

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: 1004205

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 200mm Cast Iron Cocotte - Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte, a premium cast iron cocotte designed for exceptional cooking performance and durability. Ideal for slow cooking, braising, and serving, this product is both functional and stylish, making it a perfect addition to any kitchen.

2. Safety Information

- General Use: Always ensure that the product is placed on a stable, heat-resistant surface. Avoid using on direct heat sources such as flames that may not be suitable for cast iron cookware.
- Hot Surfaces: The cocotte will become extremely hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling to prevent burns.
- Child Safety: Keep out of reach of children and ensure they are supervised when in the kitchen.
- Storing Safely: Ensure that the cocotte is completely cooled before cleaning or storing to avoid accidental burns.
- Avoid Temperature Shock: Do not expose the cocotte to sudden temperature changes, such as placing a hot pot into cold water, as this can cause damage.
- Care Instructions: Follow proper cleaning guidelines to maintain the integrity of the enamel surface.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Dimensions: Diameter 200mm
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 260°C / 500°F

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water and dry thoroughly.
2. For optimal performance and non-stick properties, apply a thin layer of vegetable oil to the interior surface.
3. Place the cocotte on the appropriate heat source for your cooking requirements.
4. Ensure that the lid fits snugly to create the perfect cooking environment.

5. Operation

1. Preheat the cocotte by warming it on low heat for a few minutes.
2. Add cooking oil or fat as needed.
3. Add ingredients according to your recipe and place the lid firmly on top.
4. Adjust the heat to your desired level – remember that cast iron retains heat effectively.
5. Cook as per your recipe instructions, ensuring periodic checks for consistent results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive pads that may scratch the enamel.
- For tough stains or residue, soak in warm, soapy water before scrubbing gently.
- Dry thoroughly after washing to prevent moisture from settling inside.
- Store in a dry place with the lid slightly ajar to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure that enough oil is used during cooking and that the cocotte is properly preheated.
- Rusting: If any rust is observed, lightly scrub with a soft brush, rinse, and dry immediately. Apply a thin layer of vegetable oil to protect the surface.
- Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips in the enamel, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, follow local regulations for disposal of cast iron products. Consider donating if the product is still in usable condition. If it is broken or damaged beyond repair, contact your local waste management authorities for proper disposal procedures.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your Staub La Cocotte, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase and happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen Cocotte Ø 200mm - Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein professionelles Gusseisen-Kochgeschirr, das ideal für das langsame Garen und Braten von Lebensmitteln ist. Mit ihrem einzigartigen Design und der hochwertigen Verarbeitung ist sie sowohl für den Hausgebrauch als auch für den professionellen Einsatz in der Gastronomie geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte nicht überhitzt wird. Die maximal empfohlene Temperatur beträgt 250 °C.
- Verwenden Sie immer Topflappen oder Kühler, um Verbrennungen zu vermeiden, da der Griff beim Kochen heiß werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor dem Reinigen vollständig abgekühlt ist.
- Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 200 mm
- Farbe: Kirschrot
- Inhalt: 1,75 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250 °C
- Gewicht: ca. 2,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Trocknen Sie die Cocotte gründlich mit einem weichen Tuch ab.
4. Fetten Sie die Innenseite leicht mit Speiseöl ein, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
5. Platzieren Sie die Cocotte auf dem entsprechenden Kochfeld oder im Backofen zur Verwendung.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte hinzu.
2. Stellen Sie die Hitze auf ein mittleres Niveau ein, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
3. Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab, um die Wärme zu speichern.
4. Überprüfen Sie den Garstatus regelmäßig, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein sanftes Spülmittel zur Reinigung.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Scheuermittel, um die emaillierte Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften an der Innenseite.

Lösung: Verwenden Sie ausreichend Fett beim Kochen und achten Sie darauf, die Cocotte richtig einzufetten vor dem ersten Gebrauch.

- Problem: Temperatur wird nicht gleichmäßig gehalten.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf eine geeignete Wärmequelle platziert ist und ob sie für die Herdart geeignet ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte - 200mm gietijzer - Kersenrood

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte (productcode: 1004205) is een hoogwaardige gietijzeren pan die speciaal is ontworpen voor het bereiden van culinaire gerechten op een gelijkmatige en efficiënte manier. Deze cocotte is uitgerust met een geëmailleerde afwerking die zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en behoud van smaken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Bewaar dit product buiten het bereik van kinderen.
- Temperatuur: De Cocotte kan tot hoge temperaturen worden verwarmd, zorg ervoor dat de handvatten bij gebruik niet worden aangeraakt.
- Brandgevaar: Let op brandgevaar bij gebruik op een gas- of elektrische kookplaat. Zorg ervoor dat er geen ontstekingsbronnen in de buurt zijn.
- Gietijzer verzorgen: Laat de pan nooit zonder toezicht op de kookplaat staan. Houd altijd rekening met de warmte-isolatie van de handvatten.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: Ø 200mm
- Gewicht: 2,6 kg
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten (incl. inductie)
- Capaciteit: 1,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Setup en Installatie

1. Ontpakking: Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Eerste gebruik: Was de cocotte met warm water en milde afwasmiddel. Droog grondig af.
3. Verwarmingsadvies: Plaats de cocotte op een passende kookplaat en zorg ervoor dat de ondergrond schoon is.
4. Voor het koken: Indien nodig kunt u de pan inbranden met een laagje olie voor extra anti-aanbak eigenschappen.

5. Bediening

- Plaats de cocotte op de warmtebron en voeg de gewenste ingrediënten toe.
- Gebruik houten of siliconen spatels om krassen op de geëmailleerde coating te voorkomen.
- De cocotte is ontworpen voor braad-, stoof- en suddertechnieken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze wast.
- Gebruik warm water en een zachte spons om de cocotte schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen die de geëmailleerde afwerking kunnen beschadigen.
- Voor extra duurzaamheid, gebruik periodiek een klein laagje plantaardige olie op de binnenkant.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of vet.
- Probleem: Ongelijke verhitting
Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat staat en dat deze niet te klein is voor de warmtebron.

8. Afvoeren

Neem deze cocotte mee naar een recyclingcentrum of neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheer om de juiste manier van afvoeren te achterhalen. Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Staub La Cocotte

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub. Este artículo ha sido diseñado para ofrecerle el mejor rendimiento en la cocina, combinando funcionalidad y estética. La Cocotte está fabricada en hierro fundido de alta calidad, ideal para una distribución uniforme del calor y un excelente sellado de sabores.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilice la Cocotte para fines ajenos a la cocina.
- Manejo: Siempre use guantes de cocina al manipular la Cocotte, ya que puede calentarse mucho durante el uso.
- Superficies calientes: Coloque la Cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor para evitar incendios o quemaduras.
- No usar en microondas: La Cocotte no es apta para microondas. Solo es adecuada para usar en platos de cocción convencionales.
- Limpieza: Deje enfriar la Cocotte antes de limpiarla. No sumerja la Cocotte caliente en agua fría, esto puede causar que se agriete.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Staub La Cocotte
- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Aproximadamente 2.75 litros
- Uso: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción y horno.
- Resistente: Resistente a altas temperaturas y ideal para cocción lenta y a fuego lento.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la Cocotte de su empaquetado y realice una inspección visual para comprobar que no haya daños.
2. Elimine todas las etiquetas de advertencia y las piezas que no vean uso.
3. Lave la Cocotte con agua caliente jabonosa y enjuague bien con agua limpia. Sécala completamente.
4. Coloque la Cocotte en la estufa o sobre su fuente de calor elegida. Asegúrese de que esté centrada para una cocción uniforme.

5. Operación

1. Precaliente la Cocotte en fuego medio para calentarla.
2. Agregue un poco de aceite o mantequilla, si es necesario.
3. Añada los ingredientes deseados.
4. Para una cocción a fuego lento, reduzca el fuego a bajo y cubra con la tapa.
5. Cocine según la receta deseada, ajustando el tiempo y la temperatura según se requiera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Déjela enfriar completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con una esponja suave y agua caliente jabonosa.
- Evite el uso de objetos afilados o ásperos que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda aplicar un poco de aceite después de la limpieza para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- La Cocotte no calienta uniformemente: Asegúrese de que esté bien posicionada sobre la fuente de calor y que esta esté ajustada correctamente.
- La comida se pega: Asegúrese de que la Cocotte esté suficientemente caliente antes de agregar ingredientes y que se utilice suficiente grasa.
- Dificultad para limpiar: Si hay residuos difíciles, remoje la Cocotte en agua caliente antes de intentar limpiar.

8. Eliminación

Cuando ya no desee utilizar la Cocotte, consulte las normativas locales para la eliminación de utensilios de cocina. La Cocotte está hecha de hierro fundido y se puede reciclar.

9. Contacto

- Si tiene preguntas o inquietudes, no dude en contactarnos:
- Email: info@gmgastro.com

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

Gracias por elegir Staub. ¡Disfrute de la cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Cocotte Staub en Fonte Rouge Cerise

1. Informations Générales

La Cocotte Staub en fonte de 200 mm est conçue pour une cuisson optimale. Fabriquée en fonte émaillée, elle permet une répartition uniforme de la chaleur et retient l'humidité, garantissant des plats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Ne jamais immerger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Évitez de chauffer à vide pour prévenir les dommages.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage afin de préserver l'émail.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Cocotte en fonte
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Rouge cerise
- Poids : 2,5 kg
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Température maximale : 240°C

4. Installation et Montage

- Retirez la cocotte de l'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires sont inclus.
- Pour les modèles avec un couvercle, assurez-vous qu'il s'ajuste correctement.
- Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four avant d'y ajouter des aliments.

5. Utilisation

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez une petite quantité de matière grasse si nécessaire.
- Ajoutez vos ingrédients et couvrez.
- Réduisez le feu si la cuisson est trop rapide.
- Vérifiez la cuisson régulièrement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Évitez les éponges abrasives.
- Séchez bien après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile végétale pour entretenir l'émail.

7. Dépannage

- Problème de collant : Assurez-vous d'utiliser suffisamment de matière grasse lors de la cuisson.
- Émaillage ébréché : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; privilégiez le bois ou le silicone.
- Déformation : Évitez les chocs thermiques et ne laissez pas la cocotte sur un feu à vide.

8. Élimination

- La cocotte en fonte peut être recyclée. Contactez votre centre de recyclage local pour les directives.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è un'ottima scelta per la preparazione di piatti deliziosi grazie alla sua costruzione in ghisa di alta qualità. Questa cocotte è ideale per stufare, cuocere al forno e servire, rendendola un elemento versatile per ogni cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale.
- Non utilizzare il prodotto su fiamme dirette o su fonti di calore non adatte.
- Evitare il contatto diretto con l'acqua fredda se la cocotte è calda per prevenire spiacevoli ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi e danneggiamenti.
- Assicurarsi che il manico sia ben saldamente impugnato prima di sollevarlo.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini quando è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Ø 200 mm
- Materiale: ghisa
- Colore: rosso ciliegia
- Capacità: 1,5 litri
- Adatta per: fornelli a gas, fornelli elettrici, fornelli a induzione e forno.

4. Installazione e Configurazione

- Lavare la cocotte con acqua calda e detergente neutro prima dell'uso.
- Asciugare completamente prima di utilizzare.
- Per una cottura o una cottura ottimale, preriscaldare la cocotte a fuoco lento prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare sempre un coperchio per assicurare una cottura uniforme.

5. Operazione

- Posizionare la cocotte su una fonte di calore.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Regolare il calore in base alla ricetta desiderata.
- Assicurarsi di seguire i tempi di cottura indicati per risultati migliori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte a temperatura ambiente dopo l'uso.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, potrebbe essere necessario aumentare il calore o aggiungere più grasso durante la cottura.
- Se si notano macchie, queste possono essere rimosse con una miscela di acqua e aceto.
- In caso di danni visibili, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.
- Consultare le normative locali per lo smaltimento della ghisa.
- È possibile contattare i servizi di riciclaggio per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.