

# 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: 1004230**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 300mm - Cast iron - Graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte

### 1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cooking pot designed for slow-cooking, braising, roasting, and baking. Its innovative design ensures even heat distribution and retention, resulting in perfectly cooked meals. Available in a beautiful graphite gray finish, this cocotte is suitable for all types of heat sources, including induction, and is oven-safe up to 260°C.

### 2. Safety Information

- Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface while in use.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as it will become extremely hot during cooking.
- Avoid adding cold liquids directly to a hot cocotte to prevent thermal shock and cracking.
- Do not use metal utensils that can scratch the enamel coating.
- Keep the cocotte out of reach of children and avoid prolonged contact with water to maintain its quality.
- Do not place the cocotte in direct contact with an open flame.

### 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Model: La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Color: Graphite Gray
- Diameter: 300 mm
- Height: 180 mm
- Capacity: 4.5 liters
- Weight: 4.5 kg
- Oven safe: Yes, up to 260°C
- Cooktop Compatibility: All heat sources including induction

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Staub La Cocotte and remove any packaging material.
2. Inspect the cocotte for any damages during shipping. Do not use if damaged.
3. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the cocotte on the appropriate heat source. Ensure it is centered over the burner to ensure even heating.
5. For induction cooking, ensure your cooktop is compatible with cast iron cookware.

### 5. Operation

1. Preheat the cocotte on medium heat before adding ingredients.
2. Use a small amount of oil or fat to enhance cooking and prevent sticking.
3. Follow the recipe instructions for cooking times and temperatures.
4. Regularly check the meal during cooking to monitor browning and adjust the heat as necessary.
5. After cooking, allow the cocotte to cool naturally before handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- For stuck-on food, soak the cocotte in warm water until food loosens.
- Dry thoroughly before storing and apply a light layer of cooking oil to the interior to maintain the enamel.
- Avoid using dishwashers as harsh detergents may damage the enamel.

### 7. Troubleshooting

- If food is sticking to the cocotte, ensure you are using enough oil or fat when cooking.
- Discoloration of the enamel over time is normal and does not affect cooking performance.
- If the cocotte has developed cracks, discontinue use immediately, as this can pose safety risks.

### 8. Disposal

- Dispose of the Staub La Cocotte responsibly. If it becomes unusable, check local regulations for recycling metal and ceramic materials.
- Do not dispose of in regular household waste if possible.

### 9. Contact

For support and inquiries, please contact us:

- Email: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 300mm Gusseisen Graphitgrau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen wurde entwickelt, um Ihnen die besten Kochergebnisse zu liefern. Ideal für schmackhafte Gerichte, die langsam gegart werden, und für alle Wärmequellen geeignet, einschließlich Induktion.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Hitze- und elektrischer Schutz: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich reinigen und trocknen.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen kann.
- Bei der Verwendung unter extrem hohen Temperaturen sind Überhitzung und mögliche Brandgefahr zu beachten.
- Das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Graphitgrau
- Durchmesser: 300 mm
- Gewicht: 4,9 kg
- Volumen: 4,4 Liter
- Herdarten: Gas, Induktion, Elektro, Keramik und im Backofen
- Pflegehinweise: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest.
- Temperaturbeständig bis 250°C.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Kochfläche und achten Sie darauf, dass sie stabil steht.
4. Wählen Sie eine Wärmequelle und stellen Sie die richtige Temperatur ein.
5. Um Überhitzung zu vermeiden, halten Sie die Cocotte nicht länger als nötig auf der Hitzequelle.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Vor der Benutzung sollte die Cocotte bei mittlerer Hitze vorgeheizt werden.
- Kochanleitung: Fügen Sie die Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
- Garen: Achten Sie darauf, die Hitze regulär zu überprüfen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm oder Holzlöffel zur Reinigung.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie die Cocotte in einem trockenen Bereich.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Essen brennt an.  
Lösung: Verwenden Sie immer ausreichende Mengen an Öl oder Flüssigkeit und regulieren Sie die Hitze.
- Problem: Risse oder Sprünge in der Emaillebeschichtung.  
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Gusseisen.
- Emaille- und Metallteile können recycelt werden.
- Informieren Sie sich über die entsprechende Entsorgungsmethode in Ihrer Region.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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 300mm Gietijzer Grafietgrijs

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte. Deze cocotte is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden met een gelijkmatige warmteverdeling en behoud van vocht. Dit product is ideaal voor het koken, braden en stoven van groenten, vlees en vis.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product niet op een open vlam of in een oven boven 250°C zonder voorafgaande informatie.
- Zorg ervoor dat de handgrepen voldoende koel zijn voordat u ze aanraakt.
- Laat het product niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Plaats het product alleen op stabiele en hittebestendige oppervlakken.
- Gebruik geen metalen schuursponzen of agressieve schoonmaakmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van het product wanneer het heet is.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Model: La Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 300 mm
- Hoogte: 130 mm
- Gewicht: 3,8 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven

## 4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer het product op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het product is voor een goede luchtcirculatie.
4. Maak de cocotte goed schoon voorafgaand aan het eerste gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.

## 5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de cocotte geleidelijk om te voorkomen dat het materiaal kan kraken.
- Voeg de ingrediënten toe en dek de cocotte af met het deksel dat zorgt voor een optimale verdeling van vocht en warmte.
- Volg uw recepten zoals aangegeven voor de beste resultaten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel, en een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd het gebruik van metalen schuursponzen die de coating kunnen beschadigen.
- Droog het product grondig af voordat u het opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de bodem vastkleeft, kan dit worden opgelost door de cocotte een tijdje te weken in warm water.
- Bij een beschadigde coating, gebruik het product niet meer en neem contact op met de klantenservice voor advies.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit recyclebare materialen. Raadpleeg uw lokale richtlijnen voor de juiste recyclingmethoden.
- Gooi geen elektrische onderdelen of batterijen bij het huisafval. Neem contact op met uw gemeente voor speciale afvalcollectie.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Hierro Fundido (Ø 300 mm)

## 1. Información General

La Cocotte Staub de Hierro Fundido es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para una cocción uniforme y un almacenamiento óptimo de los sabores. Ideal para guisos, sopas y asados, esta cocotte es apta para todo tipo de cocinas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Solo use este producto para fines de cocina. No lo utilice en una fuente de calor directa que exceda su capacidad.
- **Manejo:** Tenga cuidado al manipular la cocotte caliente. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- **Superficie:** No coloque la cocotte sobre superficies no resistentes al calor.
- **Limpieza:** Permita que la cocotte se enfríe antes de limpiarla. Evite el uso de productos abrasivos y limpiadores químicos.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y limpio, lejos del alcance de los niños.
- **Daños:** No utilice la cocotte si tiene daños visibles o partes desgastadas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Ø 300 mm
- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Gris grafito
- **Capacidad:** Aproximadamente 4,5 litros
- **Apto para:** Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- **Lavavajillas:** No apto
- **Uso en horno:** Hasta 260 °C

## 4. Instalación y Configuración

- Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas sueltas.
- Limpie la cocotte con agua tibia y un paño suave antes del primer uso.
- Para mantener el acabado de hierro fundido, se recomienda curar la cocotte. Aplique una capa fina de aceite de cocina en el interior y caliéntela a fuego bajo durante 10 minutos.

## 5. Operación

- Coloque la cocotte sobre la fuente de calor deseada.
- Agregue los ingredientes según su receta.
- Cubra la cocotte con la tapa para evitar la pérdida de humedad.
- Ajuste la temperatura según sea necesario durante la cocción para mantener un calor uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Seca completamente antes de almacenar.
- Aplique una ligera capa de aceite después de limpiar para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos pegados:** Asegúrese de usar suficiente grasa al cocinar. Deje que los alimentos se cocinen adecuadamente antes de intentar moverlos.
- **Deslustre o marcas:** Limpie con un paño suave y, si es necesario, frote suavemente con una mezcla de bicarbonato y agua.

## 8. Eliminación

- Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos de hierro fundido. La cocotte puede ser reciclada como metal. Nunca deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o información adicional, contáctenos:

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

Por favor, guarde este manual para referencia futura.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Cocotte en fonte Staub - 300 mm, gris graphite

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en fonte Staub de 300 mm. Ce produit est conçu pour être un outil de cuisine haut de gamme, grâce à ses propriétés de cuisson excellentes et à son style élégant.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est conçue uniquement pour une utilisation en cuisine. Ne l'utilisez pas à des fins autres que la cuisson.
- Chaleur : La cocotte peut devenir très chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisson pour manipuler la cocotte afin d'éviter les brûlures.
- Manipulation : Évitez de placer des objets sur ou à proximité de la cocotte pendant qu'elle est en cours de cuisson. Ne pas la laisser sans surveillance lorsqu'elle est sur la source de chaleur.
- Rangement : Assurez-vous que la cocotte est complètement refroidie avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Chocs : Évitez les chocs ou impacts violents qui pourraient endommager le produit.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte en fonte
- Dimensions : Ø 300 mm
- Couleur : Gris graphite
- Matériau : Fonte émaillée
- Capacité : 3,5 litres
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris l'induction
- Va au four jusqu'à 260°C

## 4. Installation et mise en place

- Préparation : Avant la première utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude et du savon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Placement sur la source de chaleur : Placez la cocotte sur la source de chaleur de manière sécurisée. Assurez-vous que la taille de la source de chaleur correspond à la base de la cocotte pour une cuisson uniforme.
- Utilisation au four : Si vous utilisez la cocotte au four, placez-la dans un four préchauffé, en vérifiant que la température ne dépasse pas 260°C.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez la quantité souhaitée d'ingrédients dans la cocotte.
- Couvrez avec le couvercle conçu pour assurer une cuisson moelleuse.
- Surveillez la cuisson et ajustez la chaleur selon les besoins. La chaleur doit être adaptée au type de plat que vous préparez.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer. Lavez à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager l'émail.
- Séchage : Séchez soigneusement la cocotte après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Rangement : Rangez la cocotte dans un endroit frais et sec. Placez un chiffon entre la cocotte et le couvercle pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problème : La cocotte ne chauffe pas uniformément.
  - Solution : Vérifiez la taille de la source de chaleur et assurez-vous qu'elle correspond à la base de la cocotte.
- Problème : L'émail s'écaille.
  - Solution : Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer l'émail. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

## 8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Reportez-vous aux directives locales sur le recyclage et la gestion des déchets pour l'élimination appropriée des matériaux en fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- 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 300mm

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una pentola in ghisa di alta qualità progettata per la cottura lenta e uniforme. La sua finitura in grafite grigio le conferisce un aspetto elegante, mentre le proprietà isolanti della ghisa garantiscono risultati di cottura ottimali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare la pentola incustodita mentre è sul fuoco.
- Evitare il contatto diretto con fiamme aperte per prolungare la vita del prodotto.
- Utilizzare sempre presine o guanti durante la manipolazione della pentola calda.
- Non utilizzare un utensile metallico per mescolare, poiché può graffiare la superficie interna.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare la rottura della ghisa.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 300mm
- Colore: Grigio Grafite
- Capacità: 4.5 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore incluso l'induzione
- Rivestimento interno smaltato per una facile pulizia
- Adatto per forno fino a 250°C

## 4. Installazione e Montaggio

La Staub La Cocotte non richiede montaggio. Prima dell'uso, si consiglia di:

- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente prima di posizionarla su una fonte di calore.

## 5. Funzionamento

- Posizionare la cocotte sulla fonte di calore a fuoco medio-basso per riscaldare uniformemente.
- Aggiungere ingredienti sugli strati e coprire con il coperchio per una cottura lenta.
- Controllare periodicamente per mescolare o aggiungere liquidi se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la cocotte.
- Pulire con acqua calda e una spazzola morbida o una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola si ossida, è possibile rimuovere l'ossidazione con della carta vetrata fine e ripristinare il rivestimento con un sottile strato di olio da cucina.
- Se il coperchio non sigilla correttamente, controllare che non ci siano residui di cibo sui bordi.

## 8. Smaltimento

Per lo smaltimento della pentola in ghisa, seguire le normative locali sui rifiuti metallici. La ghisa può essere riciclata. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania