

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1004301

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - Cast iron - Dark blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte 280mm Cast Iron - Dark Blue

1. General Information

The Staub La Cocotte 280mm Cast Iron is a premium quality cocotte designed for versatile cooking. Combining traditional craftsmanship with innovative design, this durable cookware is suitable for all types of stovetops, including induction, and is oven-safe up to 250°C.

2. Safety Information

- General Use: Always use caution when handling hot cookware. Use oven mitts to avoid burns.
- Heat Sources: Ensure that the cocotte is compatible with your heat source before use. Do not expose to direct flames outside of the intended stovetop.
- Sharp Objects: Avoid using metal utensils that could scratch the surface; opt for silicone, wood, or plastic instead.
- Thermal Shock: Avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot cocotte in cold water) to prevent cracking.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use.
- Cleaning Safety: Always let the cocotte cool down before cleaning to avoid burns and warping.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280mm
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Weight: 3.61 kg
- Warranty: Lifetime warranty against manufacturing defects

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging, making sure not to damage the product.
2. Cleaning: Rinse the cocotte with warm water and mild soap before first use. Avoid abrasive cleaners.
3. Initial Usage: Apply a thin layer of cooking oil to the inside before first use to enhance non-stick performance.
4. Placement: Choose a stable, flat surface for cooking. Ensure that the cocotte is centered on the heat source.

5. Operation

- Preheating: For best results, preheat your oven or stovetop for a few minutes before placing the cocotte.
- Cooking: Add ingredients as desired. Ensure the lid is secured during cooking to maintain moisture and flavor.
- Serving: Use gloves or mitts when removing the cocotte from the heat source as it will be hot.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the cocotte to cool, then clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid dishwashers for longevity.
- Stains Removal: For tough stains, soak in warm water or use a non-abrasive cleaner.
- Drying: Make sure it is completely dry before storage to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure you preheat the cocotte and use enough oil for cooking.
- Uneven Cooking: Verify that the heat source is appropriate for the size of the cocotte.
- Cracks/Chips: In case of visible damage, discontinue use immediately and contact customer service.

8. Disposal

If you need to dispose of the cocotte, exchange it at a recognized recycling facility. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 280 mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Cocotte! Dieses hochwertige Produkt wurde aus robustem Gusseisen hergestellt und ist ideal für alle Kochanforderungen, von langsamem Garen bis zum Schmoren.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Kochen heiß wird. Verwenden Sie stets geeignetes Kochgeschirr und Schutzvorrichtungen während der Handhabung.
- Gebrauchshinweise: Verwenden Sie die Cocotte nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, Induktion, Elektro) und im Ofen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, insbesondere während und nach dem Kochen.
- Richtige Handhabung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Risse zu vermeiden. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht fallen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Staub La Cocotte Cocotte Ø 280 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Durchmesser: 280 mm
- Volumen: 3,5 L
- Eignet sich für: alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Nur Handwäsche empfohlen
- Ofenfest: Ja bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Verwenden Sie bei der ersten Nutzung etwas Öl, um die Oberfläche zu saisonieren (optional).
4. Platzieren Sie die Cocotte auf einem passenden Kochfeld und stellen Sie die Temperatur auf niedrig bis mittel, um ein Überhitzen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Vor der Verwendung sollten Sie die Cocotte gründlich reinigen.
- Erhitzen Sie die Cocotte langsam und fügen Sie Ihr Kochgut hinzu, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Die Cocotte eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Backen von Gerichten. Befolgen Sie die Rezeptanweisungen für optimale Ergebnisse.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Waschen Sie sie von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort ab, um Rost zu verhindern.
- Ein leichtes Einölen der Innenseite nach dem Waschen kann helfen, die Bratfläche zu erhalten.

7. Problemlösung

- Die Cocotte haftet: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl verwendet wird oder dass die richtige Temperatur beachtet wird.
- Risse und Abplatzungen: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel und den Kontakt mit harten Oberflächen.
- Geruch oder Rauch: Überprüfen Sie die Hitze und reduzieren Sie sie gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte! Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen om de smaken in uw gerechten te maximaliseren en op een gelijkmatige manier warmte te verspreiden. Ideaal voor stoofschotels, soepen, en meer, deze cocotte is een waardevolle aanvulling op uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik enkel voor het bedoelde doel: Deze cocotte is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel.
- Hittebestendig: Houdt rekening met de hoge temperaturen waarmee gewerkt kan worden. Gebruik altijd ovenwanten of een droge doek bij het hanteren van de cocotte.
- Vermijd contact met water: Bij het ophalen en plaatsen van een hete cocotte, zorg ervoor dat er geen water op de bodem van de pot is om te voorkomen dat deze uitglijdt.
- Let op de snijrand: De snijrand van de cocotte kan scherp zijn. Vermijd direct contact met de handen.
- Kleine kinderen: Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Diameter 280 mm
- Materiaal: Gietijzer met een emailen afwerking
- Kleur: Donkerblauw
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Inhoud: 4,2 liter
- Directe warmtebronnen: Geschikt voor inductie, gas, en elektrische fornuizen.
- Ovenveilig: Tot 250°C

4. Installatie en Setup

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke en stevige ondergrond.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de cocotte op eventuele schade.
- Voor het eerste gebruik: Maak de cocotte schoon met warm water en zachte zeep. Spoel goed af en droog grondig.

5. Bediening

- Voor het koken, voeg uw ingrediënten toe in de cocotte.
- U kunt de cocotte direct op de kookplaat of in de oven plaatsen voor het garen van uw gerechten.
- Houd toezicht op de temperatuur en gebruik een thermometer indien nodig om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand met een zachte spons en warm water. Vermijd schurende middelen om de emailen laag niet te beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af om roest te voorkomen.
- Sla de cocotte op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Aanbakken voedsel: Zorg ervoor dat u voldoende olie of vocht toevoegt bij het koken om aanbranden te voorkomen.
- Schade aan de emailen laag: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen. Bij beschadiging, stop met gebruiken en neem contact op met de fabrikant.

8. Afvoer

- Houd rekening met lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukenaccessoires. De Staub La Cocotte is volledig recyclebaar vanwege het gietijzeren materiaal.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte de Hierro Fundido Staub - 280mm, Azul Oscuro

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte de Hierro Fundido Staub. Este producto es ideal para cocinar, ofreciendo un rendimiento excepcional y una durabilidad a largo plazo. La cocotte es excelente para guisos, estofados y asados, manteniendo la temperatura y la humedad de manera eficaz.

2. Información de Seguridad

- Precauciones de Uso:

- No sumerja la cocotte caliente en agua fría para evitar que se agriete.
- Mantenga la cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté en uso.
- Evite el contacto directo con llamas abiertas.

- Manejo Seguro:

- Use guantes de cocina o manoplas para protegerse del calor.
- Asegúrese de que la superficie donde coloque la cocotte sea resistente al calor.

- Mantenimiento:

- Inspeccione la cocotte periódicamente en busca de signos de daños.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 280 mm
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: 3,5 litros
- Apta para todo tipo de cocinas: gas, eléctrica, inducción y horno
- Aguanta temperaturas hasta 250°C

4. Instalación y Montaje

1. Desembalaje: Retire la cocotte de su embalaje y elimine todos los materiales.
2. Revisión: Verifique que no haya daños visibles. Si encuentra algún defecto, no use el producto.
3. Colocación: Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
4. Accesorios: Si el producto viene con una tapa u otros utensilios, asegúrese de que estén en buenas condiciones.

5. Funcionamiento

- Calentamiento: Precaliente la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Cocción: Coloque los ingredientes en la cocotte, añada líquidos según sea necesario y cierre con la tapa.
- Control de Temperatura: Ajuste el fuego según la receta y el tipo de cocinados que realice.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Usar: Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite detergentes agresivos.
- Secado: Seque completamente antes de guardar para evitar la oxidación.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco, preferiblemente con una capa ligera de aceite para proteger el hierro.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte se agrieta o se pela.
- Solución: Evite cambios bruscos de temperatura y chequee el uso adecuado según las instrucciones.
- Problema: Los alimentos se pegan.
- Solución: Asegúrese de precalentar la cocotte adecuadamente y use suficiente aceite o líquido al cocinar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine este producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. El hierro fundido es reciclable; considere llevarlo a un centro de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manual du produit pour la cocotte Staub - Ø 280 mm en fonte, bleu foncé

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la cocotte Staub en fonte. Cet ustensile de cuisine haut de gamme vous permet de préparer des plats savoureux tout en préservant les arômes et les nutriments. La cocotte est conçue pour une durée de vie prolongée et convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

2. Informations sur la sécurité

- Utilisez toujours la cocotte avec des mains sèches pour éviter tout glissement.
- Ne laissez jamais la cocotte sur une source de chaleur sans surveillance.
- Évitez de placer des objets chauds directement sur des surfaces fragiles.
- Ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter toute déformation.
- Laissez toujours refroidir avant de nettoyer ou de ranger.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer le revêtement.
- Conservez hors de portée des enfants.

3. Présentation et spécifications du produit

- Marque : Staub
- Matériau : Fonte
- Diamètre : 280 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Poids : 3,8 kg
- Capacité : 4,2 litres
- Compatible avec tous les types de feux y compris induction.
- Va au four jusqu'à 250 degrés Celsius.
- Lavable en machine (recommandé lavage à la main pour prolonger la durée de vie).

4. Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages de la cocotte.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
3. Séchez bien la cocotte avec un chiffon doux.
4. Appliquez une légère couche d'huile sur l'intérieur pour améliorer les propriétés antiadhésives.
5. Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée et faites-la chauffer lentement.

5. Fonctionnement

- Remplissez la cocotte avec les ingrédients de votre choix.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle.
- Réglez la température selon la recette recommandée.
- Surveillez régulièrement et ajustez la chaleur si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez de l'eau chaude et du bicarbonate de soude.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la nourriture colle : vérifiez si vous avez utilisé suffisamment de matière grasse lors de la cuisson.
- Si des taches persistent après le nettoyage : utilisez du bicarbonate de soude mélangé à de l'eau pour former une pâte et frottez doucement.
- Si le couvercle ne ferme pas correctement : assurez-vous que le récipient est placé sur une surface plate et stable.

8. Élimination

- Veuillez respecter les réglementations locales en matière de recyclage.
- Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers.
- Contactez votre déchèterie locale pour des instructions sur la disposition de produits en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour vos besoins culinaires. Profitez de votre cocotte en fonte !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub da 280mm

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la Cocotte in Ghisa Staub da 280mm. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni eccellenti in cucina. Utilizzata per brasare, cuocere al forno e preparare stufati, è ideale per un'ampia varietà di piatti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Maneggiare con cautela: la cocotte può diventare molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni e rotture.
- Non utilizzare utensili metallici per non graffiare la superficie smaltata.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Non utilizzare la cocotte su fuochi a induzione (se non specificato dal produttore).

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensione: 280 mm
- Colore: Blu scuro
- Rivestimento: Smaltato
- Capacità: 5.0 litri
- Compatibilità con tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la cocotte dal packaging e verificare che non ci siano danni visibili.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone per rimuovere residui di produzione prima del primo utilizzo.
- Asciugare bene e posizionarla su un piano di lavoro stabile.
- Posizionarla sul piano cottura o nel forno come desiderato.

5. Operazione

- Pre-riscaldare il piano cottura o il forno a temperatura desiderata.
- Riscaldare la cocotte a fuoco medio per evitare surriscaldamenti rapidi.
- Aggiungere ingredienti e seguire la ricetta desiderata.
- Coperchiare durante la cottura per preservare l'umidità e i sapori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o utensili metallici.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare ruggine.

7. Risoluzione dei problemi

- Se la cocotte non cuoce uniformemente, verificare la fonte di calore e il posizionamento sul fuoco.
- Se ci sono macchie persistenti, utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua per rimuoverle.
- In caso di incrinature o scheggiature, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Quando la cocotte raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirla secondo le normative locali per i rifiuti.
- La ghisa è riciclabile, quindi si consiglia di conferire il prodotto a un centro di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania