

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: 1004814

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte set - Ø 100mm - 6-piece - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte Set

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Cocotte Set. This premium cast iron cookware is designed to provide excellent heat retention and moisture control, making it ideal for slow-cooking, braising, stewing, and more. With a unique design and durable construction, this set will enhance your culinary experience.

2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for cooking. Ensure you use it within recommended temperature limits and do not leave unattended while in use.
- Heating: Caution must be taken when handling hot cookware. Always use oven mitts or pot holders to prevent burns.
- Surface: Always place the cocotte on stable, flat surfaces to avoid tipping.
- Children: Keep out of reach of children during use and allow the product to cool down before handling.
- Avoid Contact with Cold Surfaces: Do not place hot cookware directly onto cold surfaces, as this may cause cracking.
- Cleaning: Avoid harsh cleaning chemicals that may damage the enamel surface.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Cocotte Set
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Diameter: 100 mm
- Pieces Included: 6-piece set

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte set from the packaging. Check for any damage during transit.
2. Initial Cleaning: Hand wash the cocottes with warm soapy water and rinse thoroughly before first use.
3. Placement: Place the cocottes on a stable, heat-resistant surface or countertop before use.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte on medium heat before adding ingredients to enhance cooking performance.
2. Cooking: Follow your recipe instructions for cooking times. The cast iron design provides even heat distribution.
3. Monitoring: Keep an eye on your dish as it cooks to avoid overcooking or burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocottes to cool down before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water. Avoid using abrasive sponges.
- Dry thoroughly to prevent rust.
- Lightly oil the interior surface after drying to maintain the non-stick properties.

7. Troubleshooting

- Uneven Cooking: Ensure proper heat distribution by using medium heat and adjusting the placement on the stovetop or in the oven.
- Sticking Food: Inadequate preheating or lack of oil can cause food to stick. Preheat properly and use oil as needed.

8. Disposal

This product is made of durable materials, and should not be disposed of in regular waste. Refer to your local guidelines for disposing of cookware in an environmentally safe manner.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte Cocotte Set. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Hersteller: GGM Gastro

Produktbezeichnung: Staub La Cocotte Cocotte-Set Ø 100mm 6-teilig

Modellnummer: 1004814

Material: Gusseisen

Farbe: Schwarz

Einsatzbereich: Kochgeschirr für alle Herdarten, einschließlich Induktion

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Kochgeschirr nur auf stabilen, ebenen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Erhitzen nicht überhitzt wird, um Schäden am Material zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen entnehmen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißem Material, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen Utensilien, die die Innenbeschichtung zerkratzen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Die Staub La Cocotte Cocotte-Set bietet Ihnen hochwertige Leistung in der Küche.

- Durchmesser: 100 mm
- Material: Gusseisen
- Anzahl der Teile: 6

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocottes und den Deckel aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile Kochfläche.
4. Vor der ersten Verwendung: Die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
5. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die Cocotte auf die gewünschte Herdplatte oder in den Ofen.
2. Fügen Sie die erforderlichen Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.
3. Kochen Sie auf mittlerer Hitze, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf heißen Dampf.
5. Nutzen Sie nach Gebrauch keine aggressiven Reinigungsmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie das Innere mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülnern.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Bei Verfärbungen: Dies ist normal bei Gusseisen und hat keinen Einfluss auf die Kochleistung.
- Bei Rostbildung: Verwenden Sie feines Sandpapier zur Beseitigung und ölen Sie die Cocotte nach dem Reinigen.
- Sollten Sie Probleme mit dem Deckel haben, stellen Sie sicher, dass dieser richtig sitzt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Gusseisen kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen und Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Set - O 100mm (6 Stuks) Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Cocotte Set. Deze hoogwaardige gietijzeren cocottes zijn perfect voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van langzaam gestoofd vlees tot perfect gebakken brood. De set bestaat uit 6 stuks en is ontworpen voor langdurig gebruik en uitstekende warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandwonden: Gietijzer kan extreem heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handdoek bij het hanteren van hete cocottes.
- Ovenveilig: Deze cocottes zijn geschikt voor gebruik in de oven, maar zorg ervoor dat u de temperatuur- en gebruiksinstructies volgt.
- Koken op een kookplaat: Gebruik geschikte kookpotten en zorg ervoor dat de bodem van de cocotte goed aansluit op de kookplaat om oververhitting te voorkomen.
- Reiniging: Laat de cocottes afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen, die de coating kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd jonge kinderen uit de buurt van hete oppervlakken en kookgerei.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen (diameter): 100 mm
- Aantal stuks: 6
- Vaatwasmachinebestendig: Nee
- Oven temperatuur: Tot 240°C
- Kookplaten: Geschikt voor alle kookplaten

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Staub La Cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocottes op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat uw kookplaat (inductie, gas, keramisch) schoon en droog is voordat u de cocottes plaatst.
4. U hoeft verder niets te installeren; het product is klaar voor gebruik.

5. Bediening

1. Voor het koken, voeg de benodigde ingrediënten toe aan de cocotte.
2. Plaats de cocotte op de kookplaat of in de oven.
3. Stel de juiste temperatuur in, afhankelijk van het recept dat u volgt.
4. Gebruik een houten of siliconen lepel om te roeren en te serveren, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocottes volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons of doek om de cocottes schoon te maken.
- Vermijd schurende materialen.
- Bewaar de cocottes op een droge plaats om roest te voorkomen.
- Voor een langere levensduur, ontvet en bewaar ze met een dunne laag olie.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte plakt.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet of olie gebruikt bij het koken.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
 - Oplossing: Controleer of de bodem van de cocotte vlak is en goed aansluit op de kookplaat.
- Probleem: Roestvlekken op de cocotte.
 - Oplossing: Reinig met een zachte spons en breng een dunne laag olie aan.

8. Afvoer

Het gietijzeren product kan aan het milieu worden afgestaan via een lokale recyclingvoorziening voor metalen. Controleer met uw gemeente over de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cocottes Staub

1. Información General

Bienvenido al manual de usuario del Set de Cocottes Staub. Este set de cocottes de hierro fundido está diseñado para ofrecer resultados culinarios excepcionales. Ideales para una cocción lenta y uniforme, son perfectas para guisar, asar y hornear.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Asegúrese de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. No utilizar si presenta daños visibles.
- **Manipulación Caliente:** Las cocottes y su tapa pueden calentarse mucho. Use guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras.
- **Uso en el Horno:** Evite el contacto con superficies frías tras una cocción en el horno caliente.
- **Superficie de Cocción:** No usar en una fuente de calor seco sin líquido, ya que esto puede dañar el producto.
- **Almacenamiento:** Almacenar en un lugar seco. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- **Cuidado en el Lavado:** Permita que el producto se enfríe antes de lavarlo. No sumergir en agua fría inmediatamente tras su uso.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 100 mm
- **Material:** Hierro fundido
- **Color:** Negro
- **Número de piezas:** 6
- **Uso:** Apto para todo tipo de cocinas, incluyendo gas, electricidad e inducción.
- **Aguanta temperaturas:** Hasta 250°C.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de la caja y asegúrese de que todas las piezas están presentes.
2. Lave cada cocotte con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque bien.
3. Antes de su primer uso, aplique una fina capa de aceite en el interior de la cocotte.
4. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, asegurando que esté en una superficie plana y estable.

5. Operación

- Caliente la cocotte a fuego lento para evitar que la base se deforme.
- Añada los ingredientes según la receta, cubra con la tapa y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Para resultados óptimos, evite abrir la tapa con frecuencia durante la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar después de cada uso con agua caliente y un cepillo suave. No usar limpiadores abrasivos.
- Para manchas difíciles, llenar la cocotte con agua y calentar a fuego lento durante unos minutos.
- Secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- **Oxidación:** Si encuentra óxido, limpie la superficie con un estropajo de acero y aplique una capa de aceite.
- **Alimentos que se pegan:** Asegúrese de calentar adecuadamente el aceite antes de añadir los alimentos.

8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Lleve el producto dañado a un centro de reciclaje adecuado, respetando las normativas locales de eliminación de desechos.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA COCCOTTE STAUB - SET DE 6 PIÈCES

1. Informations Générales

Le set de cocottes Staub en fonte est conçu pour une cuisson optimale et pour conserver la chaleur. Idéal pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques, ce set est un complément polyvalent à votre arsenal de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre: Ne pas laisser la cocotte sans surveillance sur une source de chaleur. Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler des ustensiles chauds.
- Surface de cuisson: Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction. Évitez les températures excessivement élevées pour prévenir les dommages à la finition émaillée.
- Rangements: Ne pas empiler les cocottes sans protection entre elles pour éviter les éraflures.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériel: Fonte émaillée
- Couleur: Noir
- Dimensions: Ø 100 mm
- Poids: 2.5 kg
- Capacité: 0.25 L
- Usage: Four, plaques de cuisson et induction

4. Mise en Place et Installation

1. Démontage: Le set est prêt à l'emploi dès la sortie de l'emballage. Assurez-vous que tous les éléments sont présents.
2. Nettoyage initial: Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Préparation à la cuisson: Appliquer une fine couche d'huile sur l'intérieur de la cocotte avant la première utilisation pour améliorer les propriétés antiadhésives.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez vos ingrédients et ajustez la chaleur selon les besoins de votre recette.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez avec le couvercle fourni pendant la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Lavez à la main avec une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchez immédiatement pour éviter la rouille.
- Ne pas utiliser au lave-vaisselle.

7. Dépannage

- Problème de cuisson: Si les aliments collent, vérifier l'utilisation d'huile ou de matière grasse.
- Démêlage: En cas de taches persistantes, utiliser une solution d'eau et de vinaigre doux.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, la fonte peut être recyclée. Ne jetez pas les matériaux à la poubelle. Contactez le service local de recyclage pour des directives spécifiques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte Set O 100mm 6 Pezzi in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto Staub La Cocotte. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, grazie alla costruzione in ghisa di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate e mai a fuoco diretto.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde o fiamme.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia per evitare graffi.
- Maneggiare con cautela quando è caldo; utilizzare guanti da forno o presine.
- Non utilizzare in microonde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Staub
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: 100 mm
- Pezzi inclusi: 6
- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere tutte le confezioni e i sigilli dal prodotto.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la parte inferiore sia asciutta e priva di residui prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Scaldare la cocotte a fuoco basso o medio prima di aggiungere ingredienti.
- Non sovraccaricare la cocotte per garantire una cottura uniforme.
- Durante l'uso, evitare temperature estremamente elevate per preservare la qualità del prodotto.
- Seguire le ricette specifiche per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e sapone; si consiglia di utilizzare una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o pagliette abrasive.
- Per preservare la superficie della ghisa, è possibile applicare una leggera pellicola di olio dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte non si scalda uniformemente, controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia compatibile.
- Per problemi di cottura, assicurarsi di seguire le ricette il più precisamente possibile.
- In caso di odori sgradevoli, verificare la pulizia e mantenere l'area di cottura ben ventilata.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, ma separare la ghisa dai rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania