

# 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: 1004195**

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



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte O 100mm - Grenadine Red

## 1. General Information

The Staub La Cocotte Mini Cocotte is a high-quality, cast iron cookware designed for cooking, serving, and storing. With its vibrant Grenadine Red finish, this mini cocotte is not only functional but also adds elegance to your kitchen or dining table. Ideal for individual servings, it retains heat efficiently and allows for even cooking.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware to avoid burns.
- Heat Resistance: The mini cocotte is suitable for all heat sources, including gas, electric, and induction. Avoid exposing the product to direct flame or high heat settings.
- Dishwasher Safety: While the mini cocotte is dishwasher safe, hand washing is recommended to preserve the enamel finish.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or utensils as they can damage the enamel.
- Child Safety: Ensure that children are supervised when the product is in use or is hot after cooking.

## 3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Mini Cocotte
- Size: O 100mm
- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Weight: 0.73 kg
- Capacity: 0.25 liters
- Suitable for: Oven, Grill, Induction, Gas, and Electric
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

To set up your Staub La Cocotte Mini Cocotte:

- Unbox the mini cocotte and ensure that all parts are intact.
- Rinse the mini cocotte with warm water and mild detergent before first use.
- For optimal longevity, season the interior with a light layer of cooking oil.
- The mini cocotte is ready for use without any additional installation required.

## 5. Operation

- Preheat your cooking surface to the desired temperature.
- Place the food inside the mini cocotte and cover with the lid.
- Cook as per your recipe, regularly checking to avoid overcooking.
- Always use oven mitts when removing the mini cocotte from heat.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool before cleaning.
- Rinse with warm water and use a soft sponge with mild detergent.
- For stubborn residue, soak in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly with a soft cloth and store in a dry place.
- Avoid using metal utensils to prevent scratches.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure you are using enough oil or fat when cooking.
- Uneven Cooking: Ensure that the heat source is adequate and that the cocotte is centered on the burner.
- Chips in Enamel: Avoid using metal utensils and harsh abrasives.

## 8. Disposal

When the mini cocotte reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Contact your local waste management authority for guidance on recycling or disposal options for cast iron cookware.

## 9. Contact

For inquiries or further support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gusseisen Grenadine Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dieses hochwertige Produkt aus Gusseisen ist ideal für die Zubereitung und das Servieren von köstlichen Speisen. Durch die hervorragende Wärmeleitung und -speicherung ist dieses Kochgeschirr perfekt für verschiedene Kochmethoden, darunter Braten, Schmoren und Backen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen zu verwenden.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe oder Ofenhandschuhe, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Das Gusseisen kann sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Cocotte immer, nachdem sie abgekühlt ist, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Die Cocotte ist nicht für die Mikrowelle geeignet.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochen
- Spülmaschinenfest (aber Handwäsche wird empfohlen)
- Gewicht: 750 g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, bevor Sie sie das erste Mal verwenden.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich.
4. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, wenn Sie sie auf dem Herd verwenden.
5. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir, die Innenseite mit etwas Öl einzureiben und bei niedriger Hitze zu erwärmen, um die Oberfläche zu versiegeln.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf die geeignete Wärmequelle.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit niedriger bis mittlerer Hitze und erhöhen Sie die Temperatur je nach Bedarf.
- Lassen Sie die Speisen im geschlossenen Zustand köcheln, um die Aromen zu intensivieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit lauwarmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie eine Paste aus Natron und Wasser verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei Bedarf kann die Innenseite mit etwas Öl eingerieben werden, um die Oberfläche zu pflegen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Cocotte sich verformt: Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Hitze verwendet haben. Hohe Temperaturen können zu Verformungen führen.
- Wenn Speisen anhaften: Achten Sie darauf, genug Fett oder Flüssigkeit zu verwenden, und vermeiden Sie hohe Temperaturen zu Beginn.

## 8. Entsorgung

Recyceln Sie alle Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften. Gusseisen kann in der Regel im Metallrecycling entsorgt werden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von Haushaltsgeräten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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 Mini Cocotte O 100mm Kastanje Rood

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dit hoogwaardige product is ontworpen om de kookervaring te verbeteren met zijn unieke gietijzeren constructie en stijlvolle ontwerp. De mini cocotte is ideaal voor het bereiden en serveren van kleine porties, en biedt een uitstekende warmteverdeling en -retentie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op geschikte hittebronnen zoals inductie, gas en elektrische fornuizen.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet leeg op een hete vuurbron staat om schade te voorkomen.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete cocotte.
- Laat de cocotte na gebruik voldoende afkoelen voordat u deze afvoert.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op het gietijzer.
- Bewaar de cocotte buiten bereik van kinderen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: O 100 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor individuele porties of kleine maaltijden.

### 4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor het eerste gebruik.
2. Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel en droog deze grondig af.
3. Voor optimale prestaties, breng een dunne laag plantaardige olie aan op het binnenoppervlak van de cocotte voordat u deze gaat gebruiken.
4. Plaats de cocotte op een geschikte warmtebron, zoals een fornuis of in de oven.

### 5. Gebruik

- Plaats de cocotte op een geschikte warmtebron.
- Voeg de ingrediënten toe volgens uw recept en dek af met het deksel indien nodig.
- Kook zoals aangegeven in uw recept, waarbij u de temperatuur aanpast voor de beste resultaten.
- Voor de oven: controleer de maximaal aanbevolen temperatuur van 220°C.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met warm water en een mild afwasmiddel. Een zachte spons of doek is aanbevolen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en sponzen.
- Droog de cocotte grondig af en bewaar deze op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte plakt aan de binnenkant.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet of olie gebruikt en de kooktemperatuur correct is ingesteld.
- Probleem: De cocotte vertoont oneffenheden.  
Oplossing: Dit kan normale slijtage zijn. Regelmatig onderhoud en het gebruik van de juiste schoonmaakmethoden helpen dit te minimaliseren.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van gietijzer. Instructies voor recycling en afvalverwerking kunnen variëren. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling van metalen producten.

### 9. Contact

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

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte Staub 100mm Hierro Fundido Rojo Grenadine

## 1. Información General

La Mini Cocotte Staub tiene un diseño elegante y funcional que es ideal para la cocción y presentación de alimentos. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte es perfecta para preparar porciones individuales y mantiene el calor de manera óptima, asegurando que sus platillos se cocinen de manera uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocotte está diseñada únicamente para usos culinarios. No es adecuada para fines distintos a la cocina.
- Superficie caliente: La cocotte se calienta durante el uso. Manipúlela con cuidado y utilice siempre guantes de cocina o agarraderas.
- Prevención de quemaduras: Evite el contacto con el vapor al destapar la cocotte. Siempre destape con cuidado.
- Uso en el horno: Esta cocotte es apta para el horno, pero asegúrese de que la temperatura no supere los 250°C.
- Limpieza: Use utensilios de cocina que no rayen (evite utensilios metálicos) para no dañar el acabado.
- Almacenamiento: Mantenga el producto en un lugar seco y alejado de la humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones Técnicas

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 100 mm
- Color: Rojo Grenadine
- Peso: Aproximadamente 500 g
- Apto para lavajillas: No
- Apto para horno: Sí, hasta 250°C
- Fabricación: Hecho en Francia

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la Mini Cocotte del embalaje con cuidado. Inspeccione el producto en busca de daños.
2. Limpieza inicial: Lave la cocotte con agua caliente y un detergente suave antes de su primer uso. Enjuague y seque completamente.
3. Colocación: Coloque la Mini Cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor. Separe de otras fuentes de calor.
4. Preparación para uso: Ponga los ingredientes dentro de la cocotte y ajuste la tapa correctamente antes de cocinar.

## 5. Operación

- Cocción en la estufa: Utilice fuego moderado. Agregue los ingredientes a la cocotte y cocine a fuego lento según su receta.
- Cocción en el horno: Precaliente el horno a la temperatura deseada. Coloque la Mini Cocotte en la rejilla del horno y cocine según sus instrucciones de receta.
- Servir: Saque la cocotte con guantes y sirva los alimentos directamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza inmediata: Lave la cocotte con agua caliente y un paño suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente después de cada uso para prevenir la oxidación.
- Mantenimiento del acabado: Para preservar el esmalte, evite cambios bruscos de temperatura.

## 7. Solución de Problemas

- No se cocina uniformemente: Asegúrese de que la cocotte esté bien caliente antes de añadir los ingredientes y use fuego adecuado.
- Alimentos se pegan: Revise si está utilizando suficiente aceite o líquido. Un buen mantenimiento también puede ayudar a evitar pegado.
- Manchas en el esmalte: Para manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato y agua, y aplique suavemente.

## 8. Eliminación

- Este producto está hecho de materiales reciclables. Cuando desee deshacerse de la cocotte, consulte las disposiciones de reciclaje en su área local y elimine de forma responsable.

## 9. Contacto

Para preguntas, asistencia o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

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

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Mini Cocotte en Fonte Staub - Grenadine Rouge (Ø 100mm)

## 1. Informations Générales

La Mini Cocotte Staub de couleur grenadine rouge (Ø 100mm) est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour la cuisson, le ragoût et le service de vos plats préférés. Fabriquée en fonte, cette cocotte retient la chaleur, permettant ainsi une cuisson uniforme et savoureuse de vos ingrédients.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la Mini Cocotte Staub sur des sources de chaleur appropriées (plaque de cuisson, four).
- Évitez de surchauffer la cocotte à vide pour éviter d'endommager le revêtement.
- Manipulez la cocotte avec soin en utilisant des gants ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide ; laissez-la refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement intérieur.
- Gardez les ustensiles de cuisine hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : 100 mm
- Couleur : Grenadine Rouge
- Poids : 0,75 kg
- Compatibilité : Tous types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Lavage : Compatible avec le lave-vaisselle (recommandé à la main pour prolonger la durée de vie)

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez la Mini Cocotte de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez et séchez la cocotte complètement.
- Placez la cocotte sur une source de chaleur compatible. Assurez-vous que la taille de la source de chaleur correspond au diamètre de la cocotte. Évitez les flammes nues qui pourraient endommager le matériau.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients dans la cocotte.
- Remplissez d'eau ou de bouillon si nécessaire.
- Couvrez avec le couvercle fourni et placez sur la source de chaleur. Ajustez le feu pour atteindre la température désirée.
- Pour une cuisson optimale, ne soulevez pas le couvercle trop souvent pendant la cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement après utilisation.
- Nettoyez-la à l'eau chaude avec une éponge douce.
- Évitez les produits abrasifs.
- Si nécessaire, assaisonnez légèrement la cocotte avec de l'huile pour maintenir son revêtement protecteur.
- Rangez la cocotte dans un endroit sec et à l'abri des chocs pour éviter les rayures.

## 7. Dépannage

- Problème : La cocotte s'accroche ou brûle.  
Solution : Réduisez la température de cuisson.
- Problème : La couleur du revêtement s'estompe.  
Solution : Cela est normal avec le temps. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Problème : La cocotte est endommagée.  
Solution : Ne pas utiliser. Contacter le service client pour des conseils.

## 8. Élimination

Lorsque la Mini Cocotte Staub atteint la fin de sa vie utile, évitez de la jeter dans les ordures ménagères. Vérifiez les points de recyclage locaux pour la fonte et les produits en émail.

## 9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, veuillez contacter notre service client à l'adresse suivante :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub Mini Cocotte O 100mm

## 1. Informazioni Generali

La Staub Mini Cocotte è un'elegante pentola in ghisa, progettata per la cottura e la presentazione di porzioni individuali. Il suo rivestimento smaltato le conferisce un'ottima resistenza e facilita la pulizia. La Mini Cocotte è perfetta per piatti al forno, stufati e persino per servire dessert.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la Mini Cocotte su superfici stabili e resistenti al calore.
- Non utilizzare la Mini Cocotte direttamente su una fiamma aperta o su fonti di calore che superano le sue specifiche.
- Indossare guanti da cucina quando si maneggia la Mini Cocotte calda per evitare scottature.
- Non immergere la Mini Cocotte calda in acqua fredda per evitare danni al materiale.
- Non utilizzare utensili di metallo all'interno per prevenire graffi sullo smalto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Grenadine
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Capacità: 0,25 litri
- Adatta per: forno, induzione, gas, ceramica, e vetro.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia un lavaggio a mano per preservare lo smalto.

## 4. Installazione e Setup

Non è necessaria alcuna installazione specifica per la Mini Cocotte. Tuttavia, si consiglia di seguire i seguenti passaggi prima del primo utilizzo:

1. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro.
2. Asciugare accuratamente.
3. Applicare un leggero strato di olio vegetale all'interno e scaldare nel forno a bassa temperatura per un'ora. Questo aiuta a mantenere lo smalto.

## 5. Operazione

1. Preriscaldare il forno o la fonte di calore desiderata.
2. Preparare il cibo da cuocere e mettere nella Mini Cocotte.
3. Coprire con il coperchio e posizionare nel forno.
4. Seguire le ricette per il tempo e la temperatura di cottura consigliati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire, lasciare raffreddare completamente la Mini Cocotte.
- Lavare con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene per evitare macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o di metallo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario un ulteriore condimento della superficie interna.
- In caso di macchie persistenti, una miscela di bicarbonato di sodio e acqua può essere utilizzata per pulire delicatamente.
- Se la Mini Cocotte presenta ruggine, rimuoverla subito con una spugna abrasiva e riapplicare un leggero strato di olio.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile della Mini Cocotte, smaltirla in modo responsabile. Contattare le autorità locali per informazioni sugli impianti di riciclaggio della ghisa e dello smalto. Non smaltire nei normali rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania