

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: 1004358

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte with steamer insert - Ø 260mm - Cast iron - Graphite gray



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

EN ENGLISH

User Manual for Staub La Cocotte with Steamer Insert Ø 260mm

1. General Information

The Staub La Cocotte with Steamer Insert is a premium cooking vessel designed for versatility and optimal cooking performance. Made from durable cast iron, it features a steamer insert that allows for healthy steaming of vegetables, fish, and more. The graphite gray finish is not only aesthetically pleasing but also resistant to chipping and scratching.

2. Safety Information

- Usage Warning: Always use the Cocotte on a stable, heat-resistant surface.
- Handling Caution: The handles and lid can become extremely hot; use oven mitts or potholders when handling.
- Stovetop Use: Do not exceed the maximum heat settings on your stovetop to avoid damage.
- Oven Safety: Cocotte is safe for use in the oven; however, ensure that the lid is compatible with oven temperatures.
- Child Safety: Keep the Cocotte out of reach of children and ensure they are supervised when in the kitchen.
- Cleaning Precaution: Do not use abrasive cleaners or scrubbers, as they can damage the surface and finish.

3. Product Specifications

- Material: Cast iron
- Color: Graphite gray
- Diameter: Ø 260 mm
- Weight: 3.8 kg
- Steamer Insert: Yes
- Oven Safe: Yes, up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Cocotte and steamer insert from the packaging. Check for any damage during transit.
2. Initial Cleaning: Wash the Cocotte and steamer insert in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry before first use.
3. Placement: Place the Cocotte on a stovetop burner or inside an oven as needed. Ensure it sits flat on the surface for even heat distribution.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the Cocotte according to your recipe. Avoid preheating without content for prolonged periods.
2. Cooking: Place food in the Cocotte and cover with the lid. If using the steamer insert, add water to the base for steaming purposes.
3. Temperature Control: Adjust heat as required based on your cooking method. Use low to medium heat to prevent damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the Cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with mild detergent and a soft sponge. Avoid using steel wool or abrasive materials.
- For stubborn stains, soak the Cocotte in warm soapy water before cleaning.
- Dry completely after washing to prevent moisture buildup.
- Store in a dry place; avoid stacking other heavy cookware inside to prevent scratching.

7. Troubleshooting

- Issue: Food sticking to the surface: Ensure you have preheated the Cocotte properly and used sufficient cooking oil or fat.
- Issue: Uneven cooking: Check that the Cocotte is properly sitting flat on the burner for even heat distribution.
- Issue: Cracking or Chipping: Avoid extreme temperature changes and use ceramic or wooden utensils to prevent damage to the surface.

8. Disposal

When the Cocotte reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Cast iron is recyclable; consider taking it to a scrap metal facility.

9. Contact

For assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Staub La Cocotte mit Dampfaufsatz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Staub La Cocotte mit Dampfaufsatz. Dieses hochwertige Produkt ist für anspruchsvolle Kochgewohnheiten konzipiert und wurde entwickelt, um gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Kochresultate zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen.
- Hitzequelle: Die Cocotte kann auf allen Arten von Kochfeldern verwendet werden, einschließlich Induktion, jedoch sollte sie nie ohne Inhalt erhitzt werden.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist hitzebeständig bis 240 °C im Ofen und bis 180 °C auf dem Kochfeld.
- Griffe: Die Griffe können heiß werden. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder ein Handtuch beim Anfassen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Grafitgrau
- Durchmesser: 260 mm
- Höhe: 14 cm
- Gewicht: 3,2 kg
- Kapazität: 3 Liter

4. Einrichtung und Installation

Um die Staub La Cocotte zu verwenden:

1. Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Stellen Sie die Cocotte auf die gewünschte Heizquelle (Herd oder Backofen).
3. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Verwenden Sie den Dampfaufsatz je nach Rezept oder Bedarf.
4. Decken Sie die Cocotte mit dem Deckel ab und stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Stufe ein.

5. Betrieb

1. Heizen Sie die Cocotte nach Anweisung vor, um optimale Ergebnisse beim Kochen zu erzielen.
2. Achten Sie darauf, den Dampfaufsatz rechtzeitig zu verwenden, um die Speisen perfekt zu garen.
3. Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, um die Oberfläche der Cocotte nicht zu beschädigen.
4. Nach dem Kochen, lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie den Deckel abnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie sie gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülern oder abrasiven Reinigungsmitteln.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Cocotte.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass genug Öl verwendet wurde und die Cocotte gut vorgeheizt ist.
- Problem: Ungleichmäßige Garergebnisse.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellung und die Gleichmäßigkeit der Wärmequelle.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß der geltenden Vorschriften für die Entsorgung von Haushaltsgeräten. Gusseisen ist recyclebar. Bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: 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 met stoominzet is een hoogwaardige gietijzeren kookpan die ideaal is voor het bereiden van heerlijke gerechten. De pan is ontworpen voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, en is perfect voor het bereiden van gerechten met stoom voor een optimale smaak en textuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen tijdens gebruik en terwijl deze afkoelt.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een vochtige doek.
- Laat de pan niet onbeheerd achter terwijl deze op de warmtebron staat.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op het oppervlak van de pan te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Grafietgrijs
- Inclusief stoominzet
- Geschikt voor alle verwarmingsbronnen inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250 °C

4. Installatie en Setup

- Verwijder de pan en stoominzet uit de verpakking.
- Controleer de pan op eventuele beschadigingen voordat u deze gaat gebruiken.
- Plaats de pan op een schone, vlakke kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan goed op de warmtebron past.
- Voor het gebruik van de stoominzet plaatst u deze eenvoudig bovenop de pan.
- Vul de pan met water of andere vloeistoffen tot het niveau aangegeven in de recepten.

5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de pan eerst op een lage temperatuur om de inhoud gelijkmatig te verwarmen.
- Voeg olie, vet of andere ingrediënten toe zoals voorgeschreven.
- Plaats de stoominzet in de pan en vul deze met de ingrediënten die u wilt stomen.
- Dek de pan af met het deksel en kook volgens het recept.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen die het gietijzer kunnen beschadigen.
- Droog de pan goed af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig onderhoud kan een lichte laag plantaardige olie helpen om het oppervlak te beschermen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Eten plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat voldoende olie of vet wordt gebruikt en verwarm de pan goed voor het toevoegen van voedsel.
- Probleem: De pan is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de pan weken in warm water voordat u deze schoonmaakt.
- Probleem: De pan is ongelijkmatig verwarmd.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is geplaatst op de warmtebron en dat deze voldoende voorverwarmd is.

8. Afvalverwerking

Houd u aan de lokale richtlijnen voor de afvoer van gietijzeren kookgerei. Detailhandelaren of gemeentelijke afvalverwerkingscentra kunnen meer informatie geven over de juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario: Cocotte de Hierro Fundido con Insertar de Vapor Staub - Ø 260mm - Gris Grafito

1. Información General

La Cocotte Staub es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para el uso diario. Fabricada en hierro fundido, este producto ofrece una distribución uniforme del calor, permitiendo una cocción perfecta de tus platos favoritos. Ideal para guisos, sopas y platos al vapor gracias a su inserto de vapor.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice la cocotte únicamente para cocinar alimentos.
- Temperaturas Altas: No exponga la cocotte a temperaturas extremas de manera repentina.
- Manipulación: Use guantes de cocina para evitar quemaduras cuando manipule el producto.
- Superficie Caliente: Coloque la cocotte sobre superficies resistentes al calor.
- Cuidado de Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Nunca use productos abrasivos o estropajos metálicos para limpiar la cocotte.
- Almacenamiento: Asegúrese de que la cocotte esté completamente seca antes de guardarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Gris grafito
- Diámetro: 260mm
- Insertar de Vapor: Incluido
- Capacidad: Ideal para preparar diversas recetas
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción y horno.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Producto: Saque la cocotte del embalaje con cuidado.
2. Inspección Inicial: Verifique que no haya daños visibles.
3. Colocación: Coloque la cocotte sobre la fuente de calor deseada (cocina de gas, eléctrica, inducción).
4. Insertar de Vapor: Asegúrese de que el insertar de vapor esté correctamente colocado en la cocotte antes de añadir los alimentos.

5. Operación

- Antes de usar, caliente lentamente la cocotte a fuego medio.
- Agregue un poco de aceite o agua según la receta.
- Coloque los ingredientes en la cocotte, cierre la tapa y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Para uso con el insertar de vapor, agregue agua en la base de la cocotte y coloque los alimentos en la parte superior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cocotte antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.
- Para mantener la superficie antiadherente, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de limpiar.

7. Solución de Problemas

- Problema: La cocotte no calienta adecuadamente.
- Solución: Verifique la fuente de calor y asegúrese de que la cocotte esté colocada correctamente.
- Problema: Alimentos pegados.
- Solución: Asegúrate de calentar la cocotte adecuadamente antes de agregar los alimentos y usar suficiente aceite o líquido.

8. Eliminación

- Este producto está fabricado con materiales reciclables.
- Para eliminarlo, llévelo a un centro de reciclaje adecuado.
- Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de cocina.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos a:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub avec insert à vapeur de 260 mm en fonte. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir une performance optimale en cuisine. La cocotte est parfaite pour toutes les méthodes de cuisson, y compris le rôtissage, le mijotage, et la cuisson à la vapeur.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la cocotte sur un feu vif sans liquide. Ne pas la placer sur une source de chaleur sans la remplir d'aliments ou de liquide.
- Chaleur excessive : Toujours surveiller la chaleur lorsque vous cuisez. Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de protection appropriés.
- Pas de choc thermique : Évitez les changements brusques de température. Ne pas plonger la cocotte chaude dans de l'eau froide.
- Manipulation : Veillez à ce que la surface de travail soit stable lorsque vous déplacez la cocotte. Ne jamais laisser la cocotte à portée des enfants.
- Entretien : Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour nettoyer. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type : Cocotte avec insert à vapeur
- Matériau : Fonte
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Gris graphite
- Poids : 3,4 kg
- Compatibilité : Convient à tous les types de feux, y compris l'induction.
- Capacité : 3,5 litres
- Garantie : 30 ans

4. Installation et mise en place

1. Retirez tous les emballages et vérifiez le contenu de la boîte.
2. Lavez la cocotte à la main avec de l'eau tiède et un savon doux, puis séchez-la soigneusement.
3. Placez la cocotte sur une surface stable près de votre source de chaleur.
4. Si vous utilisez l'insert à vapeur, placez-le à l'intérieur de la cocotte avant d'ajouter les aliments.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte sur feu moyen.
- Ajoutez les ingrédients et suffisamment de liquide si nécessaire.
- Couvrez avec le couvercle et ajustez la chaleur selon le mode de cuisson souhaité.
- Pour la cuisson à la vapeur, ajoutez de l'eau dans le fond et placez les aliments dans l'insert à vapeur.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux. Évitez le lave-vaisselle.
- Séchez bien pour éviter toute rouille.
- Pour maintenir la qualité, appliquez une légère couche d'huile après nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la cocotte.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide.
- Problème : La cocotte présente des taches de rouille.
- Solution : Nettoyez soigneusement et appliquez de l'huile pour la protéger.
- Problème : Mauvaise répartition de la chaleur.
- Solution : Vérifiez que la cocotte est placée correctement sur la source de chaleur.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte. Les produits en fonte peuvent généralement être recyclés. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou demande concernant la cocotte Staub, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte con Insetto per Vapore O 260mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo di Staub La Cocotte con inserto per vapore. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e presenta un design elegante che migliora ogni cucina. È ideale per cucinare una varietà di piatti, garantendo risultati deliziosi grazie alla distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati di posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'insetto per vapore senza la cocotte sottostante.
- Evita di posizionare la cocotte su fuochi a fiamma alta o angoli non stabili.
- Usa sempre guanti da cucina o presine quando maneggi la cocotte calda.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni o crepe.
- Mantieni il prodotto lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Segui attentamente le istruzioni di utilizzo per garantire la massima sicurezza.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Ghisa
- Colore: Grigio grafite
- Diametro: 260 mm
- Capacità: 3.1 litri
- Adatto per: Fuoco di gas, elettrico, induzione, forno
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovi la cocotte dalla confezione e controlla che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte e l'insetto per vapore con acqua calda e sapone neutro. Asciugare completamente.
3. Posizionare la cocotte su un fornello o piano cottura che offre una fonte di calore adeguata.
4. Assicurati che l'insetto per vapore sia correttamente posizionato all'interno della cocotte prima di aggiungere ingredienti.

5. Operazione

1. Aggiungi gli ingredienti desiderati nella cocotte e, se necessario, aggiungi una quantità adeguata d'acqua per il vapore.
2. Copri con il coperchio e accendi il fornello.
3. Monitora la cottura e regola la fiamma se necessario.
4. Segui le ricette per il tempo di cottura consigliato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lascia raffreddare la cocotte prima di pulirla.
- Lava la cocotte a mano con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna morbida.
- Per mantenere la finitura, evita l'uso di detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciuga completamente dopo il lavaggio per evitare ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca, assicurati di utilizzare abbastanza grasso o liquido durante la cottura.
- In caso di crepe o scheggiature, interrompi l'uso per motivi di sicurezza.
- Per problemi di odori sgradevoli, pulisci bene e assicurati che non ci siano residui di cibo.

8. Smaltimento

- La cocotte in ghisa è riciclabile. Consulta le normative locali per la corretta procedura di smaltimento.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato: porta il prodotto presso i centri di raccolta specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania