

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: 1004208

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 220mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Welcome to the world of culinary excellence with the Staub La Cocotte! This beautifully crafted cast iron cocotte is designed for both stovetop and oven use. Perfect for braising, slow cooking, and baking, it ensures even heat distribution and retains moisture. The elegant cherry red color adds a touch of sophistication to your kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care. Use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- Cooking Safety: Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface during cooking.
- Heat Conductivity: The cast iron material retains heat; avoid touching the handles or lid without protection.
- Child Safety: Keep the cocotte out of reach of children to prevent accidents.
- Avoiding Damage: Do not use metal utensils that may scratch the enameled surface.
- Cleaning: Always allow the cocotte to cool down before cleaning to avoid burns and warping.
- Storage: Store in a dry place to prevent rusting and ensure longevity.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 220mm
- Color: Cherry Red

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Place the cocotte on a stovetop or in an oven, ensuring it rests securely on the surface.
4. Ensure adequate space around the cocotte for safe handling and operation.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
- Add ingredients as per your recipe. Use low to medium heat to prevent scorching.
- For best results, cover with the lid to retain moisture and enhance flavors.
- Cook according to your recipe guidelines, monitoring periodically.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down completely after use.
- Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid dishwasher cleaning as it can damage the enamel coating.
- For stubborn stains, soak in warm water before scrubbing gently.
- After drying, apply a thin layer of oil to maintain the surface and prevent rust.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you are using sufficient oil when cooking and preheat adequately.
- Uneven Cooking: Check the heat setting and pot positioning on the stovetop or oven. Ensure it is centered for even heat distribution.
- Stains or Discoloration: Follow cleaning instructions properly. Stains can be removed with baking soda paste for tough areas.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, consider recycling options for cast iron. Check with local regulations on proper disposal methods for cookware.

9. Contact

For further inquiries, feel free to reach out to us:

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

Enjoy your Staub La Cocotte experience! Happy cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gusseisen in Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist eine hochwertige gusseiserne Kochschüssel, die in der Küche vielseitig einsetzbar ist. Sie ist ideal für das langsame Garen, Braten, Schmoren und Backen von Speisen. Die Cocotte speichert die Wärme und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, was zu einem perfekten Kochergebnis führt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf kompatiblen Kochfeldern (Induktion, Gas, Elektro).
- Berühren Sie die Cocotte niemals mit bloßen Händen, wenn sie heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebes fern.
- Verwenden Sie Pfannenwender und Kochgeschirr aus Silikon oder Holz, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 220 mm
- Farbe: Kirschrot
- Emaillierte Oberfläche für einfache Reinigung
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250°C

4. Setup und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und die Cocotte keine Schäden aufweist.
2. Reinigung vor der ersten Benutzung: Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen Herd oder einen Backofen.
4. Vorwärmen: Wärmen Sie die Cocotte langsam auf, um Risse im Gusseisen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Fügen Sie die gewünschten Zutaten in die Cocotte ein.
- Stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein. Nutzen Sie die Deckel, um die Feuchtigkeit zu halten und das Kochverhalten zu optimieren.
- Verwenden Sie die Cocotte für Schmoren, Braten oder Backen, je nach Rezept.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte komplett abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schnüre.
- Nach der Reinigung gut abtrocknen und leicht einölen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Anhaftendes Essen
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte Vorheizzeit hatte und ausreichend Öl verwendet wurde.
- Problem: Ungleichmäßige Garzeit
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle. Passen Sie die Temperatur entsprechend an.

8. Entsorgung

- Die Cocotte sollte am Ende ihrer Lebensdauer entsprechend den lokalen Vorschriften für Metallabfälle entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 220mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpot die speciaal is ontworpen om een optimale warmteverdeling en -retentie te bieden. Deze cocotte is geschikt voor verschillende kooktechnieken, waaronder braden, stoven en bakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op de aangegeven warmtebronnen: gas, elektrisch en inductie.
- Vermijd het gebruiken van de cocotte in de oven op temperatuur boven 240°C.
- Let op dat het handvat tijdens het koken heet kan worden. Gebruik altijd een ovenwant of het handvat van de cocotte om verbranding te voorkomen.
- Plaats de cocotte niet onder de grill zonder deksel, omdat het daarom kan kraken door extreme temperatuurwisselingen.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen.
- Schud of verplaats de warme cocotte niet zonder de deksel goed vast te houden, om morsen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Model: La Cocotte
- Diameter: 220 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, oven
- Ovenveilig: Ja, tot 240°C
- Gewicht: 2,8 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was de binnen- en buitenkant van de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel, en droog deze goed af.
3. Plaats de cocotte op een geschikte warmtebron. Zorg ervoor dat de onderkant vrij is van vuil en dat deze vlak op het oppervlak ligt.
4. Voordat u de cocotte voor de eerste keer gebruikt, verwarm deze langzaam op middelhoog vuur en voeg een beetje vet of olie toe om de antiaanbaklaag te activeren.

5. Bediening

- Voor het koken, verwarm eerst de cocotte op middelhoog vuur.
- Voeg olie of boter toe en wacht tot het goed is verhit voordat u ingrediënten toevoegt.
- Sluit de cocotte met het deksel tijdens het stoven of sudderen om vocht te behouden.
- Volg het recept nauwkeurig op voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en metalen sponzen.
- Droog de cocotte goed af na het reinigen en bewaar deze op een droge plaats.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, kunt u een dunne laag olie aanbrengen op de binnenkant na het reinigen.

7. Problemen oplossen

- Indien de cocotte plakt, kan dit komen door onvoldoende vet of te hoge temperaturen. Verlaag de temperatuur en voeg meer vet toe.
- Bij krassen op de oppervlakte, gebruik geen metalen keukengerei. Schakel over op kunststof of hout.
- Als er geur of rookvrij komt tijdens het gebruik, controleer dan of de temperatuur niet te hoog is ingesteld.

8. Afvoer

- Dit product moet worden gerecycled of op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over het afvoeren van gietijzeren producten.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido 220mm - Rojo Cereza

1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido es una herramienta esencial para la cocina moderna, diseñada para enriquecer el sabor de sus platos favoritos. Con un acabado atractivo en color rojo cereza, esta cocotte es ideal para preparar, cocinar y servir una variedad de recetas. Su durabilidad y eficiencia térmica la convierten en una opción perfecta para chefs domésticos y profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la cocotte únicamente para cocinar. No la utilice para otros fines.
- Temperatura: Asegúrese de no calentar la cocotte en seco ni a temperaturas superiores a 250°C, ya que esto puede dañar el revestimiento.
- Manejo: Utilice guantes de cocina o utensilios antideslizantes al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Superficie de Trabajo: Coloque la cocotte sobre superficies resistentes al calor para evitar daños.
- Niños: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños, especialmente cuando esté caliente.
- Revisiones: Inspeccione la cocotte antes de su uso. Si presenta grietas, desconchados o daños, no la utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Rojo cereza
- Revestimiento: Emaled (esmalte)
- Compatibilidad de Cocción: Aptas para todo tipo de fuegos, incluyendo inducción
- Capacidad: Aprox. 2,5 litros
- Peso: 3,2 kg
- Resistencia a la Temperatura: Hasta 250°C

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire con cuidado la cocotte de su embalaje y elimine cualquier material protector.
- Verificación: Antes de su uso, asegúrese de que no haya daños visibles.
- Uso en el Horno: La Cocotte Staub se puede utilizar en el horno. Coloque la cocotte en la rejilla central del horno pre calentado según la receta.
- Uso en Fuegos: Puede utilizarse en gas, eléctrico y de inducción.

5. Funcionamiento

- Calentamiento: Comience a calentar a fuego medio para evitar el sobrecalentamiento.
- Cocción: Siga las instrucciones de su receta favorita. La cocotte distribuye el calor uniformemente, lo que mejora el sabor de los alimentos.
- Tapa: Use la tapa para asegurar que los líquidos no se evaporen y los sabores permanezcan en el plato.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use esponjas abrasivas ni limpiadores agresivos.
- Secado: Seque completamente la cocotte para evitar la oxidación.
- Almacenamiento: Guarde la cocotte en un lugar seco y fresco. Se recomienda colocar un paño entre la cocotte y las otras ollas para evitar la abrasión.

7. Resolución de Problemas

- Fugas de Líquido: Verifique si la tapa está bien ajustada y si está utilizando una temperatura adecuada.
- Cocción Desigual: Asegúrese de que la fuente de calor esté bien distribuida y que la cocotte esté centrada sobre la fuente de calor.
- Alimentos Pegajosos: Intente aumentar la temperatura ligeramente o usar un poco de aceite.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la cocotte, consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de hierro fundido. Puede reciclarla en un centro adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contáctenos:

- Correo Electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Disfrute de la preparación de sus platos con la Cocotte Staub de Hierro Fundido, que combina diseño y funcionalidad en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte Staub en Fonte Rouge Cerise

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour la cuisson sur toutes les sources de chaleur. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Usage Électrique : Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Chaleur : La cocotte devient très chaude pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- État du Produit : Vérifiez régulièrement l'état de votre cocotte. Ne pas utiliser si des dommages visibles sont présents.
- Surface de Travail : Utilisez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

Spécifications Techniques

- Modèle : Staub Cocotte
- Diamètre : 220 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Poids : 3,5 kg
- Capacité : 2,5 litres
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage en veillant à ne pas rayer la surface.
2. Vérification : Vérifiez que tous les accessoires sont inclus et qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Préparation : Placez la cocotte sur une surface stable. Évitez les surfaces instables qui pourraient endommager la cocotte ou provoquer des accidents.
4. Préchauffage : Avant d'ajouter des ingrédients, préchauffez la cocotte à feu moyen pendant quelques minutes.

5. Fonctionnement

- Chauffage : Utilisez un feu moyen à fort pour le chauffage initial, puis réduisez à feu moyen ou doux selon vos besoins de cuisson.
- Cuisson : Pour des plats mijotés, ajoutez les ingrédients et couvrez la cocotte avec son couvercle pour retenir la chaleur et l'humidité.
- Service : La cocotte peut être directement servie à table grâce à son design élégant.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les produits abrasifs.
- Séchage : Séchez la cocotte complètement après le lavage pour éviter l'humidité qui pourrait endommager le métal.
- Entretien : Huilez légèrement l'intérieur de la cocotte après chaque nettoyage pour maintenir la surface antiadhésive.

7. Dépannage

- Problème : Résidus alimentaires collés
- Solution : Faites tremper dans de l'eau chaude pendant une heure avant le nettoyage.
- Problème : La cocotte rouille
- Solution : Nettoyez avec une pâte de bicarbonate de soude et huilez abondamment la surface.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit à la poubelle. Pour éliminer correctement, apportez-le à un centre de recyclage ou à un point de collecte local pour éviter de nuire à l'environnement.

9. Contact

Pour toute demande d'informations supplémentaires ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci de choisir Staub pour votre expérience de cuisine. Profitez de vos plats savoureux !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa, dimensioni 220 mm e di colore rosso ciliegia, è progettata per una cottura veicolare alla perfezione. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte offre eccellenti proprietà di riscaldamento e ritenzione del calore, garantendo risultati di cottura ottimali per ogni ricetta.

Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro ed efficace della cocotte Staub, si prega di seguire le seguenti indicazioni:

- Non utilizzare la cocotte su fuochi a gas senza supporto. Assicurarsi che l'apparecchio di cottura sia compatibile.
- Evitare temperature estreme improvvise; non passare direttamente da temperature elevate a basse.
- Non utilizzare utensili di metallo all'interno della cocotte per non graffiare il rivestimento smaltato.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per prevenire rotture.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e non lasciare la cocotte incustodita su superfici calde.

Panoramica e Specifiche del Prodotto

La Cocotte Staub è il compagno ideale in cucina per stufare, brasare e cuocere a fuoco lento. Di seguito le specifiche tecniche:

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 220 mm
- Colore: Rosso ciliegia
- Tipo di cottura: Induzione, fornelli a gas, fornelli elettrici, forno
- Capacità: Adatta per porzioni medie
- Manici: Sì, per una facile manovrabilità

Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla scatola e controllare eventuali danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore adatta (gas, elettrica o in forno).
5. Assicurarsi che i manici siano ben fissati e non presentino segni di deterioramento.

Operazione

1. Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
2. Utilizzare un po' d'olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
3. Seguire la ricetta per i tempi di cottura e le temperature consigliate.
4. Durante la cottura, girare gli alimenti con utensili in legno o silicone per preservare il rivestimento.

Pulizia e Manutenzione

1. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
2. Pulire la cocotte dopo l'uso con acqua calda e sapone.
3. Asciugare bene dopo la pulizia.
4. Non immergere mai la cocotte calda in acqua fredda.

Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non si riscalda uniformemente, controllare che la fonte di calore sia correttamente impostata.
- Se si verificano graffi sul rivestimento, evitare utensili di metallo e passare a utensili di legno o silicone.

Smaltimento

Quando la cocotte ha raggiunto la fine della sua vita utile, si prega di smaltirla secondo le normative locali sul riciclaggio. La ghisa è riciclabile; per favore, non gettarla nel rifiuto comune.

Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania