

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: 1004286

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cocotte Ø 220mm Cast Iron Dark Blue

1. General Information

The Staub La Cocotte is a high-quality cast iron cooking pot designed for versatile cooking, including braising, roasting, and simmering. Its durable construction and elegant design make it suitable for both stovetop and oven use, and it retains heat exceptionally well for optimal cooking results.

2. Safety Information

- Always use pot holders or oven mitts when handling the hot cocotte to avoid burns.
- Ensure the pot is placed on a stable, heat-resistant countertop or stovetop.
- Avoid sudden temperature changes to prevent cracking; do not place a hot pot on a cold surface.
- Do not leave the pot unattended while in use.
- Use caution when adding ingredients to a hot pot to prevent splatter.
- Ensure that the pot is completely dry before storage to avoid mold growth.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 220mm
- Color: Dark Blue
- Height: 115mm
- Weight: 2.7 kg
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 260°C (500°F)

4. Setup and Installation

The Staub La Cocotte arrives fully assembled. To prepare for use:

- Unbox the cocotte and remove any packaging materials.
- Wash the cocotte with warm soapy water and dry thoroughly before its first use.
- If applicable, season the interior with a thin layer of vegetable oil to enhance the non-stick surface.

5. Operation

- Preheat your oven or stovetop before placing the cocotte.
- Use medium to low heat settings for optimal cooking; avoid high heat to prevent damage to the enamel coating.
- When cooking, ensure that the lid is securely fitted to maintain moisture and flavor.
- Use wooden or silicone utensils to avoid scratching the surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn stains, soak the cocotte in warm, soapy water before scrubbing.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust or mold.
- Regularly check the handles and lid for tightness or any signs of damage.

7. Troubleshooting

- Pot feels sticky after cooking: Ensure the surface is well cleaned after each use; consider seasoning the pot.
- Food sticks during cooking: Use adequate oil or fat before cooking and maintain proper heat levels.
- Chipping of enamel: Avoid metal utensils and ensure no sudden temperature changes.

8. Disposal

When the time comes to dispose of your cocotte, consider recycling options available for cast iron products. Check local regulations for proper disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren von Speisen. Mit ihrem eleganten Design und der hervorragenden Wärmespeicherung ist die Cocotte sowohl für den heimischen Gebrauch als auch für den professionellen Küchenbetrieb geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Überhitzung vermeiden: Lassen Sie die Cocotte nicht ohne Aufsicht auf einer heißen Feuerstelle.
- Heiße Oberflächen: Die Cocotte wird sehr heiß, verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder eine geeignete Unterlage.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwendung einzig für den vorgesehenen Zweck: Nutzen Sie die Cocotte nur zum Kochen und Backen, nicht für chemische Reaktionen oder andere nicht vorgesehene Anwendungen.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: Ø 220 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Gewicht: 2,4 kg
- Fassungsvermögen: 1,9 Liter
- Kompatibel mit allen Herdarten: Gas, Elektro, Induktion
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen oder Mängel.
2. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und milder Seife abwaschen.
3. Trocken Sie die Cocotte sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
4. Bei Bedarf können Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf der Innenseite auftragen, um die Antihafbeschichtung zu verbessern.
5. Platzieren Sie die Cocotte auf den Herd oder im Ofen und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Cocotte bei geringer bis mittlerer Hitze für optimale Ergebnisse.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig erhitzt wird, indem Sie sie regelmäßig bewegen.
- Nutzen Sie einen Holz- oder Silikonlöffel, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Speisen bei Bedarf zugedeckt, um den Garprozess zu verbessern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Drahtscheuerer.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Bei regelmäßiger Benutzung kann die Cocotte mit etwas Pflanzenöl eingerieben werden, um die Oberfläche zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Speisen kleben an der Cocotte.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Fett.
- Problem: Die Cocotte rostet.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung gründlich trocken ist und an einem trockenen Ort gelagert wird.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig auf der Platte steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Gusseisenprodukte sollten im Metallrecycling entsorgt werden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf der Staub La Cocotte Cocotte! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte - Ø 220mm Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte, een hoogwaardige cocotte gemaakt van castijzer. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. Ideaal voor het bereiden van een scala aan gerechten, van stoofschotels tot ovenschotels.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de cocotte voor gebruik goed is geïnstalleerd en niet beschadigd is. Controleer altijd op scheuren of andere defecten.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van de cocotte, omdat deze extreem heet kan worden.
- Plaats de cocotte op een vlakke, hittebestendige ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, omdat dit krassen kan veroorzaken op het oppervlak. Gebruik uitsluitend houten of kunststof gereedschap.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Bewaar de cocotte buiten het bereik van kinderen, vooral nadat deze is gebruikt en nog warm is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 220mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Capaciteit: Geschikt voor 2-4 personen

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking en controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een stevig, vlak oppervlak in uw keuken.
3. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte heeft voor warmteafvoer; plaats de cocotte niet tegen andere oppervlakken.
4. Voor een optimale werking kan de cocotte voor het eerste gebruik worden ingewreven met een lichte laag olie.

5. Bediening

- Verwarm de cocotte langzaam om de gelijkmatige warmteverdeling te garanderen.
- Voor het bakken of braden, verwarm de cocotte op middelhoog vuur.
- Voor stoven, kunt u de cocotte op laag vuur gebruiken om langzaam te garen.
- Gebruik altijd een deksel voor het behoud van vocht en smaken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voor u deze schoonmaakt.
- Reinig met een zachte spons en warm water. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de cocotte grondig af na het reinigen en wrijf deze in met een lichte laag olie om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Cocotte kleeft aan: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vet gebruikt bij het koken. Probeer de temperatuur te verlagen.
- Verkleuring of schilfering: Dit kan ontstaan door onjuiste reiniging. Gebruik altijd een zachte spons en vermijd schurende materialen.
- Onvoldoende warmteverdeling: Zie er op toe dat de cocotte gelijkmatig op het vuur staat en schakel het hittebeheer aan.

8. Afvoer

Wanneer u de cocotte niet meer gebruikt, gooi deze dan op een milieuvriendelijke manier weg. Gietijzer kan in de recycling, dus neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor informatie over waar en hoe.

9. Contact

Voor eventuele vragen of support kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub O 220mm de Hierro Fundido - Azul Oscuro

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de 220mm. Este producto es ideal para cocinar a fuego lento, asar y hornear. Fabricada en fundición de alta calidad, ofrece una distribución óptima del calor y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Precaución de quema: Las superficies de la cocotte pueden calentarse mucho durante su uso. Utilice siempre guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficies de cocina: No coloque la cocotte en contacto directo con superficies frías o húmedas después del uso, ya que esto puede dañar el esmalte.
- Cuidado con el fuego: Mantenga la cocotte alejada de fuentes de calor directas que no estén en uso.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para prevenir accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 220mm
- Material: Hierro fundido con revestimiento de esmalte
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: 2.2 litros
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluidas inducción y horno hasta 260°C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes del primer uso.
3. Seque completamente la cocotte antes de usarla.
4. Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada, asegurándose de que esté centrada para una distribución uniforme del calor.
5. No utilice utensilios de metal para evitar rayones en el revestimiento.

5. Operación

- Caliente lentamente la cocotte a fuego medio-bajo para evitar deformaciones.
- Utilice utensilios de madera o silicona para mezclar los ingredientes.
- Para una mejor conservación, no sobrecaliente la cocotte vacía.
- Los alimentos pueden ser preparados en la cocotte desde la estufa o el horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Déjela enfriar antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos metálicos.
- Seque completamente después de la limpieza para evitar la formación de óxido.

7. Solución de Problemas

- La cocotte se agrieta o se rompe: Asegúrese de no someterla a cambios bruscos de temperatura.
- El esmalte se descama: Esto puede ser resultado de utilizar utensilios metálicos. Minimice el uso de estos utensilios.
- Dificultad para limpiar: Si queda adherida comida, remoje con agua caliente y detergente antes de limpiarla.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales para la eliminación de productos metálicos. No arroje el recipiente en la basura. Consulte el centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Cocotte en Fonte Staub - Ø 220mm - Bleu Foncé

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte en fonte Staub. Ce produit est conçu pour optimiser la cuisson de vos plats préférés tout en préservant les saveurs et les nutriments. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation appropriée et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous de ne pas utiliser la cocotte sur des plaques à induction non adaptées.
- Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des gants de protection thermique lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Évitez les chocs thermiques en plaçant une cocotte chaude dans un environnement froid rapidement.
- Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson pour éviter les projections.
- Stockez la cocotte à l'abri des enfants.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Marque: Staub
- Type: Cocotte en fonte
- Diamètre: 220mm
- Couleur: Bleu Foncé
- Matériau: Fonte émaillée
- Compatible avec: Tous types de cuisinières (y compris induction)
- Poids: 2,4 kg
- Capacité: 2,5 litres

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la cocotte.
2. Vérifiez que tous les accessoires sont inclus (couvercle, etc.).
3. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, rincez soigneusement et séchez.
4. Pour la première utilisation, il est conseillé d'appliquer une fine couche d'huile sur l'intérieur de la cocotte.
5. Placez la cocotte sur un feu doux ou modéré et augmentez progressivement la température pendant la cuisson.

5. Fonctionnement

1. Remplissez la cocotte avec les ingrédients de votre choix.
2. Couvrez avec le couvercle hermétique pour préserver l'humidité et les arômes.
3. Réglez la température selon la recette pour un résultat optimal.
4. Pour une cuisson lente, réduisez la chaleur après ébullition.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient endommager l'émail.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- En cas de décoloration, cela n'affecte pas les performances et est normal avec le temps.
- Si des aliments collent, cela peut être dû à une température trop élevée ou à un manque d'huile.
- Pour toute question, contactez notre service client.

8. Élimination

La cocotte en fonte est recyclable. Pour vous débarrasser de votre produit, veillez à respecter les consignes locales de recyclage et de déchets. N'éliminez pas dans lesdits déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou problème, n'hésitez pas à nous contacter :

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

Merci d'utiliser notre produit. Profitez d'une expérience de cuisson exceptionnelle avec votre cocotte en fonte Staub.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Staub La Cocotte 220mm in Ghisa Blu Scuro

1. Informazioni generali

La Staub La Cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, ideale per la cottura lenta e uniforme. Progettata per gli appassionati di cucina, questa cocotte è adatta per preparare una varietà di piatti, garantendo risultati eccezionali.

2. Informazioni sulla sicurezza

- **Uso previsto:** La cocotte è progettata per uso domestico su qualsiasi piano cottura, incluso induzione e forno.
- **Controlli di temperatura:** Evitare il surriscaldamento e non mettere la cocotte vuota su una fonte di calore.
- **Maniglie:** Maneggiare la cocotte con cautela utilizzando presine, poiché le maniglie possono diventare calde durante l'uso.
- **Pulizia:** Non immergere la cocotte calda in acqua fredda. Lasciarla raffreddare prima della pulizia.
- **Scherzi in cucina:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere l'uso della cocotte senza supervisione da parte di un adulto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Dimensioni:** 220 mm di diametro
- **Colore:** Blu scuro
- **Capacità:** 2.5 litri
- **Compatibilità:** Adatta per tutti i tipi di piani cottura, inclusa induzione
- **Resistenza al calore:** Fino a 250°C

4. Installazione e montaggio

- **Passo 1:** Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare eventuali danni.
- **Passo 2:** Posizionare la cocotte su un fornello o piano cottura pulito e asciutto.
- **Passo 3:** Assicurarsi che la fonte di calore sia regolata correttamente in base alla ricetta.
- **Passo 4:** Seguire le istruzioni di cottura specifiche per il piatto che si desidera preparare.

5. Funzionamento

- **Cottura:** Riscaldare l'olio o il burro nella cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Tempo di cottura:** Seguire le tempistiche della vostra ricetta, verificando periodicamente la cottura.
- **Servire:** Utilizzare utensili in legno o silicone per mescolare e servire i piatti.

6. Pulizia e manutenzione

- **Raffreddare:** Lasciare raffreddare la cocotte dopo l'uso.
- **Lavaggio:** Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- **Asciugatura:** Asciugare accuratamente per evitare ruggine.
- **Condizionamento:** Applicare un sottile strato di olio all'interno dopo la pulizia per mantenere la superficie in ottime condizioni.

7. Risoluzione dei problemi

- **Problema:** Cibo che si attacca.
Soluzione: Assicurarsi di ungere adeguatamente la cocotte e non sovraccaricarla.
- **Problema:** Cottura non uniforme.
Soluzione: Controllare la distribuzione del calore sul piano cottura.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le leggi locali sulla gestione dei rifiuti. La ghisa può essere riciclata.

9. Contatto

Per ulteriori domande o supporto, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania