

# 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: 1004199**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte - Cocotte O 180mm Cast Iron - Cherry Red

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte - Cocotte O 180mm in Cherry Red. This high-quality cast iron cookware is designed to provide exceptional heating retention and distribution, ideal for cooking a variety of dishes. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of your new product.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or gloves when handling hot cookware. The handles will become very hot during use.
- Heat Sources: This product is suitable for all heat sources, including induction, and can be used in the oven.
- Stability: Ensure that the pot is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Avoid Overfilling: Do not overfill the cocotte while cooking to prevent spills or boiling over.
- Cool Down Properly: Allow the pot to cool down gradually before washing to prevent thermal shock.
- Children: Keep out of reach of children when in use and while still hot.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaning agents or scrubbers, as this can damage the enamel coating.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 180 mm
- Material: Cast Iron
- Coating: Enamel
- Color: Cherry Red
- Weight: 2.5 kg
- Suitable for: Oven, all stovetops, including induction
- Dishwasher safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging. Check for any visible damage.
2. Cleaning: Before first use, wash the cocotte in warm, soapy water and dry thoroughly.
3. Placement: Place the cocotte on a sturdy stovetop or countertop, ensuring it is level before use.

### 5. Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte on low to medium heat for a few minutes before adding oil or food.
2. Cooking: Add cooking oil or ingredients. The cast iron will retain heat effectively, so adjust heat settings as necessary.
3. Cooking Methods: Perfect for slow cooking, braising, roasting, and baking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners.
- For stubborn food residues, soak in warm water before cleaning.
- Dry immediately after washing to prevent rusting.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure enough oil is used when cooking, and use proper heat settings.
- Cracks or Chips: If the enamel chips, discontinue use until repaired to avoid ingestion of loose materials.
- Uneven Cooking: Check the heat source and adjust as needed; ensure the pot sits evenly on the stovetop.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. The cast iron and enamel are recyclable. Ensure the product is clean and free from food residues before disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.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 - Gusseisen Cocotte, Ø 180mm, Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr ist ideal zum Braten, Schmoren und Backen, um köstliche Gerichte zuzubereiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt sollte nur auf geeigneten Kochfeldern verwendet werden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Handtücher, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Cocotte während und nach dem Kochvorgang heiß sein kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie direkte Temperaturschocks, indem Sie die Cocotte nicht in kaltes Wasser tauchen, wenn sie heiß ist.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 180mm
- Höhe: 112mm
- Gewicht: 2,6 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion, sowie für den Einsatz im Backofen.

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und gründlich abtrocknen.
- Die Cocotte kann direkt auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden. Achten Sie darauf, die Temperatur an den Kochmodus anzupassen.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Cocotte bei mittlerer Temperatur aufheizen. Verwenden Sie nur kochfeste Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um ein Ankleben der Lebensmittel zu verhindern.
- Nach dem Kochen die Cocotte vor dem Reinigen abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ein leichtes Einölen der Innenseite nach der Reinigung kann die Lebensdauer des Produkts verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie genügend Fett.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen.  
Lösung: Risse können durch thermische Schocks entstehen. Achten Sie darauf, Temperaturschocks zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Gusseisenprodukte können recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Gietijzer Kersenrood

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige cocotte, vervaardigd uit gietijzer met een prachtige kersenrode afwerking. Deze cocotte is ontworpen voor zowel stoof- als braadgerichten en biedt een gelijkmatige warmteverdeling. Ideaal voor gebruik in de oven of op een fornuis.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de hete cocotte; gebruik altijd ovenwant of keukengereedschap.
- Houd buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de cocotte niet op een open vlam en gebruik alleen op thermisch geschikte platen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd tijdens het koken.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 180 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor: Oven en alle soorten warmtebronnen
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Gewicht: 2,0 kg

## 4. Installatie en Setup

De Staub La Cocotte vereist geen uitgebreide installatie. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder de cocotte voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
3. Gebruik de cocotte op een stevige, hittebestendige ondergrond.
4. Plaats indien nodig een geschikte onderzetter onder de cocotte tijdens gebruik op een tafel of aanrecht.

## 5. Bediening

- Voor gelijkmatige garing, verwarm de cocotte langzaam op een lage temperatuur.
- Voeg ingrediënten toe zoals aangegeven in uw recept en sluit het deksel goed af.
- Voor het beste resultaat, geef de gerechten voldoende tijd om te sudderen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de cocotte af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, aangezien deze de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte goed af na het wassen en bewaar deze op een droge plaats.

## 7. Problemen oplossen

- Probleem: Eten blijft aan de bodem plakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet of vloeistof toevoegt en verwarm de cocotte langzaam.
- Probleem: De cocotte heeft een geur.  
Oplossing: Maak de cocotte grondig schoon en laat deze goed drogen.
- Probleem: Schade aan de afwerking.  
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen en schuurmiddelen om verdere schade te voorkomen.

## 8. Afvoer

Houd rekening met het milieu bij de afvoer van uw Staub La Cocotte. Gietijzer is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen over het afvoeren van gietijzeren producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 180mm - Hierro Fundido - Rojo Cereza

## 1. Información General

La cocotte Staub O de 180 mm está diseñada para la cocción eficiente y saludable, perfecta para guisos, estofados y más. Su estructura de hierro fundido distribuye el calor uniformemente, asegurando una cocción óptima. Con un diseño elegante en rojo cereza, es un complemento ideal para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones de uso y de seguridad del manual.
- No usar en fogones de inducción a alta temperatura.
- Evitar el contacto con superficies frías o húmedas para prevenir el choque térmico.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Usar guantes de protección al manipular la cocotte caliente.
- No sumergir en agua fría inmediatamente después de su uso.
- En caso de daños visibles en la cocotte, no usar y contáctenos para asistencia.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 180 mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Aproximadamente 1.5 litros
- Uso: Aptas para todo tipo de cocinas, incluida la inducción
- Apta para horno hasta 260°C
- Lavable a mano

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocotte sobre una superficie estable y plana.
- Asegúrese de que la fuente de calor esté apagada antes de colocar la cocotte en su lugar.
- Evite colocar la cocotte en un fuego alto para prevenir daños.
- No utilice la cocotte en un microondas.
- Asegúrese de tener los utensilios y los ingredientes listos antes de comenzar a cocinar.

## 5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar aceite o ingredientes.
- Agregue los ingredientes y ajuste el fuego según sea necesario.
- Cubra la cocotte con su tapa diseñada para retener la humedad y los sabores.
- Cocine según la receta recomendada, revisando ocasionalmente para evitar que se pegue.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- No utilizar productos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Para manchas difíciles, remoje con agua tibia y jabón durante 15-20 minutos.
- Se recomienda secar completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se pega o se quema.
  - Asegúrese de precalentar a fuego medio y no usar utensilios metálicos.
- Problema: La comida no se cocina uniformemente.
  - Verifique que la cocotte esté correctamente asentada sobre la fuente de calor.
- Problema: Manchas en la superficie.
  - Siga las instrucciones de limpieza y evite el uso de productos abrasivos.

## 8. Eliminación

- Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos de hierro fundido.
- No desechar en la basura común.
- Póngase en contacto con la entidad de residuos local para el correcto desecho.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede contactarnos a:

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

Gracias por elegir la Cocotte Staub O. Esperamos que disfrute de su experiencia de cocinado.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Cocotte en fonte Staub

## 1. Informations générales

La cocotte en fonte Staub est conçue pour garantir des performances de cuisson exceptionnelles tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour les plats mijotés, les ragoûts et bien plus encore. Sa couleur rouge cerise attire le regard et ses propriétés de rétention de chaleur assurent une cuisson homogène.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation sur la cuisinière: Ne pas utiliser la cocotte sur une fenêtre de cuisson à gaz à flamme nue sans précautions, afin d'éviter un risque d'incendie.
- Chauffage: Ne pas surchauffer la cocotte vide. Toujours ajouter des ingrédients avant de la mettre sur une source de chaleur.
- Manutention: Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Enfants: Gardez la cocotte hors de portée des enfants, même lorsqu'elle est à température ambiante.
- Lave-vaisselle: Bien que la cocotte soit résistante, il est recommandé de la laver à la main pour préserver sa finition.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit: Cocotte en fonte Staub
- Dimension: 180 mm (Ø)
- Matériau: Fonte
- Couleur: Rouge cerise
- Poids: 1,9 kg
- Compatible avec: Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

## 4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez la cocotte et tous les accessoires éventuels de l'emballage.
2. Inspection: Vérifiez la cocotte pour toute fissure ou dommage. Ne pas utiliser si endommagée.
3. Utilisation initiale: Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez soigneusement et séchez.
4. Préparation de la surface de cuisson: Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et sèche avant de placer la cocotte dessus.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffage: Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter vos ingrédients.
2. Mijotage: Pour les plats mijotés, couvrez la cocotte pour conserver l'humidité et la chaleur.
3. Contrôle de cuisson: Ajustez la chaleur selon les besoins pour éviter un bouillonnement excessif.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation: Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la finition.
- Séchage: Séchez bien la cocotte pour éviter la rouille.
- Huile: Appliquez une légère couche d'huile à l'intérieur de la cocotte après nettoyage pour maintenir son état.

## 7. Dépannage

- Cocotte qui colle: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson. Si cela persiste, envisager un préchauffage plus lent.
- Éclats de vernis: Évitez d'utiliser des outils métalliques. Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois.

## 8. Élimination

La cocotte en fonte Staub peut être recyclée. Vérifiez les règlements de recyclage locaux. 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

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub in ghisa rossa da 180 mm. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccezionali nella cucina, garantendo risultati di cottura perfetti. La cocotte è realizzata in ghisa ad alte prestazioni, che conserva bene il calore e distribuisce uniformemente il calore durante la cottura.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la cocotte solo per la cottura e il riscaldamento di alimenti.
- Surriscaldamento: Non lasciare la cocotte vuota sul fuoco per troppo tempo.
- Maniglie calde: Le maniglie possono scottare. Indossare sempre guanti da cucina durante la manipolazione.
- Pulizia: Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Stabilità: Assicurarsi che la superficie di appoggio sia stabile per evitare che la cocotte possa cadere.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 180 mm di diametro
- Colore: Rosso ciliegia
- Capacità: Ideale per porzioni singole o per piccole preparazioni
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione
- Dimensioni complessive: 180 x 180 x 110 mm
- Peso: 1.545 kg

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene.
4. Posizionare la cocotte su un piano cottura pulito e stabile. Assicurarsi che coincida con il diametro del piano cottura utilizzato.
5. Prima dell'uso, riscaldare gradualmente per evitare shock termico.

### 5. Operazione

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nella cocotte.
2. Coprire con il coperchio e accendere il piano cottura.
3. Seguire le ricette consigliate per determinare i tempi di cottura.
4. Utilizzare sempre guanti da cucina durante la manipolazione.
5. Per un miglior risultato, si consiglia di preriscaldare la cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte dopo l'uso.
- Pulire con una spugna morbida e acqua calda.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugare completamente e riporre in un luogo asciutto.
- Ogni tanto, applicare un leggero strato di olio per mantenere la finitura.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte si attacca.
  - Soluzione: Controllare se la cocotte è stata preriscaldata. Utilizzare più olio o burro.
- Problema: La cottura è irregolare.
  - Soluzione: Assicurarsi che la fonte di calore sia uniforme e che la dimensione del piano cottura corrisponda alla cocotte.
- Problema: Macchie sulla superficie.
  - Soluzione: Usare una spugna morbida e acqua calda.

### 8. Smaltimento

L'utente è responsabile dello smaltimento della cocotte in conformità alle normative locali in materia di rifiuti. Non smaltire la ghisa nel rifiuto domestico. Può essere riciclata presso un centro di raccolta metallica appropriato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania