

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: 1004201

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - Cast iron - Basil green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - O 180mm Cast Iron - Basil Green

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality enameled cast iron cocotte designed for cooking enthusiasts. Ideal for slow-cooked meals, it retains heat efficiently, ensuring that your dishes are cooked evenly. The attractive basil green finish adds a touch of elegance to your kitchen and dining presentation.

2. Safety Information

- Warning: Always use pots with handles designed for cookware when using this product. Handle with care to avoid burns.
- Burn Hazard: The cocotte can become very hot during cooking. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface during use.
- Preheating: Avoid heating an empty cocotte to prevent damage.
- Use Appropriate Utensils: Use wooden, silicone, or plastic utensils to prevent scratching the enamel surface.
- Stove Compatibility: This product is suitable for all heat sources, including induction, but avoid direct exposure to flames without a heat diffuser.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Diameter: 180mm
- Material: Enameled Cast Iron
- Color: Basil Green
- Weight: 1.5 kg
- Capacity: 1.5 liters
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any damage.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Placement: Place the cocotte on a flat, stable cooking surface. Ensure adequate space around the pot for ventilation.
4. Use: The cocotte is ready for use. For best results, preheat the pot before adding ingredients.

5. Operation

1. Preheating: Preheat on low to medium heat to prepare for cooking. Avoid high heat, as it may damage the enamel.
2. Adding Ingredients: Once preheated, add your ingredients. For best results, use oil or fat to enhance flavor.
3. Cooking: Cover with the lid and cook according to your recipe. The cocotte retains moisture, making it perfect for braising and slow cooking.
4. Serving: For serving, use oven mitts to handle the cocotte. It can be placed directly on the dining table.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning. Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Storage: Store the cocotte in a dry place. If nesting with other cookware, place a cloth between pieces to protect the enamel.
- Avoid Dishwasher: Although it is dishwasher safe, hand washing is recommended to prolong its life.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure sufficient preheating and the use of oil. Avoid overcrowding the pot.
- Discoloration: This may occur over time but does not affect performance. Regular maintenance will minimize this.
- Cracks or Chips: Inspect regularly. If visible damage occurs, discontinue use as it may compromise safety.

8. Disposal

For disposal of the cocotte, follow local regulations for cookware. If damaged beyond use, consider recycling the metal.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Cocotte Ø 180mm Gusseisen, Basilikagrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte! Diese hochwertige Cocotte aus Gusseisen ist perfekt für die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Sie vereint traditionelle Handwerkskunst mit modernen Innovationen und ist ideal für den Einsatz auf dem Herd oder im Ofen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Die Cocotte wird bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte anfassen.
- Überhitzung: Um eine Überhitzung der Cocotte zu vermeiden, lassen Sie das Kochgeschirr nie ohne Aufsicht auf der Hitzequelle.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lebensmittelsicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Lebensmittel lagern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Staub La Cocotte Ø 180mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Basilikagrün
- Fassungsvermögen: 1,25 Liter
- Herstellerland: Frankreich
- Herdarten: Für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch handwaschen empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern
- Ofentemperatur: Bis zu 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Cocotte und reinigen Sie diese vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
3. Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, die Innenseite der Cocotte mit etwas Öl einzureiben und bei mittlerer Hitze für 30 Minuten zu erhitzen. Dies hilft, die natürliche Antihafbeschichtung zu aktivieren.
4. Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, während Sie sie benutzen.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu.
2. Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
3. Erhitzen Sie die Cocotte bei mittlerer Hitze. Verringern Sie die Hitze, sobald die gewünschten Temperaturen erreicht sind.
4. Nutzen Sie den Deckel, um die Feuchtigkeit in der Cocotte zu halten und ein optimales Kochresultat zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Bei hartnäckigen Essensresten können Sie einen weichen Scheuerschwamm verwenden.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Öl auf, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Achten Sie darauf, die Cocotte nach der Reinigung gründlich zu trocknen und bei Bedarf mit Öl zu behandeln.
- Nicht gleichmäßige Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig auf der Wärmequelle platziert ist und verwenden Sie eine geeignete Temperatur.
- Haftende Speisen: Überprüfen Sie, ob Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit bei der Zubereitung hinzugefügt haben.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie die lokalen Vorschriften zur Müllentsorgung. Gusseiserne Produkte können in der Regel als Metallabfall entsorgt werden. Sorgen Sie dafür, dass das Produkt vor der Entsorgung vollständig gereinigt und abgekühlt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 180mm Gietijzer Basil Green

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte. Dit product is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden en is ideaal voor langzaam garen, stoven en bakken. De gietijzeren cocotte zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en houdt de smaken goed vast.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte uitsluitend voor het koken of bakken van voedsel.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet blootgesteld wordt aan extreme temperatuurschommelingen, zoals het plaatsen van een heet apparaat op een koude ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de cocotte, vooral wanneer deze heet is om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik altijd een handschoen of ovenwant bij het hanteren van de cocotte na verwarming.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Volg altijd de kookinstructies om veilig te koken.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de binnenkant om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Basil Green
- Diameter: 180 mm
- Hoogte: 140 mm
- Capaciteit: 2,3 liter
- Gewicht: 2,5 kg
- Voeding: Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Maximale oven temperatuur: 250°C

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Voor gebruik op het fornuis, plaats deze op middelhoog vuur om een gelijkmatige verhitting te garanderen.
- Voor het gebruik in de oven, zorg ervoor dat de cocotte volledig droog is voordat u deze in de oven plaatst.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de cocotte.
- Sluit het deksel goed af om de stoom binnen te houden.
- Volg uw afzonderlijke recepten voor de juiste kooktijden en temperaturen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende middelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Tijdelijk insmeren met een laagje olie kan helpen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed verwarmd is voordat u olie of boter toevoegt.
- Probleem: Ongelijke garing.
Oplossing: Roer de ingrediënten regelmatig en pas de warmte aan indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product kan niet gerecycled worden en moet worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor instructies over de juiste afvoer.

9. Contact

Voor vragen over het product kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub O 180mm Verde Albahaca

1. Información General

La Cocotte de Hierro Fundido Staub O 180mm es una herramienta de cocina diseñada para una cocción uniforme y eficiente. Ideal para guisos, asados y platos al horno, su diseño y materiales aseguran durabilidad y un rendimiento excepcional en diversas técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la cocotte únicamente para la preparación de alimentos. No use la cocotte sobre una llama directa sin el uso de un difusor de calor.
- Manejo de Temperaturas: Evite cambios bruscos de temperatura. No enfríe la cocotte con agua fría inmediatamente después de su uso.
- Superficie: Coloque la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Cuidado con el Calor: Las asas pueden calentarse durante el uso; utilice guantes de cocina.
- No Uso en Microondas: Este producto no es apto para uso en microondas.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento adecuado para prevenir accidentes. Revise regularmente la cocotte en busca de daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 180 mm
- Color: Verde albahaca
- Uso: Cocina en todo tipo de fuegos, incluyendo inducción
- Capacidad: Aproximadamente 1.3 litros
- Resistente a altas temperaturas
- Fácil de limpiar

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza Inicial: Lave la cocotte con agua caliente y jabón antes de la primera utilización.
2. Secado: Seque completamente con un paño suave para evitar manchas de agua.
3. Preparación para Uso: Caliente un poco de aceite en la base de la cocotte antes de añadir los alimentos para evitar que se peguen.
4. Colocación en Calor: Puede utilizar la cocotte en horno, estufa, o directamente sobre brasas, asegurándose de que la fuente de calor sea adecuada.

5. Operación

- Cocción: Coloque ingredientes en la cocotte caliente y cubra con la tapa. Cocine a fuego medio-bajo para obtener resultados óptimos.
- Control de Temperatura: Ajuste la temperatura según la receta y los ingredientes utilizados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Enjuague con agua caliente sin detergente y use un cepillo suave si es necesario.
- Secado: Seque con un paño después de lavar para evitar el óxido.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar con otros utensilios a menos que estén protegidos.

7. Solución de Problemas

- Alimentos Pegándose: Asegúrese de que la cocotte esté bien caliente y que use suficiente aceite.
- Descoloración: Esto puede ser normal con el tiempo y no afecta el rendimiento; use un aceite especial para hierro fundido.
- Ruido al Cocinar: Puede ser causado por una temperatura demasiado alta. Reduzca la temperatura.

8. Eliminación

Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, consulte las normativas locales para la disposición adecuada de hierro fundido.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub - O 180mm en fonte, vert basilic

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est conçue pour une cuisson uniforme et délicieuse. Idéale pour la cuisson lente, elle est parfaite pour les ragoûts, les braisés et plus encore. Sa finition émaillée permet une cuisson saine et un nettoyage facile.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu vif sans liquide. Pour assurer une cuisson optimale, utilisez des niveaux de chaleur modérés à faibles.
- Manipulation : Les poignées et le couvercle deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Éviter les chocs thermiques : Ne pas placer une cocotte chaude sous l'eau froide. Laissez-la refroidir naturellement.
- Incompatibilité : Ne pas utiliser avec des ustensiles en métal, privilégiez les ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'égratigner l'émail.
- Stockage : Ne pas empiler d'autres ustensiles à l'intérieur pour éviter les rayures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte O 180mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Vert basilic
- Dimensions : diamètre 180 mm
- Capacité : 1.5 L
- Poids : 2.5 kg
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et mise en place

- Retirez la cocotte de son emballage.
- Lavez-la à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce avant la première utilisation.
- Assurez-vous que la cocotte est sèche avant de la placer sur votre source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Placez la cocotte sur la source de chaleur.
- Ajoutez les ingrédients souhaités. Veillez à ne pas dépasser les 2/3 de la capacité.
- Réglez votre feu à une chaleur modérée. Utilisez le couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur.
- Suivez les recettes appropriées pour de meilleurs résultats.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ni de lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte perd de la couleur.
 - Solution : C'est normal avec le temps. Si l'émail est ébréché, cessez l'utilisation et contactez le service client.
- Problème : Aliments collés au fond.
 - Solution : Faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez une spatule en silicone pour détacher doucement.

8. Élimination

Pour éliminer la cocotte, vérifiez les politiques locales sur le recyclage des métaux et des produits en fonte. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance complémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte - O 180mm in Ghisa Verde Basilico

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella vostra nuova cocotte Staub. Questo prodotto è progettato per una cottura efficiente e uniforme, offrendo prestazioni elevate e versatilità in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, la cocotte garantisce una ritenzione del calore superiore, perfetta per stufati, brasati e qualsiasi altro piatto che richieda una cottura lenta.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare su fonti di calore non appropriate come il microonde.
- Manico caldo: La cocotte può riscaldarsi notevolmente. Utilizzare guanti da cucina durante la manipolazione.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza la cocotte sia stabile e resista al calore.
- Pulizia: Attendere che la cocotte si raffreddi prima della pulizia per evitare scottature.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Innesto: Non forare la cocotte né utilizzare oggetti appuntiti per evitare danni alla superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 180mm
- Colore: Verde Basilico
- Peso: 2,5 kg
- Capacità: 1,5 litri
- Resistente al forno: Fino a 250°C
- Compatibilità: Adatta per tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile, pronto per l'uso.

5. Funzionamento

1. Utilizzare un po' di olio o burro per ungere il fondo della cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.
2. Riscaldare a fuoco medio prima di aggiungere i cibi.
3. Coprire con il coperchio durante la cottura per trattenere l'umidità.
4. Verificare la cottura regolarmente per evitare che il cibo si attacchi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare prima della pulizia.
- Lavare a mano con sapone delicato e una spugna morbida.
- Evitare detersivi abrasivi e lavastoviglie.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine.
- Per mantenere la magia del rivestimento smaltato, evitare cambi di temperatura bruschi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Assicurarsi di utilizzare abbastanza grasso e controllare la temperatura di cottura.
- Ruggine: Non lasciare la cocotte bagnata e asciugare sempre dopo il lavaggio.
- Crepe nel rivestimento: Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi.

8. Smaltimento

Quando la cocotte non è più utilizzabile, riciclare secondo le normative locali per i materiali in ghisa. Consultare il centro di smaltimento locale per le procedure specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania