

# 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: 1004297**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte 240mm Cast Iron Dark Blue

### 1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cocotte designed for versatile cooking options. Ideal for slow-cooking, braising, and serving, this cocotte retains heat exceptionally well, ensuring food is cooked evenly and stays warm longer. Each piece is crafted in France and combines traditional craftsmanship with modern aesthetics.

### 2. Safety Information

- Always use oven mitts when handling hot cookware to avoid burns.
- Do not place a cold cocotte directly on a hot burner; allow to come to room temperature before heating to prevent cracking.
- Ensure that the cocotte is used on compatible heat sources, including gas, electric, and induction stoves.
- Avoid using metal utensils that may scratch the enamel coating. Instead, use wooden or silicone utensils.
- Keep the cocotte out of reach of children when in use.
- Do not put the cocotte in a microwave or under a broiler.

### 3. Product Specifications

- Material: Enameled cast iron
- Diameter: 240 mm
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes
- Compatible Heat Sources: Gas, electric, induction, and in the oven

### 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials and any protective films from the cocotte.
- Wash the cocotte in warm soapy water and dry thoroughly.
- Place the cocotte on a flat, heat-resistant surface suitable for your cooking methods.
- Ensure that you have the necessary utensils on hand for preparation and serving.

### 5. Operation

- Preheat your oven or stove as required for your recipe before placing the cocotte on the heat source.
- For stovetop cooking, adjust the heat to low or medium to prevent scorching.
- When baking, monitor cooking times as recommended in your recipe to avoid overcooking or burning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning it to avoid thermal shock.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads as they may damage the enamel.
- The cocotte can be dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve the enamel finish.
- Dry the cocotte thoroughly after washing and store it in a dry place.

### 7. Troubleshooting

- For discoloration: This may occur over time but will not affect cooking performance. Avoid using harsh cleaners.
- If food sticks: Ensure you are using enough oil or fat and preheat the pot before adding ingredients.
- For rust spots: Lightly scrub with a non-abrasive cleaner and re-season if necessary.

### 8. Disposal

Dispose of the cocotte responsibly by recycling the cast iron component where facilities exist. Follow local regulations for disposing of the product to ensure environmental compliance.

### 9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen Dunkelblau

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrer Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde entwickelt, um Ihnen ein gleichmäßiges Kochen und eine hervorragende Wärmespeicherung zu bieten. Ideal für Eintöpfe, Suppen, Braten und viele andere Rezepte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen und hitzebeständigen Flächen.
- Vermeiden Sie Wasser auf der heißen Oberfläche, um Verbrennungen zu verhindern.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe beim Handling der heißen Cocotte.
- Für die Verwendung auf dem Herd oder im Ofen geeignet, beachten Sie die maximalen Temperatureinstellungen.
- Kinder sollten vom Produkt ferngehalten werden, insbesondere während der Benutzung und nach dem Kochen.
- Lassen Sie die Cocotte auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Geeignet für: Alle Kochfelder (inkl. Induktion), Backofen
- Pflege: Spülmaschinenfest, handgefertigt, sehr langlebig

## 4. Einrichtung und Installation

- Vor dem ersten Gebrauch, spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel ab.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einem stabilen Herd oder im Ofen verwendet wird.
- Überprüfen Sie, dass Ihre Kochplatte oder Ihr Ofen die korrekten Maße und Temperaturkontrollen hat.

## 5. Bedienung

- Vor dem Kochen eine kleine Menge Öl in die Cocotte geben, um das Anhaften zu vermeiden.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten und die benötigte Flüssigkeit hinzu.
- Stellen Sie die Cocotte auf die Hitzequelle und erhitzen Sie sie langsam.
- Vermeiden Sie es, die Cocotte leer zu erhitzen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Zur längerfristigen Pflege gelegentlich mit etwas Öl einreiben.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Essen haftet an der Cocotte.  
Lösung: Verwenden Sie genügend Öl und erhitzen Sie das Essen bei mittlerer Hitze.
- Problem: Die Cocotte hat Rostflecken.  
Lösung: Reinigen Sie die Cocotte und reiben Sie sie mit etwas Speiseöl ein.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Metallabfälle. Gusseisen ist recyclingfähig.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Support erreichen Sie uns unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte - O 240mm Gietijzer Donkerblauw

## 1. Algemene Informatie

Welkom bij uw Staub La Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is perfect voor het bereiden van diverse gerechten, van stoofschotels tot brood. Met zijn aantrekkelijke design en uitstekende warmtegeleiding is het een waardevolle aanvulling op uw keukengereedschap.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen op veilige, stabiele oppervlakken om te voorkomen dat het omvalt.
- De handgrepen worden heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten of een doek wanneer u het product vasthoudt.
- Stel het niet bloot aan een directe hittebron zonder een geschikte ondergrond.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de laag te voorkomen.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het onderdompelt in water om schade te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie
- Oven: Ja, tot 250°C
- Ondersteuning: Vaatwasserbestendig, maar handwas aanbevolen

## 4. Installatie en setup

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of het product geen schade heeft.
- Voor het eerste gebruik, spoel de La Cocotte af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het goed af.
- Het is aan te raden om een lichte laag voedselveilige olie aan te brengen om de antiglij eigenschappen te verbeteren.
- Plaats de La Cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond in uw keuken.

## 5. Bediening

- Verwarm de La Cocotte langzaam om te voorkomen dat het gietijzer weerbarstig wordt.
- Vul de pot met ingrediënten en sluit het deksel goed af.
- Plaats de pot op de kookplaat en stel de gewenste temperatuur in.
- Volg receptinstructies voor optimale kookresultaten.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pot volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen. Enige aanhechtingen kunnen worden verwijderd met warm water en een zachte borstel.
- Voor langdurig onderhoud is het aan te raden om het in een lichte olie te wrijven na het reinigen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de bodem plakken  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot goed verwarmd is voordat u de ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende vet.
- Probleem: Ongelijke verhitting  
Oplossing: Zorg ervoor dat de pot goed is geplaatst op een vlakke kookplaat en vermijd verkrijgen van hoge vlammen.
- Probleem: Geur of smaak van eerdere bereidingen  
Oplossing: Grondig reinigen en opnieuw inoliën.

## 8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit recyclebaar gietijzer.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor specifieke richtlijnen over recycling of verwijdering van gietijzeren producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Staub La Cocotte - Cocotte Ø 240mm

## 1. Información General

La Cocotte Staub de 240 mm es un utensilio imprescindible para cualquier cocina. Fabricada en hierro fundido y diseñada para retener el calor de manera eficiente, esta cocotte es ideal para guisar, asar y cocinar a fuego lento. Su diseño elegante y su acabado en azul oscuro la convierten en una pieza tanto práctica como decorativa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilice la cocotte para el propósito pretendido. No la use para freír alimentos en aceite.
- Temperaturas Elevadas: La cocotte puede calentarse a temperaturas muy altas. Use siempre guantes de cocina al manipularla.
- Estabilidad: Coloque la cocotte en una superficie estable durante su uso. Evite dejarla al borde de la mesa o la encimera.
- Refrigeración: No sumerja la cocotte caliente en agua fría para evitar que se agriete por el choque térmico.
- Limpieza Segura: Espere a que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: Ideal para entre 3 y 4 porciones
- Compatibilidad: Aptas para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Resistencia al Calor: Resistente hasta 250°C

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale la cocotte Staub y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque la cocotte en una superficie plana y seca.
3. Asegúrese de que su fuente de calor, ya sea una estufa o un horno, esté limpia antes de usarla.
4. Conecte el horno a una toma de corriente adecuada si es necesario.

## 5. Operación

1. Precaliente la fuente de calor a fuego medio.
2. Agregue un poco de aceite o mantequilla si es necesario.
3. Coloque los ingredientes en la cocotte y cúbrala con su tapa.
4. Cocine según la receta, ajustando la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cocotte se enfríe completamente después de su uso.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. No use esponjas abrasivas.
- Se recomienda secar inmediatamente para evitar la oxidación.
- Puede aplicar una fina capa de aceite en el interior para mantener su superficie en óptimas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas de líquido: Asegúrese de que la tapa esté cerrada correctamente y que no haya ingredientes que obstruyan el sello.
- Alimentos pegados: Pruebe a aumentar ligeramente la temperatura o utilizar un poco más de aceite.
- Desgaste de color: Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar el esmalte.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de su cocotte Staub, no la arroje a la basura común. Investigue opciones locales de reciclaje para el hierro fundido o considere donarla si está en buen estado.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, puede contactar con nosotros a través de:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DE LA COCOTTE STAUB

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson exceptionnelle avec des matériaux de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la cocotte uniquement pour la cuisson et le stockage d'aliments.
- Chaleur élevée : Ne laissez pas la cocotte sans surveillance lorsqu'elle est sur la source de chaleur pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude afin d'éviter les brûlures.
- Lave-vaisselle : Évitez de mettre la cocotte au lave-vaisselle car cela peut endommager le revêtement.
- Surface de cuisson : Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface de cuisson stable et ne la place jamais directement sur une source de chaleur non appropriée.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Bleu foncé
- Diamètre : 240 mm
- Capacité : 3,5 litres
- Poids : 5,3 kg
- Compatible avec : Tous les types de cuisinières y compris l'induction
- Résistance à la chaleur : Peut être utilisée au four jusqu'à 250°C

### 4. Configuration et Installation

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont inclus.
2. Lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever les résidus de production.
3. Rincez et essuyez soigneusement.
4. Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four sur une surface stable et plate.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la cocotte à feu moyen.
2. Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
3. Couvrez la cocotte avec son couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur.
4. Réglez la température selon les recommandations de votre recette.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Ne jamais immerger dans l'eau froide lorsqu'elle est chaude.
- Utilisez une éponge douce ou une brosse pour nettoyer. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement la cocotte avant de la ranger pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- La cocotte colle aux aliments : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de matière grasse lors de la cuisson. Doublez le temps de préchauffage si nécessaire.
- La couleur s'est ternie : Évitez les produits chimiques agressifs et nettoyez avec des professionnels recommandés.

### 8. Élimination

Disposez de la cocotte conformément aux réglementations locales sur le recyclage des matériaux. En cas de dommages irrémédiables, apportez-la à un point de collecte des déchets pour matériaux lourds.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella cottura a fuoco lento e nella preparazione dei tuoi piatti preferiti. La sua costruzione in ghisa consente una distribuzione uniforme del calore, garantendo risultati di cottura ottimali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare la cocotte, assicurarsi che tutte le parti siano integri e prive di difetti.
- Evitare di esporre la cocotte a temperature estreme o sbalzi termici.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitare scottature al maneggiare la cocotte calda.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda mentre è ancora calda per prevenire crepe.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Materiale: Ghisa
- Colore: Blu scuro
- Capacità: Ideale per 2-4 persone
- Compatibilità: Ottima per uso su fornelli, forno e griglia
- Manico ergonomico per un facile sollevamento

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano parti danneggiate.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro e asciugare bene.
3. Non è necessario alcun montaggio speciale: la cocotte è pronta per l'uso.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore adeguata (fuoco, fornello a induzione, forno).

## 5. Operazione

- Scaldare l'olio o il burro direttamente nella cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.
- Regolare la fiamma o la temperatura per una cottura uniforme.
- Per la cottura in forno, assicurarsi che la temperatura massima non superi i 250°C.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente e applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la finitura smaltata.
- Non utilizzare in lavastoviglie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta macchie, utilizzare un mix di acqua e bicarbonato di sodio per la pulizia.
- Se la cocotte arrugginisce, trattare immediatamente le aree interessate con un panno sottile e olio per rimuovere la ruggine.

## 8. Smaltimento

- Utilizzare le procedure locali per lo smaltimento della ghisa e dei materiali smaltati.
- Non smaltire il prodotto negli scarichi o nei rifiuti domestici non differenziati.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania