

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: 1004220

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 270mm - cast iron - cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval 270mm Cast Iron - Cherry Red

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval is a high-quality cast iron cooking pot designed for slow cooking, braising, and roasting. With its vibrant cherry red finish and sturdy construction, this cocotte not only enhances the cooking experience but also serves as an elegant serving piece for your dining table. Ideal for both professional chefs and home cooks, this product is suitable for all heat sources, including induction.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, as it can become very hot.
- Never place a hot cocotte on a cold or wet surface to prevent cracking or warping.
- Avoid using metal utensils that can scratch the enamel surface; opt for silicone, wood, or plastic utensils instead.
- Do not use the cocotte in a microwave or under a broiler, as this can damage the pot.
- Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface while in use.
- Allow the cocotte to cool down completely before cleaning or storing.
- Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Size: 270mm (oval)
- Weight: 3.4 kg
- Capacity: 3.5 liters
- Dishwasher Safe: No
- Suitable for all heat sources: Yes (including induction)
- Oven Safe: Yes (up to 250°C)

4. Setup and Installation

1. Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Dry the pot completely before use.
3. Pre-condition the cocotte by applying a thin coating of cooking oil to the interior surface.
4. Place the cocotte on a heat-resistant surface away from direct sunlight.
5. The cocotte is ready for use on any heat source, including stovetops, ovens, and grills.

5. Operation

1. Preheat your oven or stovetop as required for your recipe.
2. Place the ingredients in the cocotte, ensuring not to fill it beyond the maximum capacity.
3. Cover with the lid and cook according to your recipe instructions.
4. For best results, sear meats before slow-cooking to enhance flavor.
5. After cooking, allow to cool slightly before serving or storing.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a non-abrasive sponge to preserve the enamel finish.
- Avoid putting the cocotte in the dishwasher to maintain its durability.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure appropriate oil is used during cooking and that the cocotte is preheated before adding ingredients.
- If the enamel shows signs of wear or chipping, stop using and contact customer service for guidance.
- If there are any odd smells during cooking, ensure the pot is clean and free of residue from previous uses.

8. Disposal

At the end of its life cycle, responsibly dispose of your Staub La Cocotte by following local recycling guidelines for metal and enamel products. Do not throw in regular waste.

9. Contact

For any inquiries, please reach out via:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 270mm Gusseisen, Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Diese hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr ist ideal für das langsame Garen, Schmoren und Braten. Hergestellt aus langlebigem und gleichmäßigem Gusseisen, sorgt sie für eine hervorragende Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verbrennungsgefahr: Die Cocotte wird beim Kochen heiß. Verwenden Sie immer Topf- oder Ofenhandschuhe, um direkte Hautkontakte zu vermeiden.
- Sicherer Gebrauch: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Gasfluss: Verwenden Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Herds, während Sie die Cocotte benutzen.
- Ersatzteile: Verwenden Sie nur originale Staub-Ersatzteile, um die Sicherheit und Leistung des Produkts zu gewährleisten.
- Kochfeldkompatibilität: Diese Cocotte ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, Gas und Elektro.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Staub La Cocotte Oval 270mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Kapazität: 3,6 Liter
- Abmessungen: 270 mm Durchmesser x 200 mm Höhe
- Gewicht: 3,6 kg
- Hitzebeständig: Ja, bis 260°C
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser.
2. Erster Gebrauch: Vor dem ersten Gebrauch kann es hilfreich sein, die Cocotte mit etwas Öl einzureiben, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu fördern.
3. Auf den Herd: Platzieren Sie die Cocotte auf einer geeigneten Herdplatte, die zum Durchmesser der Cocotte passt.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Cocotte auf mittlerer bis niedriger Hitze, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Zum Anbraten von Fleisch, verwenden Sie etwas Öl und vorgeheiztes Kochgeschirr.
- Achten Sie darauf, den Deckel während des Garens geschlossen zu halten, um die Feuchtigkeit zu bewahren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie sie mit lauwarmem Wasser und verwenden Sie bei Bedarf eine weiche Bürste oder einen Lappen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Gerät brennt an: Verwenden Sie weniger Hitze oder mehr Öl.
- Rost: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung vollständig trocken ist.
- Unebene Erwärmung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf dem Herd zentriert und stabil ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen kann recycelt werden, also informieren Sie sich über geeignete Recycling-Optionen in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Oval 270mm Gietijzeren Kersrood

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, speciaal ontworpen om de smaken en voedingsstoffen van uw gerechten te behouden. Dankzij de uitstekende hitteverdeling en het aantrekkelijke ontwerp, is deze cocotte perfect voor elke kooktechniek, van stoven tot bakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een kookplaat die geschikt is voor gietijzeren pannen.
- Vermijd het gebruik van metalen gereedschap dat krassen kan veroorzaken op het oppervlak van de pan.
- Laat de pan nooit onbewaakt op een verwarmde kookplaat.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de pan, zowel op het fornuis als in de oven, om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt of wegzet.
- Bewaar de pan op een droge, veilige plaats om schade aan de pan of aan personen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Afmetingen: 270mm (diameter)
- Capaciteit: 3,5 liter
- Gewicht: 3,4 kg
- Geschikt voor oven en kookplaat (inductie, gas, elektrisch)
- Maximale temperatuur: 250°C
- Voedingstype: Geschikt voor alle warmtebronnen

4. Installatie en Setup

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en vrij van vuil is voordat je de pan plaatst.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan droog is om een goede warmteoverdracht te garanderen.
- Voor het beste resultaat, verwarm de pan langzaam tot de gewenste temperatuur.

5. Gebruik

- Voeg een beetje olie of boter toe voordat je ingrediënten toevoegt voor een betere smaak en minder kleven.
- Volg je recept voor kooktijden en temperaturen.
- Voor optimale resultaten, gebruik de pan op een laag tot gemiddeld vuur en laat de smaken zich ontwikkelen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Handwas aanbevolen met een zachte spons en mild afwasmiddel. Vermijd schurende reinigen.
- Droog de pan goed af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Vet de pan licht in met plantaardige olie om de anti-aanbaklaag te behouden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft plakken.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet in de pan is en dat je deze vooraf goed verhit.
- Probleem: De pan is verkleurd.
 - Oplossing: Dit kan normaal zijn door het gebruik. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en behandel de pan voorzichtig tijdens het onderhoud.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van gietijzer en kan aan het einde van de levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor meer informatie over hoe u dit kunt doen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub 270mm - Rojo Cereza

1. Información General

La Cocotte oval de Staub está diseñada para proporcionar una cocción uniforme y eficiente. Fabricada en hierro fundido, permite mantener la temperatura constante, ideal para guisos, asados y más. Su elegante diseño en color rojo cereza le añade un toque de sofisticación a cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocotte está diseñada exclusivamente para cocinar. No debe ser utilizada en el microondas.
- Calor: Asegúrese de utilizar manoplas o guantes al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Alimentos: Nunca cocine alimentos ácidos en la cocotte durante períodos prolongados, ya que pueden dañar el esmalte.
- Superficies: Coloque la cocotte en una superficie resistente al calor y nunca sobre fuego directo en un área no apta.
- Limpieza: Evite utilizar utensilios de metal para no rayar el esmalte.
- Infantes y mascotas: Mantenga la cocina y la cocotte fuera del alcance de niños y mascotas durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 270 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: 3,5 L
- Compatibilidad: Inducción, gas, cerámica, y horno
- Limpieza: Apto para lavavajillas pero se recomienda el lavado a mano para prolongar la durabilidad.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y elimine cualquier etiqueta o cinta.
2. Antes del primer uso, lave la cocotte con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente.
3. Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente para su almacenamiento.
4. Asegúrese de que las manijas estén bien sujetas antes de cada uso.

5. Operación

1. Coloque la cocotte en la fuente de calor seleccionada (estufa o horno).
2. Añada los ingredientes según la receta deseada.
3. Para una mejor distribución del calor, no sobrecargue la cocotte.
4. Ajuste la temperatura según sea necesario, comenzando a fuego medio y ajustando según lo requiera la receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un jabón suave.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Seque completamente después de lavar y aplique una fina capa de aceite para mantener el esmalte.
- Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir agrietamientos.

7. Resolución de Problemas

- La comida se pega a la cocotte: Asegúrese de precalentar la cocotte adecuadamente y usar suficiente grasa al cocinar.
- Manchas o decoloraciones: Estas son normales y pueden aparecer con el uso. Limpie adecuadamente y aplique aceite regularmente.
- Goteos o derrames: Asegúrese de no llenar la cocotte más allá de su capacidad recomendada.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No deseche el hierro fundido en la basura común.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, puede contactarnos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Cocotte Ovale Staub en Fonte 270mm Rouge Cerise

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Ovale Staub en Fonte. Ce produit est conçu pour un usage dans la cuisine, permettant de préparer une variété de plats avec une cuisson homogène. La qualité de la fonte garantit une excellente répartition de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la cocotte sur des plaques de cuisson compatibles.
- Évitez les changements de température brusques pour prévenir les fissures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur pour éviter les rayures.
- Gardez hors de portée des enfants.
- À la fin de la cuisson, ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection.
- Pour un usage au four, vérifiez que le couvercle est bien ajusté et que la température ne dépasse pas les limites recommandées.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Matière : Fonte
- Dimensions : 270mm (longueur)
- Couleur : Rouge Cerise
- Poids : Environ 4.5 kg
- Capacité : 2.5 litres
- Utilisation : Compatible avec tous types de feux y compris induction.

4. Installation et Mise en place

1. Retirez tous les emballages du produit.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien.
3. Séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée ou dans le four si nécessaire.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte.
2. Ajustez la température de chauffe selon la recette.
3. Utilisez toujours un couvercle pour une meilleure conservation de l'humidité et des saveurs.
4. Servez vos plats directement dans la cocotte pour une présentation élégante.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour préserver le revêtement.
- Pour les tâches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude puis frottez doucement.
- Huilez légèrement votre cocotte après séchage pour maintenir le revêtement.

7. Dépannage

- Problème : Colles ou brûlures sur les aliments.
 - Vérifiez la température de cuisson et ajustez si nécessaire.
- Problème : Fissures dans la cocotte.
 - Ne pas utiliser si fissurée. Contactez le service clientèle.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
 - Essayez de faire tremper ou d'utiliser un nettoyant doux.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte à la poubelle. Contactez les services locaux de recyclage pour une élimination appropriée de la fonte.

9. Contact

Pour plus d'informations ou d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale Staub in Ghisa - 270mm Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Ovale Staub in Ghisa. Questo prodotto è progettato per ottimizzare la cottura dei vostri piatti preferiti, mantenendo i sapori e i nutrienti. La cocotte è ideale per stufati, arrosti, zuppe e molto altro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo su fornelli o piani di cottura adatti.
- Riscaldamento adeguato: Non riscaldare a temperature troppo elevate per evitare danni al rivestimento.
- Usare guanti: Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare la cocotte calda.
- Manutenzione: Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Fonti di calore: Non utilizzare la cocotte in forno a microonde o sulla griglia.
- Ispezione: Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danni e smettere di usarlo se presenta difetti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 270 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: Adatta per 4-6 porzioni
- Resistenza al calore: Fino a 250° C
- Adatto per: Gas, elettrico, vetroceramica, forno

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e assicurarsi che sia in perfette condizioni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare bene la cocotte.
4. Prima di utilizzarla per la prima volta, riscaldare a fuoco basso con un filo di olio per condizionare il rivestimento interno.

5. Funzionamento

1. Posizionare la cocotte su una fonte di calore moderata.
2. Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
3. Cuocere seguendo la ricetta desiderata, regolando la temperatura secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere il rivestimento in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cottura non uniforme: Assicurarsi che la fonte di calore sia distribuita uniformemente.
- Cibo attaccato: Utilizzare sempre un bordo di olio prima della cottura e seguire le istruzioni di manutenzione.
- Discolorazione: Questo può essere normale. Evitare prodotti chimici forti per la pulizia.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. La ghisa può essere riciclata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania