

# 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: 1004352**

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



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for STAUB La Cocotte with Steamer Insert

### 1. General Information

The STAUB La Cocotte with Steamer Insert is a premium cast iron cooking pot designed for versatile use in various cooking methods. It ensures even heat distribution and retains moisture, making it perfect for stews, casseroles, and other slow-cooked meals. The cherry red finish adds a stylish touch to any kitchen.

### 2. Safety Information

- Always use the product on a stable, heat-resistant surface.
- Use oven mitts or protective gloves when handling hot cookware to prevent burns.
- Ensure the product is placed away from children and pets during and after use.
- Do not use the product under a broiler unless specifically designed for it.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot pot into cold water, as this may cause the cast iron to crack.
- When using the steamer insert, ensure that it is securely positioned in the base to prevent accidents during cooking.
- Inspect the product for damage before use. Do not use if cracked or otherwise damaged.
- Follow appropriate cooking times and temperatures to avoid overcooking or burning food.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 260 mm
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Steamer Insert: Included
- Suitable for all heat sources, including induction
- Oven safe up to 260°C / 500°F
- Dishwasher safe (hand wash recommended for longevity)

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unbox the STAUB La Cocotte and remove all packaging materials.
2. Inspection: Inspect the product for any defects or damages. If any issues are found, do not use and contact customer service.
3. Initial Cleaning: Hand wash the pot with warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely.
4. Placement: Place the La Cocotte on a stove or countertop that can support its weight. Ensure it is level and stable.
5. Using the Steamer Insert: Place the steamer insert into the base pot securely. Ensure no gaps exist that might allow steam to escape inadvertently.

### 5. Operation

- To operate the STAUB La Cocotte, place food into the base pot and cover it with the lid.
- If using the steamer insert, fill the base pot with water but ensure the water does not touch the food in the steamer.
- Heat on medium to high heat initially, then adjust to low heat for simmering.
- Use in an oven as directed, ensuring safety precautions are followed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent rusting.
- It is recommended to apply a thin layer of oil after cleaning to maintain the seasoning.
- Store in a dry place to prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticks to the Surface: Ensure the pot is properly seasoned. Use sufficient oil or fat during cooking.
- Uneven Cooking: Check that the heat is evenly distributed across the cooking surface. Adjust heat settings as necessary.
- Cracks or Chips: If any cracks or chips appear, discontinue use immediately and contact customer service.

### 8. Disposal

If the product has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding cast iron cookware. Do not dispose of it in general waste if local recycling options are available.

### 9. Contact

For any questions or assistance, feel free to contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte mit Dampf-Einsatz (Ø 260mm, Gusseisen, Kirschrot)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte mit Dampf-Einsatz. Dieses qualitativ hochwertige Gusseisenprodukt wurde entworfen, um eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung zu gewährleisten. Ideal für das Garen, Schmoren und Dämpfen von Lebensmitteln, vereint diese Cocotte ästhetisches Design mit herausragender Funktionalität.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die beabsichtigte Verwendung verwenden. Nicht für andere Zwecke verwenden.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte wird extrem heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nicht im Wasser steht, um Rostbildung zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Kinder: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 260 mm
- Dampfeinsatz: Ja
- Griffhaube: Messing
- Herdtypen: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Backofensicherheit: Bis 250 °C
- Spülmaschinenfest: Nein

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Cocotte sauber und trocken sind.
2. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
3. Setzen Sie den Dampf-Einsatz vorsichtig in die Cocotte ein.
4. Überprüfen Sie, ob der Dampf-Einsatz korrekt sitzt, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

## 5. Betrieb

1. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte leicht einfetten, um die Antihafwirkung zu verbessern.
2. Füllen Sie die Cocotte mit den gewünschten Zutaten.
3. Fügen Sie nach Ihren Wünschen Wasser oder Brühe hinzu, um Dampf zu erzeugen.
4. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Cocotte auf die Hitzequelle.
5. Kochen Sie nach dem gewählten Rezept.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie die Cocotte von Hand mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsschwamm.
- Ölen Sie die Innenseite leicht, um die Lebensdauer des Gusseisens zu verlängern.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Karamellisierung löst sich ab.  
Lösung: Verwendete Hitze war zu hoch. Nächster Versuch bei niedrigerer Temperatur.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.  
Lösung: Überprüfen Sie die Herdplatte auf gleichmäßige Hitzeverteilung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen kann in vielen Recyclingzentren angenommen werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Staub La Cocotte met Stoominzet

### 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige cocotte vervaardigd uit gietijzer, ontworpen voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten. De klassieke kersenrode kleur en het strakke ontwerp maken het een prachtige aanvulling op elke keuken en tafel.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op de juiste warmtebronnen: inductie, gas, elektrische en keramische kookplaten.
- De greep en de handvatten kunnen heet worden tijdens gebruik; gebruik altijd ovenwanten of een veilige grip.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei in de cocotte om krassen te voorkomen.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op het vuur staan.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven van hete apparatuur en oppervlakken.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het product niet als er beschadigingen zijn.
- Laat de cocotte na gebruik afkoelen voordat u deze met water in contact brengt om barsten te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 260 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood

### 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond voordat u begint met koken.
2. Zorg ervoor dat de ondergrond geschikt is voor gebruik met gietijzeren apparatuur.
3. Voordat u de cocotte voor de eerste keer gebruikt, spoelt u deze af met warm water en een mild afwasmiddel en droogt u deze goed af.
4. Indien nodig, breng een dunne laag olie aan aan de binnenkant om het koken te optimaliseren.

### 5. Werking

- Verwarm de cocotte langzaam op de gewenste warmtebron.
- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u dure ingrediënten toevoegt.
- Kook met het deksel op de cocotte om het vocht in te sluiten en een gelijkmatige garing te garanderen.
- Volg de kooktijd en temperatuur volgens uw recept.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of een doek met warm water en een mild afwasmiddel voor de reiniging.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en metalen schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Laat de cocotte volledig drogen voor opslag om roestvorming te voorkomen.
- Breng indien nodig een lichte laag olie aan voor extra bescherming.

### 7. Probleemoplossing

- Cocotte plakt aan: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en laat de gerechten niet te lang aanbraden.
- Verkleuring: Dit kan optreden door hoge temperaturen; gebruik een lagere temperatuur en vermijd directe vlammen.
- Breuk of barst: Dit geeft aan dat de cocotte te snel is afgekoeld of verwarmd; zorg voor een langzame temperatuurverandering.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de cocotte, zorg ervoor dat deze niet recyclebaar is vanwege het gietijzeren materiaal. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen voor het afvoeren van gietijzeren producten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Staub La Cocotte con Inserto para Vaporera Ø 260mm Hierro Fundido Rojo Cereza

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes para el uso seguro y efectivo de la Staub La Cocotte con inserto para vaporera. Este producto de alta calidad está diseñado para cocina versátil, perfecta para guisos, asados y al vapor.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto está diseñado para uso en cocina y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- **Calor:** Evite el contacto con superficies calientes. Utilice siempre guantes o manoplas para horno al manipular la cocotte caliente.
- **Supervisión:** Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- **Superficie de trabajo:** Coloque la cocotte sobre superficies planas y estables para evitar volcaduras.
- **Cuidado con el Vapores:** Tenga cuidado al retirar la tapa y el inserto para vapor, ya que el vapor caliente puede causar quemaduras.
- **Mantenimiento:** Inspeccione periódicamente el producto en busca de daños o desgastes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Rojo cereza
- **Diámetro:** 260 mm
- **Uso:** Apta para horno y cocción en vitrocerámica
- **Capacidad:** 2.5 Litros
- **Peso:** 3.2 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto del embalaje.
2. Limpie la cocotte y el inserto para vapor con agua tibia y un detergente suave.
3. Seque completamente antes de usar.
4. Coloque la cocotte sobre una superficie estable.
5. Asegúrese de que el fuego o la fuente de calor sean adecuados para el tamaño de la cocotte.

## 5. Operación

- **Cocción:** Caliente la cocotte antes de añadir alimentos.
- **Vaporera:** Llene el inserto con agua o caldo, coloque los alimentos en la parte superior y cubra con la tapa.
- **Control de Temperatura:** Utilice fuego medio o bajo para obtener los mejores resultados y evitar que los alimentos se peguen.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No use limpiadores abrasivos; use esponjas suaves para evitar rayar la superficie.
- Se recomienda engrasar ligeramente la cocotte después de cada uso para mantenerla en óptimas condiciones.
- Guarde en un lugar seco y ventilado.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos pegados:** Asegúrese de engrasar adecuadamente la cocotte antes de cocinar.
- **Tapa no encaja:** Verifique que el inserto para vapor esté correctamente colocado y alineado.
- **Bajo rendimiento en cocción:** Asegúrese de que el fuego esté en un nivel adecuado.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de manera responsable. No lo tire en la basura común. Infórmese sobre los centros de reciclaje y las disposiciones de residuos en su área.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contacte con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub avec Insert Cuit-Vapeur Ø 260mm en Fonte Rouge Cerise

## 1. Informations générales

La Cocotte Staub avec insert cuit-vapeur en fonte est un produit de cuisine de haute qualité, conçu pour offrir des résultats de cuisson exceptionnels. Sa conception en fonte permet une distribution uniforme de la chaleur, garantissant une cuisson parfaite de vos plats.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cette cocotte est conçue pour une utilisation sur des plaques de cuisson ainsi que dans un four. Ne pas utiliser sur un feu direct sans nourriture à l'intérieur.
- Attention à la chaleur : La cocotte devient très chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler.
- Ne pas plonger dans l'eau froide : Pour éviter les dommages thermiques, ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Surveillance des enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants lorsqu'elle est en utilisation ou encore chaude.
- Éviter les chocs : Ne laissez pas tomber la cocotte ou frappez-la contre des objets durs pour éviter les fissures.
- Lavage : Suivez attentivement les instructions de nettoyage pour assurer la longévité de la cocotte.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte avec insert cuit-vapeur
- Diamètre : 260 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Rouge cerise
- Poids : 4.7 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris induction et four

## 4. Installation et montage

- Déballez soigneusement la cocotte et vérifiez son intégrité.
- Avant utilisation, lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Si vous utilisez l'insert cuit-vapeur, placez-le sur la cocotte au-dessus des aliments.
- Placez la cocotte sur la source de chaleur désirée ou dans le four.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu doux à moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour un cuir optimal, vous pouvez saisir les aliments à feu vif avant de réduire la chaleur.
- Utilisez l'insert cuit-vapeur pour cuire vos aliments à la vapeur pendant que vous faites mijoter d'autres plats en dessous.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver.
- Lavez à la main avec une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez et séchez la cocotte immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile à l'intérieur pour maintenir son éclat.

## 7. Dépannage

- Si la nourriture colle : assurez-vous que la cocotte est suffisamment préchauffée avant d'ajouter les aliments.
- Si vous constatez des fissures : n'utilisez pas la cocotte et contactez notre service client.
- Si les aliments ne cuisent pas correctement : ajustez la température et assurez-vous que la quantité de liquide est suffisante.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Vérifiez les options de recyclage local.
- Si l'article est endommagé et ne peut plus être utilisé, suivez les réglementations locales pour le recyclage des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou souci concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte con Insetto per Vaporiera Ø 260mm in Ghisa Rosso Ciliegia

## 1. Informazioni Generali

La cocotte Staub è progettata per cucinare in modo uniforme e trattenere l'umidità, garantendo piatti deliziosi. Questa cocotte in ghisa è dotata di un inserto per vaporiera, ideale per la preparazione di alimenti al vapore.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare la cocotte esclusivamente per la cottura e la preparazione di alimenti.
- Maneggiare con cura: Le maniglie possono surriscaldarsi. Utilizzare guanti da forno per evitare scottature.
- Superfici calde: Fare attenzione a non toccare la parte interna della cocotte mentre è in uso.
- Piano di cottura: Assicurarsi che la cocotte sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore.
- Sicurezza alimentare: Lavarsi sempre le mani e gli utensili da cucina per evitare contaminazioni.
- Non immergere a freddo: Non mettere un oggetto caldo in acqua fredda per evitare rotture.
- Uso del forno: La cocotte è adatta per l'uso in forno fino a 250°C.
- Non utilizzare sul fornello a induzione senza una base appropriata.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 260 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Insetto per vaporiera: Sì
- Coperchio: A chiusura ermetica per trattenere l'umidità
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piano cottura, inclusi induzione e forno.

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi dalla cocotte e risciacquare sotto acqua corrente.
2. Posizionare la cocotte su un piano di lavoro stabile.
3. Inserire l'insetto per vaporiera all'interno della cocotte, assicurandosi che sia posizionato correttamente.
4. Se si utilizza il coperchio, posizionarlo in modo che si adatti perfettamente per sigillare la cocotte.

## 5. Funzionamento

1. Aggiungere gli ingredienti nella cocotte.
2. Se si utilizza l'insetto per vaporiera, aggiungere un po' d'acqua nella base della cocotte, assicurandosi che non superi l'insetto.
3. Coprire bene con il coperchio.
4. Accendere il fornello o preriscaldare il forno e cucinare secondo il proprio tempo di cottura preferito.
5. Al termine della cottura, utilizzare guanti da forno per rimuovere la cocotte.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la cocotte completamente prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Non mettere in lavastoviglie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca: Controllare che ci sia abbastanza liquido. Aggiungere un po' d'olio prima di cucinare.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che la cocotte sia posta al centro del fornello. Controllare la distribuzione del calore.

## 8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire la cocotte in conformità con le normative locali. La ghisa è riciclabile e può essere portata in un centro di raccolta appropriato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania