

SKU: 1004238

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - 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 Cast Iron 310mm Cherry Red

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Staub La Cocotte Oval Cast Iron. This high-quality cooking vessel is designed to enhance your culinary experience, ensuring even heat distribution, excellent heat retention, and a stylish presentation. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, the Staub Cocotte is a versatile addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use.
- Do not use the cocotte on an open flame or under a broiler.
- Always use protective mitts when handling hot cookware to avoid burns.
- Ensure the cocotte is positioned securely on the stove or countertop to prevent accidental tipping.
- Do not immerse the hot cocotte in cold water. Allow it to cool before cleaning.
- Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Oval
- Dimensions: 310 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

- Before using your Staub Cocotte for the first time, wash it with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Place the cocotte on a flat, stable surface prior to use.
- Ensure that your cooktop matches the size of the cocotte for optimal heating.

5. Operation

- Preheat your oven or stovetop as needed before placing the cocotte.
- For stovetop use, place the cocotte on medium heat to gradually warm it up, preventing any thermal shock.
- Add oil or fat before adding ingredients to enhance flavor and prevent sticking.
- Adjust heat settings according to your cooking requirements.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the enamel surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with mild detergent and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbing pads that may damage the enamel.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm soapy water before gently scrubbing.
- Dry thoroughly after washing and store it in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface, ensure that the heat settings are proper and that sufficient oil is used.
- Discoloration on the enamel may occur over time but does not affect the performance.
- If you notice any chips in the enamel, discontinue use and contact customer service for guidance.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations.
- Encourage recycling of materials where possible.

9. Contact

If you have any questions or require assistance, please contact us:

Email: info@ggmgaastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 310mm Gusseisen Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige gusseiserne Kochgeschirr ist ideal für eine Vielzahl von Kochmethoden, einschließlich Schmoren, Braten und Backen. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Langlebigkeit Ihres Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Hitzequelle: Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion, Gas, elektrische Platten und Backöfen.
- Hitzebeständigkeit: Maximaltemperatur 250°C.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder von heißen Oberflächen fern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagerung: Halten Sie die Cocotte trocken, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Größe: Oval, 310mm
- Gewicht: 3,72 kg
- Volumen: 4,2 Liter
- Herdkompatibilität: Induktion, Gas, Elektrisch, Keramik, Grill
- Ofenfest: Ja bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte leicht einölen, um die Antihafteffekte zu verbessern.
4. Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Wärmequelle. Achten Sie darauf, dass die Wärmequelle gleichmäßig verteilt wird.
5. Stellen Sie sicher, dass Sie die Temperatur schrittweise erhöhen, um ein Überhitzen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Hitzequelle einschalten und die Cocotte auf die gewünschte Temperatur bringen.
- Fügen Sie Öl oder Butter hinzu, um das Anhaften der Speisen zu vermeiden.
- Entwickeln Sie Gerichte durch Braten, Schmoren oder Grillen gemäß Ihrem Rezept und genießen Sie die gleichmäßige Wärmeverteilung des Gusseisens.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine Geschirrspüler oder abrasive Schwämme.
- Zum Trocknen auf einem Handtuch stellen und danach leicht einölen, um den Gusseisen zu schützen.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Trocknen und ölen Sie die Cocotte nach jeder Reinigung.
- Anbrennen der Speisen: Überprüfen Sie, ob genügend Öl verwendet wurde und ob die Temperatur nicht zu hoch eingestellt ist.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte die richtige Größe für Ihre Kochstelle hat.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist recyclebar. Wenn die Cocotte beschädigt ist, bringen Sie sie zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval 310mm Gietijzer Kersenrood

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, ontworpen voor veelzijdig gebruik in de keuken. Deze ovale cocotte heeft een capaciteit van 3,2L en is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, soepen en andere heerlijke gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikte warmtebron.
- Vermijd blootstelling aan open vlammen, vooral wanneer de pan leeg is.
- Laat de pan afkoelen voordat je deze aanraakt of schoonmaakt.
- Gebruik altijd ovenwant of min. 5 mm dikke keukendoeken bij het hanteren van een hete pan.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen en huisdieren tijdens het gebruik.
- Controleer de pan op beschadigingen voordat je deze gebruikt. Beschadigde pannen kunnen onveilig zijn.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de bekleding kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Gietijzeren Cocotte
- Vorm: Ovaal
- Afmeting: 310 mm
- Capaciteit: 3.2 liter
- Kleur: Kersenrood

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de verpakking en controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is voordat je de cocotte plaatst.
4. De cocotte kan op verschillende warmtebronnen worden gebruikt, zoals gas, elektriciteit, keramisch en inductie.
5. Vóór het eerste gebruik adviseren wij om de cocotte grondig te reinigen met warm water en een zachte spons.

5. Bediening

- Voeg ingrediënten toe aan de cocotte en sluit het deksel goed af.
- Zet de kookplaat op een gematigde warmtebron om een gelijkmatige verwarmingen te garanderen.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te voorkomen dat de inhoud verbrandt.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei om de binnenkant van de pan te beschermen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons.
- Vermijd schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de cocotte weken in warm zeepwater voordat je gaat schoonmaken.
- Droog de cocotte volledig af om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Eten plakt aan de bodem: Controleer de temperatuur en gebruik voldoende vet.
- Verkleuring van de binnenkant: Dit is normaal voor gietijzeren pannen en heeft geen invloed op de prestaties.
- Roestvorming: Zorg ervoor dat de pan goed droog is na het reinigen.

8. Verwijdering

Deze gietijzeren pan is duurzaam en ontworpen om een leven lang mee te gaan. Bij beëindiging van de levenscyclus kan de cocotte gerecycled worden als metaal. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub

1. Información General

La Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub es una solución ideal para cocinar a fuego lento, guisar y asar. Su diseño elegante y funcional garantiza que los alimentos se cocinen de manera uniforme, preservando los sabores y nutrientes. Este producto es apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Utilícelo solo para fines culinarios.
- Uso en la Estufa: Asegúrese de que el fuego esté en la configuración adecuada para la Cocotte y que no sobresalga por los bordes de la estufa.
- Manejo: Use guantes de cocina al manipular la Cocotte caliente.
- Superficies de Calor: No coloque la Cocotte en una fuente de calor directa sin contenido para evitar daños.
- Limpieza: No use utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie. Evite el uso de productos abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cocotte Ovalada de Hierro Fundido
- Dimensiones: 310 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Ideal para 2-4 personas
- Uso según el tipo de cocción: Aptos para gas, eléctrico, cerámica e inducción.
- Mantenimiento del calor: Excelente retención y distribución del calor.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la Cocotte de su embalaje y revise que no haya daños visibles.
2. Lave la Cocotte con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien.
3. Coloque la Cocotte en la estufa, asegurándose de que la base esté en contacto con la superficie de cocción.
4. Si se utilizará en el horno, pre-caliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir la Cocotte.

5. Funcionamiento

1. Agregue los ingredientes según la receta deseada.
2. Coloque la tapa en la Cocotte para mantener la humedad y los sabores.
3. Cocine a fuego medio-bajo para obtener los mejores resultados, ajustando según sea necesario.
4. Al finalizar la cocción, use guantes de cocina para retirar la Cocotte del fuego.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y jabón.
- No use lavavajillas.
- Para eliminar residuos difíciles, use una esponja suave.
- Aceite la Cocotte con un poco de aceite después de cada limpieza para mantenerla en óptimas condiciones.

7. Solución de Problemas

- Problema: La Cocotte se agrieta.
- Solución: No exponga la Cocotte a cambios bruscos de temperatura.
- Problema: La comida se quema.
- Solución: Reduzca la temperatura de cocción y revise la cantidad de líquido utilizado.
- Problema: Dificultad para limpiar.
- Solución: Remoje en agua caliente antes de limpiar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de productos de hierro fundido. Siempre trate de reciclar el material si es posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@ggmgastr.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour Staub La Cocotte Cocotte Ovale 310mm en Fonte - Rouge Cerise

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson optimale en utilisant la fonte de haute qualité. La cocotte est idéale pour une variété de plats, allant des ragoûts aux soupes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation de la Température: Ne jamais utiliser la cocotte sur une flamme directe à pleine puissance ou sous un grill sans une base adaptée.
- Manipulation: Utiliser des gants ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Entretien des Poignées: Vérifier régulièrement les poignées pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Matériaux: La fonte est très résistante, mais des chocs violents peuvent l'endommager. Évitez de laisser des objets lourds tomber dessus.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Cocotte Ovale Staub
- Dimensions: 310 mm
- Matériau: Fonte d'acier émaillé
- Couleur: Rouge Cerise
- Capacité: 4,5 litres
- Poids: 4,2 kg
- Compatible avec toutes les sources de chaleur y compris induction.

4. Installation et Configuration

1. Retirer la cocotte de son emballage et vérifier qu'aucune pièce n'est endommagée.
2. Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.
3. Placer la cocotte sur une source de chaleur appropriée, telle qu'un feu de gaz, électrique ou induction.
4. Éviter les chocs thermiques en ne plaçant pas la cocotte chaude dans l'eau froide.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour une cuisson lente, utiliser un couvercle hermétique pour conserver l'humidité.
- Ne jamais dépasser la limite de remplissage de la cocotte pour éviter les débordements.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude. Évitez les détergents abrasifs.
- Pour éliminer les résidus, faites tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Sécher complètement après lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des taches ou des résidus brûlés, essayez de les gratter doucement avec une spatule en silicone.
- Pour les éclats d'émail, vérifier les conditions de garantie, car ils ne nuisent pas à la performance mais peuvent affecter l'esthétique.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans des déchets ménagers. Renseignez-vous sur les méthodes de recyclage des métaux dans votre région.
- L'évacuation des équipements électriques et électroniques doit se faire conformément aux réglementations locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'utiliser la cocotte Staub et profitez de vos expériences culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Cocotte Ovale in Ghisa Staub da 310 mm, colore Rosso Ciliegia. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo risultati culinari ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare la cocotte su piastre a induzione se non specificato.
- Gestire con cautela, poiché la cocotte può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi.
- Evitare di riempire eccessivamente la cocotte per garantire una circolazione dell'aria adeguata durante la cottura.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa di alta qualità
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensioni: 310 mm
- Capacità: adatta per 4-6 persone
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla confezione.
- Lavare la cocotte con acqua tiepida e un detergente delicato, quindi asciugare accuratamente.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e sicura prima dell'uso.
- Se si utilizza su un piano cottura, assicurarsi che l'area sia priva di polvere o agenti estranei.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzare una quantità minima di grasso o olio, poiché la ghisa ha eccellenti proprietà antiaderenti una volta riscaldata.
- Coprire la cocotte durante la cottura per trattenere umidità e sapore.
- Dopo l'uso, spegnere il fornello e lasciare raffreddare la cocotte prima della pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare acqua calda e una spugna morbida per rimuovere i residui di cibo.
- Non utilizzare lavastoviglie o detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie interna per preservare la ghisa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non si riscalda uniformemente, controllare se il piano cottura è impostato correttamente.
- In caso di ruggine, detergere delicatamente con lana d'acciaio fine e riapplicare olio.
- Se si notano graffi, sostituire utensili in metallo con utensili in silicone o legno.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità alle normative locali sui rifiuti pericolosi.
- Non gettare in rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania