

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: 1004226

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - 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 290mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Oval 290mm Cast Iron in Cherry Red. This high-quality cast iron cocotte is perfect for slow cooking, braising, and baking. The enameled surface allows for excellent heat retention and distribution, ensuring your meals are perfectly cooked every time.

2. Safety Information

- **WARNING:** This product can become very hot during use. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Do not leave the cocotte unattended while cooking.
- Always place the cocotte on a stable, heat-resistant surface.
- Avoid using metal utensils to prevent scratching the enamel coating.
- Ensure that child safety is considered; keep the appliance out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Oval
- Material: Cast Iron
- Diameter: 290 mm
- Color: Cherry Red
- Weight: 3.8 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (hand wash recommended)

4. Setup and Installation

1. Unpack the cocotte carefully from its packaging.
2. Ensure all protective foams or materials are removed.
3. Before first use, wash the cocotte with warm, soapy water and dry thoroughly.
4. The cocotte is ready for cooking; no further installation is required.

5. Operation

1. Preheat the oven or stove as required by your cooking recipe.
2. Add oil or fat to the cocotte before adding your ingredients.
3. For stovetop use, use low to medium heat to avoid overheating and damaging the enamel.
4. When cooking in the oven, place the lid securely on the cocotte to retain moisture.
5. Following your recipe, adjust cooking times and temperatures as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down before cleaning.
- Wash with warm water and mild detergent.
- Use a non-abrasive sponge or brush to clean.
- Avoid harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the enamel.
- Dry thoroughly after washing and store in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the cocotte, ensure that sufficient oil or fat is used before cooking.
- To remove stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water for a few hours before cleaning.
- If the enamel is chipped, discontinue use as this may affect cooking performance.

8. Disposal

This product should not be disposed of with regular household waste. Check local regulations for proper disposal methods for cast iron cookware.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen Kasserolle in Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal zum Kochen, Braten und Schmoren und bietet hervorragende Wärmeleitfähigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Benutzung die Kasserolle auf Beschädigungen überprüfen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien. Vermeiden Sie Metallutensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
- Die Kasserolle wird während der Nutzung sehr heiß. Verwenden Sie stets Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kasserolle auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Lassen Sie die Kasserolle nach der Benutzung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwahren Sie die Kasserolle außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Größe: 290mm
- Gewicht: 4.3 kg
- Emaillierte Außenschicht
- Schwenkgriff aus Gusseisen
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Kasserolle mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Stellen Sie die Kasserolle auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Überprüfen Sie die Herdplatte oder den Backofen, um sicherzustellen, dass sie sauber und frei von Rückständen sind.
4. Die Kasserolle kann direkt auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur schrittweise ein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vorheizen: Für optimale Ergebnisse vor dem Kochen vorheizen.
- Kochen: Geben Sie Öl oder Butter in die Kasserolle und lassen Sie es heiß werden, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Abdecken: Verwenden Sie den passenden Deckel, um die Feuchtigkeit zu speichern und das Aroma zu intensivieren.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Kasserolle nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Kasserolle gründlich ab und tragen Sie nach jeder Reinigung eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um das Gusseisen zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Essen an der Kasserolle haftet, könnte dies auf unzureichendes Vorheizen oder zu hohe Hitze hindeuten.
- Bei Rissen oder Abplatzungen in der Emaille, wendet euch bitte direkt an unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Kasserolle gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisenprodukte sind recyclebar und können umweltfreundlich entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Ovaal 290mm Gietijzer Kersenrood

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aanschaf van de Staub La Cocotte Ovaal 290mm in een aantrekkelijke kersenrode kleur. Deze hoogwaardige gietijzeren cocotte is perfect voor het langzaam gaar maken van stoofschotels, het bereiden van aardappelen en het bakken van brood. Door het gebruik van gietijzer blijft de warmte goed behouden en is de cocotte geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Hete oppervlakken: De cocotte kan gedurende het koken zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren van de cocotte.
- Lichtgewicht: Wees voorzichtig bij het optillen van de cocotte, vooral als deze vol is. Gebruik indien mogelijk twee handen voor een betere grip.
- Gebruik op de juiste warmtebron: Zorg ervoor dat u de cocotte alleen gebruikt op een kookplaat of in de oven die geschikt is voor gietijzer.
- Schade: Controleer de cocotte regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Gebruik de cocotte niet als deze beschadigd is.
- Reiniging: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt. Vermijd abrasieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Afmetingen: Ovaal, 290mm
- Geschikt voor: Oven, kookplaten en inductie

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking: Haal de cocotte voorzichtig uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer op beschadigingen: Inspecteer de cocotte op eventuele beschadigingen of defecten.
3. Plaats de cocotte: Zet de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of kookplaat, zodat deze veilig staat en niet kan omvallen.

5. Bediening

1. Voorverwarmen: Indien nodig, verwarm de cocotte voor voordat u voedsel toevoegt.
2. Koken: Voeg de ingrediënten toe en sluit de deksel goed af om de hitte en stoom vast te houden.
3. Ovengebruik: Plaats de cocotte altijd op een rek in het midden van de oven voor een gelijkmatige verhitting.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na het koken: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog: Droog de cocotte goed af om roestvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Regelmatig inlichten met een klein beetje plantaardige olie kan helpen om de levensduur van de cocotte te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de bodem.
 - Oplossing: Zorg dat u voldoende olie of vet gebruikt tijdens het koken.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte altijd centraal op de warmtebron staat.

8. Afvoer

Bij het weggooien van de cocotte, volg lokale voorschriften voor het afvoeren van gietijzer. Vraag bij uw gemeente naar de juiste manier van afvalverwerking.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning:
- E-mail: info@gmgastro.com
 - Telefoon: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel kookplezier met uw Staub La Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub - 290mm Rojo Cereza

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina, garantizando platos deliciosos y nutritivos.

2. Información de Seguridad

- No tocar las superficies calientes sin usar guantes resistentes al calor.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No sumergir en agua fría mientras está caliente, ya que esto puede causar deformaciones.
- Usar utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayar la superficie.
- Evitar el uso en hornos microondas.
- Asegurarse de que la cocotte esté seca antes de almacenarla para evitar el óxido.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 290 mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: 3.5 litros
- Resistente a temperaturas de hasta 250 °C
- Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y lave con agua tibia y jabón suave. Aclárela y séquela completamente.
2. Coloque la cocotte sobre una superficie plana y estable.
3. Al iniciar su uso por primera vez, se recomienda curar el hierro fundido: aplique una capa delgada de aceite en el interior y colóquela en un horno precalentado a 180 °C durante una hora. Deje enfriar antes de retirar.

5. Operación

1. Caliente la cocotte a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
2. Para un cocinado uniforme, use el fuego adecuado y evite temperaturas extremas.
3. Cubra la cocotte durante la cocción para conservar la humedad.
4. Después de su uso, deje enfriar la cocotte antes de manipularla.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Deje enfriar la cocotte completamente antes de limpiarla.
2. Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
3. Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.
4. Para mantener el acabado, aplica una ligera capa de aceite después de limpiar.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se deforma, revise si se ha sometido a un choque térmico. Permita que se enfríe completamente.
- En caso de óxido, use un poco de lana de acero para eliminarlo y vuelva a aplicar aceite para acondicionarla.

8. Disposición

Este producto debe ser reciclado de acuerdo con la normativa local sobre residuos. No deseche en la basura común. Infórmese sobre las instalaciones de reciclado en su área.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Oval Staub en fonte de 290 mm. Ce produit est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles et une durabilité à long terme. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre cocotte pour vous assurer une utilisation correcte et sécurisée.

Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Surface chaude : La cocotte peut devenir très chaude. Évitez tout contact direct avec la peau.
- Compatible avec les sources de chaleur : Ce produit est compatible avec les plaques de cuisson, les cuisinières à gaz, électriques et à induction. Il peut également être utilisé au four.
- Manipulation : Veillez à utiliser des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'intérieur.
- Entreposage : Ne placez pas d'objets lourds sur la cocotte lorsque celle-ci est rangée, cela pourrait la déformer.

Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte Oval Staub
- Matériau : Fonte
- Dimension : 290 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Capacité : Adaptée pour des portions familiales
- Poids : 4,5 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C

Installation et Mise en place

1. Déballage : Retirez la cocotte de son emballage avec soin. Vérifiez si le produit n'a pas subi de dommages pendant le transport.
2. Lavage initial : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Séchage : Séchez la cocotte avec un chiffon doux avant de l'utiliser.
4. Placement : Placez la cocotte sur une source de chaleur appropriée. Assurez-vous qu'elle est bien centrée sur la flamme ou la plaque de cuisson.

Opération

1. Préparation : Ajoutez les ingrédients dans la cocotte. Ne remplissez pas la cocotte au-delà de 2/3 de sa capacité.
2. Chauffage : Allumez le feu ou la plaque de cuisson à une température initiale moyenne.
3. Cuisson : Réduisez la chaleur après que les ingrédients aient pris de la chaleur pour cuisiner lentement et uniformément.
4. Surveillance : Surveillez le temps de cuisson et ajustez la chaleur au besoin.

Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle pour préserver le revêtement.
- Séchage : Séchez immédiatement après lavage pour éviter la rouille.
- Circulation d'air : Rangez la cocotte dans un endroit bien aéré. Évitez d'empiler d'autres casseroles à l'intérieur.

Dépannage

- Problème d'accrochage : Si les aliments adhèrent à la cocotte, cela peut être dû à une surutilisation ou à un manque d'huile. Ajoutez de l'huile suffisante avant de commencer à cuisiner.
- Dommages visibles : Inspectez la cocotte régulièrement pour détecter les fissures ou les éclats. Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser.
- Difficulté de nettoyage : Pour les taches tenaces, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse puis frottez doucement avec une éponge non abrasive.

Élimination

Pour éliminer la cocotte, suivez les directives locales en matière de recyclage et de déchets. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval 290mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval. This versatile and resistente cocotte è stata progettata per durare nel tempo, offrendo prestazioni superiori in cucina. È ideale per stufare, arrostitire e preparare una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura stabili e adatti.
- Non toccare le superfici calde con mani nude. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Evitare l'uso di utensili abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione durante il trasporto di contenitori caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 290 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 3,5 L
- Peso: 3,4 kg
- Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Pulire la cocotte con acqua calda e sapone neutro prima dell'uso iniziale.
3. Posizionare la cocotte su un piano di cottura compatibile.
4. Per l'uso in forno, assicurarsi che la temperatura non superi i 250°C.

5. Operazione

1. Condire il cibo a piacere.
2. Riscaldare un po' d'olio o burro nella cocotte a fuoco medio.
3. Aggiungere gli ingredienti nella cocotte e coprire con il coperchio.
4. Cuocere per il tempo indicato nella ricetta.
5. Utilizzare correttamente i guanti per rimuovere la cocotte dal fuoco.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato, evitando di usare pagliette abrasive.
- Asciugare la cocotte accuratamente per evitare ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se notate che il cibo si attacca, provate ad aumentare la temperatura prima di aggiungere gli ingredienti.
- Per odori persistenti, provare a lavare la cocotte con una miscela di acqua e aceto.
- In caso di crepe o scheggiature, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Contattare le strutture locali per il corretto smaltimento della ghisa smaltata.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.