

SKU: 1004305

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 290mm - 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 290mm Cast Iron (Dark Blue)

1. General Information

Product Name: Staub La Cocotte Oval

Model: 1004305

Description: The Staub La Cocotte Oval is a premium cast-iron cooking pot designed for versatile cooking. Its dark blue enamel coating allows for superior heat retention and enhances the visual appeal of your kitchen. Ideal for slow cooking, braising, and roasting.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, as the body can become very hot during cooking.
- Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface when in use to prevent burns or tipping over.
- Do not use metal utensils that can scratch or damage the enamel coating.
- When cooking with high heat, ensure that there is sufficient liquid to prevent the contents from burning or the pot from overheating.
- Allow the cocotte to cool completely before cleaning to avoid thermal shock that may crack the enamel.
- Ensure children are kept at a safe distance while cooking to prevent burns or injuries.

3. Product Specifications

- Dimensions: 290mm (width)
- Material: Cast iron with enamel coating
- Color: Dark Blue
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Induction Compatible: Yes
- Dishwasher Safe: Yes (but hand washing is recommended to prolong lifespan)

4. Setup and Installation

- Remove the Staub La Cocotte from its packaging, taking care not to damage the enamel surface.
- Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry thoroughly to prevent water spots.
- For best results, lightly oil the interior before its initial use to create a non-stick surface.
- Place the cocotte on a stovetop or in the oven as required, ensuring it fits securely on the heat source.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature before placing the cocotte.
- Add ingredients such as vegetables, meats, and liquids, ensuring not to overfill beyond the maximum fill line to prevent spilling during cooking.
- Cover with the lid and allow cooking according to the recipe, adjusting heat as necessary.
- For best results, simmer or slow-cook to enhance flavors.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely after use.
- Clean with warm soapy water and a soft sponge. For stubborn stains, a non-abrasive scrub pad can be used.
- Do not use metal sponges or harsh cleaning chemicals that can damage the enamel.
- Dry thoroughly before storing to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the surface: Ensure you are using enough oil before cooking and season the cocotte before first-time use.
- If enamel is chipped or damaged: Contact customer service for assistance, as this may affect cooking quality.
- If your cocotte has discolored: This may be a result of high heat; continue to clean gently and ensure proper use of cooking temperatures.

8. Disposal

- The Staub La Cocotte is designed for a long lifespan; however, at the end of its life, dispose of it according to local regulations regarding metal products. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

Email: info@ggmgastr.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Staub La Cocotte Oval 290mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Staub La Cocotte Oval Gusseisen Kochgeschirr. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung köstlicher Mahlzeiten zu erleichtern. Es kombiniert traditionelles Design mit moderner Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich für Kochzwecke vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Hitze: Das Kochgeschirr kann sehr heiß werden. Verwenden Sie geeignete Handschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Kochmethoden: Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Utensilien, die die Beschichtung beschädigen könnten. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, solange es heiß ist.
- Reinigung: Lassen Sie das Produkt stets abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Lagerung: Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Staub La Cocotte Oval
- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Abmessungen: 290 mm
- Gewicht: 4,6 kg
- Kompatibilität: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250 °C im Ofen

4. Montage und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und milder Seife reinigen.
3. Einstellung: Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und verwenden Sie sie auf der richtigen Größe Ihres Kochfeldes.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Cocotte auf dem Herd oder im Ofen. Stellen Sie die Hitze schrittweise ein, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, die Cocotte nicht leer zu erhitzen. Fügen Sie immer Zutaten hinzu, bevor Sie die Hitze einschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Spülen Sie sie mit warmem Wasser und verwenden Sie einen sanften Schwamm oder ein Tuch. Keine scheuernden Mittel verwenden.
- Trocknen Sie das Produkt sofort ab, um Rost zu vermeiden.
- Bei Bedarf eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, um die Oberflächen zu pflegen.

7. Fehlersuche

- Problem: Eine ungleichmäßige Erhitzung.
 - Lösung: Achten Sie darauf, dass die Cocotte mittig auf dem Kochfeld steht und die Hitze richtig reguliert wird.
- Problem: Anhaftende Lebensmittel.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Fett oder Flüssigkeit verwendet wird und das Kochgeschirr vor dem Kochen vorgeheizt wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsgeräten. Gusseisen kann in den meisten Recyclingzentren als Metallabfall abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns wie folgt erreichen:

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

Vielen Dank für den Kauf Ihres Staub La Cocotte Oval. Genießen Sie das Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Oval

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub La Cocotte Oval! Deze hoogwaardige gietijzeren stoofpan is perfect voor het langzaam garen van vlees, het maken van stoofschotels en het bereiden van heerlijke soepen. De pan is ontworpen om de warmte gelijkmatig te verspreiden, waardoor jouw gerechten perfect worden bereid.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Gebruik de pan enkel op een geschikt kookoppervlak (gas, elektrisch, inductie, of oven).
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten om brandwonden te voorkomen, aangezien de pan erg heet kan worden.
- Plaats de pan niet in de vaatwasser; spoel hem af met de hand.
- Houd de pan uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bij het verplaatsen van de pan, zorg ervoor dat deze volledig is afgekoeld om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Afmetingen: 290 mm (ø)
- Capaciteit: 4,5 liter
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t.
- Gewicht: 4,8 kg

4. Installatie en Setup

De Staub La Cocotte is gebruiksklaar bij aankoop. Volg deze stappen voor een optimale ervaring:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en reinig de pan met warm water en zeep.
2. Droog de pan grondig met een zachte doek.
3. Bevochtig de binnenkant van de pan licht met olie voor de eerste gebruik.

5. Bediening

- Plaats de pan op een geschikt kookoppervlak en stel de temperatuur in op middelmatig tot laag voor het koken.
- Voeg ingrediënten toe en dek de pan af met het deksel.
- Laat gerechten rustig koken; regelmatig roeren is aanbevolen.
- De pan is ook geschikt voor gebruik in de oven. Bij gebruik in de oven, volg de aanbevolen temperatuur en tijd voor jouw recept.

6. Reinigen en Onderhouden

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik geen schurende middelen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af en bewaar deze op een droge plek.
- Voor langdurige bescherming, smeer een dunne laag olie op de binnenkant van de pan.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en dat voldoende olie is gebruikt.
- Probleem: Ongelijkmatige garing.
Oplossing: Controleer of de pan goed op het vuur staat en dat de warmte gelijkmatig is.

8. Afvoeren

Volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van gietijzeren pannen. Dit product kan als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Zorg ervoor dat de pan gereinigd is voor afvoer.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub

1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de 290 mm es un utensilio de cocina de alta calidad fabricado en hierro fundido. Su diseño elegante y duradero es perfecto para braisar, guisar y servir en la mesa. Ideal para mantener una temperatura uniforme y retener el calor, es apta para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice solo para cocinar. No exponga a temperaturas extremas o a fuentes de calor directo sin contenido.
- Manipulación caliente: Utilice siempre manoplas o paños secos al tocar la cocotte caliente.
- Prevención de caídas: Coloque la cocotte en superficies estables y niveladas para evitar que se vuelque.
- Mantenimiento del producto: Inspeccione regularmente por signos de daño o desgaste. Si hay partes dañadas, no use el producto y contáctenos.
- Producto limpio y seco: Mantener el utensilio seco después del lavado para prevenir la oxidación.
- No usar productos químicos agresivos: No limpie con estropajos metálicos ni productos abrasivos.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 290 mm largo
- Color: Azul oscuro
- Peso: Peso significativo para una mejor retención de calor
- Apto para: Todo tipo de cocinas (inducción, gas, eléctrica)
- Capacidad: Ideal para comidas familiares y grupos grandes

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la cocotte de su embalaje con cuidado.
2. Verificación: Asegúrese de que no haya daños visibles.
3. Colocación: Coloque la cocotte en una superficie plana sobre la estufa.
4. Calentamiento: Antes de la primera cocción, realice una ligera capa de aceite en el interior y caliente a fuego bajo. Esto ayudará a curar el hierro.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Agregue aceite o mantequilla y luego los ingredientes deseados.
- Cubra con la tapa durante la cocción para mantener la humedad y los sabores.
- No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie interior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Limpieza: Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- No se calienta adecuadamente: Asegúrese de que la cocotte esté en un quemador del tamaño adecuado.
- Alimentos pegados: Evite calentar en exceso y use suficiente aceite o líquido.
- Desajuste del esmalte: Lave suavemente y evite utensilios abrasivos.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Consulte las regulaciones locales de reciclaje. No lo desecho en basura común.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

Email: info@ggmgaastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Ovale en Fonte STAUB

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Ovale en Fonte STAUB. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale, offrant une répartition homogène de la chaleur. Fabriquée à partir de matériau durable et de haute qualité, cette cocotte est idéale pour rôtir, mijoter ou cuire à l'étouffée.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est conçu exclusivement pour la cuisson sur des sources de chaleur appropriées (plaque de cuisson, four).
- Précautions de manipulation : Utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour éviter les brûlures. Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Résistance à la chaleur : Ne pas dépasser les températures recommandées pour éviter d'endommager la surface de la cocotte.
- Nettoyage : Ne pas immerger la cocotte dans l'eau lorsque celle-ci est chaude. Laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- Stockage : Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger pour éviter la rouille.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est chaude.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte Ovale en Fonte STAUB
- Dimensions : 290 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Bleu foncé
- Poids : 4,2 kg
- Résistance à la température : jusqu'à 250°C (enfournement)
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction

4. Configuration et Installation

- Déballage : Retirez la cocotte de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
- Préparation au premier usage : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez soigneusement et séchez.
- Application d'huile : Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure avant la première utilisation pour améliorer les propriétés antiadhésives.

5. Fonctionnement

- Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée.
- Préchauffez à feu moyen avant l'ajout d'ingrédients.
- Pour une cuisson au four, préchauffez le four à la température désirée et placez la cocotte à l'intérieur.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la cocotte après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyants abrasifs. Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Pour les taches tenaces, faites bouillir de l'eau dans la cocotte pendant quelques minutes.
- Essuyez et conservez dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Séchage excessif : Si la cocotte devient collante, cela peut être dû à un séchage inapproprié. Appliquez de l'huile pour faciliter la cuisson.
- Décoloration : La décoloration normale peut survenir avec l'utilisation, elle n'affecte pas la performance du produit.
- Fissures : En cas de fissures visibles, ne pas utiliser, et contacter le service client.

8. Élimination

Cette cocotte est en fonte et peut être recyclée. Veuillez respecter les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi STAUB. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Staub La Cocotte Cocotte Ovale 290mm in Ghisa Blu Scuro

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la cocotte ovale Staub in ghisa blu scuro. Questo elegante strumento da cucina è ideale per la preparazione di una varietà di piatti, garantendo risultati perfetti ogni volta. Realizzata in ghisa di alta qualità, questa cocotte è adatta per l'uso su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Si raccomanda di maneggiare la cocotte con guanti da cucina, poiché le maniglie possono riscaldarsi durante l'uso.
- Utilizzo in forno: La cocotte è adatta per l'uso in forno fino a 260 °C. Assicurarsi che non ci siano materiali che non possono essere riscaldati in oven.
- Evitare Shock Termici: Non versare liquidi freddi in una cocotte calda per evitare crepe.
- Manutenzione: Non utilizzare utensili di metallo per non graffiare la superficie smaltata.
- Supervisione: Non lasciare mai la cocotte incustodita durante l'uso, specialmente se utilizzata su un piano cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Blu scuro
- Dimensioni: 290mm
- Capacità: 3,5 litri
- Contenuto: Ideale per cottura lenta, brasatura e stufare.
- Compatibilità: Adatta a tutti i piani cottura, incluso induzione.

4. Installazione e Montaggio

La cocotte è pronta per l'uso e non richiede assemblaggio. Prima del primo utilizzo:

- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente.
- Si consiglia di condire l'interno della cocotte con un sottile strato di olio da cucina per migliorare la superficie smaltata.

5. Operazione

- Posizionare la cocotte su un fornello a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
- Cuocere a fuoco basso per una cottura uniforme.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte prima di lavarla.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Asciugare immediatamente per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte emette fumi o brucia il cibo, controllare la temperatura di cottura.
- Se si osservano crepe, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.
- Verificare sempre la compatibilità con il piano cottura per prestazioni ottimali.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la cocotte secondo le normative locali per i materiali di ghisa e metalli. Non smaltire nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

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