



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

**SKU: 1004307**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - cast iron - dark blue**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Oval 310mm Cast Iron - Dark Blue

### 1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte is a high-quality cast iron cooking vessel designed for versatility and durability in the kitchen. With a beautiful dark blue enamel finish, this oval cocotte not only enhances the aesthetics of your kitchen but also provides superior heat retention and distribution, making it ideal for slow-cooking, braising, and roasting.

### 2. Safety Information

- Warning: Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the hot cocotte to avoid burns.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface during cooking.
- Avoid Direct Contact: Do not place the cocotte under a broiler or on an open flame as it may cause damage to the enamel.
- Use Proper Utensils: Avoid using metal utensils that can scratch the enamel. Use wooden, silicone, or plastic utensils instead.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children when in use.
- Thermal Shock: Avoid sudden temperature changes. Do not expose the cocotte to extreme temperatures.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue
- Dimensions: 310 mm (diameter)
- Weight: 3.97 kg
- Capacity: 4.5 L

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging. Inspect for any damage during transport.
2. Washing: Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Pre-seasoning: Although the cocotte comes pre-treated with enamel, you may want to lightly coat the inside with vegetable oil before the first use to enhance non-stick properties.
4. Placement: Place the cocotte on a stovetop or oven rack that can accommodate its size without overhanging the edges.

### 5. Operation

1. Heat Settings: For stovetop use, start with medium heat and adjust as necessary. For oven use, follow your recipe's specified heat settings.
2. Lid Usage: Use the lid while cooking to retain moisture and heat.
3. Cooking: Fill the cocotte as per your recipe instructions. Use enough liquid to prevent food from sticking to the bottom.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the cocotte to cool completely before cleaning. Wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners to protect the enamel.
- Drying: Dry thoroughly to prevent rusting on exposed cast iron areas.
- Storage: Store with the lid slightly ajar to allow air circulation and prevent odors.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure there is enough fat or liquid used when cooking and avoid high heat.
- Cracked Enamel: Ensure you avoid sudden temperature changes and use appropriate cooking methods.
- Uneven Cooking: Adjust heat levels and ensure the cocotte is placed centrally on the heat source.

### 8. Disposal

When disposing of the cocotte, consider donating it if it is still in usable condition. If the product is damaged beyond repair, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. The cast iron can often be recycled.

### 9. Contact

For further inquiries or customer support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Oval 310mm, Gusseisen, Dunkelblau

## 1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte Cocotte Oval 310mm ist ein hochwertiger Gusseisentopf, der sich ideal für langsames Garen, Braten und Schmoren eignet. Er ist ein unverzichtbares Küchenutensil für Hobbyköche und Profis gleichermaßen. Mit seiner eleganten blauen Farbe und robusten Bauweise ist er nicht nur funktional, sondern auch ein echter Blickfang in Ihrer Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Hitzebeständig bis 250 °C im Ofen - stellen Sie sicher, dass der Topf nicht direktem Feuer ausgesetzt wird.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Griffe heiß werden können.
- Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen immer abkühlen.
- Bewahren Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Durchmesser: 310 mm
- Gewicht: 4,7 kg
- Maximale Temperatur: 250 °C
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Topf auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Topf an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche auf, der ausreichend Platz für Kochen und Servieren bietet.
- Reinigen Sie den Topf vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Um die beste Leistung zu erzielen, empfiehlt es sich, den Topf vor dem ersten Gebrauch leicht einzuölen.

## 5. Betrieb

- Der Topf kann sowohl auf dem Herd als auch im Ofen verwendet werden.
- Beginnen Sie mit niedriger Hitze, um die Aromen freizusetzen, und erhöhen Sie die Temperatur nach Bedarf.
- Achten Sie darauf, den Deckel während des Garens geschlossen zu halten, um Feuchtigkeit und Geschmack zu bewahren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie den Topf vorsichtig mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie den Topf gründlich, um Rostbildung zu verhindern.
- Bei Bedarf können Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, um die Oberfläche zu schützen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel haften am Topf.
- Lösung: Verwenden Sie genügend Öl oder Butter während des Kochens.
- Problem: Der Topf riecht unangenehm.
- Lösung: Reinigen Sie den Topf gründlich und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Topf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen kann recycelt werden. Bitte vermeiden Sie es, den Topf im normalen Hausmüll zu entsorgen.

## 9. Kontakt

GGM Gastro  
Weinerpark 16  
48607 Ochtrup, Deutschland  
E-Mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)  
Telefon: 0800 7000 220

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf. Achten Sie auf die Sicherheitshinweise und genießen Sie die Zubereitung köstlicher Gerichte mit Ihrer Staub La Cocotte.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Staub La Cocotte Ovale 310 mm Gietijzeren Kookpan - Donkerblauw

### 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Ovale 310 mm is een hoogwaardige gietijzeren kookpan, ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden. Dankzij de uitstekende warmteverdeling en -behoud zijn deze pannen perfect voor langzaam koken, braiseren en ovengerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de kookpan alleen op een geschikte warmtebron (gas, elektrisch, inductie).
- De pan wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap bij het hanteren.
- Vermijd schokken en vallen om beschadiging van de pan te voorkomen.
- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en direct daarna.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen. Bij ernstige schade, gebruik de pan niet.

### 3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Model: La Cocotte Ovale
- Afmetingen: 310 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas wordt aanbevolen voor langdurig gebruik
- Compatibiliteit: Geschikt voor alle hittebronnen, inclusief inductie en oven

### 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de kookpan uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de kookpan op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Controleer of de kookpan schoon is voordat je deze gaat gebruiken.
4. Als je de kookpan voor de eerste keer gebruikt, is het aan te raden om deze lichtjes in te vetten met olie of boter.

### 5. Bediening

- Plaats de kookpan op de Hitze bron en voeg de gewenste ingrediënten toe.
- Stel de gewenste temperatuur in en laat de pan de hitte absorberen.
- Het deksel kan tijdens het koken op de pan blijven voor optimale smaken en vochtigheid.
- Volg de kooktijden voor specifieke recepten voor de beste resultaten.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de kookpan altijd volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Spoel de pan met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Pan plakt aan: Zorg ervoor dat de pan goed is ingevet en de juiste kooktemperatuur heeft.
- Voedsel verbrandt: Kook op een lagere temperatuur of gebruik voldoende vocht.
- Rookvorming: Dit kan betekenen dat de pan te heet is. Verlaag de temperatuur.

### 8. Afvoeren

Het gietijzeren product is recyclebaar. Nieuwe pannen kunnen gevaarlijk afval zijn als ze zijn beschadigd, neem contact op met de lokale afvalverwerkingscentra voor de juiste afvoermethoden.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto para la Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub - 310 mm Azul Oscuro

### 1. Información General

La Cocotte Oval de Hierro Fundido Staub es una pieza esencial para quienes buscan crear platos deliciosos y saludables. Ideal para guisos, asados y cocciones lentas, esta cocotte asegura una distribución uniforme del calor y retiene la humedad, proporcionando resultados excepcionales en cada uso.

### 2. Información de Seguridad

- Utilice la cocotte solo sobre fuentes de calor adecuadas, como cocinas de gas, eléctricas, y de inducción.
- Evite el contacto con llamas abiertas o superficies calientes que no sean aptas.
- No coloque en el lavavajillas o use limpiadores abrasivos.
- Manipule con cuidado y utilice guantes de cocina al retirar del fuego o del horno, ya que las manijas y el cuerpo pueden calentarse.
- Asegúrese de que la cocotte esté apagada y completamente fría antes de limpiarla o guardarla.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 310 mm
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: 4.5 litros
- Fondo difusor: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Revestimiento: Enameled interior y exterior
- Peso: 4.7 kg
- Usos: Oven-safe, apta para cocina en la estufa, ideal para todo tipo de recetas

### 4. Instalación y Montaje

- Desempaque la cocotte con cuidado y retire toda la envoltura.
- Coloque la cocotte sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Antes del primer uso, enjuague con agua caliente y un poco de detergente suave y seque bien.
- Para optimizar el rendimiento, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en el interior y calentar a fuego bajo durante unos minutos.

### 5. Operación

- Coloque los ingredientes en la cocotte, asegurándose de no llenarla más de 3/4 de su capacidad.
- Cubra con la tapa y cronometrar según la receta.
- Ajuste el fuego o la temperatura del horno según sea necesario.
- No use utensilios metálicos dentro de la cocotte para evitar rayones. Se recomiendan utensilios de madera o silicona.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiar.
- Lávese a mano con agua tibia y detergente suave usando una esponja no abrasiva.
- No utilice productos de limpieza agresivos o estropajos abrasivos que puedan dañar el esmalte.
- Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.

### 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Asegúrese de que la superficie esté bien engrasada antes de cocinar. Intente cocinar a temperaturas más bajas.
- Ruidos de burbujeo excesivo: Reduzca la temperatura para evitar un calentamiento demasiado fuerte.
- Desgaste del esmalte: Evite el uso de utensilios de metal y productos de limpieza abrasivos.

### 8. Eliminación

- Para la eliminación responsable, consulte las normas locales sobre reciclaje de metal.
- La cocotte puede ser reciclada como hierro fundido, pero es importante verificar las regulaciones de su área.

### 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia con su producto, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Cocotte Oval Staub en Fonte - 310 mm (Bleu Foncé)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la Cocotte Oval Staub en Fonte. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle tout en ajoutant une touche d'élégance à votre cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage approprié : Cette cocotte est conçue pour la cuisson sur différentes sources de chaleur, y compris les plaques de cuisson, les fours et les grils. Évitez de l'utiliser sur un feu ouvert.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte lorsqu'elle est chaude. La poignée peut devenir très chaude.
- Surface de travail : Placez la cocotte sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Nettoyage : Ne pas immerger la cocotte dans l'eau après l'utilisation ; laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants lorsque celui-ci est utilisé ou est encore chaud.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : 310 mm (longueur)
- Capacité : 4,5 litres
- Couleur : Bleu foncé
- Compatible avec : Tous types de sources de chaleur, y compris induction
- Poids : 4,5 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'emballage et vérifiez le contenu pour vous assurer que tous les éléments sont présents.
2. Lavez la cocotte à l'eau tiède savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez-la complètement avec un chiffon doux.
4. Placez la cocotte sur la plaque de cuisson ou dans le four, selon votre recette.
5. Ne laissez jamais la cocotte vide sur une source de chaleur.

## 5. Utilisation

1. Ajoutez vos ingrédients dans la cocotte selon votre recette.
2. Couvrez la cocotte avec son couvercle pour assurer une cuisson uniforme.
3. Réglez la source de chaleur à la température recommandée et commencez la cuisson.
4. Surveillez les aliments pour éviter le brûlage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la cocotte refroidir complètement.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et un savon doux. Évitez les tampons à récurer agressifs.
- Séchez soigneusement et rangez dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- La cocotte ne chauffe pas uniformément : Vérifiez si la source de chaleur est bien réglée et si la cocotte est bien placée sur une surface plate.
- Des résidus alimentaires persistent après le nettoyage : Laissez tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse avant de la nettoyer.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales sur le recyclage des métaux et de la fonte émaillée.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi Staub. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience de cuisson avec notre cocotte en fonte.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale Staub in Ghisa 310mm Blu Scuro

### 1. Informazioni Generali

La cocotte ovale Staub in ghisa è un prodotto di alta qualità progettato per cucinare una varietà di piatti. È realizzata in ghisa smaltata, che offre un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Questa cocotte è ideale per stufati, arrosti e per cottura al forno.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano la cocotte calda.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Tenere la cocotte fuori dalla portata dei bambini quando è in uso o ancora calda.
- Assicurarsi che la superficie di cottura sia adatta per l'uso su fornelli a gas, elettrici o a induzione.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 310 mm
- Colore: Blu scuro
- Capacità: Ideale per preparazioni familiari
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie, sebbene si consiglia il lavaggio a mano per una maggiore durata

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione con attenzione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili o difetti.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi di avere un piano cottura compatibile (gas, elettrico, induzione) prima di procedere all'uso.

### 5. Funzionamento

- Preriscaldare il piano cottura a fuoco medio.
- Aggiungere gli ingredienti e un po' di olio o burro nella cocotte.
- Coprire con il coperchio e regolare la temperatura come necessario.
- Seguire la ricetta desiderata per i tempi e le modalità di cottura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e un detergente delicato utilizzando una spugna o un panno non abrasivo.
- Evitare l'uso di utensili metallici o pagliette abrasive per proteggere lo smalto.
- Asciugare completamente la cocotte per prevenire la ruggine.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte emette fumi durante l'uso, verificare che non sia a temperatura troppo alta.
- In caso di superficie danneggiata, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Se i cibi si attaccano, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o burro durante la cottura.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire la cocotte con i rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per informazioni sulle pratiche di smaltimento corretto della ghisa.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania