

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: 1004232

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 300mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 300mm Cast Iron - Black

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte, a premium cast iron cookware essential for any kitchen. This high-quality cocotte is designed for both cooking enthusiasts and professional chefs alike, delivering exceptional performance in the preparation of a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care. The cocotte can become extremely hot during use. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Use on Heat: Suitable for all types of heat sources including induction, gas, electric, and oven use. Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Water and Oil: Avoid adding cold water to a hot cocotte as this can cause the cast iron to crack.
- Cleaning Caution: Never use abrasive materials that could damage the cooking surface. Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Non-Use Warning: Do not use the cocotte in a microwave or under a broiler.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 300 mm
- Weight: 4.53 kg
- Capacity: 4.2 L
- Oven Safe: Yes, up to 260°C
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the cocotte and remove all packaging materials.
2. Inspect for Damage: Check for any damages that may have occurred during shipping. Do not use if damage is present.
3. Initial Rinse: Rinse the cocotte with warm water and mild soap. Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Seasoning (Optional): To enhance non-stick properties, you can season the cocotte by applying a thin layer of vegetable oil and heating it at a moderate temperature in the oven for about an hour.
5. Placement: Position the cocotte on your desired heat source, ensuring it is stable.

5. Operation

1. Cooking: Preheat the cocotte on medium heat before adding ingredients. Adjust the heat as necessary to prevent burning.
2. Lid Use: Always use the lid during cooking to retain moisture and enhance flavor.
3. Temperature Control: Monitor the temperature to avoid overheating and warping the material.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: Allow the cocotte to cool down completely before cleaning.
- Washing: Hand wash using warm soapy water. Avoid using a dishwasher to prolong the lifespan.
- Drying: Dry immediately after washing to prevent rusting.
- Storage: Store with the lid off in a dry place to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure you are using sufficient oil and preheating the cocotte adequately.
- Rust Spots: If rust appears, it can often be removed with a fine scrubber and re-seasoning the cocotte will prevent future rust.
- Chips or Cracks: If the cocotte develops chips or cracks, discontinue use and contact customer service as it may compromise safety.

8. Disposal

Dispose of the cocotte responsibly. Cast iron cookware is recyclable. Contact your local waste management for appropriate disposal methods. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For assistance, please reach out to us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub La Cocotte. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 300 mm aus Gusseisen – Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Ø 300 mm ist ein hochwertiger Gusseisentopf, ideal für das langsame Garen und Braten. Dieser Topf ist sowohl für den Einsatz auf dem Herd als auch im Ofen geeignet und gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung für geschmackvolle Gerichte.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Topf wird während des Gebrauchs heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Unsachgemäße Handhabung: Vermeiden Sie Schlag und Stöße, um Beschädigungen zu verhindern.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn er heiß ist.
- Verwendung im Ofen: Geeignet für Temperaturen bis zu 260 °C.
- Vermeidung von chemischen Schäden: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 300 mm
- Höhe: 160 mm
- Volumen: 4,2 Liter
- Kompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofentauglichkeit: Ja, bis 260 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung vor der ersten Verwendung: Waschen Sie den Topf mit warmem Wasser und milder Seife und trocknen Sie ihn gründlich ab.
2. Heizung: Stellen Sie den Topf auf die Herdplatte und heizen Sie ihn langsam auf, um Temperaturschocks zu vermeiden.
3. Kochoberfläche: Verwenden Sie eine flache Kochfläche, um Stabilität während des Kochens zu gewährleisten.
4. Öl oder Butter: Fügen Sie vor dem ersten Gebrauch eine kleine Menge Öl oder Butter hinzu, um die Oberfläche zu schützen.

5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen Fläche steht.
- Gießen Sie die Zutaten hinein und stellen Sie die gewünschte Temperatur auf dem Herd ein oder schieben Sie ihn in den vorgeheizten Ofen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Garvorgang. Verwenden Sie einen Löffel aus Holz oder Silikon, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Gebrauch zunächst abkühlen.
- Waschen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie Seife, um den Geschmack der Speisen zu bewahren.
- Trocknen Sie den Topf umgehend vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei Bedarf leicht einölen, um die Oberfläche zu schützen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Überprüfen Sie die Sauberkeit und Trocknung nach der Reinigung.
- Unebene Garung: Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd richtig kalibriert ist.
- Schlechter Geschmack: Reinigen Sie den Topf gründlich, um alte Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle, da Gusseisen recycelbar ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige cocotte, ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze gietijzeren pan garandeert een gelijkmatige warmteverdeling en behoud van smaken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen.
- De handgrepen worden heet tijdens gebruik; gebruik ovenwanten.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan geleidelijk opwarmt om thermische schokken te vermijden.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het juiste gebruik en onderhoud.

3. Product Specificaties

- Diameter: 300 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Voltage: N.v.t. (handmatig product)
- Vermogen: N.v.t. (handmatig product)
- Capaciteit: 4,5 liter

4. Opstelling en Installatie

- Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de cocotte op een schone, vlakke kookplaat of ovenrek.
- Zorg ervoor dat de pan vrij is van obstakels en direct contact met andere pannen vermijdt.
- Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat het ovenveilig is tot 260°C.

5. Bediening

- Verwarm de pan langzaam op een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Voeg olie of vet toe voordat je ingrediënten plaatst.
- Gebruik passende kookgerei om de pan te beschermen.
- Bij het koken met de deksel, zorg ervoor dat deze goed aansluit voor optimale smaakbehoud.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was de cocotte met warm water en een zachte spons; vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Breng een lichte laag olie aan op de binnenkant van de pan voor langdurige bescherming.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan plakt tijdens het koken.
Oplossing: Zorg voor voldoende vet en een goede verhitting.
- Probleem: Er zijn krasjes op de binnenkant.
Oplossing: Gebruik geen metalen keukengerei en vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Probleem: Gelijkmatige warmteverdeling is niet aanwezig.
Oplossing: Zorg dat de pan op een geschikte warmtebron staat en niet te vol is geladen.

8. Afvoer

- Gietijzeren producten zijn recyclebaar.
- Neem contact op met lokale recyclingcentra voor instructies over het verantwoord afvoeren van het product.

9. Contact

Voor verdere vragen en 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: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 300mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

La Cocotte Staub es un elegante y versátil recipiente de cocina, ideal para la cocción lenta, estofados y asados. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, retiene y distribuye el calor de manera uniforme, garantizando resultados óptimos en cada preparación.

2. Información de Seguridad

- Utilizar la cocotte solo en superficies resistentes al calor.
- No exponer a fuentes de calor directas, como fogones sin la base adecuada.
- Los mangos y asas pueden calentarse; use siempre manoplas o paños para evitar quemaduras.
- No sumergir en agua fría inmediatamente después de usar; deje enfriar antes de lavar.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No usar utensilios de metal para evitar rasguños en el revestimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 300 mm
- Color: Negro
- Uso: Apta para horno y cocina en todas las superficies.
- Revestimiento: Esmalte brillante y resistente.
- Capacidad: Ideal para 6-8 porciones.

4. Montaje e Instalación

No se requiere montaje previo. Asegúrese de que la superficie de cocción esté limpia y seca antes de colocar la cocotte sobre el fuego o en el horno.

Para el uso en horno:

1. Precaliente el horno a la temperatura deseada.
2. Coloque la cocotte en una rejilla central del horno.
3. Si usa en una estufa, asegúrese de ajustar la llama para evitar que la cocotte se sobrecaliente.

5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio antes de añadir los ingredientes.
- Use suficiente aceite o mantequilla para evitar que los alimentos se peguen.
- Evite sobrecargar la cocotte para una cocción uniforme.
- Siga las recetas específicas para el tiempo de cocción y la temperatura recomendada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave; evite detergentes abrasivos.
- Para mantener el revestimiento, aplique una fina capa de aceite al almacenar.
- No lave en lavavajillas, ya que puede dañar el esmalte.

7. Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de calentar adecuadamente y usar suficiente grasa.
- Manchas difíciles: Remoje en agua tibia y use una esponja suave para frotar.
- Olores persistentes: Simule el lavado con agua y vinagre, enjuague bien después.

8. Eliminación

Para deshacerse de la cocotte al final de su ciclo de vida:

- Recicle el hierro fundido en un centro autorizado de reciclaje de metales.
- Siga las normativas locales sobre reciclaje y desechos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Staub Ø 300mm en fonte noire

1. Informations générales

La cocotte Staub Ø 300mm en fonte noire est un ustensile de cuisine de haute qualité, conçu pour offrir une excellente rétention de chaleur et une cuisson homogène. Parfait pour mijoter, rôtir et cuire lentement, cet article constitue un ajout essentiel à toute cuisine.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cocotte sur une flamme directe si elle n'est pas conçue à cet effet. Adapter la chaleur pour éviter les brûlures et dommages.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Surveillance : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est utilisée sur une source de chaleur.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants lors de son utilisation et de son stockage.
- Nettoyage : Ne plonge pas la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noire
- Diamètre : 300mm
- Poids : 4.2 kg
- Compatibilité au four : Oui
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et mise en place

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez l'absence de dommages.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement.
3. Séchez la cocotte avec un chiffon propre et sec.
4. Placez la cocotte sur une source de chaleur stable, telle qu'un feu de cuisson ou une plaque chauffante.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez l'huile ou le beurre selon la recette.
- Incorporez les ingrédients et couvrez la cocotte avec son couvercle hermétique.
- Réglez la chaleur selon votre recette et laissez mijoter ou cuire lentement.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs; nettoyer avec une éponge douce.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et savonneuse.
- Pour éviter la rouille, séchez complètement avant stockage.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle aux aliments
- Solution : Préchauffez correctement avant d'ajouter les ingrédients et utilisez suffisamment de matière grasse.
- Problème : Rayures sur la surface
- Solution : Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone.

8. Élimination

Dans le respect de l'environnement, veuillez ne pas jeter le produit à la poubelle. Renseignez-vous sur les systèmes de recyclage locaux pour la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte 300mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Staub La Cocotte in ghisa nera. Questa cocotte è progettata per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione dei cibi e garantire una cottura uniforme. La sua finitura elegante e resistente la rende un'aggiunta indispensabile alla tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare la cocotte sul fuoco senza sorveglianza.
- Maneggiare con attenzione, poiché la cocotte e le sue parti possono riscaldarsi notevolmente.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 300mm di diametro
- Colore: Nero
- Capacità: 3.5 litri
- Compatibile con tutti i tipi di piani di cottura, inclusi induzione e forno
- Finitura smaltata per facilitare la pulizia e prevenire la ruggine.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, quindi asciugarla bene.
3. Posizionare la cocotte sul piano di cottura o nel forno, assicurandosi che sia centrata.
4. Assicurarsi che il manico sia orientato in modo da non ostacolare l'uscita dal piano cottura.
5. La cocotte è ora pronta per l'uso.

5. Operazione

- Prima di utilizzare La Cocotte, preriscaldare il forno o il piano di cottura a temperatura desiderata.
- Aggiungere ingredienti e cuocere come indicato dalla ricetta.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare graffi sulla superficie smaltata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro. Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per mantenere la finitura smaltata, è consigliato riscaldarla leggermente prima di applicare il sapone.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte non si riscalda uniformemente.
- Soluzione: Assicurarsi che sia posizionata correttamente sul piano di cottura e che il piano sia acceso.
- Problema: La cocotte ha accumuli di residui.
- Soluzione: Prolungare il tempo di ammollo prima della pulizia e utilizzare una spazzola morbida se necessario.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nei rifiuti indifferenziati. Consultare le normative locali per il riciclaggio dei materiali in ghisa e smalto.
- Assicurarsi di riciclare la confezione quando non è più necessaria.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania