

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: 1004299

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte - Cast Iron Cocotte Ø 260mm - Dark Blue

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte, a high-quality cast iron cocotte designed to enhance your cooking experience. Known for its durability and excellent heat retention, this cocotte is perfect for slow-cooking, braising, and serving your favorite meals.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cocottes to prevent burns or injuries.
- Ensure the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface to avoid accidents.
- Do not place the cocotte on direct heat sources that do not match its intended use, such as electric stove tops without proper cookware settings.
- Avoid thermal shock; do not expose the cocotte to extreme temperature changes (e.g., from the freezer to a hot oven).
- Regularly check for any signs of chipping or cracking; discontinue use if any are found to preserve safety.
- Keep out of reach of children when in use to avoid accidents.
- For stovetop cooking, be mindful of heat settings to prevent overheating and damage.

3. Product Specifications

- Diameter: 260 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Suitable for all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from its packaging.
2. Wash the cocotte thoroughly with warm, soapy water and dry completely before use.
3. Place the cocotte on a flat and stable surface or on the stovetop.
4. For first-time use, preheat the cocotte in the oven on low heat for 15 minutes to ensure any manufacturing residues are eliminated.
5. It is ready for use once you have followed these steps.

5. Operation

- To use on the stovetop, preheat the cocotte over medium heat.
- Add oil or butter as desired, then add ingredients when hot.
- Once food is added, cover with the lid to retain moisture.
- For oven use, preheat the oven to the desired temperature, place the cocotte inside, and cook according to your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge; avoid using steel wool or rough scouring pads.
- Ensure it is thoroughly dried to prevent rusting.
- For stubborn spots, use a paste of baking soda and water, scrub gently, and rinse.
- Store in a dry place and avoid stacking other cookware directly on top.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the surface.
Solution: Ensure sufficient oil is used during cooking and avoid cooking at very high temperatures. Consider seasoning your cocotte periodically.
- Issue: Uneven cooking.
Solution: Ensure the heat is evenly distributed on the cooking surface and adjust accordingly.
- Issue: Rusting
Solution: This might occur due to improper drying. If rust appears, scrub it gently with fine steel wool, wash, dry, and then re-season using oil.

8. Disposal

Please dispose of the product responsibly at the end of its life cycle. Cast iron can be recycled or upcycled. Do not dispose of it as general waste.

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

Enjoy using your Staub La Cocotte and happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Staub La Cocotte Cocotte O 260mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Diese hochwertige Dutch Oven aus Gusseisen ist ideal für schmackhafte Gerichte, die von Familie und Freunden genossen werden können.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte niemals auf direkter Flamme oder offenen Heizquellen, die nicht für Gusseisen geeignet sind.
- Bei der Benutzung sollte die Cocotte immer auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen stehen.
- Die Griffbereiche können heiß werden. Verwenden Sie stets einen Handschuh oder ein Tuch.
- Halten Sie sich an die empfohlene maximale Temperatur, um Verfärbungen und Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Bei Verwendung in einem Backofen sollte der Deckel immer sicher platziert sein, um eventuelles Auslaufen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionsherden
- Spülmaschinenfest
- Ofenfest bis 250°C

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzfolien von der Cocotte.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte trocken ist, bevor Sie diese in den Herd oder Ofen stellen.
- Wählen Sie den richtigen Herd oder Ofen, basierend auf der geplanten Kochmethode.
- Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Cocotte gründlich mit warmem Seifenwasser zu reinigen und gründlich abzutrocknen.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen sollten Sie die Cocotte leicht mit Öl einfetten, um ein Ankleben der Speisen zu vermeiden.
- Erwärmen Sie die Cocotte bei niedriger bis mittlerer Hitze, um die optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Überwachen Sie die Speisen sorgfältig, um sicherzustellen, dass sie nicht überkochen oder anbrennen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem, seifigem Wasser, verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder Stahlschwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel verkleben.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter beim Kochen und lassen Sie die Cocotte vor dem Kochen aufheizen.
- Problem: Risse oder Absplinterungen im Gusseisen.
 - Lösung: Kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Unterstützung.
- Problem: Ungleichmäßige Wärmeverteilung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer passenden Kochplatte verwendet wird und der Herd richtig eingestellt ist.

8. Entsorgung

- Bitte beachten Sie örtliche Vorschriften zur Entsorgung von Gusseisenprodukten. Kontaktieren Sie Ihr lokales Entsorgungsunternehmen, wenn Sie Fragen zur Entsorgung haben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 260mm Cast Iron - Dark Blue

1. Algemeen Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpot ontworpen voor het bereiden van smakelijke gerechten. De pot heeft een diameter van 260 mm en is perfect voor stoofschotels, soepen en veel andere gerechten. Het gebruik van hoogwaardige materialen zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en een optimale smaakontwikkeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de La Cocotte alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de pot is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt en verplaatst.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de pot te reinigen, dit kan de afwerking beschadigen.
- Controleer voor gebruik of de pot geen zichtbare schade vertoont.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Diameter: 260 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor: Handwas, niet vaatwasmachinebestendig

4. Installatie en Setup

1. Plaats de La Cocotte op een geschikt kookoppervlak dat in staat is om het gewicht te dragen.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat (of oven) is ingesteld op de juiste temperatuur voordat je begint met koken.
3. Voor het optimale resultaat, verwarm de cocotte geleidelijk.
4. Gebruik eventueel een beetje olie of vet in de pot voordat je begint met koken om aanbakken te voorkomen.

5. Bediening

- Vul de La Cocotte met je ingrediënten volgens het recept dat je volgt.
- Zet de deksel op de pot om de warmte en vochtigheid vast te houden.
- Kook op een laag tot gemiddeld vuur om braden te bevorderen en het risicoloos aanbraden te vermijden.
- Voor ovengebruik, controleer regelmatig om ervoor te zorgen dat de gerechten niet droogkoken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de La Cocotte volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pot onmiddellijk na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het voedsel plakt aan de bodem
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet voordat je kookt en zorg voor een goede temperatuurinstelling.
- Probleem: De pot is moeilijk schoon te maken
Oplossing: Laat de pot weken in warm water en gebruik een zachte spons voor het reinigen.
- Probleem: De deksel sluit niet goed
Oplossing: Controleer de deksel op vervorming en zorg ervoor dat geen voedselresten de afdichting belemmeren.

8. Afvalverwerking

- Stort de La Cocotte niet in de normale afvalstroom.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstellingen voor instructies over het juiste weggooien van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub La Cocotte Ø 260mm Hierro Fundido Azul Oscuro

1. Información General

La Cocotte Staub La Cocotte de 260 mm es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en hierro fundido. Diseñada para retener el calor de manera efectiva, esta cocotte es ideal para guisos, estofados y asados, garantizando un cocinado uniforme y sabores intensos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para la cocción de alimentos en estufas y hornos. No lo utilice en fuentes de calor directo como el fuego abierto.
- Calor: Evite cambios bruscos de temperatura. No sumerja la cocotte caliente en agua fría.
- Manipulación: Utilice siempre guantes o manoplas para evitar quemaduras al tocar la cocotte caliente.
- Superficie de Cocina: Coloque la cocotte sobre superficies que sean resistentes al calor.
- Niños: Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Limpieza: No utilice utensilios de metal para evitar rayar la superficie. Evite el uso de limpiadores abrasivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro Fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Azul Oscuro
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Limpieza: Apto para lavavajillas (recomendamos lavado a mano para mayor durabilidad)
- Capacidad: Ideal para 2 a 4 porciones

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cocotte de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua caliente y jabón antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la cocotte en la estufa o el horno en una superficie plana y segura.
5. Asegúrese de que la fuente de calor elegida sea adecuada para las dimensiones de la cocotte.

5. Operación

1. Añada los ingredientes a la cocotte.
2. Utilice un poco de aceite o mantequilla en la base si lo desea.
3. Cubra con la tapa y encienda la fuente de calor a fuego medio.
4. Cocine según la receta, asegurándose de controlar la temperatura para evitar que los alimentos se quemen.
5. Para horno, precaliente la temperatura recomendada según su receta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Seque bien después de la limpieza para prevenir la oxidación.
- Para conservar la calidad del hierro fundido, aplique una fina capa de aceite tras cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Revise la temperatura de cocción y use suficiente grasa al cocinar.
- No se calienta uniformemente: Asegúrese de que la cocotte está centrada sobre la fuente de calor.
- Olores extraños: Asegúrese de limpiar bien la cocotte después de cada uso.

8. Eliminación

Este producto está diseñado para ser duradero, sin embargo, cuando llegue al final de su vida útil, verifique las normativas locales de reciclaje para su adecuado desecho. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, por favor contáctenos:

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

Gracias por elegir la Cocotte Staub. ¡Disfrute de sus deliciosas creaciones culinarias!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub - Ø 260mm - Fonte - Bleu foncé

1. Informations Générales

La cocotte Staub de 260 mm en fonte est conçue pour améliorer vos expériences culinaires. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, elle assure une cuisson uniforme et conserve la chaleur, parfait pour une variété de plats.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ne pas utiliser la cocotte à températures supérieures au maximum recommandé.
- Chauffage : Évitez les changements brusques de température pour prévenir les fissures.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : N'utilisez pas d'objets abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Ne pas empiler des articles lourds sur la cocotte pour éviter la déformation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Type de produit : Cocotte
- Capacité : 2,5 L
- Diamètre : 260 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Bleu foncé
- Compatible avec : Tous types de feux, y compris induction
- Poids : 3,2 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballez la cocotte et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Assurez-vous que la surface de cuisson est propre.
3. Placez la cocotte sur le feu ou la plaque de cuisson.
4. Chauffez à feu doux pour une utilisation optimale des propriétés de la fonte.
5. Évitez une exposition à des températures extrêmes sans préchauffage.

5. Fonctionnement

- Avant d'utiliser, ajouter un peu d'huile ou du beurre pour éviter que les aliments n'attachent.
- Couvrez avec le couvercle lorsque vous cuisinez pour une cuisson uniforme.
- Pour les plats mijotés, utilisez un feu doux et laissez cuire lentement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
- Séchez complètement avant de ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte colle : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile lors de la cuisson.
- S'il y a des taches difficiles : Faites bouillir de l'eau dans la cocotte pour aider à détacher les résidus.
- Si la cocotte se déforme : Vérifiez que vous n'avez pas utilisé une chaleur trop élevée.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte à la poubelle normale.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage du métal.
- Donnez ou recyclez la cocotte si elle n'est plus utilisée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : 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

La Cocotte Staub è progettata per offrire prestazioni e durata ottimali in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, è ideale per stufare, brasare e cuocere al forno. La sua finitura esterna blu scuro offre un tocco elegante ad ogni tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili come fornelli a gas, elettrici e piani cottura a induzione.
- Non utilizzare su fiamme dirette e non posizionare mai la cocotte vuota su una fonte di calore.
- Prestare attenzione durante la maneggevolezza di utensili metallici e utensili in legno per evitare graffi sulla superficie.
- Lasciare raffreddare la cocotte prima di immergerla in acqua per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: Blu scuro
- Capacità: Ideale per 4-6 porzioni
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione e forno.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere con attenzione la cocotte dall'imballaggio, facendo attenzione a non graffiare la superficie.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente con un panno morbido.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore appropriata per iniziare a cucinare.

5. Funzionamento

- Aggiungete ingredienti e condimenti a piacere.
- Impostare la temperatura bassa o media per una cottura ideale.
- Non coprire la cocotte con coperchio durante la cottura per i primi 10 minuti per permettere la fuoriuscita dell'umidità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o utensili d'angolo.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si graffia, utilizzare utensili in legno o silicone per proteggere la superficie.
- In caso di odore persistente, pulire con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda.
- Se ci sono residui di cibo attaccati, lasciare in ammollo in acqua calda prima di lavare.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti in ghisa. Se il prodotto non è più utilizzabile, considerare il riciclaggio della ghisa.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania