

# 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: 1004218**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Cherry red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cocotte Ø 260mm - Cast Iron - Cherry Red

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte. This high-quality cocotte is designed to create delicious meals while providing excellent heat retention and even cooking. Its cast iron construction ensures durability, and the cherry red finish adds an attractive touch to your kitchen. Ideal for slow cooking, braising, and baking, this piece is a must-have for any cooking enthusiast.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for use in cooking and baking. Do not use it for non-food-related purposes.
- Heat Resistance: The cocotte is suitable for use on gas, electric, and induction cooktops, as well as in the oven. Always confirm the maximum temperature limits before usage.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the hot cocotte to prevent burns.
- Surface Protection: Avoid dragging the cocotte across surfaces to prevent scratching or damage. Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the enamel coating.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, which may damage the surface.
- Children: Keep the product out of the reach of children, especially while in use or just after cooking.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Diameter: Ø 260 mm
- Color: Cherry Red
- Weight: 3.96 kg
- Care Instruction: Hand wash only
- Manufacturer: Staub

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the Staub La Cocotte carefully from the packaging.
2. Inspect the cocotte for any damage. If any issues are found, do not use the product and contact customer service.
3. Ensure that the surface you intend to place the cocotte on is stable, heat-resistant, and suitable for cooking.
4. If using on a stovetop, place the cocotte directly onto the burner once you are ready to cook.

## 5. Operation

1. Preheat your oven or stovetop as needed for your cooking process.
2. Prepare ingredients as desired and add them to the cocotte.
3. Cover the cocotte with the lid to lock in moisture and flavor.
4. Cook according to your recipe, ensuring you follow recommended heating times and temperatures.
5. Always monitor cooking progress to prevent overcooking or burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool completely.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge. Avoid using dishwasher as it may damage the enamel.
- Dry thoroughly with a towel to prevent rust.
- Store in a dry place to maintain its longevity.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks to the surface, it may be due to insufficient preheating or too low cooking temperature. Consider using an appropriate level of oil or fat before cooking.
- Cracks in Enamel: Avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot cocotte into cold water) which may cause enamel to crack.
- Uneven Cooking: Ensure that the cocotte is on a flat and stable surface to allow for even heat distribution.

## 8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte, adhere to local regulations regarding the disposal of cookware. If the product is damaged beyond use, consider recycling any metal components where applicable.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. We hope you enjoy cooking with it!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte - Gusseisen-Kochtopf, 260 mm, kirschrot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub La Cocotte. Dieser hochwertige Gusseisen-Kochtopf wurde entwickelt, um hervorragende Kochresultate zu erzielen und Ihre Küche zu bereichern. Ideal zum Schmoren, Braten und Backen, überzeugt La Cocotte mit ihrer Langlebigkeit und ansprechenden Optik.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen vor der Verwendung:

- Achten Sie darauf, die Cocotte nicht auf einer offenen Flamme zu verwenden, um Verbrühungen oder Brände zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Topfhandschuhe, um Verletzungen beim Anfassen des heißen Topfes zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen steht.
- Verwenden Sie niemals Metallbesteck im Inneren des Gusseisen-Topfes, um Kratzer zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Innenseite: Emailliert
- Ofenfest bis: 250 °C
- Geeignet für: Gas, Elektro, Ceran und Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja, handwaschend empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile in gutem Zustand sind.
2. Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie sie gründlich ab und reiben Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf Ihrem Herd oder im Ofen auf einer stabilen, gleichmäßigen Oberfläche.

## 5. Bedienung

1. Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Wärmequelle.
2. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und passen Sie die Temperatur an.
3. Schließen Sie den Deckel, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie zusätzliche Gewürze, Kräuter oder Brühen, um den Geschmack zu verbessern.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte zunächst abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser, um Rückstände zu entfernen. Bei hartnäckigen Flecken eine weiche Bürste verwenden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallutensilien.
- Bei Bedarf mit etwas Mineralöl einreiben, um die Oberfläche zu pflegen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Brennende Speisen - Ursache: Zu hohe Hitze. Senken Sie die Temperatur und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
- Problem: Flecken auf der Innenseite - Ursache: Falsche Reinigung. Verwenden Sie nach dem Kochen ausreichendes Wasser zum Einweichen und vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen ist recycelbar.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Cocotte Ø 260mm Gietijzer Kersrood

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de Staub La Cocotte Cocotte met een diameter van 260 mm, vervaardigd uit gietijzer in een elegante kersrode kleur. Dit product is ontworpen om een uitstekende warmteverdeling en -retentie te bieden, waardoor het ideaal is voor het bereiden van diverse gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product nooit op een open vuur, tenzij specifiek aangegeven.
- Plaats de cocotte altijd op een stabiel en hittebestendig oppervlak.
- Zorg ervoor dat de handgrepen niet in contact komen met directe hittebronnen.
- Laat het product niet zonder toezicht op een warme kookplaat liggen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de pan, vooral na verhitting.
- Plaats de pan nooit in de magnetron, tenzij anders vermeld in de handleiding.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen en huisdieren om ongevallen te voorkomen.
- Volg altijd de juiste schoonmaak- en onderhoudsinstructies om beschadiging te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Diameter: 260 mm
- Hoogte: 146 mm
- Lengte inclusief handvatten: 310 mm
- Gewicht: 3,6 kg
- Voltagereregeling: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet gespecificeerd

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakkingsmaterialen en controleer of de cocotte schadevrij is.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de handgrepen volledig zijn geassembleerd en stevig vastzitten.
4. Controleer of de binnenzijde van de cocotte schoon is voor gebruik.

## 5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een laag tot gemiddeld vuur om het materiaal gelijkmatig te laten opwarmen.
- Gebruik een houten of siliconen lepel om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Volg de recepten nauwkeurig op voor het beste resultaat.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalborstels die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan direct na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Het wordt aanbevolen om de pan licht in te oliën na schoonmaken voor langdurig gebruik.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Er zijn voedselresten aan de pan blijven plakken.  
Oplossing: Week de pan een tijdje in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: De pan is vervormd.  
Oplossing: Dit kan ontstaan door te hoge temperaturen. Laat de pan afkoelen en gebruik voortaan lagere temperaturen.
- Probleem: Roestvorming.  
Oplossing: Vervang de pan niet. Reinig en olie de pan goed en bewaar deze droog.

## 8. Afvoer

Voor het weggooiën van dit product volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van ijzer en metaal. Vermijd dat het product in het milieu terechtkomt. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling.

## 9. Contact

Als u vragen of opmerkingen heeft, neem dan contact op met onze klantenservice:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met koken met uw Staub La Cocotte!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido (Rojo Cereza)

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de 260 mm de hierro fundido en color rojo cereza. Este producto es ideal para la cocción lenta, guisos, y una variedad de otras preparaciones culinarias. Con un diseño elegante y funcional, su durabilidad y distribución uniforme del calor le permiten disfrutar de comidas perfectamente cocinadas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso en la cocina. No lo utilice para otros fines.
- Manipulación: Se recomienda usar guantes o agarraderas para evitar quemaduras al manipular la cocotte.
- Superficies Calientes: Coloque la cocotte sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Cuidado con el Agua: Evite el contacto de agua fría con la cocotte caliente, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Almacenamiento: Mantenga la cocotte en un lugar seco y fresco. Protéjase de impactos.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para prevenir lesiones.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Rojo cereza
- Acabado: Enameled
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Capacidad: 3.5 L
- Peso: 3.8 kg
- Uso: Resistente a temperaturas de hasta 250°C en el horno.

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
2. Asegúrese de que la superficie de la estufa o el horno esté limpia y seca.
3. Coloque la cocotte en la estufa o dentro del horno según sea necesario, asegurándose de que esté centrada sobre la fuente de calor.
4. Si utiliza en horno, ajuste la temperatura deseada.

## 5. Operación

- Para cocinar, añada los ingredientes a la cocotte y cubra con la tapa. Ajuste el fuego a medio-bajo para una cocción uniforme.
- Supervise la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario. No sobrecaliente el producto vacío.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano utilizando agua caliente y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Para mantener la superficie de hierro fundido, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite tras cada limpieza.

## 7. Solución de Problemas

- La comida se quema: Reduce la temperatura y revisa el tiempo de cocción.
- Pérdida de esmaltado: Evita el uso de utensilios de metal. Usa utensilios de madera o silicona para evitar rayaduras.
- Difícil de limpiar: Deja remojar en agua tibia por unos minutos antes de lavar.

## 8. Eliminación

Este producto está hecho de hierro fundido que es reciclable. Cuando ya no necesite la cocotte, por favor, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por confiar en Staub. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Cocotte en Fonte Staub 260 mm Rouge Cerise

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une excellente performance culinaire et est idéal pour des plats mijotés, des ragoûts, et des cuissons lentement.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson, dans un four, et peut être utilisée sur tous les types de cuisinières y compris à induction.
- Températures élevées : Évitez de chauffer la cocotte à vide. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles chauds. N'utilisez pas d'objets pointus sur la surface émaillée.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour mélanger ou servir, cela pourrait rayer la surface émaillée.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte en Fonte Staub
- Dimensions : 260 mm de diamètre
- Poids : 4,3 kg
- Matériaux : Fonte avec émail
- Couleur : Rouge Cerise
- Capacité : 3,5 L
- Garantie : 30 ans sur la fonte
- Compatibilité : Tous types de plaques, y compris induction

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et adhésifs de la cocotte.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez et séchez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une surface plane sur la cuisinière ou dans le four.
4. Pour les cuisinières à induction, assurez-vous que la taille de la zone de cuisson est appropriée pour la cocotte.

### 5. Fonctionnement

1. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte.
2. Placez le couvercle, en vous assurant qu'il est bien ajusté pour maintenir l'humidité.
3. Chauffez à feu moyen jusqu'à atteindre la température désirée.
4. Pour les cuissons au four, préchauffez le four et placez la cocotte au centre.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir avant de laver.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude, utilisez un peu de bicarbonate de soude pour les taches tenaces.
- Évitez le lave-vaisselle et les produits chimiques abrasifs.
- Une fois sèche, appliquez une légère couche d'huile sur la surface pour conserver l'émail.

### 7. Dépannage

- Si des aliments collent : Pensez à chauffer la cocotte avant d'ajouter les ingrédients ou à utiliser suffisamment d'huile.
- Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement : Assurez-vous que la cocotte est propre et que rien ne bloque les bords.

### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour le recyclage des déchets. La cocotte en fonte est durable et peut être utilisée pendant de nombreuses années. Pour les pièces usées, veuillez contacter un centre de recyclage local.

### 9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, veuillez contacter GGM Gastro :

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

Merci de votre confiance et bon appétit avec votre nouvelle Cocotte en Fonte Staub.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa - 260mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

Questa cocotte Staub in ghisa di 260 mm è progettata per cuocere piatti deliziosi e succulenti. È ideale per stufare, arrostiti e cucinare piatti a fuoco lento, garantendo un'ottima diffusione del calore e una cottura uniforme.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare la cocotte su fuochi a gas se non correttamente posizionata.
- Non versare liquidi freddi in una cocotte calda per evitare crepe.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini durante e dopo la cottura.
- Attenzione agli schizzi di olio caldo e alla manipolazione di superfici calde.
- Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare la cocotte calda.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Modello: Cocotte
- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Adatto per tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.
- Rivestimento interno smaltato per una facile pulizia e per evitare l'aderenza degli alimenti.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla confezione.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo e asciugare bene.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che il fuoco o la fonte di calore siano compatibili con il diametro della cocotte.

## 5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti e condimenti secondo le ricette desiderate.
- Coprire con il coperchio in modo che il calore e l'umidità rimangano all'interno.
- Monitorare la cottura e regolare il calore secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone neutro o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si scheggia, utilizzare utensili in silicone o legno per evitare ulteriori danni.  
- Una cottura non uniforme può essere corretta assicurandosi che la fonte di calore sia adeguata e distribuita uniformemente.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nei rifiuti indifferenziati.
- Riciclare il prodotto in base alle normative locali per i materiali metallici.

## 9. Contatti

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Numero di telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare il manuale per riferimento futuro e seguire tutte le istruzioni per garantire un uso sicuro e corretto della cocotte.