

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: 1004228

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 300mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - 300mm Cast Iron - Cherry Red

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed for slow cooking, braising, and baking. Constructed with a heavy lid that retains moisture, it is ideal for a variety of cooking techniques. The vibrant cherry red finish adds a touch of elegance to your kitchen while ensuring durable performance.

2. Safety Information

- Always use caution when handling the cookware, as it becomes very hot during use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Do not immerse hot cookware in cold water to avoid warping or cracking.
- Ensure that the pot is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Keep out of reach of children to prevent burns or other injuries.
- For induction cooking, ensure compatibility with your induction cooktop.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Dimensions: Diameter 300mm
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Capacity: 6.5 Quarts
- Warranty: Lifetime warranty against defects in material or craftsmanship

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from the packaging.
2. Rinse the pot with warm water and mild soap before first use. Dry thoroughly.
3. Place the cocotte on a flat, stable cooking surface or stovetop.
4. If using on an induction hob, ensure it is suitable and correctly positioned for optimal heating.

5. Operation

1. Preheat your stovetop or oven before cooking.
2. Add ingredients to the cocotte, ensuring not to exceed the maximum capacity.
3. Use medium to low heat settings to distribute heat evenly.
4. For oven use, place the lid on securely and bake as recommended in your recipe.
5. After cooking, allow the pot to cool before removing the lid.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, let the pot cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Rinsing thoroughly is essential to remove any soap residue.
- Avoid dishwasher cleaning to maintain the integrity of the cast iron.
- Dry completely before storing. A light coating of vegetable oil can help protect the surface.

7. Troubleshooting

- If food is sticking: Ensure you are using enough oil or fat before cooking.
- If discoloration occurs: This is normal with cast iron; it can be cleaned with a mild abrasive if desired.
- For rust spots: Lightly scrub with a metal scrubber and re-season with oil.

8. Disposal

As a durable kitchen item, the Staub La Cocotte is designed for long-term use. If disposal is necessary, consider recycling the cast iron by taking it to a metal recycling facility. Always adhere to local regulations regarding environmental waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Staub La Cocotte - Cocotte Ø 300 mm, Gusseisen, Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte. Diese hochwertige Gusseisen-Cocotte ist ideal zum Schmoren, Braten und Backen. Ihr rustikales Design und die brillante Kirschrote Farbe machen sie zu einem zeitlosen Küchenstück.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Kochgeschirr stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen platziert wird.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie diese reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände im Inneren der Cocotte, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 300 mm
- Farbe: Kirschrot
- Beschichtung: Emaille
- Gewicht: 4,9 kg
- Herdarten: Geeignet für Gas, Elektro, Ceran und Induktionsherde sowie für den Backofen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und prüfen Sie, ob keine Schäden vorliegen.
2. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife ab. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile Kochfläche.
4. Um auf dem Herd zu kochen, wählen Sie die geeignete Herdplatte entsprechend der Größe der Cocotte.

5. Bedienung

1. Vorheizen: Vor dem Kochen die Cocotte auf mittlerer Hitze vorheizen, wenn erforderlich.
2. Öl oder Butter: Geben Sie etwas Öl oder Butter in die Cocotte, um Anhaften zu verhindern.
3. Zutaten: Fügen Sie die Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
4. Kochen: Passen Sie die Hitze entsprechend an und kochen Sie die Speisen bis zur gewünschten Garstufe.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine Metallreiniger oder Stahlwolle, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rost zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Kochgeräte haften: Überprüfen Sie die Hitze und das verwendete Öl oder die Butter.
- Ungleichmäßiges Kochen: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf der richtigen Herdplatte steht und ob die Hitze gleichmäßig verteilt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsgeräte und Metallprodukte. Wenn die Cocotte nicht mehr verwendet werden kann, recyceln Sie sie, wo es möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren stoofpan ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden. Deze cocotte is ideaal voor het braiseren, stoven en bereiden van soepen en sauzen. Dankzij het unieke ontwerp en de hoogwaardige afwerking biedt deze pan uitstekende warmteverdeling en -behoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de cocotte alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik en terwijl deze nog heet is.
- Gebruik bij het verplaatsen van de pan altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de binnenlaag te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik de pan niet op directe warmtebronnen zonder enige vloeistof erin.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 300 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Capaciteit: 4,2 liter
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 250°C
- Gewicht: 5,5 kg

4. Installatie en Setup

- Verwijder de cocotte uit de verpakking en inspecteer op eventuele schade.
- Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, reinigt u deze met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan goed af en breng een lichte laag plantaardige olie aan op het oppervlak. Dit helpt bij het onderhoud van het gietijzer.
- De cocotte is nu klaar voor gebruik; er is geen verdere installatie nodig.

5. Gebruik

- Plaats de cocotte op de gewenste warmtebron. Begin met een hoge temperatuur voor het aanbraden van ingrediënten en verlaag de temperatuur voor het stoven.
- Voeg olie of boter toe voordat u voedsel toevoegt.
- Volg het recept voor de aanbevolen kooktijden en temperaturen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de binnenkant van de pan met warm water. Gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schuurmiddelen of metalen sponzen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af en breng een dunne laag plantaardige olie aan om het gietijzer te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- De pan rookt: Dit kan te wijten zijn aan te hoge temperatuur of teveel olie. Verlaag de temperatuur en gebruik minder olie.
- Voedsel plakt aan de pan: Dit kan gebeuren als de pan niet goed is voorverwarmd of niet voldoende gebrand is. Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is voordat u gaat koken.
- De pan is gechipt of gebarsten: Neem contact op met de klantenservice voor meer informatie over garantie en reparatie.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van gietijzer en is recyclebaar.
- Bij het weggooien van het product, neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over het recyclen van metalen producten.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

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

1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido es un utensilio de cocina de alta calidad, diseñado para brindar un rendimiento excepcional en la cocción. Su atractivo diseño y su color rojo cereza la convierten en una pieza destacada en cualquier cocina. Este producto es ideal para la preparación de guisos, estofados, panes y mucho más.

2. Información de Seguridad

- **Uso Responsable:** Este producto está destinado únicamente para la cocina. No utilizar para otros fines.
- **Temperatura:** Evitar cambios bruscos de temperatura. No colocar la cocotte caliente en superficies frías ni sobre agua fría.
- **Manejo:** Usar guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- **Cuidado con el Fuego:** Nunca dejar la cocotte desatendida sobre una fuente de calor.
- **Superficie de Cocción:** Asegúrese de que la base de la cocotte esté seca antes de colocarla sobre el fuego.
- **Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- **Limpieza Después del Uso:** Permitir que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Dimensiones:** Ø 300 mm
- **Color:** Rojo cereza
- **Características:** Resistente al calor, excelente retención de calor, apta para todo tipo de cocinas (incluyendo inducción).
- **Peso:** 4.2 kg
- **Capacidad:** 3.5 litros
- **Revestimiento:** Esmalte negro interior que facilita la cocción y la limpieza.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso. Enjuague y seque completamente.
3. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, asegurándose de que la superficie sea plana y estable.
4. Para un mejor rendimiento, se recomienda calentar la cocotte lentamente a fuego medio o bajo antes de aumentar la temperatura si es necesario.

5. Operación

- **Precálido** la cocotte a baja temperatura durante unos minutos antes de agregar los ingredientes.
- **Ajuste** la temperatura según la receta y tipo de cocción.
- Es recomendable usar utensilios de silicona o madera para no dañar el esmalte interior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Deje enfriar** completamente antes de limpiar.
- **Lave** con agua tibia y un detergente suave. No usar estropajos abrasivos.
- **Para manchas difíciles**, se puede remojar en agua caliente por un tiempo.
- **Secar** completamente antes de almacenar.
- **Para mantener el esmalte** en buenas condiciones, evite cocinar alimentos ácidos en la cocotte.

7. Solución de Problemas

- **Manchas en el Esmalte:** Puede ser resultado de ingredientes ácidos. Limpie con una esponja suave y agua tibia.
- **Fuego Inconsistente:** Asegúrese de que la base de la cocotte esté en contacto completo con la superficie de cocción.
- **Alimentos que se Pegan:** Asegúrese de que la cocotte esté bien precalentada antes de agregar los ingredientes y que use suficiente grasa.

8. Eliminación

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Para desechar, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje. No tire la cocotte en la basura común.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte en Fonte Staub (Ø 300mm - Rouge Cerise)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub. Ce produit est conçu pour vous offrir des performances de cuisson exceptionnelles. Sa structure en fonte garantit une répartition uniforme de la chaleur et un maintien optimal de la chaleur, pour des plats savoureux et cuisinés à la perfection.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la Cocotte Staub, veuillez suivre ces conseils de sécurité :

- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Ne placez pas la cocotte sur des surfaces instables ou non résistantes à la chaleur.
- Évitez de placer directement la cocotte sur une source de chaleur sans la préchauffer lentement.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Ne laissez pas la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est en cours de cuisson.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge Cerise
- Diamètre : Ø 300mm
- Capacité : 4,5 L
- Poids : 5,5 kg
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Lavage à la main recommandé pour préserver la qualité.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la cocotte.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation. Rincez soigneusement et séchez-la.
3. Choisissez une source de chaleur adéquate : gaz, électrique, halogène ou induction.
4. Placez la cocotte sur la source de chaleur et commencez par une température basse pour éviter des chocs thermiques.

5. Fonctionnement

Pour une cuisson réussie :

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen.
- Ajoutez un peu d'huile pour éviter que les aliments n'attachent.
- Placez les ingrédients et couvrez avec le couvercle.
- Cuisinez selon votre recette. La cocotte permet de mijoter, rôtir et cuire en douceur.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement la cocotte après utilisation.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce pour préserver le revêtement.
- Évitez les produits abrasifs ou les lave-vaisselle, car cela pourrait endommager la cocotte.
- Séchez-la complètement avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

En cas de problèmes lors de l'utilisation :

- Si la cocotte colle, vérifiez que vous utilisez suffisamment d'huile et la bonne température.
- Si une odeur de brûlé se dégage, baissez la température immédiatement et vérifiez les ingrédients.
- En cas de fissures ou de dommages visibles, ne pas utiliser. Contactez le service clientèle.

8. Élimination

En fin de vie de la cocotte, veuillez la recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets métalliques. Ne jetez pas la cocotte à la poubelle.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub. Bonne cuisson!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa - Rosso Ciliegia 300mm

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in Ghisa è un'ottima scelta per la preparazione di piatti deliziosi e nutrienti. Realizzata in ghisa di alta qualità, mantiene il calore in modo uniforme, garantendo risultati di cottura eccellenti. Questo prodotto è progettato per l'uso su tutte le fonti di calore, inclusi i fornelli a gas, elettrici, di induzione e nel forno.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme scoperte.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie interna smaltata.
- La cocotte può diventare molto calda; utilizzare sempre presine per evitare scottature.
- Non immergere mai la cocotte calda in acqua fredda; lasciare raffreddare prima di pulire.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 300mm
- Materiale: Ghisa smaltata
- Colore: Rosso Ciliegia
- Adatto per: Cottura su tutti i tipi di fornello e in forno
- Spessore: 4,5mm
- Capacità: 4.5 Litri

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la cocotte su una fonte di calore adatta.
- Se si utilizza la cocotte in forno, impostare la temperatura desiderata e posizionare la cocotte al centro del forno.
- Assicurarsi che la cocotte sia ben asciutta prima di riporla in un mobile.

5. Funzionamento

- Prima dell'uso, riscaldare la cocotte lentamente a fuoco basso per ottenere una cottura uniforme.
- Non superare mai i 220°C con la cocotte in forno.
- Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio per trattenere l'umidità e i sapori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte completamente.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca durante la cottura, provare a utilizzare più olio o burro.
- In caso di fessurazioni o scheggiature, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte con i rifiuti domestici. Verificare le normative locali per lo smaltimento di elettrodomestici o materiali ferrosi.
- Considerare il riutilizzo o il riciclo del prodotto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania