

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: 1004289

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - Ø 230mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Oval O 230mm Cast Iron - Dark Blue

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Oval O 230mm Cast Iron. This premium cooking pot is designed to meet the highest standards of quality and performance. Made in France, it is ideal for braising, stewing, and slow-cooking a variety of dishes. The enameled cast iron retains heat exceptionally well, ensures even cooking, and is compatible with all types of stovetops, including induction.

2. Safety Information

- General Precautions: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts or pot holders when removing from heat sources.
- Placement: Ensure that the cocotte is placed on a stable, dry surface while cooking.
- Avoid Thermal Shock: Do not subject the pot to sudden temperature changes, such as immersing a hot pot in cold water.
- Children: Keep the product out of reach of children. Supervise them when around hot surfaces.
- Condensation: For best cooking results, ensure the lid is tightly fitted to prevent condensation from dripping onto the food.
- Burn Hazard: The cast iron handles and body can become very hot; handle with care to avoid burns.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Color: Dark Blue
- Dimensions: Oval, 230mm
- Weight: (specific weight not listed on website)
- Use: Suitable for all heat sources, including induction
- Oven-Safe Temperature: Up to 250°C (482°F)
- Cleaning: Dishwasher safe, though hand washing is recommended

4. Setup and Installation

1. Removing Packaging: Carefully remove the cocotte from its packaging. Dispose of any plastic or cardboard materials responsibly.
2. Before First Use: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a cloth.
3. Conditioning: For optimal performance, it is recommended to lightly oil the interior before first use, applying a small amount of vegetable oil with a soft cloth.

5. Operation

1. Preheating: Preheat your stovetop to medium heat before adding oil. This ensures even heat distribution.
2. Cooking: Use wooden or silicone utensils to prevent scratches on the enamel surface. Fill the cocotte with your ingredients and cover with the lid.
3. Temperature Control: Adjust the heat as necessary during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Cooking: Allow the cocotte to cool before cleaning. Soak it in warm, soapy water if there is stubborn food residue.
- Washing: Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using metal scrubbers or abrasive cleaners, which may damage the enamel.
- Storage: Store in a dry place. To avoid scratches, place a kitchen towel between stacked items.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating and sufficient oil is used while cooking. Avoid scraping the bottom too forcefully.
- Chipping of Enamel: Handle with care, using appropriate utensils, and avoid abrupt temperature changes.

8. Disposal

When disposing of the product, ensure that it is no longer usable. Separate metal components from other materials, and consult local regulations for disposal guidelines.

9. Contact

For more information or assistance, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Oval O 230mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist eine hochwertige gusseiserne Cocotte von Staub mit einem ovalen Design. Sie ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren von Fleisch, Gemüse und anderen Gerichten. Die Cocotte bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Fängers pehrt von aromatischen Dampf, wodurch die Speisen besonders zart und geschmackvoll werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit offenem Feuer.
 - Die Griffe der Cocotte können heiß werden. Nutzen Sie immer Topflappen oder einen Geschirrhandtuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Cocotte außer Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Cocotte ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 230 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Kapazität: Ideal für 2-4 Personen
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Ofenfest bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

Um Ihre Staub Cocotte optimal zu nutzen, folgen Sie diesen Schritten:

- Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und überprüfen Sie sie auf Schäden.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
 - Trocknen Sie die Cocotte gut ab und fetten Sie die Innenseite leicht mit speisegeeignetem Öl ein, um die Antihafwirkung zu verbessern.
- Platzieren Sie die Cocotte auf dem Herd oder in den Ofen und stellen Sie sicher, dass sie stabil auf der Oberfläche steht.

5. Betrieb

- Heizen Sie die Cocotte vor, bevor Sie die Speisen hinzufügen, um eine bessere Bräunung zu erzielen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu kratzen.
- Achten Sie darauf, beim Kochen auf mittlerer bis niedriger Hitze zu arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel.
 - Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Öl auf, um das Metall zu schützen.

7. Fehlersuche

- Problem: Essen bleibt an der Cocotte haften.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut vorgeheizt ist und verwenden Sie ausreichend Öl oder Flüssigkeit beim Kochen.
- Problem: Risse oder Abplatzungen auf der Oberfläche.
Lösung: Nutzen Sie keine scharfen Utensilien und vermeiden Sie Temperaturwechsel. Bei anhaltenden Schäden kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt ist langlebig und umweltfreundlich. Sollte die Cocotte nicht mehr verwendbar sein, entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval - O 230mm Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub La Cocotte Oval. Dit kwaliteitsproduct is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en is ideaal voor het bereiden van smakelijke stoofgerechten, soepen en andere gerechten. Het biedt uitstekende warmteverdeling en -behoud, waardoor je gerechten gelijkmatig kunnen garen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte nooit zonder voldoende vloeistof om aanbranden te voorkomen.
- Houd de cocotte altijd uit de buurt van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de hete cocotte.
- Plaats de cocotte op een hittebestendige ondergrond tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig de staat van de antiaanbaklaag. Bij beschadigingen het product niet meer gebruiken.
- Laat de cocotte nooit onbeheerd achter tijdens gebruik op een warmtebron.
- Reinig de cocotte altijd nadat deze is afgekoeld om vervorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: O 230mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Capaciteit: 2,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de verpakking van de cocotte en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Spoel de cocotte af met warm water en droog deze grondig af.
3. Voor gebruik is het aan te raden om een dunne laag plantaardige olie op de binnenkant van de cocotte aan te brengen.
4. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond of de kookplaat.

5. Bediening

1. Plaats de ingrediënten in de cocotte en voeg vloeistof toe om aanbranden te voorkomen.
2. Zet de cocotte op de gewenste warmtebron (gas, elektrisch, inductie) of in de oven.
3. Controleer regelmatig de kookvoortgang en voeg indien nodig extra vloeistof toe.
4. Tijdens het koken deksel op de cocotte laten voor optimale smaken en vochtigheid.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel met een zachte spons om de cocotte te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of staalwol die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek, bij voorkeur zonder het deksel op de pot.

7. Probleemoplossing

- Als de cocotte aanbrandt: zorg ervoor dat je voldoende vloeistof toevoegt en de temperatuur juist instelt.
- Bij krassen of schade aan de coating: stop met het gebruik van de cocotte en neem contact op met de klantenservice.
- Indien er een onaangename geur vrijkomt: spoel de cocotte af en controleer of deze goed gereinigd is.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Neem oude of ongebruikte producten mee naar een recyclingpunt in uw buurt of volg lokale richtlijnen voor het weggooien van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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

Información General

Gracias por elegir la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub de 230mm. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y duradero, ideal para todo tipo de preparaciones culinarias.

Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto debe ser utilizado únicamente para la cocción de alimentos.
- **Temperaturas Elevadas:** La Cocotte puede alcanzar altas temperaturas. Use siempre guantes de cocina cuando manipule la olla caliente.
- **Superficies Antiinflamables:** Coloque la Cocotte sobre superficies que no sean inflamables y evite el contacto con materiales que puedan dañarse por el calor.
- **Manipulación:** No use utensilios metálicos que puedan rayar la superficie. Se recomienda el uso de utensilios de madera o silicona.
- **Limpieza:** Asegúrese de que la Cocotte esté completamente fría antes de lavarla.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco. Mantenga alejado de los niños.

Descripción del Producto y Especificaciones

- **Marca:** Staub
- **Tipo:** Cocotte Ovalada
- **Dimensiones:** Ø 230mm
- **Material:** Hierro Fundido
- **Color:** Azul Oscuro
- **Capacidad:** 2.5 litros
- **Apta para horno:** Sí
- **Apta para todo tipo de fuegos, incluyendo inducción.**
- **Resistencia máxima:** 250°C (475°F)

Configuración e Instalación

1. Retire la Cocotte de su empaque.
2. Lave la Cocotte con agua caliente y detergente neutro antes del primer uso.
3. Seque bien la Cocotte.
4. Si lo desea, puede aplicar una fina capa de aceite en el interior antes de su primer uso para mejorar el antiadherente.
5. Coloque la Cocotte en su cocina sobre la superficie de cocción adecuada. Asegúrese de que este plano y estable.

Operación

1. Coloque los ingredientes dentro de la Cocotte.
2. Encienda la fuente de calor a temperatura media.
3. Cocine según las instrucciones de su receta, ajustando la temperatura según sea necesario.
4. Al finalizar, retire con cuidado y sirva.

Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar por completo antes de limpiar.
- Lave con agua caliente y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Para mantener la calidad del hierro fundido, evite el uso de detergentes agresivos.
- Seque inmediatamente con un paño suave y aplique una ligera capa de aceite para preservar el acabado.

Solución de Problemas

- La comida se pega: Asegúrese de que la Cocotte esté bien engrasada o pruebe con una temperatura más baja.
- La Cocotte no calienta uniformemente: Verifique si está utilizando la fuente de calor adecuada.
- La tapa no cierra bien: Asegúrese de que no haya obstrucciones en el sello y que esté correctamente alineada.

Eliminación

La Cocotte está hecha de hierro fundido, que es reciclable. No lo tire en la basura regular. Investigue sobre el reciclaje de metales en su área local.

Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Ovale Staub en Fonte 230mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Ovale Staub en Fonte 230mm. Ce produit est conçu pour durer et offrir des résultats de cuisson exceptionnels grâce à son matériau de haute qualité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur la source de chaleur.
- Évitez le contact avec de l'eau froide lorsque la cocotte est chaude.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : 230mm
- Couleur : Bleu foncé
- Poids : 2.8kg
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Résistance à la température : Jusqu'à 250°C

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes.
3. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
4. Séchez complètement avec un chiffon doux.
5. Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
2. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
3. Respectez les temps de cuisson recommandés pour chaque recette.
4. Pour les températures élevées, surveillez la cuisson afin d'éviter tout brûlage.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des nettoyants agressifs.
- Pour des taches tenaces, laissez tremper dans de l'eau chaude de quelques minutes.
- Essuyez l'extérieur de la cocotte avec un chiffon humide pour éviter les taches.
- Rangez toujours la cocotte après l'avoir nettoyée et séchée.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des éraflures, cela peut provenir de l'utilisation d'ustensiles inappropriés. Utilisez uniquement des outils en bois ou en silicone.
- Si la cocotte colle, assurez-vous de ne pas surchauffer et de toujours utiliser de l'huile ou du beurre.
- Pour une meilleure répartition de la chaleur, gardez la cocotte couverte lorsque vous l'utilisez.

8. Élimination

- Disposez de la cocotte selon les réglementations locales concernant les matériaux en métal et en céramique.
- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Privilégiez le recyclage si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Oval - O 230mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto Staub La Cocotte Oval. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per cuocere e servire vari piatti. Il design elegante e la funzionalità della cocotte la rendono ideale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare solo su fuochi appropriati e in forno. Non posizionare direttamente su fiamme libere.
- Surriscaldamento: Non lasciare mai la cocotte non sorvegliata mentre è in uso. Prevenire il surriscaldamento evitando temperature eccessive.
- Manici Caldi: Le maniglie possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per maneggiare.
- Pulizia: Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia per evitare graffi. Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini quando in uso o mentre si trova su una superficie calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Staub La Cocotte Oval
- Dimensione: 230mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Blu scuro
- Peso: 2,8 kg
- Capacità: 2,8 litri
- Resistenza al Calore: Fino a 220°C

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e solida.
3. Assicurarsi che la maniglia non sia bloccata per l'uso e che le parti siano montate correttamente.
4. Preriscaldare il forno come indicato nella ricetta.

5. Operazione

1. Riscaldare la cocotte a fuoco medio.
2. Aggiungere gli ingredienti come desiderato e coprire con il coperchio.
3. Cuocere sulla fonte di calore desiderata o in forno fino al completamento della ricetta.
4. Utilizzare sempre guanti da cucina quando si maneggia la cocotte calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Te la Cocotte presenta ruggine: Pulire con una spazzola morbida e riapplicare un sottile strato di olio.
- Cibo attaccato: Utilizzare acqua calda e sapone per ammorbidire i residui; non utilizzare utensili abrasivi.
- Crepe o scheggiature: Contattare il servizio clienti se si notano danni evidenti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali riguardo allo smaltimento. La cocotte in ghisa può essere riciclata. Contattare il proprio centro di raccolta locale per ulteriori informazioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania