

# 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: 1004224**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - 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 280mm Cherry Red

### 1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed for versatile kitchen use. Its elegant cherry red finish adds a touch of sophistication to your cooking experience. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, it offers exceptional heat retention and even cooking.

### 2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as it can become extremely hot.
- Avoid using metal utensils that may scratch the enamel coating; opt for silicone, wood, or plastic utensils instead.
- Do not place the cocotte directly on an open flame or under a broiler.
- Ensure the pot is empty when preheating in the oven to avoid damage.
- Keep the cocotte out of reach of children when in use or cooling to prevent accidents.
- Allow the cocotte to cool completely before cleaning or storing.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Diameter: 280 mm
- Color: Cherry Red
- Capacity: 4.5 liters
- Weight: 3.8 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (hand washing recommended)
- Induction Compatible: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the Staub La Cocotte from its packaging and inspect for any damage.
- Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge before first use to remove any manufacturing residues.
- Dry thoroughly.
- For best results, consider seasoning the inside surface with a light coating of vegetable oil before use.
- Place the cocotte on the stove or in the oven according to your cooking needs.

### 5. Operation

- Preheat the cocotte on medium heat for best results. Avoid high heat settings to preserve the enamel finish.
- Add ingredients as per your recipe and cover with the lid.
- Cook according to recipe instructions, ensuring proper heat management.
- The cocotte can also be used in the oven; refer to your recipe for temperature settings.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
- For stubborn stains, soak the cocotte in soapy water before cleaning.
- Dry the cocotte thoroughly to prevent moisture accumulation.
- Store in a dry place with the lid off to maintain air circulation.

### 7. Troubleshooting

- If food sticks to the bottom, ensure you are using sufficient oil or liquid and adhering to recommended cooking temperatures.
- If enamel shows signs of chipping, discontinue use and contact customer service.
- For any smoke or unusual odors during cooking, ensure the pot is clean and not overheated.

### 8. Disposal

- The Staub La Cocotte is designed for long-term use. However, if disposal becomes necessary, please follow local regulations regarding disposal of kitchenware.
- The cast iron and enamel materials can often be recycled; check with your local recycling program for guidelines.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produkthandbuch für Staub La Cocotte

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte, einem hochwertigen Gusseisen-Kochtopf, ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten. Dieses Produkt vereint traditionelles Design mit modernem Komfort und bietet hervorragende Kochergebnisse.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Die Cocotte darf nur für ihre vorgesehene Verwendung eingesetzt werden.
- Verwenden Sie die Cocotte niemals auf einer offenen Flamme ohne geeignete Abdeckung.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, wenn es heiß ist.
- Bei der Reinigung des heißen Kochgeschirrs verwenden Sie geeignete Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen (z.B. von heiß zu kalt), die das Material beschädigen können.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen und sicheren Ort.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Größe: Ø 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Kapazität: 3,5 Liter
- Gewicht: 5,6 kg
- Ofenfest bis 260 °C

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab, bevor Sie sie verwenden.
- Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Kann auf Induktions-, Gas-, Elektro- und Keramikfeldern verwendet werden.

### 5. Betrieb

- Fügen Sie eine angemessene Menge Öl oder Flüssigkeit hinzu, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Heizen Sie die Cocotte vor, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze, um Speisen gleichmäßig zu garen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm, um die Innenseite zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte bleibt nicht heiß.

Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und stellen Sie sicher, dass die Cocotte richtig auf dem Kochfeld platziert ist.

- Problem: Eingebrenntes Essen.

Lösung: Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung einweichen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm zur Entfernung von Rückständen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Richtlinien für die Entsorgung von Metallschrott. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

### 9. Kontaktinformationen

Bei Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Staub La Cocotte!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub La Cocotte

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte, een hoogwaardige gietijzeren kookpot perfect voor bakken, braden en stoven. Deze cocotte is ontworpen voor optimaal koken en duurzaamheid en biedt een authentieke Franse kookervaring.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Raak de pot niet aan met blote handen wanneer deze heet is; gebruik altijd ovenwanten of een stevige doek.
- Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens het koken om omvallen te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd de cocotte buiten het bereik van kinderen en huisdieren wanneer deze in gebruik of nog heet is.
- Gebruik geen metalen keukengerei om schade aan de binnenkant van de pot te voorkomen.
- Laat de cocotte altijd volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Diameter: 280 mm
- Inhoud: 3,5 liter
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas en elektrische kookplaten
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja (aanbevolen handwas voor langdurige levensduur)

### 4. Setup en Installatie

1. Haal de cocotte voorzichtig uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een schone, vlakke ruimte om te voorkomen dat deze valt.
3. Maak de cocotte voor het eerste gebruik schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en droog grondig.
4. Voor optimale werking, verwarm de cocotte langzaam op een laag vuur voordat u de temperatuur verhoogt.
5. Volg specifieke kookinstructies voor het gerecht dat u wilt bereiden.

### 5. Bediening

- Gebruik de Staub La Cocotte zoals aangegeven in uw recepten.
- Voordat u de pot op het vuur plaatst, zorg ervoor dat deze volledig droog is.
- Vul de cocotte niet boven de maximale vulcapaciteit om koken en morsen te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats en vermijd extreme temperatuurveranderingen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pot met warm water en een zachte spons of doek.
- Indien nodig, gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
- Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Sla de cocotte op een droge plaats, bij voorkeur met de deksel open voor ventilatie.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.  
Oplossing: Gebruik voldoende vet of olie bij het koken en verwarm de pot geleidelijk.
- Probleem: De cocotte is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de pot een tijdlang weken in warm water en gebruik een niet-schurend schuurmiddel.
- Probleem: Onjuiste geleiding van warmte.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot geschikt is voor uw kookplaat en de grootte van het vuur juist is.

### 8. Afval

- Wanneer de cocotte aan het einde van zijn levensduur is, recycle dan het gietijzer als dit mogelijk is in uw regio.
- Volg lokale voorschriften voor het afvoeren van goederen en recycling om milieuvriendelijk te handelen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido - Rojo Cereza (280mm)

## 1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido es una herramienta culinaria diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la cocina. Su óptima retención del calor y distribución uniforme lo convierten en el compañero perfecto para guisos, asados y una variedad de platos. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y un excelente rendimiento en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar en estufas y hornos convencionales. No utilice la cocotte en microondas o en barbacoas.
- Peligro de quemaduras: Superficies calientes. Use guantes de cocina al manipular la cocotte caliente.
- Evitar el contacto con productos químicos: No exponga la Cocotte a productos químicos corrosivos o abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.
- Uso de utensilios: Se recomienda utilizar utensilios de madera o silicona para evitar rasguños en la superficie.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el estado de la cocotte. En caso de desprendimiento de piezas o daño significativo, deje de usarlo de inmediato.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Rojo Cereza
- Capacidad: Ideal para 2-4 personas
- Uso: Apto para horno y todos los tipos de cocina, incluyendo inducción.
- Revestimiento: Enameled interior
- Peso: Aproximadamente 3.6 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje con cuidado y asegúrese de que no haya piezas sueltas.
2. Lave la cocotte con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Seque completamente la cocotte y colóquela sobre una superficie plana y estable.
4. Para inicializar su uso, se recomienda calentarla lentamente a fuego bajo antes de aumentar la temperatura.

## 5. Operación

- Precaliente la cocotte en la estufa o horno a la temperatura deseada.
- Agregue aceite o mantequilla para cocinar si lo desea.
- Introduzca sus ingredientes, asegurándose de no sobrecargar la cocotte.
- Tápela durante la cocción para conservar la humedad y el sabor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se recomienda secar completamente la cocotte antes de guardarla para evitar la oxidación.
- Puede aplicar una ligera capa de aceite en el interior para mantener el hierro en condiciones óptimas.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la cocotte  
Solución: Asegúrese de que la cocotte esté bien precalentada y use suficiente aceite o mantequilla al cocinar.
- Problema: Mancha en el esmalte  
Solución: Lave suavemente el área afectada. Si la mancha persiste, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, si necesita desechar la cocotte, comuníquese con las instalaciones de reciclaje locales que aceptan hierro fundido. Evite la eliminación en vertederos.

## 9. Contacto

Para consultas sobre el producto, protecciones de garantía o asistencia técnica, contáctenos:

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

Gracias por elegir la Cocotte Staub de Hierro Fundido. ¡Disfrute cocinando!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour Cocotte Staub en fonte - Rouge cerise (Ø 280 mm)

## 1. Informations générales

La cocotte Staub est un ustensile de cuisine haut de gamme conçu pour la cuisson de divers plats. Fabriquée en fonte, elle offre une excellente distribution de la chaleur et une rétention optimale, permettant une cuisson uniforme de vos aliments. Le produit est disponible en rouge cerise et est idéal pour les ragoûts, les soupes, et même pour la cuisson au four.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu ouvert ou sur des plaques de cuisson à induction sans précaution. Vérifiez les instructions spécifiques de cuisson.
- Manipulation : La cocotte peut devenir très chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation.
- Léger dommage : Inspectez régulièrement la cocotte pour les éventuels signes de fissures ou ébréchures. En cas de dommage, ne pas utiliser.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pour éviter les brûlures.
- Produits compatibles : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer le revêtement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom : Cocotte Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge cerise
- Diamètre : 280 mm
- Capacité : 4,2 L
- Poids : 5,2 kg
- Compatible avec : Gaz, plaque électrique, vitro-céramique et au four jusqu'à 220°C.

## 4. Configuration et installation

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec soin et retirez la cocotte. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavage avant utilisation : Lavez la cocotte à l'eau tiède avec du savon doux. Rincez et séchez soigneusement.
3. Sélection du support de cuisson : Placez la cocotte sur une plaque de cuisson appropriée.
4. Préchauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients pour un meilleur résultat de cuisson.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte.
2. Réglez le chauffage selon la recette souhaitée.
3. Pour la cuisson lente, utilisez un couvercle hermétique pour conserver l'humidité.
4. Après la cuisson, éteignez la source de chaleur et laissez la cocotte refroidir avant de la manipuler.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Sécher : Séchez complètement après le lavage pour éviter la rouille.
- Maintenance : Appliquez de l'huile sur la surface intérieure de temps en temps pour préserver la qualité de la fonte.

## 7. Dépannage

- La cocotte fume : Trop de chaleur est appliquée. Réduisez la température.
- Des aliments collent : Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et assurez-vous de bien préchauffer la cocotte.
- Fissures : Vérifiez la cocotte pour des fissures ou des ébréchures; ne pas utiliser si endommagée.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne pas jeter avec les ordures ménagères. La fonte est recyclable.

## 9. Contact

Pour plus d'assistance, veuillez nous 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 in Ghisa 280mm Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

Complimenti per l'acquisto della Staub La Cocotte in Ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire risultati di cottura eccezionali, mantenendo i sapori e le sostanze nutritive degli alimenti. La cocotte è ideale per brasare, stufare e cuocere al forno.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Maneggiare la cocotte con cautela, poiché la ghisa può diventare molto calda durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggiano la cocotte calda.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie smaltata.
- Assicurarsi che la cocotte sia su una superficie stabile durante l'uso.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 4.5 litri
- Adatta per tutti i tipi di piano cottura, incluso induzione.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per prolungare la vita del prodotto.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dalla cocotte.
2. Prima dell'uso, lavare la cocotte con acqua tiepida e un detersivo neutro, poi asciugare bene.
3. Non è necessaria alcuna installazione speciale; la cocotte è pronta all'uso.
4. Posizionare la cocotte su un piano cottura riscaldato o nel forno, assicurandosi che sia ben stabilizzata.

## 5. Operazione

- Per cuocere, aggiungere gli ingredienti all'interno della cocotte.
- Collegare la fonte di calore e scegliere la temperatura appropriata.
- Coprire la cocotte con il suo coperchio per una cottura uniforme.
- Controllare la cottura degli alimenti regolarmente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere il smalto in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta ruggine: raschiare delicatamente l'area interessata e applicare dell'olio alimentare.
- Se si notano scheggiature: smettere di usare la cocotte e contattare il servizio clienti.
- Se la cottura non è uniforme: assicurarsi che la fonte di calore sia ben distribuita.

## 8. Smaltimento

Smaltire la cocotte in ghisa seguendo le normative locali sui rifiuti. Non gettarla nei rifiuti indifferenziati. Contattare il servizio locale di raccolta per informazioni sul riciclaggio della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania