

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: 1004360

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



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte with Steamer Insert. This beautifully crafted cast iron cocotte is designed for superior heat retention and distribution, providing optimal cooking results. Perfect for slow-cooking, braising, and steaming, this product is a versatile addition to your kitchen.

2. Safety Information

- Avoid prolonged exposure to high temperatures to prevent warping and damage.
- Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, especially when it is hot.
- Never place the cocotte on a direct heat source without food or liquid inside, as it may overheat and crack.
- Ensure the cocotte is placed on a stable and heat-resistant surface when in use.
- Do not immerse the cocotte in cold water immediately after removing it from the oven, as thermal shock may cause it to crack.
- Keep the product out of reach of children and handle with care.

3. Product Specifications

- Product: Staub La Cocotte Cocotte with Steamer Insert
- Diameter: Ø 260mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Weight: (as per manufacturer's details)

4. Setup and Installation

- Remove the cocotte and steamer insert from the packaging.
- Check for any visible damages or defects before use.
- Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface.
- The steamer insert fits securely within the cocotte; ensure it is positioned correctly before use.
- For optimal performance, preheat the cocotte and the steamer insert on low heat before adding food.

5. Operation

- Place food inside the cocotte and add the appropriate amount of liquid for steaming, if desired.
- Cover with the lid and place it in a preheated oven or on the stovetop.
- Cooking times may vary based on recipe and food type; monitor closely for desired results.
- Use the steamer insert for vegetables or seafood by placing them directly inside the insert above the liquid.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaning tools that may scratch the surface.
- Dry thoroughly after washing.
- For long-lasting performance, periodically apply a light coating of vegetable oil to maintain the seasoning.

7. Troubleshooting

- If food is sticking, ensure the cocotte is properly preheated and well-oiled before cooking.
- If the cocotte is cracking, discontinue use and check for improper heating methods.
- For uneven cooking, adjust heat settings or ensure the cocotte is placed centrally on the heat source.

8. Disposal

At the end of its life, this product should be disposed of responsibly. Check local regulations for recycling and disposal of cast iron materials to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub products. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte mit Dampfgareinsatz - Ø 260mm Gusseisen Schwarz (1004360)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte mit Dampfgareinsatz. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein herausragendes Kocherlebnis zu bieten und Ihnen zu helfen, köstliche Gerichte zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf beim Kochen auf einer stabilen, flachen Oberfläche platziert wird.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit offenen Flammen.
- Halten Sie den Topf beim Kochen mit einer Schutzvorrichtung oder Topflappen fest, da der Griff und der Rand sehr heiß werden können.
- Verwenden Sie niemals metallische Utensilien, da dies die Beschichtung zerkratzen kann.
- Lassen Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt, während er auf einem heißen Kochfeld steht.
- Sorgen Sie für ausreichend Belüftung in Ihrer Kochumgebung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Staub La Cocotte mit Dampfgareinsatz
- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 260 mm
- Farbe: Schwarz
- Verpackungsgewicht: 4,4 kg
- Verpackungsmaße: 265 x 265 x 190 mm
- Energiequellen: Gas, Elektro, Induktions-, und Holzofen
- Spülmaschinenfest: Ja (außer Dampfgareinsatz)

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
- Reinigen Sie die Cocotte vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab.
- Stellen Sie die Cocotte auf den Herd oder die passende Wärmequelle.
- Achten Sie darauf, dass der Dampfgareinsatz richtig eingepasst ist, bevor Sie ihn verwenden.

5. Betrieb

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Dampfgareinsatz oder in die Cocotte.
- Fügen Sie gegebenenfalls Wasser in die Cocotte hinzu, um Dampf zu erzeugen.
- Stellen Sie die Temperatur entsprechend dem Rezept ein und beginnen Sie mit dem Erhitzen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie eine Paste aus Wasser und Backpulver.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich und bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Cocotte rostet.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte vor der Lagerung vollständig trocken ist.
- Problem: Die Beschichtung ist zerkratzt.
- Lösung: Verwenden Sie keine metallischen Utensilien und reinigen Sie den Topf nur mit sanften Schwämmen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Eisen- und Metallabfälle.
- Recyceln Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte met Stoominzet

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte met Stoominzet. Dit hoogwaardige gietijzeren product is ontworpen voor het optimaal bereiden van voedsel, waarbij de smaak en voedingswaarde behouden blijven. De cocotte heeft een inhoud van 3,4 liter en is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

2. Veiligheidsinformatie

- Voor gebruik zorgvuldig de gebruiksaanwijzing doorlezen.
- Dit product is heet tijdens en na gebruik; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de cocotte stabiel op een vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Houd de cocotte weg van kinderen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op de binnen- of buitenlagen.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik de cocotte niet in de magnetron of de vaatwasser, tenzij anders aangegeven.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: Ø 260 mm
- Inhoud: 3,4 liter
- Geschikt voor alle warmtebronnen (inclusief inductie)
- Ovenbestendig tot 240°C

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte en stoominzet uit de verpakking. Controleer op beschadigingen.
2. Was de cocotte en stoominzet met warm water en een zachte spons. Droog grondig af.
3. Plaats de cocotte op een vlakke kookplaat of tafel.
4. Zet de stoominzet in de cocotte zoals aangegeven.
5. Zorg ervoor dat de cocotte niet in directe aanraking staat met open vuur als u deze op een gasfornuis gebruikt.

5. Bediening

- Voor stomen: Vul de cocotte met een kleine hoeveelheid water (maximaal 1/4 van de hoogte). Plaats de stoominzet met voedsel boven het water.
- Voor bakken en braden: Gebruik de cocotte zonder stoominzet. Voeg olie of vet toe en verwarm tot de gewenste temperatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voor schoonmaken.
- Maak de cocotte met de hand schoon met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de cocotte direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Als de cocotte aanbrandt: Zorg ervoor dat u voldoende vloeistof gebruikt tijdens het koken en de temperatuur niet te hoog is.
- Als er roestvorming optreedt: Dit kan voorkomen bij onjuist onderhoud. Reinig goed en breng een laag plantaardige olie aan om oxidatie te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd uit duurzaam materiaal en kan aan het einde van zijn levenscyclus worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor juiste recyclinginformatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte con Inserto de Vapor O 260mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocción con la Staub La Cocotte, un utensilio de cocina diseñado para proporcionar resultados excepcionales en la preparación de alimentos. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, esta cocotte es ideal para cocinar, guisar y asar, asegurando que sus platos estén siempre llenos de sabor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo use la cocotte para los fines para los cuales ha sido diseñada. No la utilice para freír alimentos.
- Temperaturas: No exceda las temperaturas recomendadas para evitar daños al recubrimiento.
- Manejo: Al manipular la cocotte, utilice siempre guantes de cocina o paños resistentes al calor para evitar quemaduras.
- Limpieza: No sumerja la cocotte caliente en agua fría para prevenir deformaciones.
- Cuidado: Evite caídas o golpes que puedan dañar el producto.
- Almacenamiento: Mantenga la cocotte en un lugar seco y fresco.
- Uso en electrodomésticos: Compatible con cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción, así como en hornos. No recomienda su uso en microondas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: Ø 260 mm
- Color: Negro
- Capacidad: 2,4L
- Accesorios: Inserto para vapor
- Apto para horno hasta 260°C
- Apto para lavavajillas (se recomienda lavarse a mano para un mejor mantenimiento)

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje, asegurándose de eliminar cualquier cinta adhesiva o material protector.
2. Lave la cocotte y el inserto de vapor con agua tibia y jabón suave, enjuague bien y seque.
3. Coloque la cocotte sobre una superficie plana y estable.
4. Para utilizar el inserto de vapor, coloque en la cocotte ya llena con agua y luego añada los alimentos que desee al vapor. Asegúrese de no exceder la capacidad de la cocotte.
5. Coloque la tapa de forma segura antes de calentar la unidad.

5. Operación

- Aplique una pequeña cantidad de aceite antes de cocinar para mejorar el sabor y facilitar la limpieza.
- Caliente a fuego medio, evitando el calor excesivo, para asegurar una cocción uniforme.
- Recomendamos seguir las recetas específicas para tiempos de cocción y temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
2. Lávela a mano con agua tibia y jabón suave, usando una esponja no abrasiva.
3. Seque bien para evitar la corrosión.
4. Aceite ligeramente el interior antes de almacenar.
5. No utilice limpiadores abrasivos.

7. Solución de Problemas

- Humo excesivo: Puede deberse a un exceso de aceite o calor. Reduzca la temperatura o la cantidad de aceite.
- Alimentos pegados: Asegúrese de que la cocotte esté bien engrasada antes de cocinar.
- Dificultad para limpiar: Remoje en agua caliente antes de limpiar.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Si desea deshacerse de la cocotte, hágalo de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de metal. No arroje a un vertedero.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'utilisation de la Cocotte Staub

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre Cocotte Staub avec insert vapeur. Cet appareil en fonte est idéal pour la cuisson lente, la mijotage et la cuisson à la vapeur. Fabriqué en France, il combine tradition et modernité pour des résultats de cuisson exceptionnels.

2. Informations de sécurité

- Attention à la chaleur : La cocotte devient très chaude lors de l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Surface stable : Assurez-vous que la cocotte est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter tout renversement.
- Manipulation de l'eau : Si vous utilisez l'insert vapeur, faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lors du retrait du couvercle.
- Ne pas immerger dans l'eau : La cocotte ne doit pas être immergée dans l'eau lorsqu'elle est chaude pour éviter le choc thermique.
- Utilisation au four : Ne pas utiliser de couvercles sans protection dans un four à chaleur intense pour prolonger leur durée de vie.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte avec insert vapeur
- Matériau : Fonte
- Diamètre : 260 mm
- Couleur : Noir
- Caractéristiques :
 - Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
 - Émailage intérieur pour un entretien facile et une cuisine saine
 - Couvercle en fonte conçu pour circuler la condensation pour une cuisson optimale

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez votre cocotte de l'emballage et vérifiez qu'aucun objet n'est endommagé.
2. Lavage initial : Lavez la cocotte et l'insert vapeur à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement.
3. Placement : Placez la cocotte sur une plaque de cuisson ou dans le four selon votre méthode de cuisson choisie.
4. Préparation : Ajoutez les ingrédients désirés dans la cocotte avant de la poser sur le feu ou de l'enfourner.

5. Fonctionnement

- Sur la cuisinière : Chauffez à température moyenne. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre avant d'ajouter les aliments.
- Au four : Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez la cocotte au centre pour une chaleur uniforme.
- Cuisson à la vapeur : Remplissez la cocotte d'un peu d'eau au fond, placez les aliments dans l'insert vapeur, puis couvrez avec le couvercle.

6. Nettoyage et entretien

- Lavage : Lavez la cocotte et l'insert vapeur à la main. Évitez les éponges abrasives.
- Séchage : Assurez-vous de bien sécher avant de ranger pour éviter la rouille.
- Rangement : Stockez dans un endroit sec, en évitant les chocs qui pourraient endommager l'émail.

7. Dépannage

- Cuisiner à feu trop bas : Augmentez la température pour une meilleure cuisson.
- Aliments collés : L'avant de cuisson à l'huile peut être utile ou diminuer la chaleur pendant la cuisson.
- Écaille de l'émail : Inspectez et évitez les chocs violents sur des surfaces dures.

8. Élimination

Cette cocotte doit être recyclée conformément aux directives locales concernant les déchets métalliques. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers. Contactez votre centre de recyclage local pour plus d'informations.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte con Inserto nella Steamer O 260mm in Ghisa - Nero

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la cocotte Staub con inserto per steamer. Questo prodotto è ideale per la cottura di pietanze deliziose mantenendo i sapori e le proprietà nutritive degli alimenti. La cocotte è realizzata in ghisa di alta qualità, garantendo una distribuzione uniforme del calore e un utilizzo duraturo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
- Utilizzare la cocotte solo su piani di cottura adatti, evitando il contatto diretto con fiamme aperte o fonti di calore eccessive.
- Maneggiare con cautela quando si utilizza la cocotte calda; utilizzare sempre guanti da forno.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.
- Assicurarsi che la cucinatura avvenga in ambienti ben ventilati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La cocotte Staub con inserto nella steamer è progettata per massimizzare il sapore e la vera essenza dei cibi.

- Dimensioni: Ø 260 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: 2,7 litri
- Utilizzo: Piano cottura, forno
- Compatibilità: Tutti i piani di cottura, inclusi induzione
- Facile da pulire: Vetro smaltato

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la cocotte e l'inserto dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni evidenti.
3. Lavare la cocotte e l'inserto con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare bene.
4. Posizionare la cocotte su un piano di cottura adeguato o nel forno.
5. Se utilizzare sul piano cottura, impostare la fiamma o il calore a medio-basso per garantire una cottura uniforme.

5. Operazione

- Per iniziare la cottura, riscaldare la cocotte su un fuoco medio-basso.
- Aggiungere ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire con il coperchio per trattenere il vapore e i sapori.
- Controllare periodicamente e mescolare, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la cocotte.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato con una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per mantenere l'integrità della ghisa.
- Asciugare accuratamente e, se necessario, applicare un leggero strato d'olio per preservare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte inizia a arrugginire, pulire con una spugna e trattare con olio vegetale.
- Se il cibo brucia o attacca, verificare l'impostazione del calore; usare sempre un fuoco medio-basso.
- In caso di fessurazioni o scheggiature, non utilizzare il prodotto e contattarci subito.

8. Smaltimento

Riciclare il prodotto secondo le normative locali. La ghisa è un materiale riciclabile; quindi si consiglia di portarla a un centro di riciclaggio appropriato.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania