

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: 1004315

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 340mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte O 340mm Cast Iron - Black

1. General Information

The Staub La Cocotte Cocotte O 340mm is crafted from high-quality cast iron, designed to provide outstanding heat retention and even heat distribution. Its enamel coating offers durability and aesthetic appeal, making it ideal for both cooking and serving. This versatile cocotte is perfect for slow-cooking, braising, sautéing, and baking.

2. Safety Information

- Always use oven mitts or pot holders when handling the cocotte, as it can become extremely hot during cooking.
- Do not place empty cocotte in a preheated oven as it may damage the enamel.
- Avoid sudden temperature changes; do not pour cold liquids into a hot cocotte as this may cause it to crack.
- Ensure that the cocotte is placed on a stable surface when in use to avoid spills and accidents.
- Keep out of reach of children to prevent burns and injuries.
- Check for any cracks or damages before use. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Model: Cocotte O
- Size: 340 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Capacity: 4.5 liters
- Weight: 4.8 kg
- Oven Safe: Yes (up to 260°C / 500°F)
- Dishwasher Safe: Yes
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from packaging and check for any damages.
2. Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge before first use. Rinse thoroughly.
3. Dry the cocotte completely.
4. For initial seasoning (optional), apply a thin layer of vegetable oil inside the cocotte and heat it on low flame to enhance its non-stick properties.
5. Place the cocotte on the stovetop or in the oven based on your cooking requirements.

5. Operation

1. Begin by preheating the cocotte on low to medium heat to avoid scorching.
2. Add your ingredients and cover with the lid to retain moisture and enhance flavor.
3. Cook according to your recipe, adjusting temperature as necessary.
4. After cooking, allow the cocotte to cool before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid harsh detergents.
- For stubborn residues, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- Dry thoroughly and store in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the cocotte: Ensure you use sufficient oil or fat, and avoid high heat.
- If enamel begins to chip: Discontinue use and contact customer support for assistance.
- If there is discoloration: This is normal and does not affect the performance; regular cleaning will minimize it.

8. Disposal

When disposing of the cocotte, ensure it is no longer usable. The cast iron can be recycled. Follow local regulations for disposal of cookware.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 340mm Gusseisen Schwarz (1004315)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Cocotte. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen von köstlichen Gerichten zu helfen. Die Cocotte eignet sich hervorragend für das langsame Garen, Schmoren und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor jeder Verwendung auf Beschädigungen überprüft wird. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Vermeiden Sie einen plötzlichen Temperaturwechsel, um Risse zu verhindern.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern fern, insbesondere beim Kochen, da sie heiß werden kann.
- Verwenden Sie beim Handhaben der Cocotte immer Ofenhandschuhe oder geeignete Schutzhandschuhe.
- Verwenden Sie die Cocotte nur auf geeigneten Herdoberflächen und im Backofen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 340 mm
- Farbe: Schwarz
- Volumen: 4,2 Liter
- Ofenfest: Ja
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und entfernen Sie alle Etiketten.
- Monitorieren Sie die Temperaturschilder, um sicherzustellen, dass Ihre Herdplatte mit der Cocotte kompatibel ist.
- Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche auf Ihrem Herd oder im Ofen.

5. Bedienung

- Vor der ersten Benutzung die Cocotte mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen und dann gründlich trocknen.
- Zum Kochen, fügen Sie Ihre gewünschten Zutaten in die Cocotte.
- Erhitzen Sie die Cocotte bei niedrigen bis mittleren Temperaturen, um den gleichmäßigen Wärmeverlauf zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm, um die Innenseite zu reinigen. Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Drahtbürsten.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn sich Lebensmittel an der Cocotte festsetzen, achten Sie darauf, die Temperatur während des Kochens angemessen zu einstellen.
- Bei Rissen oder Abplatzungen kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vollständig entleert und gereinigt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte, ontworpen voor perfect koken en braden. Deze cocotte is ideaal voor zowel het bereiden van smaakvolle gerechten op het fornuis als in de oven. Het ontwerp en de functionaliteit maken het een onmisbaar keukengerei voor zowel amateur- als professionele koks.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Gebruik de cocotte alleen zoals bedoeld. Zorg ervoor dat deze op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Warmte: De cocotte wordt zeer heet tijdens gebruik. Draag altijd ovenwanten of gebruik hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Schade: Controleer de cocotte regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigd product, aangezien dit kan leiden tot ongelukken of letsel.
- Kinderen: Houd het product buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Voeding: Vermijd het gebruik van de cocotte op een niet-geschikte verwarmingsbron, zoals een open vuur of een inductiekookplaat zonder geschikte ingrediënten.
- Reinigingsproducten: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die krassen kunnen veroorzaken en de coating kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: Diameter 340 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Inhoud: 4,2 liter

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de cocotte uit de verpakking en inspecteer deze op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een schone, vlakke ondergrond.
3. Controleer of de strijdige kookoppervlakten gemaakt zijn van materialen die geschikt zijn voor gebruik met gietijzer.
4. Voor gebruik: spoel de cocotte af met warm water en een milde afwasmiddel, en droog deze goed af voordat je hem gaat gebruiken.

5. Gebruik

1. Verwarm de cocotte geleidelijk op een laag tot gemiddeld vuur om te voorkomen dat het gietijzer barst.
2. Voeg je ingrediënten toe en volg het recept voor de kookinstructies.
3. Voor het bereiden in de oven, zorg ervoor dat je een temperatuur gebruikt die geschikt is voor gietijzer.
4. Na gebruik, laat de cocotte afkoelen voordat je deze schoonmaakt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Gebruik warm water en een milde zeep om de cocotte schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes die de afwerking kunnen beschadigen.
- Laat de cocotte volledig drogen voor opslag om roestvorming te voorkomen.
- Periodiek kan je een dunne laag olie aanbrengen om de levensduur van het gietijzer te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Gietijzeren cocotte roest.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte volledig droog is voor opslag. Gebruik preventief een dunne laag olie.
- Probleem: Voedsel blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat je de cocotte goed verwarmt en voldoende vet toevoegt tijdens het koken.
- Probleem: Onregelmatige verhitting.
Oplossing: Controleer of de cocotte goed aansluit op de verwarmingsbron.

8. Afvoer

Voor de afvoer van de cocotte, volg de lokale wetgeving voor het weggooien van metalen producten. De gietijzeren cocotte kan vaak als restafval worden afgedankt, maar een recyclingpunt is ook een optie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte - 340mm Fundición

1. Información General

La Cocotte Staub es un accesorio de cocina esencial diseñado para promover una cocción óptima y uniforme. Fabricada en fundición de alta calidad, esta olla es ideal para asar, guisar y cocinar al horno.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Solo debe utilizarse en estufas, hornos y sobre superficies adecuadas.
- Procedimientos de seguridad: Siempre maneje con guantes resistentes al calor y utilice utensilios de cocina apropiados.
- Evitar quemaduras: No toque la tapa o el cuerpo durante la cocción.
- Supervisión constante: Nunca deje la olla desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento: Revise periódicamente el estado de la olla y reemplácela si presenta daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición de hierro
- Diámetro: 340 mm
- Color: Negro
- Capacidad: Ideal para hasta 6 personas
- Peso: 6,8 kg
- Uso en horno: Apto para todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Cuidado: Apto para lavavajillas, aunque se recomienda la limpieza a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la olla del embalaje con cuidado.
2. Revisión: Inspeccione la olla para asegurarse de que no hay daños visibles.
3. Ubicación: Coloque la olla en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio a su alrededor para el calor.
4. Preparación: Antes de usar, limpie la olla con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente.

5. Operación

- Calentamiento: Precaliente la olla a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Cocción: Agregue los ingredientes según la receta, tapando la olla para retener el calor y la humedad.
- Termómetro interno: Utilizar un termómetro de cocina si es necesario para garantizar la cocción adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la olla con esponjas suaves y detergente suave después de cada uso.
- Secado: Es esencial secar completamente la olla para evitar la formación de óxido.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, preferiblemente con una tela entre capas para evitar rayones.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se quema.
Solución: Reduzca la temperatura y asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla.
- Problema: La tapa no se ajusta bien.
Solución: Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y de que la tapa esté limpia de residuos.

8. Eliminación

Cuando ya no pueda utilizar la Cocotte Staub, siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de productos de hierro fundido. Nunca arroje el producto al basurero indiscriminadamente.

9. Contacto

Para más información, consulte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Staub La Cocotte Ø 340mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Staub La Cocotte Ø 340mm en fonte noire. Ce produit est conçu pour offrir à la fois performance culinaire et esthétique. Sa conception robuste en fonte permet une répartition uniforme de la chaleur et un excellent rétien de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser sur un feu direct à haute température. Utiliser uniquement sur des plaques de cuisson, au four ou sur un barbecue.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez la cocotte, car la fonte peut devenir très chaude.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Lavage : Ne pas laver au lave-vaisselle. Une laver à la main est recommandée pour préserver le revêtement.
- Stockage : Assurez-vous que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 340 mm
- Couleur : Noir
- Poids : 5.5 kg
- Convient à : Tous les types de plaques de cuisson, y compris induction
- Capacité : 4,5 litres
- Revêtement : Émaillé à l'intérieur pour un nettoyage facile

4. Mise en Place et Installation

1. Retirez tous les éléments de l'emballage.
2. Inspectez la cocotte pour toute anomalie avant utilisation.
3. Placez la cocotte sur une plaque de cuisson adaptée (gaz, électrique, vitrocéramique ou induction).
4. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- Ajustez la chaleur en fonction des recettes pour éviter un excès de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Ne jamais utiliser d'objets abrasifs, de produits chimiques forts ou de lave-vaisselle.
- Pour des taches tenaces, faites tremper dans de l'eau chaude savonneuse puis nettoyez avec une éponge.
- S'assurer que la cocotte est complètement sèche avant de la ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- La nourriture colle : Assurez-vous que la cocotte est bien chauffée avant d'ajouter des aliments.
- Éraflures visibles : Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter les éraflures.
- Émaux écaillés : Évitez les nettoyeurs abrasifs et suivez les instructions de nettoyage.

8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès des services de gestion des déchets locaux sur la manière de recycler la fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub in Ghisa

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub in ghisa è progettata per garantire una cottura uniforme e una ritenzione del calore ottimale. Adatta per diverse tipologie di cottura, questa cocotte è un elemento essenziale per la cucina moderna.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la cocotte solo su stoviglie compatibili (gas, elettriche, ceramiche, ecc.).
- Maneggiare con attenzione, poiché le superfici in ghisa possono riscaldarsi rapidamente.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda; potrebbe deformarsi o rompersi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Evitare di utilizzare utensili in metallo per non graffiare il rivestimento.
- Non utilizzare la cocotte in forno a microonde.
- Seguire sempre le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire la lunga durata del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 340 mm
- Colore: Nero
- Capacità: Ideale per preparazioni di medie dimensioni.
- Rivestimento: Smaltato, resistente a graffi e facile da pulire.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi asciugarla bene.
- Non è necessario un assemblaggio; la cocotte è pronta per l'uso.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e sicura prima dell'uso.

5. Operazione

- Pre-riscaldare la cocotte a fuoco medio.
- Aggiungere ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire con il coperchio in dotazione per una cottura ottimale.
- Regolare la temperatura secondo la ricetta e controllare periodicamente per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare una leggera pellicola d'olio all'interno della cocotte per mantenere il rivestimento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: assicurarsi di aver usato abbastanza olio e di aver pre-riscaldato correttamente la cocotte.
- Se la ghisa presenta macchie: utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire delicatamente.
- Se vi è un odore strano: pulire accuratamente e asciugare.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Verificare le normative locali per lo smaltimento della ghisa.
- Contattare un centro di raccolta specializzato per migliori indicazioni.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania