

**ggmgastro**

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

**SKU: 1004317**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 340mm - Cast iron - Graphite gray**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Staub La Cocotte O 340mm Cast Iron - Graphite Gray

### 1. General Information

The Staub La Cocotte O 340mm Cast Iron in Graphite Gray is a premium-quality Dutch oven designed for versatile cooking. Constructed from durable cast iron, this versatile piece is suitable for all types of stovetops, including induction, and is oven-safe up to 260°C. The signature enamel coating ensures even heat distribution and easy maintenance.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or gloves when handling hot items. Avoid using metal utensils which may scratch the enamel.
- Installation Safety: Ensure that your cooking surface is stable and the product is positioned away from children and pets during use.
- Heating Safety: When preheating, use low to medium heat to avoid thermal shock. Do not exceed the product's maximum temperature.
- Storage Safety: Ensure the product is completely cool before cleaning or storing it away. Store in a dry place to prevent moisture damage.
- Cleaning Safety: Allow the cocotte to cool down before washing. Never immerse hot cookware in cold water as it may cause damage.

### 3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte O
- Diameter: 340mm
- Material: Cast iron
- Color: Graphite Gray
- Capacity: 5.2 liters
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Compatible Cooking Surfaces: Gas, electric, ceramic, induction

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Staub La Cocotte and remove all packaging materials.
2. Inspect the product for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Place the cocotte on a stable cooking surface. Ensure that your stove or induction unit is clean and free from obstructions.
4. For induction cookers, confirm that the diameter of the cocotte is compatible with your unit.
5. Familiarize yourself with the product before first use by reading this manual thoroughly.

### 5. Operation

1. Before cooking, you may lightly oil the interior of the cocotte for better cooking results.
2. Preheat on low to medium heat before adding food. When using an oven, preheat accordingly.
3. Follow your recipe and cook as desired, keeping an eye on food to avoid burning.
4. After cooking, turn off the heat and allow the cocotte to cool before handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before washing.
- Clean with warm, soapy water using a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may damage the enamel.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent rusting. Store in a dry environment.
- For stubborn residues, soak in warm water before cleaning.

### 7. Troubleshooting

- Food sticking: Ensure proper preheating and oiling before cooking.
- Uneven cooking: Make sure to stir contents during cooking for even heat distribution.
- Discoloration: Occasional surface discoloration is normal; maintain with proper cleaning and care.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations. Do not throw away with general waste. Instead, check for local recycling programs for cast iron and enamel products.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub La Cocotte 340mm Gusseisen Graphitgrau

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte! Diese hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr bietet hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung, ideal zum Schmoren, Braten und Backen Ihrer Lieblingsgerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Bitte verwenden Sie das Kochgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck und mengikuti das Benutzerhandbuch.
- Erwärmung: Gusseisen wird sehr heiß, daher verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte einen dazu ausgelegten Kochvorgang entnehmen.
- Vermeidung von Verletzungen: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf einer stabilen Oberfläche platziert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Tauchen Sie sie nicht direkt in kaltes Wasser, da das Gusseisen brechen kann.
- Lagerung: Lagern Sie Ihre Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Staub La Cocotte
- Material: Gusseisen
- Größe: Ø 340 mm
- Farbe: Graphitgrau
- Eignung für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Pflege: Handwäsche wird empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie vorsichtig mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie sie.
2. Aufheizen: Platzieren Sie die Cocotte auf Ihrem Herd oder im Ofen, stellen Sie sicher, dass die Größe zur Wärmequelle passt.
3. Einstellen der Temperatur: Heizen Sie langsam und gleichmäßig an, um ein Verziehen des Gusseisens zu vermeiden.
4. Verwendung von Wärmequellen: Geeignet für traditionelle Herde, Induktion, und Backöfen. Bitte beachten Sie die spezifischen Anweisungen für Ihre Wärmequelle.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Cocotte für eine Vielzahl von Gerichten: Eintöpfe, Aufläufe, Brühen und mehr.
- Schneiden Sie die benötigten Zutaten vor und bereiten Sie sie vor, bevor Sie die Cocotte auf die Wärmequelle stellen.
- Achten Sie darauf, nicht zu überfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste, um Speisereste zu entfernen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder die Spülmaschine, um die Innenschicht nicht zu beschädigen.
- Ölen Sie die Innenseite gelegentlich, um Rostbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte funktioniert nicht auf dem Induktionsherd.
- Lösung: Überprüfen Sie die Herdkompatibilität und stellen Sie sicher, dass die Cocotte korrekt zentriert ist.
- Problem: Der Deckel schließt nicht richtig.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Inhalt oder Dichtung verhakt haben.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Recyclingrichtlinien. Das Gusseisen kann recycelt werden, beachten Sie hierzu bitte die örtlichen Abfallvorschriften.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub La Cocotte

### 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren braadpan, ontworpen voor optimaal koken en serveren. Met een diameter van 340 mm is deze cocotte perfect voor grote gerechten en biedt het een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsrichtlijnen: Gebruik dit product alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Dit product is ontworpen voor gebruik in de oven, op de kookplaat en onder de grill.
- Brandveiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan, vooral na gebruik, aangezien deze zeer heet kan zijn.
- Kindveiligheid: Houd het product buiten het bereik van kinderen, vooral tijdens en na het kookproces.
- Schade: Controleer de pan regelmatig op schade of slijtage. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Reiniging: Laat de pan altijd afkoelen voordat je deze schoonmaakt.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Diameter: 340 mm
- Hoogte: 160 mm
- Gewicht: 5,5 kg
- Capaciteit: 4,7 liter
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten (inclusief inductie)
- Maximaal toelaatbare temperatuur: 250 °C

### 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat je deze gebruikt.
2. Voordat je de pan op de kookplaat plaatst, controleer je of de ondergrond egaal en geschikt is.
3. Plaats de pan op de juiste grootte van de kookplaat om een gelijkmatige warmteverdeling te waarborgen.
4. Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat je oven veilig is voor gebruik bij hoge temperaturen.

### 5. Werking

- Verwarm de pan op een middelmatig vuur om de ingrediënten gelijkmatig te koken.
- Gebruik een houten lepel of spatel om krassen op de binnenkant van de pan te voorkomen.
- De pan is geschikt voor stoven, braden, bakken en zelfs voor het maken van soep.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Maak de pan schoon met warm water en een zachte spons of doek. Gebruik geen aggressive schuurmiddelen of staalwol.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een dunne laag plantaardige olie aan om de pan in topconditie te houden.

### 7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Zorg ervoor dat de pan volledig droog is na het reinigen.
- Vastplakken: Vergeet niet om voldoende vet of olie te gebruiken bij het koken.
- Oneven warmte: Zorg ervoor dat de pan correct op de kookplaat is geplaatst en dat de kookplaat goed functioneert.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van keukenaccessoires. Gietijzeren producten kunnen vaak worden gerecycled, maar controleer bij uw lokale recyclingcentrum.

### 9. Contact

Voor meer informatie of vragen over de Staub La Cocotte kunt u ons bereiken:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub de hierro fundido de 340 mm en color gris grafito. Este producto es ideal para guisar, cocinar y servir una variedad de platos, ofreciendo un rendimiento excepcional y una durabilidad garantizada.

### 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utilice solo utensilios de cocina adecuados para no dañar la superficie.
- Evite el contacto directo con el fuego o fuentes de calor.
- No utilice la cocotte en el microondas.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que puede causar deformaciones.
- Asegúrese de las superficies en las que se coloca la cocotte, deben ser estables y resistentes al calor.
- Siempre use guantes de cocina al manejar la cocotte caliente.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 340 mm
- Color: Gris grafito
- Capacidad: 4.5 litros
- Peso: 5.1 kg
- Apto para todo tipo de fuentes de calor, incluido el inducción
- Compatible con horno

### 4. Instalación y Configuración

- Retire el producto del embalaje y revise que no haya daños visibles.
- Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
- Seca bien con un paño limpio.
- Coloque la cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor.

### 5. Operación

- Al cocinar, caliente la cocotte a fuego medio y añada una pequeña cantidad de aceite.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien distribuidos para una cocción uniforme.
- Utilice la tapa para retener la humedad y los sabores.
- Siga las recetas que generalmente requieren tiempos de cocción más prolongados para platos como guisos y estofados.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Use agua tibia y una esponja suave para limpiar la cocotte.
- Evite detergentes abrasivos que pueden dañar el acabado.
- Para mantener el hierro fundido, aplique una capa ligera de aceite después de cada limpieza.

### 7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se deforma, enfríela completamente antes de intentar corregir la forma.
- Si los alimentos se pegan, asegúrese de usar suficiente aceite al cocinar y no sobrecaliente la cocotte en vacío.
- Para manchas difíciles, use una solución de bicarbonato de sodio y agua.

### 8. Eliminación

- Este producto es de larga duración y no debería ser desechado. Si es necesario desecharlo, llévelo a un punto de reciclaje de metales.
- No lo elimine en la basura doméstica.

### 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en comunicarse con nosotros:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub en fonte de 340 mm. Ce produit est conçu pour durer et offrir une cuisson de haute qualité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais toucher la surface chaude sans protection.
- Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de la cocotte.
- Évitez de plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer le revêtement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la cocotte sur une flamme directe.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dénomination : Cocotte Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Gris graphite
- Diamètre : 340 mm
- Capacité : 5,2 litres
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris induction
- Résistance à des températures allant jusqu'à 250°C

### 4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement la cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Rincez la cocotte à l'eau chaude sans détergent et séchez-la complètement avant la première utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris sur le fond avant de la placer sur la source de chaleur.

### 5. Fonctionnement

- Ajoutez un peu d'huile ou de beurre dans la cocotte avant de chauffer.
- Réglez votre cuisinière à une chaleur moyenne pour une cuisson optimale.
- Utilisez un couvercle lourd pour conserver l'humidité lors de la cuisson.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Essuyez-la soigneusement après nettoyage et rangez-la dans un endroit sec.

### 7. Dépannage

- Si des aliments collent, vérifiez que la cocotte est suffisamment chaude avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour les taches tenaces, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude avant nettoyage.
- Si des fissures apparaissent, cessez l'utilisation immédiatement et contactez l'assistance.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas dans les ordures.
- Recyclez éventuellement les éléments en fonte selon les règlements locaux.
- Vérifiez les consignes de recyclage pour les matériaux spécifiques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance:

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Staub La Cocotte - Ø 340mm - Ghisa Grigio Grafite

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto Staub La Cocotte. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità ed è progettato per offrire risultati di cottura superiori. Ideale per stufare, arrostiti e cottura di piatti complessi, la cocotte Staub è un elemento essenziale per ogni cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre guanti da cucina o un panno per la manipolazione della cocotte calda.
- Non immergere la cocotte molto calda in acqua fredda per evitare che si crepi.
- Questa cocotte è adatta per l'uso su tutte le fonti di calore comprese le piani a induzione.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici quando è in uso.
- Evitare l'uso di utensili metallici all'interno della cocotte per prevenire graffi.
- Non utilizzare in forno a microonde.
- Non esporre a temperature di oltre 250 °C per un periodo prolungato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome del prodotto: Staub La Cocotte

Diametro: 340 mm

Materiale: Ghisa

Colore: Grigio Grafite

Capacità: ~ 5,5 litri

Adatta per: Fuoco diretto, forno, piani a induzione.

Sicurezza: Adatta per temperature fino a 250 °C.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e detergente per rimuovere eventuali residui.
2. Asciugare completamente.
3. Applicare uno strato sottile di olio vegetale sulla superficie interna per migliorare la prestazione antiaderente.
4. Posizionare la cocotte sui fornelli o nel forno, assicurandosi che sia stabilmente appoggiata su una superficie piana.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fuoco o preriscaldare il forno.
- Aggiungere ingredienti nella cocotte e coprire con il coperchio.
- Cuocere secondo la ricetta desiderata, regolando il calore in base alle necessità.
- Utilizzare sempre guanti da cucina durante la manipolazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di lavarla.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o lavastoviglie.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte presenta segni di ruggine, strofinare con una spugna fine e applicare un po' di olio vegetale.
- Se gli alimenti si attaccano, assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o grasso e di non cuocere a fiamma troppo alta.

## 8. Smaltimento

La cocotte non è biodegradabile. Per smaltirla, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non gettare nella spazzatura ordinaria.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania