

# 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: 1004303**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 300mm - Cast iron - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte 300mm Cast Iron Dark Blue

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte 300mm Cast Iron Dark Blue. This versatile cocotte is perfect for slow cooking, braising, and everyday meals. Crafted from high-quality cast iron with an enamel coating, it ensures even heat distribution and excellent heat retention.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte as intended. It is designed for cooking on the stovetop and in the oven.
- Hot Surfaces: The cocotte can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Avoid Rapid Temperature Changes: Do not expose your cocotte to sudden temperature shocks, such as placing a hot cocotte in cold water.
- Use Non-Metal Utensils: To preserve the enamel coating, use wooden or silicone utensils only.
- Child Safety: Keep the cocotte out of children's reach when in use. Supervise children when they are near hot cookware.

### 3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron with Enameled Finish
- Diameter: 300 mm
- Color: Dark Blue
- Capacity: Approximately 4.5 liters
- Oven Safe Temperature: Up to 250°C (482°F)
- Compatible Cooktops: Gas, Electric, Induction, and Ceramic
- Weight: 4.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the cocotte and remove any protective materials.
2. Inspect the Product: Check for any damages or defects. Do not use if damaged.
3. Initial Cleaning: Hand wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge before first use. Rinse thoroughly and dry.
4. Location: Place the cocotte on a flat, stable surface or cooktop before use.

### 5. Operation

- Preheating: For best results, preheat your cocotte with a small amount of oil before adding food.
- Cooking: Add ingredients as per your recipe. The cocotte is perfect for stews, casseroles, and roasts.
- Monitoring: Check food periodically throughout the cooking process.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Cooking: Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive pads.
- Drying: Dry thoroughly to prevent water spots.
- Storage: Store in a dry place. For long-term storage, you may place a paper towel inside to absorb moisture.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks, ensure you are using adequate oil and allow the cocotte to preheat.
- Chips or Cracks: If enamel chips occur, avoid using sharp utensils and follow proper cleaning and storage practices.

### 8. Disposal

Dispose of the product according to your local waste management regulations. Cast iron is recyclable; please consider recycling if applicable.

### 9. Contact Information

For any questions or support, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 300mm Gusseisen Dunkelblau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal für langsames Garen, Braten und Schmoren. Es ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie die Cocotte nur für den vorgesehenen Zweck. Überhitzen Sie das Produkt nicht.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nicht überfüllen: Achten Sie darauf, die Cocotte nicht über die empfohlene Füllmenge hinaus zu befüllen.
- Reparaturen: Lassen Sie Reparaturen und Wartung nur von qualifizierten Fachleuten durchführen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und scharfen Gegenstände zur Reinigung.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Durchmesser: 300mm
- Gewicht: ca. 4.6kg
- Höhe mit Deckel: 14cm
- Volumen: 3,5 Liter
- Geeignet für: Alle Herdarten, inklusive Induktion
- Spülmaschinengeeignet: Nur der Deckel, nicht der Topf

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Transportschäden.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Vor der ersten Benutzung empfehlen wir, die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen und gründlich abzutrocknen.
5. Nach der Reinigung kann die Cocotte mit Öl eingefettet werden, um die natürliche Antihafthfläche zu verstärken.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Cocotte langsam auf mittlerer Stufe.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, wenn die Cocotte die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie den passenden Deckel, um Feuchtigkeit und Geschmack zu halten.
- Nach Gebrauch lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen vollständig abkühlen.
- Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel von Hand.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Ölen Sie die Innenseite gelegentlich, um die Oberfläche in gutem Zustand zu halten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Cocotte klebt an der Oberfläche.  
Lösung: Überprüfen Sie die Hitze und verwenden Sie beim Kochen ausreichend Öl oder Fett.
- Problem: Ungleichmäßige Garergebnisse.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gleichmäßig erhitzt wird und dass die Hitze nicht zu hoch ist.

## 8. Entsorgung

Das Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Gusseisen behandelt werden. Bitte entsorgen Sie das Produkt nicht im normalen Hausmüll.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 300mm Gietijzer Donkerblauw

## 1. Algemene informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpan ontworpen voor zowel professioneel als huiselijk gebruik. Deze pan is ideaal voor langzaam koken, braden en stoven, en is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen gebruik: Gebruik de pan alleen voor de beoogde doeleinden.
- Hete oppervlakken: Wees voorzichtig bij het aanraken van de pan tijdens en na het koken; de handgrepen en de buitenkant kunnen heet zijn.
- Ovenbestendig: De pan is geschikt voor de oven, maar moet met zorg worden behandeld bij gebruik bij hoge temperaturen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het product tijdens gebruik.
- Gietijzer: Het product kan breken of barsten bij een plotselinge temperatuurverandering. Vermijd het onderdompelen in koud water wanneer de pan heet is.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Diameter: 300 mm
- Hoogte: 160 mm
- Capaciteit: 6.7 liter
- Gewicht: 5.9 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C

## 4. Installatie en opstelling

- Verwijderen van verpakkingsmaterialen: Verwijder het product uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaatsing: Zet de cocotte op een vlakke en stevige ondergrond.
- Gebruik van kookplaten: Zorg ervoor dat de pan goed op de warmtebron staat en niet over de randen van de kookplaat steekt.
- Voorbereiding voor gebruik: Was de pan met warm water en een mild afwasmiddel voor het eerste gebruik. Droog de pan grondig af.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voorverwarm de pan indien nodig voordat je ingrediënten toevoegt.
- Gebruik voldoende olie of vet voor het koken van voedsel.
- Houd de temperatuur in de gaten om aanbranden te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Handwas met warm water en een zachte spons is aan te raden; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, gebruik een kleine hoeveelheid plantaardige olie en wrijf het in met een zachte doek na het reinigen.

## 7. Probleemoplossing

- Roest: Dit kan worden voorkomen door de pan goed droog te houden en af te dekken met olie na reiniging.
- Voedsel blijft plakken: Zorg ervoor dat je voldoende vet gebruikt tijdens het koken en verwarm de pan goed.
- Kras of beschadigd oppervlak: Gebruik geen metalen gereedschap op de pan; gebruik houten of siliconen spatels.

## 8. Afvoer

Wanneer het product aan het einde van zijn levensduur is, recycle het indien mogelijk. Gietijzeren producten kunnen doorgaans worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsinstantie voor geschikte verwijzingsmethoden.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub

## 1. Información General

La Cocotte Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para la cocción lenta y uniforme de una variedad de platos. Su construcción de hierro fundido garantiza una retención y distribución óptimas del calor, mientras que su acabado en esmalte garantiza una fácil limpieza y una larga durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Este producto ha sido diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No lo utilice para ningún otros fines.
- Superficie caliente: La cocotte puede calentarse durante su uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Evitar impactos: Manipule con cuidado para evitar caídas o golpes, ya que esto puede causar roturas.
- No usar en fuegos directos: No se debe colocar la cocotte directamente sobre el fuego o en una llama abierta.
- Almacenamiento adecuado: Asegúrese de que la cocotte esté completamente fría antes de guardarla para evitar daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 300 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: Ideal para preparar comidas para varias porciones
- Compatibilidad: Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte del embalaje y examine que no haya daños visibles.
2. Lave la cocotte con agua caliente y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque bien antes de usar.
4. Coloque la cocotte en la superficie de cocción adecuada, asegurándose de que esté centrada en el quemador.

## 5. Operación

- Precaliente la cocotte antes de agregar ingredientes.
- Utilice utensilios de cocina no abrasivos para evitar dañar el esmalte.
- Cocine a fuego medio o bajo para mantener la temperatura ideal.
- Mantenga cubierta la cocotte para retener la humedad y los sabores.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiar.
- Lave a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Seque bien antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la cocotte.  
- Solución: Intente usar más grasa o líquido durante la cocción y ajuste la temperatura.
- Problema: La cocotte se agrieta.  
- Solución: Asegúrese de que no esté expuesta a cambios bruscos de temperatura.

## 8. Desecho

- Cuando decida deshacerse de la cocotte, consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. No la arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, por favor contacte con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte en Fonte Staub

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte Staub. Ce produit allie design élégant et performance culinaire exceptionnelle, conçu pour répondre aux besoins des chefs à domicile et des professionnels de la cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance lors de son utilisation sur une source de chaleur.
- Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Évitez les changements de température brusques pour prévenir les fissures dans la fonte.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils peuvent rayer la surface.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Bleu foncé
- Diamètre : 300 mm
- Poids : 5,4 kg
- Capacité : 5,2 L
- Convient pour tous les types de cuisinières, y compris l'induction.
- Résistant aux températures élevées allant jusqu'à 250°C au four.

## 4. Installation et Configuration

1. Retirez la cocotte de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Nettoyez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.
3. Placez la cocotte sur la cuisinière au centre de l'élément chauffant ou dans le four.
4. Avant de la préchauffer, assurez-vous qu'elle est vide.
5. La cocotte ne nécessite aucune installation particulière. Elle est prête à l'emploi.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez avant d'ajouter des ingrédients pour optimiser le résultat culinaire.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Suivez les recettes en respectant les temps de cuisson et les températures recommandés.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchez complètement la cocotte après le lavage pour éviter la rouille.
- Pour l'entretien de la surface, vous pouvez appliquer une fine couche d'huile après le nettoyage.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent, assurez-vous que la cocotte est correctement préchauffée.
- En cas d'odeur de brûlé, réduisez la température.
- Si la cocotte se fissure, ne l'utilisez pas et contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour le recyclage des produits en fonte.
- Envisagez de passer la cocotte à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la Cocotte en Fonte Staub!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte in Ghisa Staub

## 1. Informazioni Generali

La Cocotte in Ghisa Staub è progettata per garantire prestazioni di cottura eccellenti. Realizzata in ghisa di alta qualità, offre una distribuzione uniforme del calore e una ritenzione termica superiore, ideale per stufati, arrostiti e piatti al forno.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o in microonde.
- Fare attenzione alla manipolazione della cocotte calda. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare materiali abrasivi o utensili di metallo per pulire la superficie interna.
- Controllare che il prodotto non presenti segni di danni prima dell'uso.
- Non sovraccaricare la cocotte oltre la sua capacità massima.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Ø: 300 mm
- Colore: Blu scuro
- Capacità: 3,2 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, incluse induzione e forno
- Design ergonomico per una maneggevolezza ottimale

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
4. Se si utilizza su un piano cottura, verificare che sia compatibile con il tipo di fonte di calore.

## 5. Funzionamento

1. Scaldare la cocotte a fuoco medio.
2. Aggiungere olio o burro per ungere il fondo.
3. Aggiungere gli ingredienti desiderati e mescolare.
4. Coprire con il coperchio per trattenere l'umidità durante la cottura.
5. Regolare la temperatura in base alla ricetta.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per mantenere la finitura della superficie, è consigliabile applicare una leggera quantità di olio vegetale dopo la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: la cocotte si attacca.  
Soluzione: utilizzare più olio o burro e assicurarsi che la temperatura non sia troppo alta.
- Problema: crepe o scheggiature visibili.  
Soluzione: non utilizzare la cocotte se presenta danni evidenti. Contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

In caso di smaltimento della cocotte, seguire le normative locali per la gestione dei rifiuti. Non smaltire nell'ambiente.

## 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania