

# 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: 1004923**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - tomato shape - 250mm - cast iron - cherry red**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub La Cocotte Tomato Shape 250mm Cast Iron - Cherry Red

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub La Cocotte Tomato Shape, crafted with high-quality cast iron for exceptional heat retention and even cooking. This product is designed to enhance your culinary experience and bring vibrant colors to your kitchen.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle cookware with care. Use oven mitts or pot holders when handling hot items.
- Fire Safety: Never leave the product unattended while in use. Keep flammable materials away from the heat source.
- Electrical Safety: Ensure that the product is compatible with your stovetop or oven type.
- Surface Safety: Avoid using metal utensils that could scratch or damage the surface. Opt for silicone, wood, or plastic utensils.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children and ensure they do not play with hot cookware.
- Storage Safety: Allow the product to cool completely before cleaning or storing it.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte Tomato Shape
- Material: Cast Iron
- Shape: Tomato
- Color: Cherry Red
- Size: 250 mm
- Dimensions: 250mm diameter
- Weight: 2.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Staub La Cocotte from its packaging. Ensure all components are included according to the product list.
2. Placement: Place the cocotte on a flat, stable surface. Ensure it will not be near the edge of counters or stovetops.
3. Compatibility Check: Confirm that your heat source (stovetop or oven) is compatible with cast iron cookware. The cocotte is suitable for all heat sources, including induction, stovetop, and ovens.

### 5. Operation

1. Preheating: Preheat the cocotte on low to medium heat before adding oil or ingredients.
2. Cooking: Add your ingredients, ensuring not to overcrowd the cocotte. Stir occasionally and monitor the cooking process.
3. Lid Usage: Use the cast iron lid to retain moisture and enhance flavor.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, let the cocotte cool down. Rinse with warm water and use a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Drying: Thoroughly dry the interior and exterior to prevent rust.
- Seasoning: Lightly coat the interior with cooking oil before storage to maintain the seasoning of the cast iron.

### 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure you use enough oil when cooking and preheat the cocotte adequately.
- Rust Formation: If rust occurs, scrub with steel wool to remove, wash, dry thoroughly, and re-season the interior.
- Uneven Cooking: Adjust the heat settings and ensure the cocotte is placed evenly on the burner.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations for cast iron materials. Do not dispose of in regular household waste. Check for recycling programs available in your area.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für Staub La Cocotte - Tomatenform 250mm, Gusseisen, Kirschrot (Artikelnummer: 1004923)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte in Tomatenform! Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Die innovative Form und die langlebige Bauweise gewährleisten gleichmäßige Wärmeverteilung und halten Ihre Speisen warm, während Sie diese stilvoll präsentieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vermeidung von Verbrennungen: Die Cocotte kann während und nach dem Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Temperaturhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sicherer Einsatz auf Wärmequellen: Diese Cocotte ist für Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionskochfelder geeignet. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen.
- Nicht für den Einsatz in der Mikrowelle oder auf dem Grill geeignet: Die Cocotte ist nicht für diese Anwendungen geeignet und kann beschädigt werden.
- Hitzebeständigkeit: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte in einem vorgeheizten Ofen verwendet wird und die empfohlene Höchsttemperatur von 250°C nicht überschreitet.
- Korrekte Handhabung: Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, um Kratzer auf der emaillierten Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 250mm
- Fassungsvermögen: 2,3 Liter
- Hitzebeständig bis: 250°C
- Geeignet für: Herd, Backofen
- Reinigung: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Cocotte aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie auf eventuelle Transportschäden.
3. Um optimale Koch-Ergebnisse zu erzielen, spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
4. Trocknen Sie die Cocotte vollständig ab, bevor Sie sie auf einen Herd oder in den Ofen stellen. Es sind keine zusätzlichen Installationsschritte erforderlich, da das Produkt sofort einsatzbereit ist.

## 5. Betrieb

1. Vor dem Kochen die Cocotte auf mittlerer Hitze vorheizen.
2. Geben Sie einen kleinen Betrag Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
3. Platzieren Sie die Zutaten gleichmäßig in der Cocotte und decken Sie sie mit dem passenden Deckel ab.
4. Folgen Sie dem Rezept und beachten Sie die empfohlene Kochzeit.
5. Nach dem Kochen nehmen Sie die Cocotte mit einem Topflappen ab und servieren Sie Ihre Gerichte direkt aus dem Topf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen.
- Für die Langlebigkeit der Cocotte empfehlen wir, sie nach dem Waschen mit einem kleinen Tropfen Speiseöl zu behandeln.

## 7. Fehlersuche

- Essen klebt an der Cocotte: Überprüfen Sie, ob genügend Fett verwendet wurde und die Cocotte richtig vorgeheizt ist.
- Ungleichmäßiges Kochen: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht und die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rostbildung: Lagern Sie die Cocotte trocken und vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülnern, da dies zu Rost führen kann.

## 8. Entsorgung

Am Ende der Lebensdauer der Staub La Cocotte sollten Sie alle umweltgeregelten Entsorgungsmethoden beachten. Gusseisen ist recyclebar, daher sollten Sie das Produkt bei einem örtlichen Recyclingzentrum oder einem speziellen Entsorgungsdienst für Metallabfälle abgeben.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf Ihrer Staub La Cocotte und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Tomaatvorm 250mm Gietijzer Kersrood

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte in de vorm van een tomaat. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor optimaal koken en het behoud van smaken, waardoor deze perfect is voor elke kookliefhebber. Deze cocotte is ideaal voor het bereiden van stoofschotels, soepen en het bakken van verschillende gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Warmte: Het gietijzer behoudt de warmte zeer goed. Neem voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van het product, vooral na gebruik.
- Ovenbestendig: Geschikt voor gebruik in de oven tot 260°C. Vermijd directe hittebronnen zoals de grill.
- Vaatwasmachine: De cocotte is niet vaatwasmachinebestendig; handwas is aanbevolen.
- Slijtage: Controleer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen voordat u het product gebruikt.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250mm (diameter)
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Gewicht: 3,5 kg
- Ovenbestendigheid: Tot 260°C
- Capaciteit: 4.2 liter

## 4. Installatie en Inrichting

- Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Voor gebruik in de oven, zorg ervoor dat de oven voorverwarmd is tot de gewenste temperatuur.
- Gebruik een verwarmingsbron die geschikt is voor gietijzer (gas, elektrisch of inductie).

## 5. Bediening

- Voeg de ingrediënten toe aan de cocotte en sluit het deksel.
- Plaats de cocotte op de kookplaat of in de oven.
- Volg uw recept voor kooktijden en temperaturen.
- Bij gebruik op de kookplaat, verwarm langzaam om ongelijkmatige verhitting te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinigen met warm water en een zachte borstel. Vermijd schurende materialen.
- Droog goed af om roestvorming te voorkomen.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, smeert de binnenkant licht in met olie na het schoonmaken.

## 7. Probleemoplossing

- Rostvorming: zorg ervoor dat de cocotte altijd droog wordt opgeslagen en regelmatig wordt ingevet.
- Problemen met koken: Controleer of de kookbron geschikt is en of de temperatuur correct is ingesteld.
- Vlekken of geur: Maak de cocotte grondig schoon met warm water en een mild afwasmiddel om eventuele resten te verwijderen.

## 8. Afvoer

- Voor het weggooien van de cocotte, scheidt metalen onderdelen van andere materialen.
- Volg lokale richtlijnen voor recyclen of afvoeren van metalen producten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Cocotte en Forma de Tomate Staub

### 1. Información General

La Cocotte Staub en forma de tomate es un utensilio de cocina de hierro fundido diseñado para proporcionar una cocción óptima. Su diseño funcional y atractivo la convierte en una adición versátil a cualquier cocina. Su acabado en color rojo cereza no solo aporta sabor a sus platos, sino que también realza la presentación en la mesa.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de usar la cocotte, revise que no haya daños visibles en el producto.
- Asegúrese de que todas las asas estén correctamente instaladas antes de su uso.
- Evite el uso de herramientas metálicas que puedan rayar la superficie.
- No exponga la cocotte a cambios bruscos de temperatura para evitar el agrietamiento.
- Utilice guantes de cocina al manipular la cocotte caliente para evitar quemaduras.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Cumpla con las instrucciones de colocación y uso para evitar accidentes.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 250 mm de diámetro
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Ideal para guisos, estofados y ensaladas tibias
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción y horno
- Resistente a altas temperaturas
- Facilidad de limpieza gracias al esmalte interior

### 4. Instalación y Configuración

- Coloque la cocotte en una superficie plana y seca.
- Si es necesario, limpie el interior con agua tibia y un detergente suave.
- Se recomienda sazonar la cocotte antes de usarla por primera vez, aplicando una capa ligera de aceite en el interior y calentándola a fuego bajo durante 10 minutos.

### 5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Para una cocción uniforme, distribuya los alimentos de manera homogénea dentro de la cocotte.
- Cubra con la tapa y cocine según las instrucciones de su receta.
- Asegúrese de ajustar el fuego para evitar que los alimentos se quemen.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave; evite los productos abrasivos.
- No use el lavavajillas, ya que puede dañar el acabado.
- Para mantener el hierro fundido en óptimas condiciones, aplique una ligera capa de aceite después de cada uso.

### 7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se agrieta: Evite cambios bruscos de temperatura.
- Si la comida se pega: Sazone adecuadamente y use suficiente aceite.
- Si se presenta óxido: Lave y seque bien, luego aplique aceite para restaurar la protección.

### 8. Disposición

- Al final de su vida útil, la cocotte debe ser reciclada como metal.
- Verifique las disposiciones locales para la eliminación y el reciclaje de productos de hierro fundido.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Staub en forme de tomate 250 mm en fonte rouge cerise

## 1. Informations Générales

Cette cocotte Staub en forme de tomate est fabriquée en fonte et est idéale pour la cuisson lente et la préparation de plats savoureux. Conçue pour une utilisation dans tous les types de cuisines, elle permet une distribution uniforme de la chaleur et conserve la chaleur plus longtemps.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces appropriées, telles que des plaques de cuisson ou un four.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface. Préférez les ustensiles en bois, en silicone ou en plastique.
- La cocotte chauffe rapidement. Ne l'approchez pas des enfants pendant qu'elle est chaude.
- Ne jamais plonger la cocotte chaude dans l'eau froide, cela pourrait provoquer des fissures.
- Respectez les limites de température pour éviter d'endommager le revêtement.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Cocotte Staub en forme de tomate
- Matériau: Fonte
- Dimensions: 250 mm
- Couleur: Rouge cerise
- Compatibilité: Tous types de cuisinières, y compris l'induction
- Capacité: Adaptée pour 2 à 4 personnes
- Poids: 3.6 kg
- Température maximale: 250 °C

## 4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement la cocotte et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Avant la première utilisation, rincez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la complètement.
- Appliquez légèrement de l'huile de cuisson à l'intérieur pour faciliter le démoulage des aliments.
- Placez la cocotte sur une plaque de cuisson adaptée à sa taille dès que vous êtes prêt à l'utiliser.

## 5. Utilisation

- Préchauffez la cocotte à feu doux avant d'ajouter les ingrédients.
- Évitez de surcharger la cocotte pour assurer une cuisson uniforme.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle pour conserver la chaleur et l'humidité.
- Pour une cuisson au four, préchauffez le four à la température souhaitée avant d'y placer la cocotte.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude pour nettoyer l'intérieur; évitez les produits abrasifs.
- Pour les taches tenaces, faites tremper la cocotte dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes.
- Séchez totalement la cocotte après le nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si les aliments adhèrent à la cocotte, essayez de chauffer légèrement la cocotte avant de les retirer.
- Pour toute déformation de la cocotte, assurez-vous de ne pas dépasser les températures recommandées.
- Si vous remarquez des fissures, n'utilisez pas la cocotte; veuillez nous contacter.

## 8. Élimination

- En fin de vie, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- La fonte peut être recyclée; veuillez consulter votre centre de recyclage local pour plus d'informations.

## 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter:

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 in Ghisa a Forma di Pomodoro

## 1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub a Forma di Pomodoro è realizzata in ghisa di alta qualità, ideale per cucinare e mantenere la temperatura dei vostri piatti. Questa cocotte non solo offre un design unico e accattivante, ma è anche un prodotto funzionale per l'uso quotidiano in cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi sempre che la cocotte sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non utilizzare la cocotte su fiamme dirette o su piani di cottura con temperatura non controllata.
- Durante l'uso, maneggiare la cocotte con attenzione in quanto le maniglie e il corpo possono diventare molto caldi. Utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Non utilizzare utensili metallici all'interno della cocotte per prevenire graffi e danni al rivestimento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiali: Ghisa
- Forma: Pomodoro
- Dimensioni: 250 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Capacità: 3,2 litri
- Adatto per: Tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione
- Lavabile in lavastoviglie: Sì (si consiglia il lavaggio a mano per una durata maggiore)

## 4. Setup e Installazione

- Prima dell'uso, sciacquare la cocotte con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare completamente la cocotte prima di riporla.
- Posizionare la cocotte sulla fonte di calore e assicurarsi che sia centrata per una distribuzione uniforme del calore.
- Per preparazioni nel forno, preriscaldare il forno a una temperatura adeguata secondo la ricetta.

## 5. Operazione

- Aggiungere ingredienti freschi all'interno della cocotte.
- Coprire con il coperchio per mantenere l'umidità e i sapori.
- Regolare il calore secondo le istruzioni della ricetta; si consiglia di iniziare con una temperatura media e quindi regolare in base alla necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte.
- Lavare con acqua calda e una spugna morbida. Evitare detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente e riporre in un luogo asciutto.
- Applicare un leggero strato di olio per mantenere la superficie interna se usata frequentemente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di attaccamento degli alimenti: assicurarsi di aver utilizzato abbastanza olio e di non cuocere a temperature troppo elevate.
- Se la cocotte mostra segni di ruggine, pulirla con una spugna abrasiva e applicare un leggero strato di olio.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la cocotte in conformità con le normative locali sui rifiuti. La ghisa può essere riciclata; contattare il centro di riciclaggio locale per informazioni dettagliate.

## 9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania