

SKU: 1004309

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 330mm - 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 330mm Cast Iron - Dark Blue

1. General Information

The Staub La Cocotte Oval 330mm Cast Iron in Dark Blue is designed for both novice cooks and culinary enthusiasts. This versatile cocotte is perfect for slow-cooking, braising, roasting, and baking. Crafted from high-quality cast iron, it retains heat effectively and ensures even cooking, making it a staple in any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the cocotte on stable, heat-resistant surfaces. Ensure the handles are securely attached before use.
- Hot Surfaces: The cocotte will become very hot during use. Handle with oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Sharp Objects: Avoid using metal utensils that may scratch the surface. Use silicone, wood or heat-resistant plastics instead.
- Safe Storage: Allow the cocotte to cool completely before cleaning or storing. Do not plunge a hot cocotte into cold water to avoid thermal shock.
- Children and Pets: Keep the product out of reach of children and ensure pets are not nearby during operation to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue
- Length: 330 mm
- Height: 190 mm
- Width: 260 mm
- Weight: 4.7 kg
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Induction Compatible: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging.
2. Rinse the cocotte with warm water and mild detergent prior to first use. Dry thoroughly.
3. Choose a suitable cooking surface, ensuring it is even and stable.
4. Place the cocotte on the cooking surface; ensure that it does not overhang any edges.

5. Operation

1. Preheat your stove or oven as per the recipe's requirements.
2. Add your ingredients into the cocotte for cooking as desired.
3. If using on the stove, set the heat to medium or low settings.
4. For oven use, place the cocotte in the oven and adjust to the required temperature.
5. Keep an eye on your cooking progress, stirring as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool before cleaning.
- Wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- For tough stains, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly to prevent rusting and store in a dry area.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Increase heat slightly or use a natural oil to coat the interior before use.
- Inconsistent Cooking: Check the heat settings and ensure even pot placement on the heating element.
- Scratches: If scratches appear, discontinue use of metal utensils and switch to silicone or wooden utensils.

8. Disposal

When disposing of the cocotte, ensure to follow local regulations regarding metal waste. If no longer in use, consider recycling to prevent waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: info@ggmgaastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Oval 330mm Gusseisen Dunkelblau

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt wurde für optimale Koch- und Brateigenschaften entwickelt und eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten. Die Cocotte ist ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und Aufläufen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Die Cocotte kann während des Kochvorgangs sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe zum Heben.
- Verbrühungsgefahr: Beim Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe entweichen. Seien Sie beim Öffnen vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht fern.
- Nicht auf direkter Flamme verwenden: Die Cocotte ist für den Einsatz im Ofen, auf dem Herd oder Grill geeignet, jedoch nicht für offene Flammen.
- Babys und Kinder: Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, während sie benutzt wird oder abkühlt.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Dunkelblau
- Größe: 330 mm
- Gewicht: 4,4 kg
- Kapazität: 3,5 L
- Herdarten: Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktionsherd
- Backofentemperatur: Bis zu 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie die Cocotte auf Schäden. Bei sichtbaren Mängeln kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
3. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich heiß abspülen und abtrocknen.
4. Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, trockenen Untergrund. Ihre Herdplatte oder Ofen sollte den Durchmesser der Cocotte unterstützen.
5. Vor dem Gebrauch die Cocotte leicht einfetten oder mit einem Esslöffel Öl bestreichen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie hochwertige Zutaten für die besten Ergebnisse.
- Stellen Sie die Hitze schrittweise ein, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Nutzen Sie Holz- oder Silikonwerkzeuge, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf der Cocotte, um Hitze und Feuchtigkeit zu speichern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine sanfte Bürste oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Zur optimalen Pflege kann die Cocotte mit einer dünnen Schicht Öl behandelt werden.

7. Fehlerbehebung

- Kochzeit länger als erwartet? Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung – möglicherweise ist die Hitze zu niedrig.
- Essen brennt an? Verwenden Sie genügend Flüssigkeit und stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Schwierigkeiten beim Reinigen? Lassen Sie die Cocotte in warmem Wasser einweichen, bevor Sie sie reinigen.

8. Entsorgung

Recyceln Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Gusseisen kann typischerweise als Metallabfall entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass alle Abfälle umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Oval 330mm Gietijzer Donkerblauw

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Cocotte Oval 330mm gietijzeren kookpot in donkerblauw. Dit product is ontworpen voor zowel koken als serveren, en is geschikt voor gebruik op verschillende warmtebronnen zoals een gasfornuis, elektrische kookplaat, inductie en oven. De hoogwaardige afwerking en het duurzame materiaal zorgen voor uitstekende warmteverdeling en -retentie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Vermijd direct contact met vlammen of verwarmingselementen.
- De buitenkant van de pot kan heet worden; gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het hanteren.
- Plaats de cocotte niet in de vaatwasser tenzij dit specifiek is aangegeven.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze onderdompelt in koud water. Dit voorkomt schade aan het materiaal.
- Zorg ervoor dat de pot stabiel staat tijdens het gebruik om morsen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 330 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Donkerblauw
- Inhoud: 4.5 liter
- Geschikt voor inductie: Ja
- Ovenbestendig: Ja tot 250°C
- Gewicht: 4.5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de cocotte op een stevige en vlakke ondergrond.
- Controleer of de kookplaat schoon en vrij van vet is voordat u de cocotte plaatst.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond de cocotte voor luchtcirculatie.
- Sluit de deksel goed af voor optimaal koken.

5. Bediening

- Voorverwarm de cocotte op een lage temperatuur voordat u ingrediënten toevoegt voor een gelijkmatige verhitte.
- Gebruik een houten of kunststof lepel om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- U kunt olie of boter toevoegen om aanbranden te voorkomen.
- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt om te voorkomen dat de interne coating beschadigt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons voor het reinigen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of staalwol.
- Droog de cocotte goed af na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Als er voedsel aan de bodem blijft plakken, zorg er dan voor dat u voldoende olie of vet gebruikt bij het koken.
- Bij roestvorming, gebruik een zachte schuurpad om de roest te verwijderen en breng een dunne laag olie aan om de coating te herstellen.
- Voor een slechte warmteverdeling, controleer of de kookplaat geschikt is voor gietijzeren kookgerei.

8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen.
- Bij het weggooien van de cocotte, zorg ervoor dat u deze naar een recyclingpunt brengt waar metalen producten worden verwerkt.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub de 330 mm - Hierro Fundido Azul Oscuro

1. Información General

La cocotte ovalada Staub de 330 mm está diseñada para la cocción lenta y uniforme, ideal para una variedad de recetas. Fabricada en hierro fundido, proporciona una excelente retención y distribución del calor, permitiendo obtener resultados culinarios excepcionales. Su esmalte interior es fácil de limpiar y evita la oxidación.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para la cocción en hornos, cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas. No usar sobre llamas abiertas.
- Manejo caliente: Tenga cuidado al manipular la cocotte caliente. Utilizar siempre manoplas o guantes resistentes al calor.
- Superficies: No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar el esmalte.
- Limpieza: Evitar limpiadores abrasivos. Para asegurar la durabilidad, seguir las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco. Mantener fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 330 mm de longitud
- Color: Azul oscuro
- Capacidad: Ideal para 4-6 raciones
- Compatible con: Todo tipo de fuentes de calor (incluido inducción) y apta para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

- Retire toda la embalaje de la cocotte.
- Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
- Se recomienda sazonar la cocotte antes de usarla por primera vez: calentar un poco de aceite en la cocotte a fuego muy bajo durante 10 minutos.
- Coloque la cocotte en la fuente de calor deseada.

5. Operación

- Coloque los ingredientes en la cocotte.
- Ajuste la temperatura según la receta y el tipo de fuente de calor.
- Para una cocción lenta y uniforme, mantener una tapa ajustada y controlar la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de lavarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave. No use limpiadores abrasivos.
- Se puede utilizar sal gruesa para eliminar manchas difíciles.
- Seca completamente antes de guardar para evitar la oxidación.

7. Solución de Problemas

- Manchas en el esmalte: Use sal gruesa para limpiar, evitando utensilios metálicos que puedan dañar el esmalte.
- El alimento se pega: Asegúrese de haber sazonado adecuadamente la cocotte antes de usarla y ajuste la temperatura de cocción.
- Aparición de óxido: Limpiar suavemente con lana de acero fina y volver a sazonar.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado para durar. Si necesita desecharlo, contacte con su centro local de reciclaje o gestión de residuos.
- No deseché en la basura normal. El hierro fundido es reciclable.

9. Contacto

Para consultas o más información, por favor contáctenos:

Email: info@ggmgaastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Cocotte Ovale Staub 330mm en Fonte - Bleu Foncé

1. Informations Générales

La cocotte ovale Staub de 330mm est un ustensile en fonte de haute qualité, conçu pour une cuisson et un service optimaux. Elle est idéale pour les plats mijotés, les ragoûts et les cuissons au four, permettant de conserver la chaleur et l'humidité pour des résultats savoureux.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Évitez les températures extrêmes et les chocs thermiques.
- Manipulez avec soin après chauffage, en utilisant des gants de protection anti-chaleur.
- Ne pas utiliser la cocotte sous un gril ou sur une flamme directe.
- Ne jamais plonger la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 330 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction
- Four sûr jusqu'à 250°C
- Poids : 4,5 kg

4. Configuration et Installation

- Retirez l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont présents.
- Lavez soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse, puis rincez.
- Séchez complètement avec un chiffon doux.
- Placez la cocotte sur la plaque de cuisson ou dans le four en fonction de l'utilisation prévue. Aucune installation spécifique requise.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, assaisonnez la cocotte en la chauffant à feu moyen avec une fine couche d'huile.
- Ajoutez les aliments à cuire et couvrez avec le couvercle pour un mijotage optimal.
- Réglez la chaleur en fonction des recettes. Utilisez le mode sérieux pour des plats mijotés et le mode moyen pour d'autres cuissons.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la cocotte à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, sécher immédiatement pour éviter la rouille.
- Pour entretenir la surface, appliquez une fine couche d'huile alimentaire après nettoyage.

7. Dépannage

- En cas de rouille : frottez doucement avec de l'huile et un chiffon doux.
- Si la nourriture colle : assurez-vous de préchauffer correctement et d'ajouter suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- Si la cocotte présente des fissures : ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ménagers. Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions spécifiques sur l'élimination des métaux.

9. Contact

Pour toute demande d'information ou d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale della Cocotte ovale Staub in ghisa da 330 mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali in cucina, consentendo di preparare piatti deliziosi con facilità e stile. La ghisa di alta qualità garantisce una distribuzione uniforme del calore, rendendo questo prodotto ideale per brasare, stufare e cuocere al forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la cocotte, leggere attentamente tutte le istruzioni fornite nel manuale.
- Tenere la cocotte lontano dalla portata dei bambini per prevenire incidenti o ustioni.
- Evitare di maneggiare la cocotte calda con mani bagnate o con tovaglioli di stoffa non adeguati.
- Non utilizzare strumenti di metallo all'interno della cocotte per prevenire graffi.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; questo potrebbe causare una rottura.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia stabile e sicuro prima di posizionare la cocotte.
- Non utilizzare la cocotte su fuochi di fiamma diretta o sotto il grill senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 330 mm
- Colore: Blu scuro
- Capacità: 4,5 litri
- Adatta per: Forno, piani cottura a gas, elettrici, vetroceramici e induzione
- Lavabile in lavastoviglie, ma si raccomanda il lavaggio a mano per una durata ottimale

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e assicurarsi che non ci siano danni visibili.
- Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura compatibile o in forno, facendo particolare attenzione a seguire le raccomandazioni relative al tipo di piano di cottura.

5. Funzionamento

- Per utilizzare la cocotte, riscaldare un po' di olio o burro a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Mescolare gli ingredienti frequentemente e coprire con il coperchio per trattenere l'umidità.
- Seguire le ricette consigliate per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone. Evitare detergenti abrasivi.
- Asciugare bene dopo la pulizia per prevenire la ruggine.
- Applicare un substrato sottile di olio all'interno per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta segni di ruggine, pulirla con una spugna fine e riapplicare un leggero strato di olio.
- Se il cibo si attacca, potrebbe essere necessario ridurre la temperatura o incorporare più grassi nella ricetta.
- In caso di deformazioni o crepe, non usare più la cocotte e contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nei rifiuti indifferenziati. Verificare le normative locali per lo smaltimento dei metalli e della ghisa.
- Rispettare sempre le norme ambientali e promuovere il riciclaggio dei materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania