

SKU: 1004240

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - 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 330mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 330mm is a premium-quality cast iron cocotte designed for versatile cooking applications. This charming piece is perfect for braising, baking, and slow cooking, retaining heat efficiently and promoting even cooking. Its vibrant cherry red color adds a touch of elegance to your kitchen.

2. Safety Information

- Heat Resistance: This product is designed to withstand high temperatures but should not be used under a broiler or over an open flame.
- Handling: Always use oven mitts when handling the cocotte as it can become extremely hot.
- Stability: Ensure that the cocotte is placed on a stable surface when in use to prevent tipping or spills.
- Children: Keep this product out of the reach of children and supervise use closely to prevent burns or accidents.
- Damage: Inspect the cocotte before use. Do not use if there are any cracks or damage to the enamel coating.

3. Product Specifications

- Dimensions: 330 x 220 x 130 mm
- Weight: 5.2 kg
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Suitable for: All heat sources including induction
- Oven safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

- Remove all packaging material from your Staub cocotte.
- Wash the cocotte in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Before the first use, season the cocotte by applying a thin layer of cooking oil and heating it in the oven at 180°C for 1 hour.
- Place the cocotte on a flat, stable surface before use.

5. Operation

- Preheat your oven or stovetop burner as needed.
- Add a small amount of oil to the cocotte and allow it to heat up before adding ingredients.
- For stovetop, use medium to low heat. For oven cooking, set to the desired temperature.
- Always use heat-resistant gloves when handling the cocotte.
- To avoid scratching, use wooden or silicone utensils to stir or serve food from the cocotte.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners or steel wool to protect the enamel finish.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water before scrubbing gently.
- Dry thoroughly and store in a dry place.
- Regularly check for any signs of damage or rust and address immediately.

7. Troubleshooting

- If the cocotte is sticking, it may require proper seasoning or more oil during cooking.
- If there are chips in the enamel, discontinue use to prevent food contamination.
- For odors or stains, regular cleaning and proper drying should resolve common issues.

8. Disposal

- Dispose of this product according to local regulations.
- Do not dispose of the cocotte in a manner that could endanger the environment or human health.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastr.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval 330mm Guss Eisener Cherry Red

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Oval 330mm! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für langsames Garen, Schmoren und Braten. Die Cocotte speichert die Wärme besonders gut und sorgt für ein gleichmäßiges Kochverhalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Stellen Sie sicher, dass es auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen steht.
- Erhitzen: Achten Sie darauf, die Cocotte nicht über einen längeren Zeitraum leer zu erhitzen, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Handhabung: Verwenden Sie beim Hantieren mit heißen Inhalten Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort und schützen Sie die Oberfläche, um Kratzer zu vermeiden.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Cherry Red
- Größe: Oval, 330mm
- Kapazität: Ideal für 4-6 Portionen
- Herdarten: Geeignet für Gas, Elektro und Induktionsherde
- Backofenfest: Bis zu 260 °C
- Spülmaschinenfest: Ja, handgewaschen empfohlen zur Verlängerung der Lebensdauer

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie die Cocotte auf Beschädigungen.
2. Reinigung: Vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Erhitzen: Stellen Sie die Cocotte auf die passende Kochstelle und wählen Sie die entsprechende Temperatur.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Cocotte für Braten, Schmoren oder als Auflaufform. Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit dem Deckel ab.
- Für bestmögliche Ergebnisse empfiehlt es sich, die Cocotte vorzuheizen und die Temperatur nach Bedarf anzupassen, je nach Rezept und Mengen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Anbrennen des Essens
- Lösung: Temperatur überprüfen und eventuell die Kochzeit anpassen.
- Problem: Riss oder Abplatzung im Emaille
- Lösung: Bei Rissen die Cocotte nicht mehr verwenden und den Hersteller kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen oder Anregungen zur Verfügung.

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Staub La Cocotte Oval 330mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een premium kwaliteit gietijzeren kookpot die ontworpen is voor het bereiden van heerlijke, smaakvolle maaltijden. Deze cocotte is perfect voor zowel koken op het fornuis als in de oven en is verkrijgbaar in een opvallende kersrode kleur. De exquise afwerking en het zware materiaal zorgen voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor het koken van voedsel.
- Let op dat de handgrepen en de deksel tijdens het koken heet kunnen worden.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte.
- Houd de cocotte buiten bereik van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het oppervlak om krassen te voorkomen.
- Controleer altijd of de cocotte goed is geplaatst op een vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de cocotte nooit op een open vuur of op een inductiekookplaat zonder de juiste afstelling.

3. Productspecificaties

- Model: Staub La Cocotte Oval
- Afmetingen: 330 mm (lengte)
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Capaciteit: 4,5 liter
- Geschikt voor: Oven en kookplaat
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- Verwijder de verpakking en alle labels van de cocotte.
- Spoel de cocotte af met warm water en een mild afwasmiddel en laat het goed drogen.
- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik.
- Voor gebruik, is het aan te raden om de binnenzijde van de cocotte licht in te vetten met olie om plakken te voorkomen.
- De cocotte is geschikt voor verschillende warmtebronnen, inclusief gas, elektrisch en inductie. Controleer de instructies van uw kookplaat voor specifieke aanpassingen.

5. Bediening

- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de cocotte.
- Plaats de deksel op de cocotte om de vochtigheid en smaak vast te houden.
- Verhit op een lagere tot gemiddelde temperatuur voor de beste resultaten.
- Raadpleeg specifieke kooktijden en temperaturen voor uw recepten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons of doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Voor hardnekkige etensresten, laat de cocotte een tijdlang weken in warm water.
- Droog de cocotte volledig af voordat u deze opnieuw opbergt.
- Het is aan te raden om de cocotte af en toe licht in te vetten om het gietijzer te onderhouden.

7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de bodem blijft plakken, gebruik graag een beetje olie voordat u begint met koken.
- Indien de cocotte niet goed verhit, controleer of uw kookplaat goed werkt en gebruik de juiste instelling voor het type warmtebron.
- Voor eventuele barsten of beschadigingen, stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled, neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste procedures.
- Zorg ervoor dat de cocotte grondig is schoongemaakt voordat u deze weggooit.

9. Contact

- Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte Cocotte Oval 330mm Hierro Fundido Rojo Cereza

1. Información General

La Cocotte Staub Oval de 330 mm en hierro fundido es un utensilio de cocina versátil, ideal para guisos, estofados y otras preparaciones. Su diseño clásico y color rojo cereza aportan un toque elegante a su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe usarse para fines diferentes.
- Superficies Calientes: Tenga cuidado al tocar la tapa y el cuerpo de la cocotte, ya que pueden calentarse durante el uso.
- Manijas: Utilice guantes o manoplas resistentes al calor al manipular la cocotte caliente.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Manejo: No dejar la cocotte desatendida mientras está en uso.
- Compatibilidad: Asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada para su uso (cocina de gas, eléctrica, inducción y horno).

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 330 mm de longitud
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Aproximadamente 4.5 litros
- Peso: 3.4 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cocotte de su embalaje.
2. Inspección: Verifique que no haya daños visibles. En caso de encontrarlos, no utilice el producto y contacte al servicio al cliente.
3. Preparación: Coloque la cocotte directamente sobre la estufa o en el horno. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca.
4. Surtido: Se recomienda calentar la cocotte a fuego lento antes de agregar alimentos para evitar adherencias y mejorar la distribución del calor.

5. Operación

- Calentamiento: Comience a fuego bajo y aumente gradualmente la temperatura.
- Cocción: Añada los ingredientes según la receta. Para obtener mejores resultados, cierre la tapa durante la cocción.
- Temporización: Siga el tiempo de cocción recomendado en su receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lavado: Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Secado: Seque bien para evitar la oxidación.
- Aceitado: Aplique una pequeña cantidad de aceite en el interior para mantener el acabado y prevenir la oxidación.

7. Resolución de Problemas

- Alimentos Adheridos: Si los alimentos se adhieren, pruebe utilizando suficiente grasa o ajuste la temperatura.
- Desgaste del Esmalte: Si el esmalte presenta desgaste, evite el uso de utensilios metálicos que puedan dañarlo.

8. Desecho

Al final de su vida útil, deseche la cocotte de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje. El hierro fundido es 100% reciclable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

- Email: info@ggmgaastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Oval en Fonte - 330 mm Rouge Cerise

1. Informations Générales

La cocotte oval en fonte de 330 mm de Staub est conçue pour offrir une cuisson uniforme et une rétention de chaleur optimale. Idéale pour rôtir, mijoter ou cuire à la vapeur, elle est adaptée pour une utilisation sur tous les types de feux, y compris l'induction.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas placer la cocotte vide sur un feu ou une source de chaleur.
- Toujours utiliser des gants ou des maniques pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau lorsqu'il est chaud.
- Éviter un contact direct avec des flammes nues.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter les rayures.
- Tenir à l'écart des enfants lorsqu'il est utilisé sur une cuisinière.
- Pour un usage extérieur, ne pas l'utiliser en cas de vent fort ou de risques d'incendie.

3. Présentation du produit et spécifications

Modèle : Cocotte Oval 330 mm

Couleur : Rouge Cerise

Matériau : Fonte

Poids : 3,5 kg

Dimensions : 33 x 20 x 12 cm

Capacité : 3,5 L

4. Configuration et Installation

1. Retirez tous les emballages et inspectez la cocotte pour détecter d'éventuels dommages.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four, en vous assurant qu'elle est stable.
4. Préchauffez sur feu moyen avant d'ajouter des ingrédients pour éviter une déformation.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'ajouter des aliments.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter ou rôtir selon la recette.
- Pour une cuisson optimale, évitez d'ouvrir le couvercle trop souvent.

6. Nettoyage et Entretien

- Ne pas mettre la cocotte au lave-vaisselle.
- Laver à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la finition.
- Séchez complètement après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.
Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas préchauffer à une température trop élevée.
- Problème : Odeur ou fumée excessive.
Solution : Réduisez le feu et évitez de surchauffer.
- Problème : Résidus de nourriture.
Solution : Faire tremper dans l'eau tiède avant de laver.

8. Mise au rebut

- Le produit a une longue durée de vie, mais s'il est endommagé au-delà de l'utilisation, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas dans les ordures ménagères ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Cocotte Oval 330mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso della Cocotte Oval 330mm in Ghisa Rosso Ciliegia di Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali durante la cottura e per durare nel tempo. La ghisa di alta qualità garantisce una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (gas, elettrici, induzione, forno).
- Non posizionare la cocotte su una fiamma diretta senza un supporto adeguato.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Evitare temperature eccessivamente elevate per prevenire deformazioni.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda subito dopo l'uso, poiché il cambiamento brusco di temperatura può danneggiare la ghisa.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: Rosso ciliegia
- Capacità: 4.5 litri
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Utilizzabile in forno: Sì (fino a 260°C)
- Compatibile con piani cottura a induzione: Sì

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo. Asciugare completamente.
3. Posizionare la cocotte su una fonte di calore appropriata e assicurarsi che sia stabile.

5. Funzionamento

- Utilizzare la cocotte per stufare, arrostitire, cuocere al forno o preparare zuppe.
- Riempire la cocotte con ingredienti, assicurandosi di non superare il livello massimo.
- Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco medio-basso per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Evitare detergenti abrasivi o spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la ghisa in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte emette fumi o odori strani, assicurarsi che non sia esposta a temperature eccessive.
- In caso di ruggine, seguire il processo di pulizia e trattare la superficie con olio vegetale.

8. Smaltimento

Smaltire la cocotte in ghisa secondo le normative locali per i materiali metallici. Evitare di gettarla nei rifiuti non riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania