in de oven.
- Pas de temperatuur aan op basis van uw recept.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de hete cocotte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Droog de cocotte goed af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed is verwarmd en gebruik voldoende vet.
- Probleem: De cocotte vertoont roest.
Oplossing: Droog de cocotte grondig na het reinigen en breng een lichte laag olie aan voor opslag.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf over de juiste manier om gietijzer af te voeren.

9. Contact

Heeft u vragen of hulp nodig? Neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte de Hierro Fundido Staub - Verde Albahaca

1. Información General

La Mini Cocotte de Hierro Fundido Staub es un utensilio de cocina versátil que permite la preparación de una variedad de platos. Su diseño atractivo y funcionalidad la hacen ideal para la cocina moderna. Es adecuada para todo tipo de cocinas y garantiza resultados de cocción excepcionales gracias a su excelente distribución y retención del calor.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de leer las instrucciones completas y seguir todos los consejos de seguridad.
- Evite el contacto del producto caliente con la piel y maneje siempre con protección.
- No sumergir la cocotte caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Use utensilios de cocina apropiados para no dañar el revestimiento.
- No usar en el microondas.
- Es recomendable no sobrecalentar el producto vacío.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Verde Albahaca
- Diámetro: 100 mm
- Peso: 0.7 kg
- Apto para lavavajillas: Sí
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción.

4. Instalación y Montaje

- Antes de su primer uso, lave la cocotte con agua caliente y jabón suave. Enjuague bien y seque.
- Coloque la cocotte en una superficie plana y estable.
- No se requiere instalación adicional. La cocotte está lista para usarse después de la limpieza inicial.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego bajo a medio antes de agregar ingredientes.
- Agregue un poco de aceite o mantequilla para mejorar la cocción.
- Cocine durante el tiempo adecuado según la receta, controlando la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la cocotte con agua tibia y una esponja suave.
- Evite usar productos químicos agresivos o estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar completamente la cocotte después de lavarla para evitar la oxidación.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte presenta manchas de óxido, limpie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si la cocotte se ha deformado, intente calentarlo suavemente y aplique presión en la forma correcta.
- En caso de que la cocotte no cocine uniformemente, asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada.

8. Eliminación

- El producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- No deseche la cocotte en la basura normal. Investigue las opciones de reciclaje de metales en su área.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Ce produit est une mini cocotte en fonte Staub, modèle O 100mm, de couleur vert basilic. Conçu pour offrir une performance de cuisson optimale, ce produit allie tradition et modernité afin de répondre aux exigences des chefs professionnels et des amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser sur des plaques à induction à haute chaleur sans précautions.
- Chaleur : La cocotte peut devenir très chaude lors de l'utilisation. Utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants.
- Manipulation : Ne pas tirer sur les poignées lorsque la cocotte est pleine ou chaude.
- Nettoyage : Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Surface : Utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter les rayures sur le revêtement.
- Rangement : Ne pas empiler d'autres casseroles sur la cocotte pour éviter de l'endommager.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Vert basilic
- Diamètre : 100 mm
- Poids : 0,8 kg
- Utilisation : Compatible avec tous les types de feux, y compris l'induction.
- Résistance à la chaleur : Adapté aux températures jusqu'à 250 °C.

4. Configuration et Installation

1. Retirez la mini cocotte de son emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et séchez complètement.
4. Vous pouvez préchauffer la cocotte à feu doux pour l'assaisonner avant de l'utiliser pour la cuisson.
5. Placez-la sur le feu ou dans le four pour commencer à cuisiner.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Chauffez doucement pour des recettes délicates et augmentez progressivement pour des cuissons plus intenses.
- Cuisson : Ajouter les ingrédients dans la cocotte selon la recette. Utilisez un couvercle pour maintenir l'humidité.
- Contrôle de la température : Surveillez la chaleur pour éviter que le fond ne brûle.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Pour les taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau savonneuse.
- Séchez au plus vite pour éviter la rouille.
- Enduisez légèrement d'huile après nettoyage pour l'entretien.

7. Dépannage

- Cocotte collante : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson.
- Rouille : Si de la rouille apparaît, utilisez une brosse douce pour nettoyer et enduire à nouveau d'huile.
- Émaillage ébréché : Contactez le service client si l'émaillage est endommagé de façon significative.

8. Élimination

Assurez-vous de recycler l'emballage conformément aux réglementations locales. Pour la cocotte en fonte, disposez de manière appropriée à un centre de recyclage d'appareils électroménagers ou suivez les recommandations locales en matière de déchets métalliques.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Cocotte in Ghisa - Verde Basilico

1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte in Ghisa è progettata per la cottura e la presentazione di piatti deliziosi. Realizzata in ghisa, offre una distribuzione uniforme del calore, garantendo cucine eccellenti. Questa mini cocotte è ideale per la cottura al forno, sul fornello, e può essere utilizzata anche per servire direttamente a tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Non utilizzare la cocotte su fonti di calore non appropriate. È consigliabile evitare fonti di calore diretto come il grill o il fornello a gas.
- Maneggiare con Cura: La maniglia e il corpo possono scottare. Utilizzare guanti da forno o presine per maneggiarla.
- Pulizia: Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi durante la pulizia.
- Riparazione: In caso di danni, contattare un professionista per la riparazione. Non riparare la cocotte autonomamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Verde Basilico
- Dimensioni: Diametro 100 mm
- Capacità: Perfetta per porzioni singole
- Uso: Adatta per forno e piano cottura
- Includi: Coperchio ermetico

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro. Asciugare completamente.
3. Per preparare la cocotte all'uso, ungerla leggermente con olio vegetale e scaldarla sul fornello a fuoco basso per circa 10 minuti. Lasciarla raffreddare prima di riporla.

5. Funzionamento

1. Posizionare la cocotte su una fonte di calore.
2. Aggiungere gli ingredienti desiderati seguendo la ricetta.
3. Coprire con il coperchio e seguire i tempi di cottura indicati nella ricetta.
4. Una volta cotta, rimuovere con attenzione dalla fonte di calore, utilizzando guanti da forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale dopo la pulizia per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte presenta ruggine.
Soluzione: Pulire delicatamente con una spugna non abrasiva e riapplicare olio vegetale.
- Problema: Cibo attaccato.
Soluzione: Immergere la cocotte in acqua calda per ammorbidire i residui e pulire con una spugna morbida.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti. La cocotte in ghisa è riciclabile; contattare il centro di raccolta rifiuti per ulteriori informazioni.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania