

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: 1004203

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - 180mm Cast Iron - Grenadine Red

1. General Information

Thank you for your purchase of the Staub La Cocotte 180mm Cast Iron in Grenadine Red. This high-quality cookware is designed to enhance your culinary experience with its excellent heat retention and distribution properties. Ideal for braising, roasting, and serving, this cocotte is both functional and stylish.

2. Safety Information

- Usage: This product is designed for home cooking. Do not use it for any other purpose.
- Handling: The cocotte will be hot during and after cooking. Always use oven mitts when handling to prevent burns.
- Cooking Surfaces: Suitable for all cooking surfaces, including induction, but avoid using metal utensils which may scratch the enamel.
- Oven Use: The cocotte is oven-safe up to 260°C (500°F). Avoid sudden temperature changes.
- Cleaning: Allow to cool before cleaning. Never immerse in cold water when hot to avoid cracking.
- Child Safety: Keep out of reach of children during cooking and cooling processes.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast Iron
- Color: Grenadine Red
- Diameter: 180mm
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)
- Weight: Approximately 1.4 kg
- Capacity: Suitable for small portions or side dishes
- Made In: France

4. Setup and Installation

1. Unpack the Cocotte: Remove the cocotte from its packaging and inspect for any damage. Ensure all parts are present.
2. Rinse Before Use: Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a towel.
3. Choose Cooking Surface: Place the cocotte on a flat cooking surface or stove. Ensure it is stable to avoid tipping.
4. Preheat (if necessary): Preheat your cooking surface or oven according to your recipe requirements.

5. Operation

1. Prepare Ingredients: Use the cocotte for preparing ingredients as per your recipe.
2. Cooking: Place the cocotte on the stove or in the oven. Monitor heat levels appropriately.
3. Lid Usage: When cooking, use the lid to optimize moisture retention.
4. Serving: Use directly from the oven or stove to the table as the cocotte is aesthetically pleasing for serving meals.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Let the cocotte cool before cleaning. Hand wash with a soft sponge and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Maintenance: Regularly check for any signs of damage. Maintain enamel by avoiding metal utensils which may scratch.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with heavy items on top to prevent chipping.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and the use of oil or butter to help prevent sticking.
- Cracking/Chipping: This can occur from abrupt temperature changes or using metal utensils. Always allow to cool gradually and use protective utensils.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is evenly distributed; avoid using very high heat settings on induction surfaces.

8. Disposal

Dispose of the cocotte in accordance with local regulations. Consider recycling the cast iron material if possible. Ensure that all residual food is cleaned prior to disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

GPM-102: Benutzerhandbuch für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 180mm Gusseisen (Grenadine Rot)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihrer Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist für seine hervorragenden Koch- und Garfähigkeiten bekannt und ideal für verschiedene Kochtechniken. Die Garnierung in Grenadine Rot verleiht Ihrer Küche eine stilvolle Note.

2. Sicherheitsinformationen

- Fehlgebrauch vermeiden: Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Hitzequelle: Verwenden Sie geeignete Hitzequellen. Vermeiden Sie starkes Heizen ohne Inhalt in der Cocotte.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie beim Handling der heißen Cocotte immer Ofenhandschuhe.
- Aufbewahrung: Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch auf einer hitzebeständigen Oberfläche abkühlen.
- Reinigung: Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, wenn es in Gebrauch ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Innenbeschichtung: Emailliert
- Geeignet für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Wärmebeständigkeit: Bis zu 250°C im Ofen
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch Handwäsche empfohlen zur Langlebigkeit

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsmaterialien.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, die Cocotte mit etwas Öl einzufetten und bei niedriger Temperatur einzubrennen.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine glatte, stabile Unterlage.
- Vermeiden Sie extrem abruptes Temperaturschock, sowohl beim Erhitzen als auch beim Abkühlen.

5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte und setzen Sie den Deckel auf.
- Verwenden Sie eine geeignete Hitzequelle und heizen Sie die Cocotte gemäß den Rezeptanforderungen auf.
- Die Cocotte ist auch für den Ofen geeignet; stellen Sie sicher, dass der Deckel fest sitzt.
- Überprüfen Sie den Garprozess regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte stets abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Anbrennen des Kochguts
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und reduzieren Sie die Temperatur.
- Problem: Rissbildung im Gusseisen
Lösung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen. Lagern Sie die Cocotte trocken.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung beachten Sie bitte lokale Vorschriften für Altmetall. Gusseisen kann recycelt werden.
- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor STAUB La Cocotte - Cocotte Ø 180mm Gietijzer Grenadine Rood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de STAUB La Cocotte. Deze hoge kwaliteit gietijzeren cocotte is ideaal voor het bereiden van rijke en smaakvolle maaltijden. Het bijzondere ontwerp en de unieke kleur maken het een aanwinst voor uw keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik: Gebruik de cocotte nooit op een open vuur. Het is geschikt voor gebruik in de oven, op inductie, gas en elektrische kookplaten.
- Hete oppervlakken: De cocotte kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren.
- Schoonmaken: Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd dit product buiten bereik van kinderen en zorg dat zij niet in de buurt zijn tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grenadine Rood
- Afmetingen: Ø 180 mm
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Gewicht: Ongeveer 2,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat uw kookplaat geschikt is voor het gebruik van gietijzer.
3. Gebruik nooit een metalen utensil op de binnenkant van de cocotte om krassen te voorkomen; gebruik houten of siliconen lepel.
4. Controleer of de cocotte schoon en droog is voordat u deze gaat gebruiken.

5. Gebruik

- Verwarm de cocotte op een laag vuur.
- Voeg olie of boter toe voordat u ingrediënten toevoegt om aanbranden te voorkomen.
- Sluit de cocotte goed met het deksel voor een optimale smaak en sappigheid van de gerechten.
- Na gebruik, laat de cocotte afkoelen voor u deze schoonmaakt.

6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de cocotte met de hand schoon met een zachte spons en milde afwasmiddel; vermijd het gebruik van schuurmiddelen.
- Droog de cocotte grondig na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats en leg geen andere pannen of potten bovenop om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- De cocotte plakt: Dit kan komen door onvoldoende olie. Voeg bij de volgende keer meer olie toe.
- Krasjes aan de binnenkant: Gebruik alleen houten of silicone utensilien om dit te voorkomen.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de cocotte altijd droog is voor opslag.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levenscyclus worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recyclingmogelijkheden van gietijzeren producten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige referentie en veel kookplezier met uw STAUB La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de hierro fundido en color rojo granadina. Este utensilio de cocina ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, fusionando la tradición con la innovación moderna.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina. No utilizarlo para fines que no sean los previstos.
- Temperaturas extremas: La cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Manejar con cuidado y utilizar guantes de cocina apropiados.
- Superficies calientes: Colocar únicamente sobre superficies resistentes al calor. Evitar el contacto con agua fría para prevenir cambios de temperatura bruscos que podrían dañarla.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños y evitar que puedan tocar la cocotte mientras está caliente.
- Limpieza: No sumergir la cocotte caliente en agua fría y esperar que se enfríe antes de limpiarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 180 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo granadina
- Capacidad: 1,5 litros
- Uso: Apta para horno y para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
2. Limpieza inicial: Lave la cocotte con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso. Enjuague y seque completamente.
3. Curado opcional: Aunque la cocotte viene precurada, puede aplicar una capa delgada de aceite vegetal por dentro para mejorar el efecto antiadherente.
4. Uso en la estufa: Asegúrese de que la base esté limpia y seca antes de colocarla en la fuente de calor.

5. Operación

- Calentar la cocotte: Coloque la cocotte en la fuente de calor a fuego lento para calentarla gradualmente.
- Añadir ingredientes: Evite añadir ingredientes fríos a la cocotte caliente para prevenir cualquier daño.
- Tiempo de cocción: Cocine según la receta. El hierro fundido retiene el calor, así que ajuste los tiempos de cocción según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar completamente: Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Limpieza a mano: Lave con agua caliente y un detergente suave. No utilice esponjas abrasivas ni detergentes agresivos.
- Secar: Asegúrese de secar bien para evitar la oxidación.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco. Puede aplicar una ligera capa de aceite en la superficie interior para mantener su calidad.

7. Resolución de Problemas

- Oxidación: Si nota manchas de óxido, limpie la superficie con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego seque completamente.
- Alimentos pegados: Si se presentan problemas de adherencia, intente sazonar nuevamente la cocotte o ajuste el nivel de temperatura.
- Deterioro del esmalte: Esto podría ser causado por cambios bruscos de temperatura. Evite sumergir la cocotte caliente en agua fría.

8. Disposición

Al final de la vida útil de este producto, asegúrese de disponer de él de manera responsable. Recicle el hierro fundido donde sea posible, cumpliendo con la normativa local.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Staub - O 180mm - Fonte - Rouge Grenadine

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en fonte. Cet ustensile de cuisine de haute qualité est conçu pour une cuisson optimale, préservant les saveurs et les nutriments de vos aliments.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la cocotte.

- Utilisation sur des surfaces chauffantes : Ne jamais utiliser la cocotte sur des surfaces brûlantes sans protection.
- Chaleur : La cocotte devient très chaude lors de la cuisson. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Produits chimiques : Évitez tout contact avec des produits chimiques corrosifs.
- Chocs thermiques : Ne pas soumettre la cocotte à des changements brusques de température pour éviter les fissures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Détails Techniques

- Diamètre : 180 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Grenadine
- Utilisation : Tous types de feux, y compris induction
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage, en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Inspection : Vérifiez que la cocotte ne présente aucun dommage.
3. Positionnement : Placez la cocotte sur une surface plate et stable.
4. Choix de l'appareil de cuisson : Utilisez une plaque de cuisson ou un four approprié.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
2. Ajout des aliments : Ajoutez les aliments et les liquides selon votre recette.
3. Contrôle de la température : Ajustez la chaleur pour équilibrer la cuisson.
4. Couvercle : Utilisez le couvercle pour retenir l'humidité et améliorer les saveurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Éviter l'abrasif : Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : Aliment collé à la cocotte
- Solution : Préchauffez la cocotte correctement avant d'ajouter la nourriture.
- Problème : Cocotte ébréchée
- Solution : Éviter les chocs thermiques et traiter avec soin.
- Problème : Difficultés de nettoyage
- Solution : Trempez dans de l'eau chaude avant le nettoyage.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des déchets. Ne jetez pas la cocotte dans les poubelles ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Cocotte Staub

1. Informazioni generali

La Cocotte Staub è un'elegante pentola in ghisa, progettata per la cottura lenta e uniforme dei vostri piatti preferiti. Con una capacità di 1,8 litri e un design accattivante in rosso grenadine, questa pentola è ideale per preparare zuppe, stufati e piatti al forno.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o sotto grill alla fiamma.
- Evitare di utilizzare utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Usare guanti per evitare scottature durante la maneggiamento della pentola calda.
- Tenere la pentola lontana dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso grenadine
- Capacità: 1,8 litri
- Diametro: 18 cm
- Tipo di cottura: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, 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, quindi asciugare bene.
3. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile.
4. Non è necessario assemblare alcuna parte; la cocotte è pronta per l'uso.

5. Funzionamento

- Riscaldare la pentola a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare olio o burro per ungere leggermente la superficie interna.
- Seguire le ricette desiderate per una corretta cottura.
- Dopo l'uso, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare la cocotte prima di maneggiarla.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale all'interno per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la cocotte è diventata arrugginita, pulire con una spugna abrasiva e riapplicare olio.
- Se notate cattivi odori, pulire completamente e assicurarsi che sia asciutta prima di riporla.

8. Smaltimento

Non smaltire la cocotte negli indumenti normali. Riciclare o smaltire secondo le normative locali per i materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania