

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: 1004214

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cast Iron Cherry Red

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cocotte designed for superior heat retention and even cooking. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, this versatile cookware is perfect for use in the oven or on the stovetop. The warranty period covers manufacturing defects, and the product is designed for both home cooks and professional chefs.

2. Safety Information

- Always handle the cocotte with care, as it may become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Do not expose the cocotte to direct flames or sudden temperature changes (e.g., placing a cold cocotte in a hot oven).
- Always follow the recommended cooking times and temperatures.
- Keep out of reach of children when in use, as the cookware can cause burns.
- Do not leave cooking unattended.
- Avoid using metal utensils or harsh abrasives that may scratch the enamel surface.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240 mm
- Color: Cherry Red
- Weight: 4.74 kg
- Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction, and for oven use.

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging.
2. Wash the cocotte in warm, soapy water and rinse thoroughly to remove any residue from production.
3. Dry the cocotte completely with a soft cloth.
4. Place the cocotte on a stovetop or in the oven for cooking. Ensure it is placed securely on the cooking surface.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven as required by your recipe.
2. Add oil or butter into the cocotte for frying or sautéing, if necessary.
3. Add your ingredients according to your recipe while ensuring the cocotte is not overcrowded.
4. Cover with the lid when necessary for slow-cooking or braising.
5. Monitor the cooking process, adjusting heat as needed to maintain a consistent temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash by hand with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using metallic sponges or abrasive cleaners that can damage the enamel surface.
- For stubborn stains, soak in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure adequate oil or liquid is used during cooking.
- If the enamel surface is chipped, discontinue use and contact customer service.
- For any unusual odors while cooking, check if food is burnt or if cooking temperatures are too high.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, please consider recycling options for cast iron and metal products where available. Avoid disposing of it in general waste.

9. Contact

For any inquiries or assistance with your Staub La Cocotte, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm, Gusseisen, Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde für das Kochen von schmackhaften Gerichten bei optimaler Wärmeverteilung entwickelt. Die Cocotte ist ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von klassischen und modernen Rezepten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Cocotte nur auf der stovetop oder im Ofen. Vermeiden Sie den Einsatz auf einer offenen Flamme.
- Hitzebeständigkeit: Maximale Temperatur 250 °C. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, um Rissbildung zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Griffe können sehr heiß werden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn sie verwendet wird oder noch heiß ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Innenbeschichtung: Emaille
- Verwendung: Für Ofen und Herd (alle Herdarten einschließlich Induktion)
- Garantie: 30 Jahre

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigung vor der Nutzung: Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie keinen Metall-Schwamm.
3. Betriebsanleitung: Stellen Sie sicher, dass der Herd oder Ofen sauber ist. Legen Sie die Cocotte auf die Kochfläche oder in den Ofen.
4. Vorheizung: Bei Verwendung im Ofen heizen Sie diesen auf die gewünschte Temperatur vor.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Cocotte mit den gewünschten Zutaten.
- Schließen Sie mit dem passenden Deckel.
- Stellen Sie die Temperatur auf mittelhoch ein, um den Inhalt gleichmäßig zu erhitzen.
- Für Schmorgerichte beginnen Sie mit hoher Hitze und reduzieren Sie dann die Temperatur auf niedrig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden, und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auf.

7. Fehlerbehebung

- Rissbildung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel. Prüfen Sie auf äußere Krafteinwirkungen.
- Ecken brennen an: Zu hohe Hitze verwenden? Reduzieren Sie die Temperatur und kochen Sie auf mittlerer bis niedriger Stufe.
- Schwierigkeiten beim Reinigen: Einweichen in warmem Wasser kann helfen. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.

8. Entsorgung

Für die sachgerechte Entsorgung von Gusseisenprodukten beachten Sie bitte lokale Vorschriften. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer lokalen Entsorgungsstelle über die besten Entsorgungsmethoden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Staub La Cocotte Ø 240mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ø 240mm in kersrood. Dit product is ontworpen voor zowel traditionele als moderne kooktechnieken. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, biedt deze cocotte uitstekende warmtebehoud en -verspreiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Herkenning van gevaren: Dit product wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- Handhaving van veiligheid: Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de cocotte. Plaats de cocotte niet op een koude of vochtige ondergrond.
- Gebruik: Gebruik de cocotte alleen voor het koken. Vermijd het gebruik op direct vuur of bij extreme temperaturen.
- Oprichtingen: Laat voedsel niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Kinderen: Houd dit product buiten het bereik van kinderen bij gebruik en tijdens afkoelen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 130 mm
- Gewicht: 3,8 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Installatie en Setup

1. Verpakking: Open de verpakking met zorg en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Ondergrond: Plaats de cocotte op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
3. Voorbereiding: Was de cocotte in warm, zeepwater en droog grondig af voordat u deze voor het eerst gebruikt.

5. Bediening

1. Voorverwarmen: Voor het koken, verwarm de cocotte langzaam op een laag vuur.
2. Koken: Voeg olie of boter toe om aanbranden te voorkomen. Plaats het deksel goed om de hitte binnen te houden.
3. Temperatuurbeheer: Houd het vuur gematigd om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt. Handwas met een zachte spons en warm zeepwater. Vermijd schuurmiddelen.
- Drogen: Droog de cocotte onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Veelvuldig gebruik zal de anti-aanbaklaag verbeteren. Voor een langere levensduur, wrijf met een beetje plantaardige olie na het schoonmaken.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt: Dit kan gebeuren door te veel hitte of onvoldoende vet. Pas de temperatuur en vetamount aan.
- Roest: Zorg dat de cocotte goed gedroogd is na reiniging. Bevochtig de cocotte licht met olie om roestvorming te voorkomen.
- Oneven koken: Zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd en op een geschikte warmtebron staat.

8. Afvoer

Het gietijzer kan gerecycled worden. Controleer lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor hulp of vragen over uw product kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 240mm de Hierro Fundido - Rojo Cherry

1. Información General

La Cocotte Staub O 240mm de hierro fundido es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una cocción uniforme y retención del calor. Ideal para guisos, asados y otros platos, esta cocotte combina funcionalidad con un diseño elegante, lo que la convierte en una adición perfecta a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Utilizar la cocotte solo en superficies estables y resistentes al calor.
- Peligro de Quemaduras: Las asas y la tapa pueden calentarse durante el uso. Utilizar guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Manipulación: No introducir la cocotte caliente bajo agua fría, ya que esto puede causar deformaciones.
- Niños: Mantener el producto fuera del alcance de los niños durante el uso y el almacenamiento.
- Compatibilidad de Cocina: Asegurarse de que la fuente de calor (hornos, estufas) sea compatible con hierros fundidos.
- Revisión Regular: Inspeccionar la cocotte antes de cada uso para detectar daños visibles.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 240 mm de diámetro
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo Cherry
- Capacidad: Aproximadamente 4.5 litros
- Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- Resistente al horno hasta 260°C.
- Revestimiento de esmalte negro mate interior, ideal para dorar y facilitar la limpieza.

4. Instalación y Configuración

1. Retire toda la información de embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén en buen estado.
2. Antes de usar la cocotte por primera vez, lave el interior con agua caliente y un poco de detergente suave.
3. Seque completamente y aplique una fina capa de aceite en el interior para mantener su superficie.
4. Coloque la cocotte en una superficie de cocina estable, adecuada para utensilios pesados.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de adicionar ingredientes.
- Use utensilios de madera o silicona para evitar rayones en el revestimiento.
- Cocine los alimentos a fuego lento para obtener resultados óptimos y mantener la humedad.
- Para asados, la tapa debe permanecer cerrada para maximizar la retención del calor y la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y un detergente suave, si es necesario, usar una esponja no abrasiva.
- No usar limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Secar completamente después de lavar y aplicar una ligera capa de aceite para conservar el revestimiento.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega en el fondo.
- Solución: Asegúrese de que la cocotte esté bien calentada y use suficiente aceite al cocinar.
- Problema: La cocotte se deforma.
- Solución: No someterla a cambios bruscos de temperatura.
- Problema: Manchas difíciles de limpiar.
- Solución: Remojar la cocotte en agua tibia antes de lavar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocotte, asegúrese de desecharla de manera responsable. El hierro fundido es reciclable. Consulte con la autoridad local sobre las opciones de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas, soporte o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub - Ø 240 mm en Fonte - Rouge Cerise

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Conçue en fonte de haute qualité, elle est idéale pour la cuisson lente et uniforme de vos plats préférés. Que ce soit pour braiser, rôtir, ou mijoter, cette cocotte vous aidera à obtenir des résultats culinaires délicieux.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la cocotte pour la cuisson des aliments. Ne pas l'utiliser comme contenant pour des substances autres que des aliments.

- Températures élevées : Évitez d'exposer la cocotte à des sources de chaleur directe sans aliments à l'intérieur. Ne laissez pas la cocotte vide sur la chaleur.

- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la cocotte chaude. Ne pas toucher les surfaces métalliques sans protection.

- Acier et humour : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface émaillée. Privilégiez l'utilisation d'ustensiles en silicone ou en bois.

- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant la cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Staub

- Modèle : Cocotte Ø 240 mm

- Matériau : Fonte émaillée

- Couleur : Rouge Cerise

- Capacité : 2,5 litres

- Diamètre : 240 mm

- Poids : 3,7 kg

- Compatibilité : Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris induction.

- Maintenance : Lavage à la main recommandé pour prolonger la durée de vie.

4. Installation et mise en place

1. Vérification : Déballez soigneusement la cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages. Enlevez tous les éléments d'emballage.

2. Emplacement : Placez la cocotte sur une surface plane et stable pour éviter les accidents.

3. Sur la cuisinière : Si vous utilisez une cuisinière à gaz, assurez-vous que la taille de votre feu correspond au fond de la cocotte pour éviter une chauffe inégale.

4. Compatible avec induction : Placez la cocotte sur le feu de votre plaque à induction, en s'assurant qu'elle est centrée pour un chauffage optimal.

5. Fonctionnement

1. Préparation des ingrédients : Préparez vos ingrédients selon la recette.

2. Chauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen-doux avant d'ajouter les ingrédients.

3. Cuisson : Refermez avec le couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur. Ajustez la chaleur selon les besoins de la recette.

4. Surveillance : Surveillez régulièrement pour éviter que les aliments ne brûlent.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.

- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un produit doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- La cocotte colle : Vérifiez la température de cuisson. Une chaleur trop élevée peut causer l'adhérence des aliments.
- Aspect ébréché : Si la cocotte est ébréchée, il est recommandé de cesser son utilisation et de contacter le service client.
- Ustensile rayé : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal. Remplacez-les par des modèles appropriés.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans des déchets ménagers. Si elle est définitivement hors d'usage, vérifiez auprès de votre commune pour les instructions concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser la Cocotte Staub pour vos créations culinaires. Profitez de vos plats savoureux !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub - La Cocotte in Ghisa Rossa Ciliegia

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub in ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per la cottura uniforme e la ritenzione del calore. Ideale per brasati, stufati e cottura al forno, questa cocotte è un'aggiunta essenziale alla cucina di ogni appassionato di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su superfici stabili e piane.
- Non posizionare la cocotte su una fonte di calore senza contenuto.
- Indossare guanti da cucina per maneggiare la cocotte calda per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo l'uso per prevenire la deformazione.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare la finitura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 240 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 3.5 litri
- Compatibile con tutti i piani cottura, inclusi induzione e forno
- Adatto per lavastoviglie, anche se il lavaggio a mano è raccomandato per preservarne la bellezza.

4. Installazione e Montaggio

La cocotte non richiede installazione. Prima dell'uso, sciacquarla con acqua calda e asciugarla bene. Si consiglia di iniziare la cottura a fuoco basso e aumentare gradualmente per evitare shock termico alla ghisa.

5. Operazione

Riempire la cocotte con ingredienti e coprire con il coperchio. Cuocere a fuoco medio-basso. Se si utilizza in forno, pre-riscaldare il forno e seguire le indicazioni di cottura della ricetta. La ghisa trattiene e distribuisce uniformemente il calore, quindi non è necessario un calore eccessivo.

6. Pulizia e Manutenzione

Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla. Pulire con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzare pagliette abrasive. Asciugare completamente per prevenire la ruggine. Per mantenerne la finitura, strofinare occasionalmente con un po' di olio vegetale.

7. Risoluzione dei Problemi

Se la cocotte si arrugginisce, pulirla finemente con carta vetrata a grana fine e riapplicare un leggero strato di olio. In caso di scheggiature o crepe, contattare direttamente il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

La cocotte è un prodotto durevole ma al termine della sua vita utile, seguire le normative locali per il riciclaggio della ghisa. Non smaltire nel contenitore dei rifiuti generali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania