

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: 1004282

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Cast Iron - Dark Blue

1. General Information

The Staub La Cocotte Mini Cocotte is a high-quality cast iron cookware designed to enhance your culinary experience. This beautifully crafted piece is perfect for individual servings, making it an excellent choice for both home cooking and dining. The deep dark blue finish not only adds an aesthetic appeal but also provides superior heat retention and distribution.

2. Safety Information

- Handle with care: Cast iron cookware can become extremely hot during and after cooking. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Avoid sudden temperature changes: Do not place a hot cocotte in cold water or onto a cold surface to prevent cracking.
- Use suitable utensils: To avoid scratching the enamel coating, use wooden, silicone, or plastic utensils.
- Keep out of reach of children: This product is not a toy. Ensure children are supervised when using or around the cooktop.
- Regularly inspect: Check for any signs of damage; do not use if the product is cracked or severely chipped.
- Follow cooking guidelines: Ensure the product is used within the recommended temperature ranges to maintain the integrity and safety of the cookware.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Mini Cocotte
- Material: Cast Iron
- Diameter: 100 mm
- Color: Dark Blue
- Dimensions: 10 x 10 x 7 cm
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unbox the Staub La Cocotte and remove all packaging material.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft cloth to remove any factory residues.
3. Rinse thoroughly and dry completely before first use.
4. Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface for cooking. Ensure it is situated away from direct contact with flames or heating elements unless used on a stovetop.

5. Operation

- Preheat the cocotte: Start with low to medium heat to prepare for cooking. Avoid high heat to prevent damaging the enamel.
- Add ingredients: Place your ingredients inside the cocotte.
- Cooking: Cover with the lid and adjust heat as required. Monitor cooking to ensure even heating.
- Serving: Use proper utensils to serve; the cocotte can go directly from oven to table for a lovely presentation.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the cocotte to cool before cleaning.
- Clean with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners and steel wool to preserve the enamel finish.
- Store it in a dry place to prevent moisture accumulation.
- Periodically check for any chips or damage and remedy as necessary.

7. Troubleshooting

- If food is sticking: Preheat the cocotte adequately before adding ingredients and use sufficient oil.
- Uneven cooking: Ensure the heat is properly distributed; avoid cooking on too high of a flame.
- Enamel damage: Avoid using metal utensils which may scratch the surface.

8. Disposal

When disposing of the Staub La Cocotte Mini Cocotte, follow your local regulations for proper disposal of cookware. Consider recycling if applicable, as cast iron can often be repurposed.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Mini Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, das speziell für das langsame Garen und die Zubereitung von Speisen in kleinen Portionen entwickelt wurde. Diese Mini Cocotte eignet sich hervorragend für individuelle Portionen und Stil vollendeter Präsentation am Tisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Mini Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie beim Umgang mit heißen Küchenutensilien auf Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Gebrauch ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nicht in Brandnähe steht.
- Das Produkt ist für die Verwendung im Ofen, auf dem Herd und unter dem Grill geeignet; es ist jedoch nicht für die Verwendung in der Mikrowelle vorgesehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Gewicht: 0,5 kg
- Geeignet für: Induktion, Elektro- und Gasherd
- Spülmaschinengeeignet: Ja, jedoch für eine längere Lebensdauer von Hand spülen empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Mini Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Cocotte sofort nach dem Reinigen ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
4. Vor der ersten Verwendung können Sie die Innenseite der Cocotte leicht mit Öl einreiben, um die Antihafteigenschaften zu unterstützen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Cocotte auf die geeignete Kochplatte und schalten Sie den Herd ein.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit dem Deckel ab, um die Aromen zu bewahren.
- Die Cocotte kann bis zu 250 °C im Ofen betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig sind, um heißen Dampf zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Stellen Sie die Cocotte nicht in die Spülmaschine, da dies die Oberfläche beschädigen kann, obwohl sie spülmaschinengeeignet ist.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte ist nicht gleichmäßig erhitzt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf eine geeignete Kochplatte gestellt wurde und verwenden Sie die richtige Hitzequelle.
- Problem: Anhaften von Lebensmitteln.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Öl oder Fett verwendet wurde und dass die Cocotte richtig vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Gusseisen kann recycelt werden, also bringen Sie es zu einer angemessenen Recyclingstelle, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Mini Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Mini Cocotte is gemaakt van hoogwaardig gietijzer en is ontworpen voor het bereiden en serveren van verschillende gerechten. Dankzij de donkere kleur en het elegante ontwerp is deze mini cocotte perfect voor zowel professionele als thuiskeukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte uitsluitend op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Vermijd het gebruik van een metalen spatel om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Neem voorzichtig de deksel af, er kan stoom ontsnappen die brandwonden kan veroorzaken.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Volg de kook-instructies nauwkeurig om oververhitting te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Capaciteit: 0,25 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de mini cocotte op een kookplaat of in de oven.
- Zorg ervoor dat de kookplaat of oven geschikt is voor gebruik met gietijzeren pannen.
- Voor eenvoudig serveren, kunt u de cocotte op tafel zetten, zorg ervoor dat het oppervlak hittebestendig is.

5. Bediening

- Voor gebruik aanbrengen van olie of boter op de bodem voor een betere smaak en makkelijkere schoonmaak.
- Vul de cocotte met ingrediënten, volg recepten voor urenlang sudderen of korte baktijden afhankelijk van de bereiding.
- Zet de deksel stevig op de cocotte voordat u hem opwarmt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de cocotte met de hand schoon met warm water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende sponzen om beschadiging te voorkomen.
- Droog de cocotte onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Voor preventief onderhoud kunt u een dunne laag plantaardige olie aanbrengen na het reinigen.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De cocotte plakt aan de binnenkant.
Oplossing: Zorg voor voldoende olie of boter bij het koken en gebruik een lagere temperatuur.
- **Probleem:** Hete vlekken op de bodem van de cocotte.
Oplossing: Controleer de instelling van uw kookplaat en gebruik een lagere stand.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd van gerecycleerd gietijzer. Bij afvoer, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gerecycled volgens lokale richtlijnen voor gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product kunt u contact opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte Staub de Hierro Fundido, Ø 100 mm, Azul Oscuro

1. Información General

La Mini Cocotte Staub es un utensilio de cocina versátil y elegante que combina un diseño sofisticado con la tradición de la fabricación de hierro fundido. Ideal para preparaciones individuales, esta cocotte es perfecta para guisos, sopas y otros platos que requieren una cocción uniforme.

2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Solo utilizar la cocotte para cocinar. No es adecuada para utensilios de cocina en el microondas o asadores.
- Temperaturas: Soporta temperaturas de hasta 250°C. Evitar cambios bruscos de temperatura.
- Cuidado al Manipular: Las superficies pueden calentarse. Utilizar guantes de cocina al manipular. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: No utilizar estropajos metálicos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa a la humedad.

3. Visión General y Especificaciones

Modelo: Mini Cocotte Ø 100 mm

Material: Hierro fundido

Color: Azul oscuro

Fabricación: Hecho en Francia

Capacidad: 0.25 litros

Dimensiones: Ø 10 cm x 7.5 cm (altura)

Apto para: Todo tipo de superficies de cocción, incluyendo inducción.

Compatibilidad: Apto para horno.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retirar con cuidado la mini cocotte de la caja.
2. Inspección: Verificar que no haya daños visibles en el producto.
3. Preparación: Lavar la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso. Secar completamente.
4. Uso en Cocina: Colocar la cocotte sobre la superficie de cocción deseada. Asegurarse de que la base esté completamente en contacto con la superficie.

5. Operación

1. Precalentar la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
2. Agregar una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para prevenir que los alimentos se peguen.
3. Cocinar a fuego lento para obtener los mejores resultados de sabor y textura.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Enfriamiento: Permitir que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y jabón. Secar bien antes de guardar.
3. Mantenimiento: Para mantener el revestimiento, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- La cocotte se pega: Asegurarse de usar suficiente aceite y evitar temperaturas demasiado altas.
- Dificultad para limpiar: Remojar en agua caliente antes de limpiar, evitando el uso de limpiadores abrasivos.

8. Eliminación

Este producto de hierro fundido es reciclable. Al final de su vida útil, se recomienda llevar la cocotte a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte Mini-O 100mm en Fonte - STAUB

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte mini-O 100mm STAUB. Ce produit en fonte est conçu pour la cuisson lente, offrant une performance exceptionnelle et une distribution uniforme de la chaleur. Idéal pour préparer de petites portions de plats savoureux, ce produit fait partie de la gamme d'ustensiles de cuisine de qualité supérieure.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ne pas surchauffer la cocotte à vide. Utiliser des ustensiles appropriés en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
- Température: La fonte supporte des températures élevées, mais doit être utilisée avec prudence pour éviter les brûlures.
- Manutention: Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Manipulation des Liquides Chauds: Éviter le contact direct de la peau avec des liquides chauds pour prévenir les brûlures.
- Enfants: Tenir ce produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.
- Nettoyage: Ne pas immerger le produit dans l'eau chaude immédiatement après la cuisson pour éviter des fissures dues au choc thermique.
- Réparations: Ne pas utiliser de réparations improvisées. En cas de dommages, contacter le service clientèle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions: Ø 100mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Bleu foncé
- Poids: 0,7 kg
- Compatibilité: Convient pour plaques de cuisson classiques et induction.
- Entretien: Lavage à la main recommandé pour prolonger la durée de vie du produit.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer la cocotte et vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Laver la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
3. Placer la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur.
4. Assurez-vous que le brûleur utilisé correspond à la taille de la cocotte.

5. Fonctionnement

1. Préchauffer la cocotte à feu moyen.
2. Ajouter de l'huile ou du beurre selon la recette.
3. Ajouter les ingrédients et couvrir avec le couvercle pour maintenir l'humidité.
4. Cuire selon les instructions de la recette en ajustant la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Laisser la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Laver à la main avec une éponge douce et de l'eau savonneuse. Éviter les abrasifs.
- Séchez bien après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquer une fine couche d'huile végétale avant de ranger pour protéger la surface.

7. Dépannage

- Problème: La nourriture accroche.
 - Solution: Vérifier que la cocotte est suffisamment chaude avant d'ajouter des ingrédients. Utiliser suffisamment de matière grasse.
- Problème: Les fissures apparaissent.
 - Solution: Éviter les changements brusques de température.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Pour vous débarrasser de la cocotte, apportez-la dans une installation de recyclage appropriée pour les métaux. Respectez les lois locales en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm in Ghisa Blu Scuro

1. Informazioni Generali

La cocotte mini Staub è realizzata in ghisa di alta qualità e progettata per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Con un diametro di 100 mm, è ideale per preparare porzioni individuali di piatti deliziosi, come stufati e casseruole.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o esposizioni dirette a fonti di calore per estesi periodi di tempo.
- Non utilizzare abrasivi o spugne ruvide per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Maneggiare con cautela, poiché la cocotte può diventare molto calda durante l'uso.
- Tenere la mini cocotte fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: Ø 100 mm
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Blu Scuro
- Utilizzabile su tutte le fonti di calore, comprese le piastre a induzione.
- Adatto per lavastoviglie.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la mini cocotte con acqua calda e sapone neutro prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piatta e resistente al calore, assicurandosi che il piano di cottura sia pulito e asciutto.
5. Non posizionare la cocotte in un forno pre-riscaldato prima di aver aggiunto gli ingredienti.

5. Operazione

1. Accendere il piano di cottura o il forno e regolare la temperatura appropriata per il piatto che si intende cucinare.
2. Aggiungere gli ingredienti nella mini cocotte.
3. Coprire con il coperchio e cuocere secondo le indicazioni della ricetta.
4. Maneggiare con attenzione utilizzando guanti da forno, poiché la cocotte e il coperchio diventeranno molto caldi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro, o in lavastoviglie.
- Non utilizzare strumenti abrasivi per la pulizia.
- Asciugare completamente la cocotte prima di riporla.
- Per mantenere la finitura, è consigliato ungere leggermente la superficie interna con olio vegetale dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta ruggine: pulire la superficie con una spugna e un detergente gentile, quindi applicare olio vegetale.
- Se gli alimenti si attaccano: assicurarsi che la superficie sia ben oliata e non superare la temperatura consigliata durante la cottura.

8. Smaltimento

- Non smaltire la cocotte insieme ai normali rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania