

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: 1008699

STAUB | LA COCOTTE - Mini Cocotte - Ø 100mm - Cast iron - Sage green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte Mini Cocotte O 100mm Cast Iron - Sage Green

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Mini Cocotte. This high-quality cast iron cocotte is designed for optimal cooking performance and durability. Ideal for individual servings, this mini cocotte is perfect for your favorite dishes, from casseroles to desserts.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is used for its intended purpose only. Keep out of reach of children when in use.
- Hot Surface Warning: The cocotte will become extremely hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Preventing Burns: Avoid contact with the body while the cocotte is hot. Never leave unattended while cooking.
- Stability: Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface. Avoid placing it on sink edges or unstable countertops.
- Avoiding Corrosion: Do not use in a microwave or dishwasher. Hand wash only as per the cleaning section of this manual.
- Maintenance: Regularly inspect the cocotte for chips or damage. Discontinue use if any issues are detected.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte Mini Cocotte
- Material: Cast Iron
- Dimensions: O 100mm
- Color: Sage Green

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from packaging and inspect for any damage.
2. Initial Rinse: Rinse the cocotte with warm water and a soft sponge to remove any factory residues. Do not use abrasive materials.
3. Drying: Thoroughly dry the cocotte with a soft cloth.
4. Seasoning (optional): While the cocotte may come pre-seasoned, applying a thin layer of cooking oil before the first use can enhance its performance.
5. Placement: Position the cocotte on a suitable heat source, such as stovetop or oven.

5. Operation

- Heating: Preheat on medium heat when using on the stovetop. For an oven, preheat according to your recipe.
- Cooking: Follow your recipe instructions for cooking time and temperature. Ensure to keep an eye on the cooking to prevent burning.
- Lid Usage: Utilize the tight-fitting lid for simmering and braising to retain moisture and flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand Wash: Wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Drying: Immediately dry with a soft cloth to prevent moisture retention.
- Storage: Store in a dry place. For long-term storage, place a paper towel inside to absorb moisture.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: This may be a result of insufficient seasoning. Ensure to season your cocotte regularly.
- Chipping Paint or Finish: Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials that may damage the surface.
- Unbalanced Heat: Use appropriate heat settings. If uneven heating persists, consider using on different stovetop settings.

8. Disposal

- When the mini cocotte reaches the end of its lifecycle, ensure it is disposed of in accordance with local regulations for metal products. Recycle where possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing Staub La Cocotte. We hope you enjoy cooking with it for years to come!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gusseisen Sage Green

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Mini Cocotte. Dieses hochwertige Küchenutensil aus Gusseisen vereint modernes Design mit hervorragender Funktionalität. Es ist ideal für das langsame Garen und die Zubereitung köstlicher Gerichte.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Das Gusseisen kann sehr heiß werden. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie die Cocotte anfassen.
- Schnittgefahr: Achten Sie bei der Handhabung von Stahl- oder Schaberwerkzeugen darauf, dass Sie sich nicht schneiden.
- Verwendung auf dem Herd: Achten Sie darauf, die Cocotte nur auf geeigneten Herdplatten zu verwenden.
- Für den Grill geeignet: Sorgen Sie dafür, dass die Cocotte gut platziert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Sage Green
- Durchmesser: 100 mm
- Höhe: 68 mm
- Gewicht: 0,7 kg
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche oder auf den Herd, wenn sie zum Kochen verwendet wird.

5. Betrieb

- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die Cocotte leicht einzuölen, um die Antihaf-Eigenschaften zu verbessern.
- Erhitzen Sie die Cocotte auf mittlerer Stufe, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Waschmittel. Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach dem Reinigen, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Oberfläche.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut eingölt ist und verwenden Sie keine zu hohe Hitze.
- Problem: Die Cocotte hat Rost.
Lösung: Reinigen Sie die Stelle sanft und ölen Sie die Cocotte ein, um sie zukünftig zu schützen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Da Gusseisen langlebig ist, erwägen Sie eine Wiederverwendung oder Recycling.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung leckerer Gerichte!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm Gietijzer Sage Green

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub La Cocotte Mini Cocotte Ø 100mm. Dit product is ontworpen voor de liefhebbers van koken en het behoud van aroma's en smaken. Gietijzer zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en is perfect voor zowel koken als serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet op een open vuur.
- Vermijd contact met je huid en ogen, vooral tijdens het koken; het oppervlak kan heet worden.
- Zorg ervoor dat de cocotte niet in contact komt met water of olie wanneer deze heet is.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze met water schoonmaakt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 100 mm
- Kleur: Sage Green
- Voldoet aan: EN 13732
- Maximale temperatuur: 260°C
- Gewicht: 0,7 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de cocotte op een veilige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is rondom de cocotte voor een goede luchtcirculatie tijdens het koken.
- Vermijd het gebruik op inductiekookplaten zonder de juiste adapters.
- Voor het eerste gebruik, was de cocotte in warm water en droog deze grondig af.

5. Bediening

- Plaats de gewenste ingrediënten in de cocotte.
- Dek de cocotte af met het bijbehorende deksel om de smaken te behouden.
- Zet de cocotte op een voorverwarmd fornuis of oven.
- Controleer regelmatig op het kookproces en pas de temperatuur indien nodig aan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Was met de hand met warm water en een zachte spons; gebruik geen schurende materialen.
- Droog goed af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig gebruik kan een lichte olie op het oppervlak aangebracht worden om het gietijzer te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Roestvorming: Dit kan ontstaan als de cocotte niet goed droog is. Zorg ervoor dat je de cocotte goed afdroogt na gebruik.
- Voedsel plakt aan: Dit kan een indicatie zijn dat de temperatuur te hoog was. Verlaag de temperatuur de volgende keer.
- Verkleuring: Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en bewaar de cocotte op een droge plaats.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat de cocotte op een verantwoorde manier wordt weggegooid. Gietijzer kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over recycling.

9. Contactgegevens

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op met ons:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Cocotte Staub 100mm

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, la instalación y el cuidado de la Mini Cocotte Staub de 100 mm de diámetro. Diseñada para optimizar el rendimiento culinario, esta cocotte de hierro fundido es ideal para preparar y servir una variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Siempre maneje la cocotte con cuidado. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No utilice utensilios metálicos que puedan rayar la superficie del esmalte.
- Evite el contacto con el fuego directo y no exponga la cocotte a cambios bruscos de temperatura.
- Mantenga fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Al limpiar, utilice esponjas no abrasivas para evitar dañar el acabado de la cocotte.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 100 mm
- Color: Verde Salvia
- Uso: Apto para todo tipo de fuentes de calor, incluyendo inducción
- Capacidad: Ideal para porciones individuales
- Esmalte: Interior esmaltado para facilidad de limpieza

4. Configuración e Instalación

- Retire la cocotte de su embalaje con cuidado.
- Coloque la cocotte sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Si es necesario, limpie la cocotte a fondo antes de usarla por primera vez con agua tibia y un detergente suave.
- Se recomienda engrasar ligeramente el interior antes de su primer uso.

5. Operación

- Precaliente la cocotte a fuego medio antes de añadir ingredientes.
- Para recetas que requieran cocción prolongada, ajuste la temperatura a fuego bajo para evitar que se queme.
- Los tiempos de cocción variarán dependiendo de los ingredientes y el recetario.
- Siempre ventile el área de cocina al utilizar la cocotte en el horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua y jabón suave; evite el uso de jabones abrasivos y estropajos.
- No use en lavavajillas, ya que esto puede dañar el esmalte.
- Si se producen manchas, remoje la cocotte en agua tibia para facilitar la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte se pegan los alimentos, asegúrese de que la superficie esté suficientemente engrasada y el calentamiento sea adecuado.
- En caso de que aparezcan manchas de óxido, lije suavemente la superficie afectada y aplique una ligera capa de aceite.
- Si se presenta cualquier daño estructural, no utilice la cocotte y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

- No deseche la cocotte en la basura común.
- Infórmese sobre las posibilidades de reciclaje o devolución en su localidad.
- Los productos de hierro fundido son reciclables y deben ser reciclados adecuadamente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contacte con nosotros:

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

Agradecemos su compra de la Mini Cocotte Staub y esperamos que disfrute de cocinar con ella.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Mini Cocotte en Fonte Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mini Cocotte en Fonte Staub. Ce produit est conçu pour optimiser vos expériences culinaires, grâce à sa construction durable et ses performances exceptionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sûre.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné à être utilisé sur des surfaces de cuisson appropriées telles que des plaques de cuisson, des fours, et pour la cuisson au four.
- Chaleur Élevée : La cocotte peut devenir très chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour éviter les brûlures.
- Manipulation : Ne pas utiliser avec des ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface. Préférez les ustensiles en bois ou en silicone.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants. Surveillez les jeunes enfants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Dommages : Ne pas utiliser si le produit présente des fissures, ébréchures ou autres dommages.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

Caractéristiques Techniques

- Matériaux : Fonte émaillée
- Dimension : Ø 100 mm
- Couleur : Vert sauge
- Poids : Approximativement 0,5 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les types de plaques de cuisson et les fours.

4. Installation et Mise en Place

1. Vérification : Déballez la cocotte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavage Initial : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
3. Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Utilisation : Placez la cocotte sur votre plaque de cuisson ou dans votre four. Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de la poser.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte avant d'ajouter des ingrédients pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Ne pas superposer d'autres casseroles ou ustensiles sur la cocotte lorsqu'elle est sur la plaque de cuisson.
- Pour une cuisson uniforme, remuez régulièrement le contenu.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie de la finition émaillée.
- Rangement : Conservez dans un endroit frais et sec, loin de l'humidité.

7. Dépannage

- Problèmes de Collage : Si les aliments collent, préchauffez la cocotte correctement avant d'ajouter des ingrédients.
- Casserole Ébréchée : N'utilisez pas la cocotte si elle est ébréchée. Contactez le service client pour assistance.
- Odeur Persistante : Pour éliminer les odeurs, utilisez une solution de bicarbonate de soude et de l'eau chaude.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des matériaux en fonte. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Nous vous remercions de votre confiance dans les produits Staub et espérons que votre Mini Cocotte vous apportera satisfaction pour de nombreuses années.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mini Cocotte Staub O 100mm in Ghisa Verde Salvia

1. Informazioni Generali

La Mini Cocotte Staub è realizzata in ghisa di alta qualità, perfetta per una cottura uniforme e una conservazione ottimale del calore. Ideale per preparare e servire porzioni individuali di piatti deliziosi. Il suo design elegante e sofisticato si adatta a ogni tavola.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Sicuro: Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare crepe.
- Temperature: Utilizzare solo su fonti di calore compatibili. Non superare i 250°C.
- Manico: I manici possono scottare. Utilizzare guanti da cucina per la manipolazione.
- Senza Materiali Tossici: Prodotto senza PFOA e altre sostanze nocive.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini per prevenire scottature.
- Materiale: La ghisa può essere pesante. Usare con cautela per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: Ø 100mm
- Colore: Verde Salvia
- Finitura: Smalto di alta qualità
- Compatibilità: Adatta per tutti i tipi di piani cottura, incluse induzione e forno.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la Mini Cocotte dalla confezione.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, asciugare bene.
3. Posizionare la cocotte su una superficie piana per l'uso.
4. Non sovraccaricare la cocotte; seguire le ricette consigliate per non oltrepassare la capacità massima.

5. Funzionamento

- Scaldare la cocotte prima di aggiungere gli ingredienti.
- Cuocere a fuoco medio-basso per ottenere i migliori risultati.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Monitorare il cibo durante la cottura e mescolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare detergenti aggressivi o utensili che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare bene ed evitare l'umidità per preservare il rivestimento smaltato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo attaccato: Assicurarsi di utilizzare abbastanza grasso durante la cottura.
- Macchie ostinate: Immergere in acqua calda e sapone prima di pulire.
- Crepe nella cocotte: Evitare i cambi di temperatura estremi per prevenire danni.

8. Smaltimento

- Smaltire secondo le normative locali.
- Prodotto in ghisa alluminio può essere riciclato.
- Non gettare nella spazzatura generica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania