

**SKU: 1004348**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 310mm - Cast iron - La-Mer**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual: Staub La Cocotte 310mm Cast Iron La Mer

### 1. General Information

The Staub La Cocotte 310mm is a premium cast iron cooking pot designed for culinary enthusiasts. Known for its exceptional heat retention and distribution, it is suitable for various cooking methods including braising, roasting, and baking. With its striking La Mer color, it adds a touch of elegance to your kitchen while providing excellent cooking results.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always supervise cooking when in use. Use caution when handling hot cookware.
- Burn Hazards: The cocotte will become extremely hot during cooking. Always use oven mitts or gloves when handling. Avoid direct contact with the lid and handles when hot.
- Fragile Material: While cast iron is robust, it can chip or break under impact. Handle with care and avoid dropping.
- Stove Compatibility: Suitable for all stovetops, including induction. Ensure that the pot is properly aligned with the heat source to avoid overheating and uneven cooking.
- Oven Use: The cocotte is oven-safe up to temperatures of 260°C (500°F). Do not expose the pot to sudden temperature changes to prevent cracking.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleansers or steel wool that can damage the enamel finish.

### 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 310 mm
- Height: 155 mm
- Capacity: 3.5 liters
- Color: La Mer
- Weight: 4.3 kg
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C (500°F)

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Cocotte: Carefully remove the cocotte from the packaging and inspect for any damage.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely before use.
3. Conditioning (Optional): While not necessary for enamel-coated cast iron, to enhance non-stick properties, you may apply a thin layer of vegetable oil to the interior before the first use.
4. Placement: Use on a stable and heat-resistant surface when cooking and ensure your stovetop is clean before placing the cocotte down.

### 5. Operation

- Cooking Techniques: The cocotte is versatile and can be used for simmering, braising, baking, and frying. Ensure the pot is preheated on low to medium heat before adding oils or ingredients.
- Lid Usage: Always use the accompanying lid to retain moisture and enhance flavor. Do not use the lid in broiler settings unless specified.
- Temperature Control: Start cooking on low to medium heat and adjust as needed. Avoid using high heat as it can damage the enamel coating.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the cocotte to cool before washing. Hand wash with warm water and mild detergent. Avoid dishwashers as harsh detergents can damage the finish.
- Stains and Odors: For stubborn stains, soak in warm, soapy water or sprinkle baking soda and scrub gently with a non-abrasive sponge.
- Storage: Store in a dry place. Place a paper towel between the lid and pot to allow air circulation and prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure proper preheating, and avoid overheating the pot. For better results, use sufficient oil or fat when cooking.
- Uneven Cooking: Adjust the heat settings and ensure that the cocotte is evenly placed on the heat source. Consider stirring food to promote even cooking.
- Chipping or Cracking: Should you notice any damage, discontinue use immediately and contact customer service.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal and ceramic waste. If the cocotte has reached the end of its life, consider recycling components when possible.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us at:

- Email: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual – Staub La Cocotte Oval 310 mm Gusseisen La Mer

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte Oval 310 mm Gusseisen La Mer. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um die besten Kochergebnisse zu liefern und ist ideal für alle Arten von Kochtechniken, einschließlich Braten, Schmoren und Backen. Die Cocotte ist ein unverzichtbares Küchenutensil für jeden Kochliebhaber.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der ersten Benutzung gründlich gewaschen wird.
- Verwenden Sie die Cocotte nur auf hitzebeständigen Oberflächen und vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, geeignete Topfhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Cocotte bewegen oder herausnehmen.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den heißen Boden der Cocotte zu geben, da dies zu gefährlichen Spritzern führen kann.
- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es heiß ist.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 310 mm
- Farbe: La Mer
- Gewicht: 4,8 kg
- Ofenfest bis: 250°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Maße: 310 x 230 x 170 mm

### 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Nutzung die Cocotte gründlich mit heißem Wasser und einer milden Seife reinigen.
- Die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platzieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig sitzt, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

### 5. Bedienung

- Erhitzen Sie die Cocotte bei niedriger bis mittlerer Temperatur, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und setzen Sie den Deckel auf.
- Kochen Sie gemäß dem gewählten Rezept und wenden Sie regelmäßig.
- Nach der Verwendung die Cocotte auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Mit warmem Wasser und einer sanften Bürste reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen und mit einem kleinen Öltropfen einreiben, um die Oberfläche zu pflegen.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte kratzt an der Herdoberfläche.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob sich etwas unter der Cocotte angesammelt hat, und reinigen Sie die Unterseite.
- Problem: Die Speisen brennen an.
  - Lösung: Verwenden Sie niedrigere Temperaturen und genug Öl oder Flüssigkeit beim Kochen.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für metallische Abfälle. Gusseisen ist recycelbar und sollte nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Oval 310mm Gietijzer La Mer

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub La Cocotte Oval 310mm Gietijzer La Mer. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor een optimale kookervaring en biedt uitstekende warmteverdeling en -retentie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikte kookplaat en zorg ervoor dat de maat van de pan overeenkomt met de maat van de kookplaat.
- De gietijzeren pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of keukenhandschoenen bij het hanteren.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuursponsjes, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de pan nooit zonder toezicht op een hete kookplaat.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt terwijl de pan aan het koken is of net uit de oven komt.

## 3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: 310 mm
- Kleur: La Mer
- Geschikt voor: Inductiekookplaten, gas-, elektrische en keramische kookplaten
- Ovenbestendig: Ja, tot 260°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja (aanbevolen handwas voor langere levensduur)

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlakke ondergrond of kookplaat.
3. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw kookplaat om ervoor te zorgen dat deze geschikt is voor gebruik met gietijzer.
4. Geen extra installatie nodig; de cocotte is gereed voor gebruik.

## 5. Gebruik

1. Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe aan de pan indien nodig voordat u begint met koken.
2. Verhit de pan langzaam op een laag tot gemiddeld vuur.
3. Voeg de ingrediënten toe en kook volgens uw recept.
4. Bij temperaturen boven 180°C, gebruik de oven voor betere resultaten.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig voordat u deze opbergt.
- Af en toe kunt u een lichte laag plantaardige olie aanbrengen om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Pan kleeft aan: Gebruik voldoende olie of vet en verhoog de temperatuur geleidelijk.
- Cocotte geeft een roestige smaak af: Zorg voor een goede schoonmaak en droog de pan goed na gebruik.
- Onregelmatige verhitting: Controleer of de pan goed op de kookplaat past; gebruik een geschikte maat kookplaat.

## 8. Afvoer

Voor het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het geen schadelijke stoffen bevat. Dit product kan met het reguliere huisvuil worden verwijderd, tenzij anders aangegeven door lokale voorschriften.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Cocotte Ovalada Staub de Hierro Fundido La Mer 310mm

### 1. Información General

La Cocotte Ovalada Staub de Hierro Fundido La Mer de 310mm es un utensilio de cocina de alta calidad, ideal para preparar platos a fuego lento y asar. Diseñada para conservar el calor y lograr una cocción uniforme, es perfecta para guisos, sopas y otras recetas que requieren tiempo.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado para cocinar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al manipular la cocotte caliente. Utilice siempre guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso en el horno: La cocotte es apta para horno, pero no exceda la temperatura máxima recomendada (250°C).
- Lavar antes de usar: Lave la cocotte antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Pesadez: Este producto es pesado. Al levantarlo o moverlo, asegúrese de tener una buena postura para evitar lesiones.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Marca: Staub
- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 310mm
- Color: La Mer
- Capacidad: 3,5 litros
- Apto para todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 250°C

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y limpie la superficie con agua tibia y un detergente suave.
2. Seque bien la cocotte con un paño suave.
3. Para el primer uso, se recomienda aplicar una capa delgada de aceite en el interior para mejorar la antiadherencia.
4. Coloque la cocotte en la estufa o en la superficie de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que esté estable.

### 5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Agregue aceite o mantequilla según la receta y luego los ingredientes deseados.
- Cubra la cocotte con la tapa durante la cocción para mantener la humedad y el calor.
- Ajuste la temperatura según la receta y sus preferencias.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la cocotte caliente en agua fría.
- Lave con agua tibia y una esponja suave. Evite productos abrasivos.
- Seque completamente después de lavar.
- Para conservar la esencia del hierro fundido, aplique una capa ligera de aceite antes de almacenarla.

### 7. Solución de Problemas

- Dificultad para quitar los alimentos: Asegúrese de que la cocotte esté correctamente engrasada o sazonada antes de cocinar.
- Cocción desigual: Verifique que la fuente de calor esté nivelada y que la temperatura utilizada sea adecuada.
- Fugas de líquido: Asegúrese de que la tapa esté bien colocada durante la cocción.

### 8. Disposición

Este producto está fabricado con materiales reciclables. Al final de su vida útil, disponga de la cocotte de manera responsable, siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos de metal.

### 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Cocotte Oval 310mm en Fonte La Mer

## 1. Informations Générales

La cocotte oval de 310mm, en fonte La Mer, est conçue pour offrir une performance de cuisson exceptionnelle. Fabriquée en France, cette cocotte est idéale pour rôtir, mijoter et cuire au four. Son design intemporel et sa construction durable en font un incontournable dans toute cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez la cocotte uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne jamais laisser la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- La cocotte devient chaude pendant l'utilisation ; manipulez-la avec des gants de protection.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide, car cela peut provoquer des fissures.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer la surface.
- Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant et après utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Cocotte Oval 310mm La Mer
- Matériau : Fonte
- Dimensions : 310mm (longueur)
- Couleur : La Mer
- Poids : 4.5 kg
- Capacité : 3.5 L
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris à induction
- Entretien : Lavage à la main recommandé

## 4. Configuration et Installation

1. Avant la première utilisation, rincez la cocotte à l'eau chaude et essuyez-la complètement.
2. Appliquez une fine couche d'huile sur la surface intérieure de la cocotte.
3. Préchauffez doucement la cocotte à feu moyen.
4. La cocotte est prête à être utilisée pour la cuisson.

## 5. Utilisation

- Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients.
- Pour des résultats optimaux, utilisez une chaleur douce à moyenne.
- Couvrir la cocotte pour conserver l'humidité et améliorer la saveur des plats.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour mélanger les aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir la cocotte avant de la nettoyer.
- Lavez-la avec de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez les détergents agressifs.
- Pour les taches tenaces, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Séchez soigneusement la cocotte après le nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.

Solution : Assurez-vous d'avoir préchauffé la cocotte avant d'ajouter des aliments.

- Problème : Fissures dans le revêtement.

Solution : Évitez les changements brusques de température et remplacez la cocotte si des fissures apparaissent.

## 8. Élimination

- Pour vous débarrasser de la cocotte en fin de vie, contactez votre centre de recyclage local pour connaître les options d'élimination des matériaux en fonte.

## 9. Contact

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Cocotte Ovale Staub La Mer

### 1. Informazioni Generali

La Cocotte Ovale Staub La Mer è un utensile da cucina in ghisa di alta qualità, progettato per una cottura uniforme e una ritenzione del calore ottimale. Ideale per brasati, stufati e piatti al forno, si adatta perfettamente a qualsiasi cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili con la ghisa.
- Non utilizzare su fuochi a fiamma diretta.
- Non scaldare a vuoto per lungo tempo.
- Maneggiare con cautela, poiché può diventare molto caldo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano recipienti caldi.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.

### 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 310 mm
- Colore: Blu
- Capacità: 4,2 litri
- Adatta per: piani cottura in ceramica, elettrici e a induzione
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano.

### 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta.
- Posizionare la cocotte direttamente sulla fonte di calore.
- Se si utilizza un forno, pre-riscaldare a temperatura desiderata, quindi inserire la cocotte.
- Non utilizzare la cocotte in microonde.

### 5. Funzionamento

- Prima dell'uso, riscaldare gradualmente la cocotte.
- Aggiungere ingredienti e coperchio per una cottura ottimale.
- Seguire le ricette per tempi e temperature di cottura adeguati.
- Al termine della cottura, rimuovere con attenzione dal fuoco.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone, usando una spugna non abrasiva.
- Asciugare immediatamente per evitare ruggine.
- Applicare un sottile strato d'olio per mantenere la superficie.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o lavastoviglie per preservare il rivestimento.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte arrugginisce: pulire e applicare olio per ripristinare la protezione.
- Se i cibi si attaccano: controllare la temperatura e la corretta stagionatura della cocotte.
- In caso di crepe o rotture, non utilizzare e contattare l'assistenza clienti.

### 8. Smaltimento

- Non gettare la cocotte nel normale rifiuto.
- Verificare le normative locali per il corretto smaltimento del metallo.
- Considerare la possibilità di riciclare il prodotto quando non è più utilizzabile.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania