

# 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: 1004356**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte with steamer insert - Ø 260mm - Cast iron - Dark blue**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte with Steamer Insert (Ø 260mm, Cast Iron, Dark Blue)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte with Steamer Insert. This high-quality cast iron cooking pot is designed to provide exceptional heat distribution and retention, making it ideal for slow-cooking, roasting, and steaming. Its enamel coating ensures easy cleaning and helps to lock in moisture and flavor.

## 2. Safety Information

- Heat Resistance: Ensure to use oven mitts or hot pads when handling hot cocotte to avoid burns.
- Avoid Water on Hot Surfaces: Never add cold water to a hot cocotte as it may crack or shatter.
- Compatibility: Suitable for all stovetops (gas, electric, induction) and oven use.
- Do Not Overheat: Always use medium to low heat to prevent damage to the cocotte.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use.
- Do Not Use Abrasives: Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that may damage the enamel coating.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte with Steamer Insert
- Size: Ø 260mm
- Material: Cast Iron
- Color: Dark Blue

## 4. Setup and Installation

- Remove the cocotte and steamer insert from the packaging and check for any damages.
- Wash the cocotte and steamer insert with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Dry the cocotte completely before storage or use.
- Place the cocotte on a flat and stable surface or stovetop. Ensure there is adequate space around the pot for heat circulation.

## 5. Operation

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
- Add oil or fat to the cocotte and let it heat slightly before adding ingredients.
- Use the steamer insert by placing it inside the cocotte, ensuring a snug fit.
- Cover the cocotte with the lid when cooking to retain moisture and enhance flavors.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool down completely before cleaning.
- Clean with warm water and a soft sponge. Avoid metal scrubbing pads.
- For tough stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- Dry thoroughly after washing to avoid rusting.
- Store in a dry place with the lid slightly ajar to allow air circulation.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure that enough oil or fat is used during cooking. Preheating the pot may help.
- Uneven Cooking: Check that the cocotte is placed on a flat and stable surface. Adjust heat accordingly.
- Cracking or Breaking: Avoid rapid temperature changes and ensure gradual heating.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of in household trash. Metal and enamel components may be recyclable; please check with your local recycling facility.

## 9. Contact

For further inquiries or customer service, please reach out to us:

- 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 Cocotte mit Dampfbarer-Einsatz (Ø 260 mm, Gusseisen, Dunkelblau)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte mit Dampfbarer-Einsatz. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen wurde entwickelt, um eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung zu gewährleisten. Ideal für die Zubereitung von köstlichen Mahlzeiten auf dem Herd oder im Ofen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Cocotte nicht auf einer offenen Flamme, die größer ist als die Basis der Cocotte, um Überhitzung und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, beim Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen immer Ofenhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen zu verhindern.
- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer an der Oberfläche zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu verhindern.
- Verwenden Sie die Cocotte niemals ohne Inhalt, um Überhitzung zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte mit Dampfbarer-Einsatz
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Dunkelblau
- Nutzung: Herd und Ofen

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie die Cocotte auf Schäden, bevor Sie sie verwenden.
- Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Stellen Sie die Cocotte auf einen stabilen, hitzebeständigen Untergrund.
- Vermeiden Sie direkte Wärmequellen, die nicht gleichmäßig verteilt sind.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen die Cocotte leicht einfetten, um ein Anhaften der Lebensmittel zu verhindern.
- Zum Kochen etwas Wasser oder Brühe in die Cocotte geben, bevor Sie die Dampfbar einlegen.
- Die Cocotte kann sowohl auf dem Herd als auch im Ofen verwendet werden.
- Achten Sie darauf, die Temperatur stetig zu kontrollieren, um Überhitzen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein nicht scheuerndes Tuch oder einen Schwamm zur Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schonen.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben am Boden haften.  
Lösung: Verwenden Sie etwas mehr Öl oder Fett beim Kochen.
- Problem: Uneinheitliche Garzeiten.  
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und stellen Sie sicher, dass der Boden der Cocotte gleichmäßig erwärmt wird.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Gusseisen ist ein recycelbares Material; erwägen Sie daher, das Produkt zu recyceln.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Genießen Sie das Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte met Stoominzet O 260mm Gietijzer Donkerblauw

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte met stoominzet. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor optimale warmteverdeling en biedt de mogelijkheid om een breed scala aan gerechten te bereiden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de cocotte alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen. Houd kinderen op afstand tijdens het koken.
- Hete oppervlakken: Gietijzer warmt snel op. Gebruik altijd ovenwanten of een gehanteerde handdoek bij het oppakken van de cocotte.
- Voorkom vlammen: Plaats de cocotte niet op een onbeheerde warmtebron en laat deze nooit zonder toezicht.
- Schoonmaak: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Veilige opslag: Zorg ervoor dat de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond wordt opgeslagen, weg van rand- en verbuigingen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: O 260mm
- Kleur: Donkerblauw
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen inclusief inductie
- Ovenbestendig tot: 260°C
- Inbegrepen: Stoominzet

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Kies een geschikte en stabiele ondergrond om de cocotte te plaatsen.
3. Voor gebruik, was de cocotte met warm water en milde zeep, en droog deze goed af.
4. Plaats de stoominzet in de cocotte na het toevoegen van water of andere vloeistoffen voor stoomkoken.

## 5. Gebruik

1. Plaats de ingrediënten in de cocotte.
2. Vul de stoominzet met water of andere vloeistof om een stoomeffect te creëren.
3. Zet de cocotte op een warmtebron en verwarm langzaam.
4. Voor extra smaak, gebruik kruiden en specerijen naar wens.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel met warm water en gebruik een zachte spons om aanrechten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen.
- Droog de cocotte volledig af om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft plakken aan de bodem.  
Oplossing: Gebruik voldoende olie of vet voor het koken.
- Probleem: Ongelijke verhitting.  
Oplossing: Controleer of de cocotte goed op de warmtebron staat en toegepaste temperatuur.

## 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de cocotte op de juiste manier weggooit. Gietijzer kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie over recycling en afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte con Inserto de Vapor Staub O 260mm Hierro Fundido Azul Oscuro

## 1. Información General

La Cocotte Staub con inserto de vapor es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para satisfacer las necesidades culinarias modernas. Fabricada en hierro fundido, esta cocotte proporciona una distribución uniforme del calor, asegurando una cocción perfecta de sus alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado únicamente para uso culinario. No utilizar para otros fines.
- Calor y Superficies Calientes: Al utilizar la cocotte, las superficies y el contenido pueden calentarse considerablemente. Manejar con precaución utilizando guantes de cocina.
- Cuidado con los líquidos: Evitar el contacto del vapor caliente con la piel.
- Menores de Edad: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Verificar la cocotte antes de cada uso. Si detecta daños, no utilice el utensilio.
- Uso del Hervidor de Vapor: Usar el inserto de vapor solo para cocinar alimentos destinados a vaporizar. No sobrecargar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260 mm
- Color: Azul oscuro
- Peso: 3.4 kg
- Capacidad de cocción: 2.1 litros
- Apta para todas las fuentes de calor: Incluyendo inducción.
- Lavavajillas: No recomendado.
- Compatible con horno: Hasta 250°C.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte y el inserto de vapor del embalaje.
2. Lavar la cocotte y el inserto de vapor con agua tibia y jabón suave.
3. Secar completamente antes de usar.
4. Coloque el inserto de vapor dentro de la cocotte, asegurándose de que esté bien asentado.
5. La cocotte está lista para su uso una vez establecido el olor de la cocción.

## 5. Funcionamiento

- Pre calentamiento: Pre caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar ingredientes.
- Cocinar con vapor: Agregue agua al fondo de la cocotte (sin sobrepasar el inserto de vapor).
- Coloque los ingredientes: Coloque los alimentos en el inserto de vapor y cubra con la tapa.
- Cocción: Ajuste la temperatura según el tipo de alimento y el método de cocción deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia, usando una esponja suave.
- No use productos abrasivos ni coloque en el lavavajillas.
- Se recomienda aplicar una ligera capa de aceite en la superficie después de cada limpieza para mantener el hierro fundido.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos pegados: Revise la temperatura; asegúrese de precalentar adecuadamente.
- Vapor insuficiente: Asegúrese de que hay suficiente agua en la cocotte y que el inserto de vapor esté correctamente colocado.
- Desgaste del acabado: Aplique aceite para mantener la superficie y evitar la oxidación.

## 8. Eliminación

Para deshacerse de la cocotte al final de su vida útil, contacte a las instalaciones de reciclaje locales. No deseche en la basura común. Recuerde que el hierro fundido es reciclable.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en comunicarse 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 en Fonte avec Insert à Vapeur Staub Ø 260mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte en Fonte avec Insert à Vapeur Staub. Ce produit de qualité supérieure est conçu pour offrir une cuisson optimale et un goût délicieux à vos plats. Fabriqué en fonte durable, il est idéal pour une variété de méthodes de cuisson, y compris la cuisson au four, la cuisson sur la cuisinière et le mijotage.

## 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que tous les utilisateurs du produit lisent et comprennent ce manuel avant d'utiliser la cocotte.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation de la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Placez la cocotte sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter tout accident.
- Évitez un contact direct avec les flammes nues.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer des fissures.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser un nettoyeur abrasif ou des tampons à récurer qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état de la cocotte pour vous assurer qu'elle ne présente pas de dommages avant utilisation.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Bleu foncé
- Type : Avec insert à vapeur
- Poids : 3,2 kg
- Convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu de fabrication.
2. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.
3. Placez la cocotte sur une surface plane, résistante à la chaleur.
4. Assurez-vous que l'insert à vapeur est correctement positionné à l'intérieur de la cocotte.
5. Vérifiez que le couvercle est bien ajusté pour éviter toute fuite de vapeur pendant la cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, assaisonnez l'intérieur de la cocotte avec un peu d'huile pour optimiser ses propriétés antiadhésives.
- Ajoutez les ingrédients et remplissez avec de l'eau selon la recette.
- Couvrez avec le couvercle et placez sur le feu. Pour une cuisson à la vapeur, remplissez l'insert d'eau et ajoutez les aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur.
- Pour des temps de cuisson précis, référez-vous à votre recette.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile sur la surface intérieure après chaque utilisation pour maintenir l'état de la fonte.

## 7. Dépannage

- Si des aliments collent, assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de préchauffer la cocotte avant d'ajouter les ingrédients.
- Si vous remarquez des fissures ou des éclats dans la surface, cessez l'utilisation immédiatement. Contactez notre service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas à la poubelle ni dans l'environnement.
- En fin de vie, amenez le produit dans un centre de recyclage approprié pour les métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou réclamation, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Cocotte Staub con Insetto per Vapore

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub con inserto per vapore. Questo prodotto è stato progettato per offrire risultati di cottura eccellenti e una maggiore versatilità in cucina. Realizzata in ghisa di alta qualità, la cocotte è ideale per stufare, cuocere a fuoco lento e preparare piatti al vapore.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la cocotte su fiamma bassa o medio-bassa per evitare surriscaldamenti.
- Non immergere il prodotto in acqua fredda quando è caldo.
- Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Assicurarsi che il prodotto sia su una superficie stabile e piana durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: Ø 260 mm
- Colore: Blu scuro
- Capacità: 2,6 litri
- Compatibile con tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno.
- Rivestimento interno smaltato per una facile pulizia.

### 4. Installazione e Configurazione

- Svitare il manico dall'inserto per vapore.
- Posizionare l'inserto per vapore all'interno della cocotte.
- Assicurarsi che l'inserto sia ben fissato.
- Collocare la cocotte sul piano di cottura e aggiungere acqua nel fondo della cocotte (max. fino alla linea dell'inserto).
- Accendere la fonte di calore e attendere che l'acqua inizi a bollire prima di aggiungere gli alimenti nell'inserto per vapore.

### 5. Funzionamento

- Posizionare gli ingredienti nell'inserto per vapore.
- Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento come indicato nella ricetta desiderata.
- Controllare regolarmente il livello dell'acqua e riempire se necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o spugne metalliche.
- Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo non cuoce uniformemente, assicurarsi che la cocotte sia su una fiamma adeguata.
- In caso di odori sgradevoli, pulire accuratamente il prodotto prima di ogni utilizzo.
- Se il coperchio non si chiude correttamente, controllare che non ci siano ingredienti intralcianti.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto negli scarichi o nei rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio della ghisa e dei materiali smaltati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania