

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: 1004284

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - O 200mm Cast Iron Dark Blue (1004284)

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte. This high-quality cast iron pot is designed for versatile cooking, ranging from slow-cooking to sautéing and baking. Its dark blue enamel finish not only enhances your kitchen's aesthetic but also provides exceptional durability.

2. Safety Information

- Always use with caution near heat sources. The product can become very hot during use.
- Use oven mitts or pot holders when handling to prevent burns.
- Ensure the product is on a stable, heat-resistant surface during cooking.
- Do not leave unattended while in use.
- This product is not suited for induction cooking unless specifically indicated.
- Avoid sudden temperature changes; do not place hot cookware into cold water.
- Keep out of the reach of children to prevent accidents.
- Regularly inspect the cookware for wear and damage. Do not use if it is cracked or chipped.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte O 200mm
- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue
- Diameter: 200mm
- Ideal for: All types of cooking, including induction, gas, and electric stovetops
- Oven safe up to 260°C / 500°F
- Weight: 2.4 kg

4. Setup and Installation

1. Remove the Staub La Cocotte from its packaging.
2. Wash the cookware with warm, soapy water and a soft sponge prior to first use.
3. Dry thoroughly to prevent moisture accumulation.
4. Season the interior with cooking oil; this enhances non-stick properties.
5. Place the cocotte on your stovetop or in the oven where you intend to cook.
6. Ensure the bottom surface is clean and dry to avoid slipping.

5. Operation

- Preheat the cocotte over low to medium heat before adding oil or food.
- For best results, avoid cooking on high heat as it may damage the enamel finish.
- When using in the oven, remember that cast iron retains heat, enhancing cooking efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent; avoid abrasive sponges that may scratch the enamel.
- For tough residues, soak in warm soapy water before scrubbing gently.
- Dry completely before storing to prevent moisture buildup.
- Avoid using dishwashers as they may degrade the enamel finish.

7. Troubleshooting

- If food sticking occurs, consider decreasing the cooking temperature or ensuring adequate seasoning with oil.
- For discoloration or stains, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected area.
- Check for chips or cracks before each use and discontinue use if damaged.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly and in accordance with local regulations.
- Do not place broken or damaged cookware in regular waste; consider recycling options where available.

9. Contact

For questions or concerns regarding your Staub La Cocotte, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 200mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist eine hochwertige gusseiserne Cocotte mit einem Durchmesser von 200 mm. Sie eignet sich hervorragend zum Kochen, Braten und Schmoren von Lebensmitteln und wird schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Diese Cocotte ist ausschließlich für das Kochen, Braten und Schmoren geeignet.
- Hitzequelle: Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen Kochflächen. Halten Sie sie von offenen Flammen und direkter Hitze fern.
- Handhabung: Die Cocotte wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder -handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Stellen Sie die Cocotte immer an einem kühlen, trockenen Ort ab. Vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub La Cocotte
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofentauglichkeit: Ja, bis 250°C
- Volumen: 1,2 Liter

4. Setup und Installation

1. Entpacken: Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie gut ab.
3. Vorbereitung: Vor dem ersten Gebrauch kann die Cocotte leicht eingeölt werden, um die Antihafbeschichtung zu optimieren.

5. Bedienung

1. Vorheizen: Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder in den Ofen und lassen Sie sie einige Minuten vorheizen.
2. Zutaten hinzufügen: Fügen Sie Ihre Zutaten gemäß Ihrem Rezept hinzu.
3. Kochen: Passen Sie die Temperatur entsprechend an. Verwenden Sie Deckel, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Waschen Sie sie mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie sie an einem trockenen Ort, idealerweise mit einem Fettfilm auf der Innenseite, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

7. Fehlersuche

- Verstopfte oder ungleichmäßige Heizleistung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf Unebenheiten oder Verunreinigungen.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern.
- Schwierigkeiten beim Reinigen: Weichen Sie die Cocotte in warmem Wasser ein, bevor Sie sie reinigen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Gusseisenrecycling. Informieren Sie sich bitte über geeignete Entsorgungsmöglichkeiten in Ihrem Gebiet.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte O 200mm Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Staub, de La Cocotte O 200mm is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. Deze cocotte is ontworpen voor zowel op het fornuis als in de oven, met een elegante afwerking in donkerblauw.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door alvorens het product te gebruiken.
- Zorg ervoor dat de cocotte veilig is geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de hete cocotte om brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte nooit onbeheerd achter op het vuur.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de binnenkant van de pan te voorkomen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 200 mm
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor oven en inductie
- Geschikt voor alle warmtebronnen
- Vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en Setup

- Verwijder alle verpakkingmaterialen en controleer de cocotte op schade.
- Plaats de cocotte op een stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kookplaat of oven in de juiste stand staat voordat je de cocotte verwarmt.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, verwarm de cocotte op een lage temperatuur en verhoog geleidelijk.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voor het koken van voedsel.
- Sluit de cocotte met het deksel tijdens het koken om de warmte en vochtigheid te behouden.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Maak de cocotte schoon met warm water en een zachte spons. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een kunststof schraper.
- Droog de cocotte goed af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
 - Oplossing: Gebruik voldoende olie of boter en verwarm de pan langzaam.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de kookplaat of oven goed is afgesteld en dat de cocotte goed is geplaatst.

8. Afvalverwijdering

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat je het op de juiste manier weggooit volgens de lokale wetgeving voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Cocotte Staub

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una experiencia de cocción excepcional, combinando tradición y modernidad. La cocotte es ideal para guisos, asados y otros métodos de cocción que requieren calor lento y constante.

2. Información de Seguridad

- Siempre use la cocotte sobre una superficie estable y resistente al calor.
- No la sobrecaliente; evite temperaturas superiores a 250°C.
- Utilice utensilios de cocina adecuados; evite utensilios metálicos que puedan rayar el esmalte.
- Siempre use guantes de cocina o agarraderas al manejar la cocotte caliente.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede causar que se agriete o rompa.
- Mantenga fuera del alcance de los niños cuando esté en uso o caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Azul oscuro
- Diámetro: 200 mm
- Capacidad: 2.5 litros
- Peso: 2.4 kg
- Uso: Adecuado para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.
- Esmalte: Interior negro mate que promueve un dorado perfecto.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de la caja y de todos los materiales de embalaje.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Séquela completamente antes de almacenarla.
4. Coloque la cocotte sobre la fuente de calor deseada. Asegúrese de que la base esté limpia y seca para una mejor conducción del calor.

5. Funcionamiento

1. Precaliente la cocotte a fuego lento durante 1-2 minutos antes de añadir ingredientes.
2. Agregue aceite o mantequilla según la receta.
3. Añada los ingredientes y ajuste la temperatura según indique la receta.
4. Para una cocción uniforme, es recomendable tapar la cocotte.
5. Controle regularmente la cocción y ajuste el calor si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave; evite el uso de estropajos abrasivos.
- Se puede utilizar sal gruesa para eliminar cualquier residuo difícil.
- Seque adecuadamente antes de almacenar.
- Para mantener el esmalte, evite alimentos ácidos durante períodos prolongados.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se adhiere, asegúrese de haber añadido suficiente aceite antes de cocinar.
- Si nota un olor extraño, revise si hay residuos de alimentos en la cocotte.
- Si se agrieta, detenga su uso inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

8. Eliminación

Este producto tiene una larga vida útil. Sin embargo, al final de su vida útil, nunca lo deseche en la basura común. Verifique las normativas locales para la correcta disposición del hierro fundido.

9. Contacto

Para más información, soporte, o consultas sobre el producto, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub de 200 mm en fonte, couleur bleu foncé. Ce produit est conçu pour des performances de cuisson supérieures et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre: Ne surchargez pas la cocotte et évitez d'utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.
- Chaleur: Manipulez toujours avec des gants de cuisine lorsque la cocotte est chaude. Ne placez jamais la cocotte sur une surface inflammable.
- Risque de brûlure: La cocotte devient très chaude lors de l'utilisation, évitez tout contact direct avec la peau.
- Enfants: Tenez éloigné des enfants pendant l'utilisation.
- Nettoyage: Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau. Laissez d'abord refroidir pour éviter les chocs thermiques.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Produit: Cocotte Staub en fonte
- Diamètre: 200 mm
- Couleur: Bleu foncé
- Matériau: Fonte
- Poids: 2,4 kg

4. Installation et Montage

1. Déballage: Retirez soigneusement la cocotte de son emballage en évitant de la rayer.
2. Vérification: Assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage. En cas de dommage, contactez le service client.
3. Stockage: Placez la cocotte dans un endroit sec et propre pour éviter l'humidité.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
2. Utilisez les ustensiles appropriés pour éviter d'endommager la surface.
3. Pour des résultats optimaux, utilisez une température constante lors de la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage: Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchage: Essuyez soigneusement pour éviter la rouille.
- Huile: Appliquez une fine couche d'huile à l'intérieur pour entretenir le revêtement.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent à la cocotte.
- Solution: Assurez-vous d'avoir préchauffé la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Problème: Éclats de la surface.
- Solution: Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Veuillez vous renseigner aux autorités locales sur les options de recyclage de la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub è un prodotto in ghisa di alta qualità progettato per garantire prestazioni superiori in cucina. Con un design elegante e resistente, è ideale per la cottura lenta, la brasatura e la cottura in forno. Questa cocotte è perfetta per preparare zuppe, stufati e piatti a base di carne.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie stabile e pianeggiante durante l'uso per evitare ribaltamenti.
- Non utilizzare utensili metallici per mescolare o raschiare l'interno della cocotte per evitare graffi.
- La cocotte e il coperchio possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine per maneggiarli.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare che si crepi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Non utilizzare la cocotte su fuochi di gas troppo grandi o su piani cottura a induzione ad alta potenza che non siano compatibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La cocotte Staub è realizzata in ghisa con rivestimento in smalto. Le sue specifiche tecniche includono:

- Diametro: 20 cm
- Capacità: 1,75 litri
- Colore: Blu scuro
- Tipo di materiale: Ghisa
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Lavabile in lavastoviglie (si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura).

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare la presenza di eventuali danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.
3. Asciugare completamente prima del primo utilizzo.
4. Posizionare la cocotte su un piano di cottura adatto.
5. Prima di utilizzare la cocotte per la prima volta, si consiglia di condire internamente con un leggero strato di olio vegetale e riscaldare a fuoco basso per 10-15 minuti.

5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti come richiesto dalla ricetta.
- Coprire la cocotte con il coperchio e cuocere secondo le istruzioni della ricetta.
- Al termine della cottura, utilizzare guanti da forno per maneggiare la cocotte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie o odori, provare a pulire con una soluzione di acqua e aceto.
- Se si verificano crepe, non utilizzare la cocotte. Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se la cottura non avviene uniformemente, controllare la fonte di calore e regolare la temperatura di conseguenza.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nella spazzatura. Verificare le normative locali per lo smaltimento degli oggetti in ghisa.
- Se il prodotto è inutilizzabile, considerare la possibilità di riciclarlo attraverso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.