

# 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: 1004210**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 230mm - cast iron - cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Oval 230mm Cast Iron in Cherry Red. Designed for cooking enthusiasts and professionals alike, this versatile cocotte is perfect for braising, roasting, and baking. With outstanding heat distribution and retention, it ensures even cooking and enhances the flavors of your dishes.

### 2. Safety Information

- General Use: Always use oven gloves when handling the cocotte, as it can become very hot during use.
- Manufacturer Instructions: Follow the manufacturer instructions for usage to prevent mishaps.
- Suitable Heat Sources: Suitable for all heat sources including gas, electric, induction, and oven use.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp utensils that could scratch the ceramic coating.
- Maintenance: Regularly check for damage to the enamel, as chips could result in rusting over time.
- Children Safety: Ensure that children are kept at a safe distance while using the cocotte.
- Do Not Place in Microwave: This product is not suitable for microwave use.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Dimensions: 230 mm
- Weight: 2.7 kg
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Suitable for Induction: Yes
- Care Instructions: Hand wash recommended. Not dishwasher safe.

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the cocotte from the packaging. Ensure you keep all documents included for future reference.
2. Initial Cleaning: Wash it with warm, soapy water to remove any dust or residues from manufacturing. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
3. Surface Selection: Choose a flat, stable surface for cooking that can withstand the heat.
4. Heat Source: Ensure that your heat source (stove/oven) is compatible with cast iron cookware before use.

### 5. Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte over low to medium heat, adding a small amount of oil if desired.
2. Cooking: Place ingredients inside the cocotte. Use a lid to maintain moisture and heat.
3. Temperature Management: Adjust the heat as needed during cooking to prevent burning or overcooking.
4. Stacking and Storage: To maximize space, you may stack other cookware on top, but ensure the cocotte is cool and free of scratches first.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool down naturally.
- Clean with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- Store in a dry place with the lid on to prevent dust contamination.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper temperature management and use of oil. Allow the pot to heat before adding food.
- Rust Spots: Regular maintenance and proper drying will prevent rust. Lightly scrub with a mild abrasive if necessary.
- Chipped Enamel: If chipped, discontinue use until repaired and prevent future occurrences by using wooden or silicone utensils.

### 8. Disposal

Dispose of the cocotte according to local regulations. Recycle if possible, as cast iron and enamel are recyclable materials.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 230mm Gusseisen - Kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Oval 230mm aus Gusseisen in Kirschrot. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Vorteile dieses Produkts voll ausschöpfen zu können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Die Cocotte wird beim Kochen heiß. Verwenden Sie immer Topflappen oder Hitzehandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Kippen zu verhindern.
- Verwendung auf Herd und im Ofen: Diese Cocotte kann auf einem Gasherd, einem Elektroherd oder im Ofen verwendet werden, dad aber eine hohe Temperatur in der Regel über 250 °C vermieden werden sollte.
- Wasser beim Kochen: Fügen Sie immer ausreichend Flüssigkeit hinzu, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere von der heißen Cocotte fern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 230mm
- Kapazität: ca. 2.5 Liter
- Ofenfest: Ja, bis 250 °C
- Geeignet für: Gas, Elektro, Keramik und Induktionsherde
- Garantie: 30 Jahre Herstellergarantie
- Hergestellt in: Frankreich

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
3. Um die natürliche Antihafbeschichtung zu aktivieren, erhitzen Sie die Cocotte bei niedriger Temperatur und fügen Sie etwas Öl hinzu. Lassen Sie es kurz einwirken und wischen Sie das überschüssige Öl ab.
4. Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Herdplatte oder in den Ofen, je nach Nutzung.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Cocotte zum Schmoren, Braten, Backen oder Dünsten.
- Für gleichmäßige Ergebnisse wählen Sie stets eine Kochtemperatur unter den maximalen empfohlenen Temperaturen.
- Fügen Sie Fleisch, Gemüse und Flüssigkeiten nach Ihrem Rezept hinzu.
- Decken Sie die Cocotte mit dem Deckel ab, um die Wärme und Feuchtigkeit zu speichern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Geschirrspüler.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Bei Bedarf können Sie ein wenig Öl auf die Innenseite auftragen, um die Oberfläche zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Geruch oder Rauch beim Erhitzen: Dies kann Anzeichen von überschüssigem Öl oder Rückständen sein. Reinigen Sie die Cocotte gründlich.
- Anbrennen von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass Sie ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt haben und die Hitze nicht zu hoch eingestellt ist.
- Rostbildung: Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Richtlinien für Haushaltsabfälle. Gusseisen ist recycelbar und sollte einer entsprechenden Entsorgung zugeführt werden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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 Staub La Cocotte Oval 230mm Gietijzer Kersrood

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Oval 230mm in Kersrood. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is ontworpen voor het bereiden van smaakvolle en gezonde gerechten. Uitgerust met een stevige constructie en een stijlvolle uitstraling, is deze cocotte een waardevolle aanvulling op uw keuken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor de doeleinde waarvoor het is ontworpen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete vaat en gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de cocotte altijd op een stevige, hittebestendige ondergrond om te voorkomen dat deze omvalt of schuift.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en scherpe voorwerpen die de coating kunnen beschadigen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen om risico's op verwondingen te minimaliseren.
- Let op condensatie die kan optreden bij het openen van de deksel, om brandwonden te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Diameter: 230 mm
- Capaciteit: 2,6 liter
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, incl. inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 260°C
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja, maar handwas wordt aangeraden voor duurzaamheid

## 4. Setup en installatie

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Was de buiten- en binnenkant van de cocotte met warm water en milde zeep. Droog grondig af.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom is voor gebruik.
4. Voor een optimale anti-aanbaklaag, wordt aanbevolen om de cocotte vóór het eerste gebruik licht in te vetten met plantaardige olie.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voor het koken plaatst u de benodigde ingrediënten in de cocotte.
- Zet de cocotte op een geschikte warmtebron en pas de temperatuur aan afhankelijk van het recept.
- Gebruik de deksel om de kooktijd te verkorten en de smaken te intensiveren.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter op de warmtebron.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Droog de cocotte goed af en wrijf hem in met een beetje olie voor extra bescherming.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt en de juiste temperatuur aanhoudt.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de cocotte een tijdje weken voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: Verkleuring van de buitenkant.  
Oplossing: Dit kan normaal zijn bij gebruik. Gebruik zachte schoonmaakmiddelen om de kleur te behouden.

## 8. Afvalverwerking

Gooi het product of onderdelen niet zomaar weg. Afhankelijk van de wetgeving in uw regio moet gietijzer als metaalafval worden verwerkt. Neem de cocotte mee naar een recyclingpunt indien nodig.

## 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en geniet van het koken met uw Staub La Cocotte!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub 230mm Hierro Fundido Rojo Cereza

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Ovalada Staub de 230mm en Hierro Fundido Rojo Cereza. Este producto de alta calidad está diseñado para optimizar la cocción y retener los sabores, convirtiéndolo en una adición invaluable para su cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias.
- No use la cocotte en una cocina de inducción sin asegurarse de que sea compatible.
- Maneje con cuidado, ya que el hierro fundido puede calentarse y quemar.
- No sumerja el producto caliente en agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando esté en uso y después de su uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 230mm (diámetro)
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: 3.2 litros
- Apto para horno: Sí
- Apto para lavavajillas: No
- Uso en todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y compruebe que no tenga daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Antes de cocinar, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en la base interna para mejorar la antiadherencia.
5. Ubique la cocotte en la estufa o en el horno y a temperatura baja para iniciar su uso.

## 5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego bajo o moderado.
- Agregue los ingredientes deseados.
- Cocine a fuego bajo para mantener una cocción uniforme y evitar pegarse.
- Para un mejor rendimiento, utilice utensilios de silicona o madera, evitando utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Limpie con un paño húmedo o una esponja suave.
- No use productos abrasivos o lavavajillas, ya que pueden dañar el acabado.
- Almacene en un lugar seco para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de precalentar la cocotte adecuadamente y use suficiente aceite o grasa.
- Desigualdad en la cocción: Ajuste la temperatura y asegúrese de que la cocotte esté bien centrada en la fuente de calor.
- Olores o humos excesivos: Esto puede indicar que la temperatura es demasiado alta; reduzca la temperatura y permita que el aire circule.

## 8. Eliminación

Cuando decida deshacerse de este producto, siga las normativas locales sobre reciclaje. El hierro fundido puede ser reciclado en instalaciones que acepten este material. No deseche el producto en la basura común.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Cocotte ovale en fonte Staub - 230 mm - Rouge cerise

## Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte ovale en fonte Staub. Ce produit de haute qualité est conçu pour une cuisson optimale tout en préservant la saveur et la texture des aliments. Avec sa finition en émail coloré, elle est à la fois fonctionnelle et esthétique, idéale pour les cuisiniers amateurs et professionnels.

## Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser sur des feux directs à forte intensité ou sur des plaques de cuisson non compatibles.
- Maniement : Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et ne les laissez pas s'en servir sans supervision.
- Entretien : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour ne pas rayer la surface en émail.
- Chauffage : Ne laissez pas la cocotte vide sur une source de chaleur.
- Nettoyage : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager l'émail.

## Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte ovale
- Dimensions : 230 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge cerise
- Capacité : Idéale pour préparer des plats pour 4 à 6 personnes
- Compatible avec : Tous les types de sources de chaleur, y compris l'induction
- Poids : 2,8 kg (approx.)

## Installation et configuration

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage et assurez-vous qu'elle ne présente aucun dommage.
2. Lavage : Lavez votre cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la immédiatement. Ne pas laisser tremper.
3. Positionnement : Placez la cocotte sur une surface stable et plate pour la cuisson.

## Fonctionnement

1. Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
2. Cuisson : Ajoutez un peu d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments n'attachent. Remplissez la cocotte avec vos ingrédients.
3. Fermer : Utilisez le couvercle fourni pour conserver l'humidité et la chaleur.

## Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Évitez le lave-vaisselle afin de préserver l'émail.
- Essuyez soigneusement après lavage pour éviter les taches d'eau.

## Dépannage

- Aliments collés : Si des aliments collent, augmentez légèrement la chaleur pendant la cuisson.
- Émail ébréché : Évitez les ustensiles en métal pour prévenir les éclats. Envisagez de contacter le service clientèle pour des conseils.
- Résidus tenaces : Pour des taches plus difficiles, laissez tremper avec de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.

## Élimination

Respectez les règlements locaux en matière de recyclage et d'élimination des matériaux en fonte. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de recyclage disponibles dans votre région.

## Contacts

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 230mm in Ghisa Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale di utilizzo della Staub La Cocotte Oval 230mm in ghisa rossa ciliegia. Questo prodotto di alta qualità è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, garantendo piatti gustosi e uniformemente cotti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su piani di cottura appropriati.
- Non posizionare la cocotte su fiamme dirette senza una base di protezione.
- Non utilizzare utensili di metallo all'interno della cocotte per evitare graffi.
- La cocotte può diventare molto calda durante l'uso; maneggiare con cautela utilizzando guanti da cucina.
- Non immergere la cocotte calda in acqua per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è in uso o ancora calda.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 230 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 2.5 L
- Adatta per: Forno, Piano cottura, Induzione
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Garanzia: 30 anni del produttore.

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'imballaggio e controllare se ci sono danni.
- Prima dell'uso, lavare la cocotte in acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura stabilizzato e piano.

## 5. Operazione

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio per garantire una distribuzione uniforme del calore.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
- Seguire le ricette a seconda del tipo di cottura desiderato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugna morbida.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se si nota un'irregolarità nella cottura, assicurarsi che la fonte di calore sia impostata correttamente.
- In caso di crepe o rotture, non utilizzare la cocotte e contattare il servizio clienti.
- Se si verifica la ruggine, pulire delicatamente con una spugna fine e riapplicare un filo sottile di olio.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Riciclare la cocotte in ghisa presso i centri di raccolta locali per metalli.
- Consultare le normative locali relative allo smaltimento dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.