

# 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: 1004350**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte with steamer insert - Ø 260mm - Cast iron - Grenadine red**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte with Steamer Insert Ø 260mm Cast Iron - Grenadine Red

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte with Steamer Insert. This high-quality cast iron cocotte is designed for versatile cooking and exceptional heat retention. Ideal for both stovetop and oven use, it is perfect for braising, roasting, and steaming, allowing you to create delicious, healthy meals.

## 2. Safety Information

- General Use: Ensure the cocotte is placed on a flat, stable surface during use to prevent tipping.
- Hot Surfaces: The cocotte and steamer insert will become very hot during cooking. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Avoid Unauthorized Modifications: Do not alter the cocotte in any way. Unauthorized modifications may pose safety risks and void warranty.
- Cooking Guidelines: Only use on compatible heat sources (gas, electric, induction). Do not exceed the maximum recommended temperature.
- Children: Keep the product out of reach of children during use and cooling to prevent burns.
- Cleaning Precautions: Allow the cocotte to cool completely before cleaning. Do not immerse it in cold water while hot, as this may cause warping or cracking.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte with Steamer Insert
- Material: Cast iron with enamel coating
- Color: Grenadine Red
- Diameter: 260mm
- Capacity: Approximately 3.2 liters
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Compatible Heat Sources: Gas, Electric, Induction
- Weight: 3.6 kg

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from the packaging and inspect for any damage.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte and steamer insert with warm soapy water before first use. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Placement: Place the cocotte on a compatible heat source that matches its base size. Ensure it is stable and seated properly.
4. Steamer Insert: If using the steamer insert, place it inside the cocotte before adding water or food items.

## 5. Operation

1. Preheat the cocotte on low to medium heat.
2. Add oil or butter as needed, then introduce your ingredients.
3. Cover with the lid to retain heat and moisture.
4. For steaming, add water to the base of the cocotte and place the steamer insert with food on top.
5. Monitor cooking times and adjust heat as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent.
- Do not use metal scrubbers or abrasive cleaners, as this may damage the enamel surface.
- Dry thoroughly and store in a dry place.
- Occasionally, season your cast iron with a small amount of oil to maintain its non-stick properties and prevent rusting.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you are using enough oil and preheating the cocotte adequately.
- Uneven Cooking: Check that the heat source is compatible and properly adjusted for even heat distribution.
- Cracks or Chips: If the enamel is chipped or cracked, discontinue use to avoid further damage.

## 8. Disposal

Dispose of the product responsibly. Cast iron can be recycled but check local regulations regarding disposal of cookware. Ensure the product is completely disassembled if applicable and all components are disposed of according to environmental regulations.

## 9. Contact

For customer support, please reach out via:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy cooking with your Staub La Cocotte.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte mit Dampfbarer-Einsatz Ø 260mm aus Gusseisen - Grenadine Rot

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal zum Kochen, Braten und Dämpfen Ihrer Lieblingsgerichte. Mit einem ansprechenden Design und hervorragenden Kochen Eigenschaften wird diese Cocotte Ihr kulinarisches Erlebnis bereichern.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte ausschließlich auf geeigneten Kochflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte bei der Verwendung heiß wird. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen Fläche steht, um das Risiko des Umkippens zu minimieren.
- Lassen Sie die Cocotte nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf der Innenfläche, um Kratzer zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: Ø 260 mm
- Farbe: Grenadine Rot
- Füllvolumen: 2,5 Liter
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
- Backofenfest bis 260°C.
- Leicht zu reinigende, emailierte Innenfläche.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen, bevor Sie den Artikel auspacken.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich aus.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf eine geeignete Kochfläche, die stabil und flach ist.
5. Überprüfen Sie, dass der Dampfbarer-Einsatz korrekt eingelegt ist, wenn dieser verwendet wird.

## 5. Bedienung

1. Stellen Sie die Cocotte auf die Hitzequelle.
2. Geben Sie die benötigten Zutaten in die Cocotte und schließen Sie den Deckel.
3. Verwenden Sie den Dampfbarer-Einsatz für das Dämpfen von Gemüse und Fisch – stellen Sie diesen in die Cocotte mit etwas Flüssigkeit darunter.
4. Passen Sie die Hitze auf die gewünschte Kochstufe an.
5. Lassen Sie das Gericht gemäß den Rezeptanweisungen kochen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads.
- Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.  
Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit beim Kochen.
- Problem: Die Cocotte zieht Wasser an.  
Lösung: Überprüfen Sie den Dampfbarer-Einsatz auf korrekten Sitz und reinigen Sie die Ablaufbohrungen.
- Problem: Rostecken oder Kratzer im Inneren.  
Lösung: Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Utensilien. Bei Bedarf kann leicht mit Öl behandelt werden, um die Oberfläche zu schützen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen für Metall- und Gusseisenprodukte. Ziehen Sie in Betracht, die Cocotte zu recyceln, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte met stoominzet, Ø 260 mm, gietijzer, granitrood. Dit hoogwaardige kookgerei is ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden en het behouden van de smaak en voedingsstoffen van uw ingrediënten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Brandgevaar: Houd de cocotte uit de buurt van open vuur of hete oppervlakken om brandgevaar te voorkomen.
- Hete oppervlakken: De cocotte en de stoominzet kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of handdoeken om verbranding te voorkomen.
- Kwijtgeraakte onderdelen: Controleer regelmatig of alle onderdelen goed zijn bevestigd en niet beschadigd zijn voordat u ze gebruikt.
- Kinderen: Bewaar de cocotte buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Schoonmaken: Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt om verwondingen te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Granitrood
- Diameter: Ø 260 mm
- Geschikt voor: Alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Vaatwasserbestendig: Nee
- Ovenbestendig: Ja, tot 250°C

### 4. Opzetten en Installatie

1. Haal de cocotte uit de verpakking en verwijder alle etiketten en stickers.
2. Controleer de cocotte op eventuele beschadigingen.
3. Kies een geschikte kookplaat of oven voor gebruik.
4. Plaats de cocotte op een vlak, stabiel oppervlak.
5. Zorg ervoor dat de stoominzet correct is geplaatst in de cocotte. Deze moet goed passen om effectiviteit te garanderen.

### 5. Bediening

- Voor het koken, voeg de gewenste ingrediënten en vloeistoffen toe aan de cocotte.
- Beweeg de stoominzet in de cocotte om stomen te vergemakkelijken indien nodig.
- Zet de cocotte op een vuur dat geschikt is voor het kookoppervlak.
- Volg kookinstructies van recepten voor beste resultaten.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte goed af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Cocotte lekt tijdens gebruik: Controleer of de deksel goed is afgesloten en dat er geen ingrediënten in de afdichting zitten.
- Voedsel plakt aan de bodem: Gebruik voldoende olie of vet bij het koken en zorg ervoor dat de cocotte goed is voorverwarmd.
- Kookresultaten zijn niet naar wens: Controleer de kooktijd en temperatuur volgens uw recept.

### 8. Weggoaien

Disposeer van de cocotte in overeenstemming met lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen producten. Neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheerder voor meer informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub con Inserto de Vapor O 260mm Hierro Fundido Rojo Grenadine

## 1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Staub. Este artículo está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria superior y versatilidad en la cocina. Su construcción de hierro fundido permite una cocción uniforme y retención del calor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cocotte únicamente para cocinar alimentos. No utilice en el horno de microondas.
- Materiales calientes: Las superficies de la cocotte pueden calentarse mucho. Use guantes de cocina al manipular.
- Manejo cuidadoso: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que puede deformarse.
- Superficie limpia: Coloque la cocotte sobre superficies estables. Evite el uso en estufas de inducción con un diámetro menor que la base de la cocotte.
- Cuidado de niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños mientras está en uso.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Rojo Grenadine
- Uso: Ideal para cocinar al vapor y guisos
- Apto para: Todas las fuentes de calor, incluidas las inducciones
- Capacidad: 2.5 litros
- Luz del fuego: No se recomienda utilizar directamente sobre fuego fuerte.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y asegúrese de que no tenga daños.
2. Lave la cocotte y el inserto de vapor con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente con un paño suave.
4. Coloque la cocotte en una fuente de calor adecuada, asegurándose de que sea del tamaño correcto.
5. Antes de cocinar, precaliente a fuego medio para obtener mejores resultados.

## 5. Operación

- Agregue los ingredientes en la cocotte según la receta deseada.
- Coloque el inserto de vapor si está utilizando para cocinar al vapor.
- Ajuste el fuego según sea necesario. Cocine hasta que los ingredientes estén listos.
- No se olvide de supervisar la cocción regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar antes de limpiar.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- Seque bien después de la limpieza y aplique una ligera capa de aceite para mantener la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que la fuente de calor esté adecuada y funcione correctamente.
- Alimentos se pegan: Verifique el uso correcto del aceite y la temperatura de cocción.
- Daños en la superficie: No use utensilios metálicos. Use utensilios de madera o silicona.

## 8. Eliminación

Descarte el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. El hierro fundido es reciclable, así que considere entregarlo en un centro de reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para preguntas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Cocotte avec insert pour vapeur O 260mm en fonte - Rouge Grenadine

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte avec insert pour vapeur de Staub. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire optimale. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour la cuisson lent et uniforme de vos plats préférés.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Destinée uniquement à la cuisson, cet appareil ne doit pas être utilisé pour d'autres fins.
- Chauffage: Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance sur la source de chaleur.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Produits chimiques: Évitez de nettoyer la cocotte avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs qui pourraient endommager la surface émaillée.
- Enfants: Gardez hors de portée des enfants lorsque l'appareil est chaud.
- Avertissement: Ne pas utiliser en dehors de sa plage de température recommandée.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Fonte
- Couleur: Rouge Grenadine
- Diamètre: 260 mm
- Poids: 3.5 kg
- Compatibilité: Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et mise en place

- Retirez tous les emballages et étiquettes de la cocotte.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
- Placez la cocotte sur une cuisinière propre et stable, en veillant à ce qu'elle soit centrée sur la source de chaleur.
- Si vous utilisez l'insert pour vapeur, placez-le correctement dans la cocotte avant d'ajouter de l'eau et des aliments.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez votre ingrédient de cuisson à la cocotte.
- Ajoutez l'eau dans la partie inférieure de la cocotte pour la cuisson à la vapeur si nécessaire.
- Couvrez avec le couvercle et chauffez à feu moyen.
- Surveillez régulièrement la cuisson en ajustant la chaleur si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir complètement la cocotte après utilisation avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec, en évitant l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problème: La cocotte colle.  
Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de beurre lors de la cuisson.
- Problème: Émail écaillé.  
Solution: Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les systèmes de recyclage locaux pour la fonte.
- Suivez les règlements spécifiques de votre région concernant l'élimination des appareils de cuisine.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client:

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

Merci d'utiliser la Cocotte Staub, et bon appétit!

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Staub Cocotte con inserto per vapore Ø 260mm ghisa rosso grenadine

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub con inserto per vapore. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e progettato per offrire una cottura eccellente e un'eccellente distribuzione del calore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili, come il gas, l'elettricità e l'induzione.
- Non esporre a temperature superiori ai 200°C senza contenuto.
- Maneggiare con cautela, poiché il prodotto può rimanere caldo anche dopo la cottura.
- Evitare il contatto con superfici fredde quando il prodotto è caldo.
- Non utilizzare utensili di metallo per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Non lasciare mai incustodito durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: Rosso grenadine
- Capacità: Adatta per 2-4 persone
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Compatibile con tutte le fonti di calore inclusa l'induzione.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte e l'inserto per vapore con acqua calda e sapone.
3. Asciugare completamente prima dell'uso.
4. Posizionare la cocotte su una fonte di calore corretta.
5. Se si utilizza l'inserto per vapore, posizionarlo correttamente all'interno della cocotte.

## 5. Operazione

1. Aggiungere ingredienti e liquidi nella cocotte secondo la ricetta desiderata.
2. Coprire con il coperchio e portare a ebollizione.
3. Regolare il calore per mantenere una cottura delicata e uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Asciugare completamente per evitare ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La cocotte si attacca.  
Soluzione: Assicurati di utilizzare abbastanza liquido durante la cottura e di usare utensili appropriati.
- Problema: Non distribuisce il calore in modo uniforme.  
Soluzione: Verifica che la fonte di calore sia adeguata e nota eventuali deformazioni sul fondo.

## 8. Smaltimento

In caso di sostituzione, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nei rifiuti domestici.

## 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania