

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: 1004423

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte flat - Ø 280mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Flat Ø 280mm Cast Iron Black

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte Flat Ø 280mm Cast Iron. This high-quality cooking vessel is designed for durability and excellent heat retention, providing optimal cooking performance for all your culinary needs.

2. Safety Information

- Use this product on a stable, heat-resistant surface.
- Always handle with care as surfaces can become hot during use.
- Avoid contact with water when the product is hot to prevent steam burns.
- Do not place the product under broiler or direct flame.
- Ensure that children and pets are kept away from the cooking area during use.
- Regularly check for wear and tear. Do not use if there are any signs of damage.
- Follow all usage instructions to avoid accidents and injuries.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 280 mm
- Color: Black
- Suitable for all heat sources including induction
- Oven safe up to 260°C

4. Setup and Installation

- Choose a safe, stable kitchen environment for use.
- Ensure the stovetop or oven is clean and free of debris before placing the cocotte.
- Place the Staub La Cocotte directly on the heat source, ensuring it is centered for even cooking.
- If using the cocotte in an oven, preheat the oven as required for your recipe prior to placing the cocotte inside.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients.
- Use utensils that are safe for cast iron, such as silicone or wooden spatulas.
- For best results, avoid immersing the cocotte in cold water after cooking immediately, allow it to cool down naturally.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Wash with warm water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn residues, use a mixture of baking soda and water.
- Dry immediately after washing to prevent rusting.
- Apply a light coat of vegetable oil to maintain the seasoning of the cast iron.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the surface: Ensure that the cooking surface is properly seasoned and preheated.
- If rust appears: Dry the cocotte thoroughly after cleaning and apply a thin layer of oil.
- If there are cracks or significant chips: Discontinue use and consult customer service.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it according to local regulations for metal products. Do not dispose of in general waste if it can be recycled.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding the Staub La Cocotte, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Flach Ø 280mm Gusseisen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte Flach Ø 280mm aus hochwertigem Gusseisen. Dieses Produkt wurde für professionelle sowie private Küchen entwickelt und bietet Ihnen herausragende Kochergebnisse. Die Cocotte ist ideal für das Schmoren, Braten und Backen von verschiedenen Gerichten und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Erstickungsgefahr: Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.
- Gusseisen-Handhabung: Gusseisen kann sehr heiß werden. Tragen Sie immer geeignete Handschuhe, wenn Sie die Cocotte handhaben.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist ofenfest bis 260°C. Verwenden Sie sie nicht über den empfohlenen Temperaturen.
- Vorsicht beim Reinigen: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Wasser und Dampfkondensation: Achten Sie beim Kochen darauf, dass es nicht zu einer Überhitzung der Griffe kommt, da diese sich verformen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: Ø 280 mm
- Höhe: 10 cm
- Kapazität: 3.3 Liter
- Gewicht: 3.5 kg
- Ofenfest: Ja, bis 260°C
- Spülmaschinenfest: Nein

4. Einrichtung und Installation

1. Lagern Sie die Cocotte: Bewahren Sie die Cocotte an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung zu vermeiden.
2. Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie die Cocotte mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Einbrennen (optional): Um die Antihafbeschichtung zu verbessern, können Sie eine dünne Schicht Öl auftragen und im Ofen bei 180°C für 1 Stunde backen.

5. Betrieb

1. Vor dem Kochen: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen Kochfläche steht.
2. Hitzequellen: Die Cocotte kann auf dem Herd, im Backofen oder auf dem Grill verwendet werden.
3. Brat- und Schmortipps: Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze für bestmögliche Ergebnisse und vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einer weichen Bürste aus. Verwenden Sie keine Spülmaschine.
- Trocknen: Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- Ölen: Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innen- und Außenseite auf, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Rostbildung: Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die betroffenen Stellen mit feinem Schleifpapier und ölen Sie die Cocotte danach erneut ein.
- Anbrennen von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass genügend Öl oder Flüssigkeit verwendet wird und die Hitze nicht zu hoch ist.
- Kratzer auf der Oberflächen: Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie Ihr Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisenprodukte können in den meisten Recyclingzentren angenommen werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Cocotte Flat - Ø 280 mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte Cocotte Flat is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer, ontworpen om de smaken van uw gerechten optimaal vast te houden en gelijkmatig te verwarmen. Dit product is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, ovenschotels en meer.

2. Veilige Informatie

- Gebruik altijd een geschikte warmhoudbare ondergrond om beschadiging van oppervlakken te voorkomen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen om brandwonden of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geen metalen schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de pan niet op een onbeheerd vuur staat.
- Laat de cocotte altijd afkoelen voordat u deze onder water plaatst om thermische schokken te voorkomen.
- Volg de instructies in deze handleiding nauwgezet om een veilige werking te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 280 mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250 °C
- Afmetingen: 280 x 220 x 140 mm
- Gewicht: 4,2 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de Staub La Cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de pan is, zodat de hitte goed kan circuleren.
- Vul de cocotte met de gewenste ingrediënten en sluit de deksel goed af.
- Plaats de cocotte op de warmtebron (fornuis of in de oven) en zorg ervoor dat deze goed is afgesteld.

5. Bediening

- Gebruik ovenwanten of een keukendoek als u de cocotte verplaatst om brandwonden te voorkomen.
- Volg het recept dat u aan het bereiden bent en controleer regelmatig de voortgang.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei om krassen op de pan te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig met warm water en een zachte borstel of spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen om de coating niet te beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte kleeft aan de onderkant.
Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd en gebruik voldoende vetstof.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed op de warmtebron staat en niet te groot of te klein is voor de gekozen warmtebron.

8. Afvoer

- Deze cocotte is vervaardigd uit 100% recycleerbaar gietijzer.
- Breng de cocotte naar een recyclepunt als het product aan het einde van zijn levensduur is.

9. Contact

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Información General

Gracias por adquirir la Cocotte plana Staub, un producto de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. Este manual contiene toda la información necesaria para su uso y mantenimiento.

Información de Seguridad

- Utilice siempre la Cocotte sobre una superficie plana y estable.
- No sobrecaliente la Cocotte vacía; siempre debe contener alimentos o líquido.
- Evite el contacto de la Cocotte con fuentes de calor directo, como llamas abiertas.
- Use manoplas o guantes al manipular la Cocotte, ya que puede calentarse considerablemente.
- Asegúrese de que la Cocotte esté en buenas condiciones antes de usarla. Verifique si hay grietas o daños.
- Mantenga la Cocotte fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Nunca sumerja la Cocotte caliente en agua fría; esto puede causar que el material se agriete.
- Limpie cualquier derrame de inmediato para evitar la acumulación de residuos en la base.

Descripción del Producto y Especificaciones

La Cocotte plana Staub está fabricada de hierro fundido, ideal para la retención y distribución uniforme del calor.

- Diámetro: 280 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Capacidad: Aprox. 2.5 litros
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

Instalación y Configuración

1. Retire la Cocotte del embalaje y revise que no haya daños.
2. Lave la Cocotte con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque bien la Cocotte.
4. Coloque la Cocotte sobre una estufa o en el horno. Asegúrese de que esté centrada en la superficie de cocción.
5. Si va a utilizarla en una parrilla, asegúrese de que los pies de la Cocotte no estén en contacto directo con las llamas.

Operación

- Precaliente la Cocotte antes de agregar los ingredientes para obtener mejores resultados.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar dañar el revestimiento.
- Controle la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.
- Al finalizar la cocción, deje que la Cocotte se enfríe completamente antes de manipularla.

Limpieza y Mantenimiento

- Lave la Cocotte con agua tibia y una esponja suave, evitando productos abrasivos.
- No utilice lavavajillas, ya que puede dañar el acabado.
- Seque bien después de la limpieza.
- Aplique una ligera capa de aceite en la superficie antes de almacenarla para evitar la oxidación.

Resolución de Problemas

- Si nota que la Cocotte no calienta de manera uniforme, asegúrese de que esté bien colocada sobre la fuente de calor.
- En caso de que aparezcan manchas difíciles, remoje la Cocotte en agua tibia con un poco de detergente antes de limpiarla.
- Si la Cocotte presenta un mal olor, lave y seque bien antes de volver a usarla.

Eliminación

- La Cocotte debe ser desechada de acuerdo con la legislación local sobre residuos.
- Considere la posibilidad de reciclar el hierro fundido en centros de reciclaje adecuados.

Contacto

Para obtener más información o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub

1. Informations générales

La Cocotte Staub est un ustensile de cuisine en fonte conçu pour garantir des performances de cuisson exceptionnelles. Avec son design élégant et ses fonctionnalités pratiques, elle s'adapte à tous types de cuisines et vous permet de préparer de délicieux repas pour votre famille et vos amis.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la cocotte uniquement pour la cuisson des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant son utilisation sur une source de chaleur.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants : Gardez la cocotte hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Chocs thermiques : Évitez les chocs thermiques en ne plaçant pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Entretien : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface antiadhésive.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Cocotte Staub
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Diamètre : 280 mm
- Poids : 4.8 kg
- Capacité : 4.2 litres
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction
- Entretien : Lavable à la main, non recommandé au lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage et vérifiez si tous les accessoires inclus sont présents.
2. Préparation : Placez la cocotte sur une surface plane et stable.
3. Utilisation de la source de chaleur : Assurez-vous que la source de chaleur (cuisinière ou four) est adaptée au diamètre de la cocotte.
4. Préchauffage : Pour des résultats optimaux, préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'y ajouter les ingrédients.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre dans la cocotte.
2. Ajoutez vos ingrédients selon votre recette préférée.
3. Couvrez la cocotte et faites mijoter à feu doux pour obtenir une cuisson uniforme et savoureuse.
4. Pour des plats braisés, vous pouvez terminer la cuisson au four.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux.
- Utilisez des tampons non abrasifs pour garder la surface en bon état.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.
- Essuyez la cocotte avec un chiffon sec après le nettoyage et rangez-la dans un endroit sec.

7. Dépannage

- La cuisson est inégale : Vérifiez que la source de chaleur est appropriée et que la cocotte est correctement positionnée.
- La cocotte se raye : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et nettoyez doucement.
- Les aliments collent : Préchauffez la cocotte correctement avant d'ajouter des ingrédients et utilisez suffisamment de matière grasse.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en fonte. La cocotte peut être recyclée en tant que métal une fois en fin de vie.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Flat Staub in ghisa nera da 280 mm. Questo prodotto è progettato per durare nel tempo e garantire risultati eccellenti in cucina. La cocotte è adatta a tutte le fonti di calore, inclusi i piani cottura a induzione, e offre una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la cocotte su un piano di cottura adeguato per evitare surriscaldamenti e danni.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare che si deformi.
- Maneggiare sempre la cocotte con guanti da cucina o presine per evitare scottature.
- Assicurarsi che la cocotte sia su una superficie stabile durante l'uso.
- Non lasciare la cocotte incustodita mentre è in uso.
- Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 280 mm di diametro
- Colore: Nero
- Capacità: Ideale per cucinare per gruppi di piccole e medie dimensioni
- Adatto a: Piani cottura, forno

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la cocotte su un piano di cottura pulito e asciutto.
3. Assicurarsi che il piano sia livellato per evitare sbalzi di temperatura durante la cottura.
4. Non posizionare oggetti pesanti sulla cocotte durante lo stoccaggio.

5. Operazione

1. Preriscaldare la cocotte a fuoco medio prima dell'uso.
2. Aggiungere ingredienti e coprire con il coperchio.
3. Seguire le ricette suggerite per tempi e temperature specifiche.
4. Per un miglior risultato, evitare di sovraccaricare la cocotte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente per evitare ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna per mantenere la finitura.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di alimenti che si attaccano: Assicurarsi di preriscaldare adeguatamente la cocotte e utilizzare abbastanza grasso.
- Se si osservano crepe o scolorimenti: Questo può essere causato da shock termico o uso improprio. Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- La cocotte è riciclabile. Contattare i servizi di smaltimento locale per le linee guida appropriate.
- Non abbandonare il prodotto negli ambienti naturali.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania