

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: 1008700

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 200mm - Cast iron - Sage green



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte 200mm Cast Iron Sage Green

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte 200mm in Sage Green. This premium cast iron cookware is designed for superior heat retention and even cooking, making it an essential addition to your kitchen. Whether you're braising, roasting, or simmering, the Staub Cocotte excels in preparing a variety of dishes.

2. Safety Information

- General Safety: Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware to avoid burns.
- Stovetop Safety: Avoid dragging the cocotte across the stovetop to prevent scratches. When using on a gas cooktop, ensure the flames do not extend beyond the base of the cocotte.
- Oven Use: The cocotte can safely be used in the oven up to 260°C (500°F). Use caution when removing from the oven; the handle and sides will be hot.
- Cleaning: Allow the cocotte to cool before cleaning to prevent warping or cracking. Never submerge a hot cocotte in cold water.
- Children: Keep the product out of reach of children. Educate them on the dangers of hot cookware.

3. Product Specifications

- Dimensions: 200mm (diameter) x 110mm (height)
- Material: Cast iron
- Interior Finish: Enamel
- Exterior Color: Sage Green
- Weight: 2.4 kg
- Oven Safe: Yes, up to 260°C (500°F)
- Compatible Heat Sources: Gas, electric, induction, and oven

4. Setup and Installation

- Unpack the cocotte carefully to avoid damage. Remove any protective packaging.
- Wash the cocotte with warm, soapy water and a soft sponge before its first use. Rinse thoroughly and dry immediately.
- For best results, apply a thin layer of cooking oil before cooking. This helps to maintain the enamel surface and enhance non-stick properties.
- Place the cocotte on a stable, flat cooking surface before starting any cooking process.

5. Operation

- Preheat your stovetop or oven as required for your recipe.
- Add ingredients to the cocotte, ensuring that you do not exceed the recommended fill level.
- If using on the stovetop, choose a burner that is appropriate for the size of the cocotte to ensure even heating.
- Monitor cooking times carefully to prevent overcooking. Adjust temperatures as necessary once cooking begins.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild soap using a soft cloth or sponge. Avoid abrasive materials that can scratch the enamel.
- Dry thoroughly with a towel. To maintain its appearance, store it in a cool, dry place.
- Do not use in a dishwasher or soak in water for prolonged periods.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure you preheat the cocotte before adding oil or food. Consider using a small amount of oil for better non-stick properties.
- Burnt Food: Reduce cooking temperature if food is sticking or burning. Adjust cooking time as needed.
- Rusting: If rust occurs, scrub the affected area gently with steel wool, rinse, and dry immediately. Re-season with a thin layer of cooking oil.

8. Disposal

Please dispose of the product in accordance with local regulations. Cast iron can be recycled; ensure the cocotte is cleaned and free of food residues before recycling procedures.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte - Gusseisen - Sage Green - 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt vereint traditionelle Kochkunst mit modernem Design. Entwickelt, um Ihre Kochkünste zu verbessern, garantiert die Cocotte gleichmäßige Wärmeverteilung und ist sowohl für den Herd als auch für den Ofen geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen Oberflächen.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, beim Umgang mit heißen Töpfen stets Ofenhandschuhe zu tragen, da der Griff heiß werden kann.
- Vermeiden Sie Stöße: Lassen Sie die Cocotte nicht fallen oder stoßen, um Risse zu vermeiden.
- Nicht im Kühlschrank lagern: Um Risse im Material zu vermeiden, sollte die Cocotte nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie die Cocotte außerhalb der Reichweite kleiner Kinder, um Verletzungen durch Hitze oder zerbrochene Teile zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Staub La Cocotte
- Material: Gusseisen
- Farbe: Sage Green
- Durchmesser: 200 mm
- Gewicht: 2,0 kg
- Kapazität: 1,8 Liter
- Ofenfest: Ja, bis 250 °C
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung: Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie sie gründlich.
3. Vorbereitung: Tragen Sie eine leicht ölhaltige Beschichtung innen auf, um die Antihafte Wirkung zu verbessern.
4. Einstellung: Stellen Sie die Cocotte auf eine flache, stabile Oberfläche oder direkt auf den Herd.

5. Betrieb

- Vorheizen: Vor dem Kochen sollten Sie die Cocotte bei mittlerer Hitze vorheizen.
- Kochen: Geben Sie die Zutaten hinein und reduzieren Sie die Hitze nach dem Anbraten. Gusseisen speichert die Wärme, wobei langsames Garen empfohlen wird.
- Backen: Die Cocotte kann auch als Auflauf- oder Bratgefäß im Ofen genutzt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Geschirrspüler.
- Trocknen: Nach der Reinigung gut abtrocknen, um Rostbildung zu verhindern.
- Pflege: Die Cocotte kann gelegentlich mit Speiseöl eingerieben werden, um das Gusseisen zu schützen und die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Rostbildung: Überprüfen Sie die Cocotte regelmäßig auf Rost und entfernen Sie diesen vorsichtig mit einem feinen Schleifpapier. Ölen Sie die Stelle anschließend wieder ein.
- Schlechter Geschmack: Bei einem unangenehmen Geschmack könnte eine gründliche Reinigung notwendig sein.
- Kratzer / Abblätterungen: Verwenden Sie die Cocotte nicht mit scharfen Utensilien, um die Oberfläche zu schonen.

8. Entsorgung

- Alter Cocotte: Gusseisen ist recycelbar. Bringen Sie Ihre alte Cocotte zu einer Recyclingstelle oder einem Metallrecyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte, een hoogwaardige gietijzeren cocotte met een diameter van 200 mm. Dit product is ontworpen voor een uitstekende warmtebehoud en gelijkmatige warmteverdeling, waardoor het ideaal is voor braad-, stoof- en kooktoepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

- Gebruik het product alleen voor de beoogde doeleinden.
- Raak de buitenzijde van de cocotte niet aan bij gebruik; deze kan zeer heet zijn.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de cocotte wilt verplaatsen of openen.
- Plaats de cocotte nooit op een lege brander of in een voorverwarmde oven zonder inhoud.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven tijdens het koken.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Reinig de cocotte zorgvuldig na gebruik en laat deze niet in water staan.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 200 mm
- Kleur: Saliegroen
- Geschikt voor: Oven en alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Ondersteuning: Handwas aanbevolen

4. Installatie en Installatie

Stap 1: Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.

Stap 2: Plaats de cocotte op een stabiele en vlakke ondergrond.

Stap 3: Zorg ervoor dat de onderzijde van de cocotte schoon en droog is voordat u deze op een kookplaat plaatst.

Stap 4: Indien nodig, gebruik een geschikt kookoppervlak (gas, elektrische of inductiekookplaat) dat bij de grootte van de cocotte past.

5. Gebruik

Voordat u de cocotte voor het eerst gebruikt, raden wij aan deze grondig te reinigen met warm water en een milde zeep.

- Voeg de gewenste ingrediënten toe en zorg ervoor dat u altijd een vloeibare stof toevoegt om aanbranden te voorkomen.
- Zet de kookplaat of oven op de gewenste temperatuur.
- Volg uw kookrecept voor de bereidingstijden en temperaturen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- Droog de cocotte onmiddellijk na het wassen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cocotte kleeft aan.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de cocotte zit en gebruik voldoende olie of vet bij het koken.
- Probleem: Ongelijkmatige warmteverdeling.
Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte goed aan de kookplaat is gefixeerd en gebruik de juiste maat kookplaat.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor het weggooiën van huishoudelijk afval. Dit product is recyclebaar; zorg ervoor dat u het op een ecologisch verantwoorde manier afvoert.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning 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: Cocotte de Hierro Fundido Sage Green de Staub

1. Información General

Le agradecemos por adquirir la Cocotte de Hierro Fundido Sage Green de Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina. La cocotte es ideal para guisos, asados y sopas, y está fabricada con materiales de alta calidad para garantizar una durabilidad prolongada.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Utilizar la cocotte solo para fines según lo previsto. No utilizarla en una fuente de calor sin líquido, ya que puede causar daños.
- **Superficie Caliente:** La cocotte se calienta rápidamente. Utilizar guantes de cocina al manipular.
- **Evitar el Golpeo:** No golpear la cocotte con utensilios duros.
- **Uso en el Horno:** Esta cocotte es apta para el horno. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada para evitar la pérdida de líquido y el escurrimiento.
- **Manejo del Calor:** Evitar cambios bruscos de temperatura, como pasar directamente del congelador al horno.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que la cocotte esté limpia y completamente seca antes de almacenarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 20 cm
- **Color:** Verde Salvia
- **Capacidad:** Aproximadamente 2.5 litros
- **Apto para lavavajillas:** No recomendado
- **Uso en Inducción:** Sí
- **Uso en horno:** Sí, hasta 250 °C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cocotte de su embalaje y verifique que todas las piezas están incluidas.
2. Lave la cocotte con agua tibia y jabón suave antes de la primera utilización. Aclárela y séquela completamente.
3. Coloque la cocotte sobre una superficie plana y estable.
4. Usar siempre una fuente de calor compatible con el tamaño de la cocotte.

5. Operación

- Antes de cocinar, precaliente la cocotte en la estufa a fuego medio.
- Añada aceite o mantequilla si es necesario.
- Agregue los ingredientes y ajuste el fuego según la receta.
- Asegúrese de utilizar utensilios de cocina de silicona o de madera para evitar dañar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lávalo a mano con agua tibia y una esponja suave. Evite el uso de detergentes fuertes.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la formación de óxido.
- Para mantener la superficie, aplique una ligera capa de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- **Fugas de líquido:** Asegúrese de que la tapa esté bien ajustada.
- **Comida pegada:** Si la comida se pega, aumente la cantidad de aceite o mantequilla en su preparación.
- **Deformación de la tapa:** No haga un cambio brusco de temperatura. Evite golpearla.

8. Disposición

- Cuando ya no necesite la cocotte, consulte las normativas locales para la disposición de productos de hierro fundido. La cocotte es reciclable y se puede llevar a centros de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Staub La Cocotte 200mm en fonte - Vert Saugé

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi Staub La Cocotte. Ce produit en fonte est conçu pour offrir une cuisson optimale tout en préservant les saveurs et les nutriments de vos aliments. Son design élégant et sa fonctionnalité en font un incontournable dans votre cuisine.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser la cocotte.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Évitez de plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour prévenir toute déformation.
- Ne placez jamais la cocotte sur une source de chaleur sans contenu.
- Ne lavez pas la cocotte au lave-vaisselle afin de préserver son revêtement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Couleur : Vert Saugé
- Diamètre : 200 mm
- Capacité : 2,5 litres
- Compatible avec tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction.
- Résistant aux températures élevées jusqu'à 260°C (500°F).

4. Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages de la cocotte.
2. Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez la cocotte, puis appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur l'intérieur pour favoriser l'adhérence.
4. Placez la cocotte sur la cuisinière sur une source de chaleur appropriée.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer le revêtement.
- La cocotte est idéale pour braiser, rôtir, mijoter et cuire lentement.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la laver.
- Évitez les produits abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des taches ou des odeurs, essayez de la nettoyer avec du bicarbonate de soude.
- En cas de déformation visible ou de dommages, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

- La cocotte est recyclable. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser Staub La Cocotte pour des créations culinaires délicieuses et mémorables.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto - Staub La Cocotte

1. Informazioni generali

La Staub La Cocotte è una pentola in ghisa di alta qualità, progettata per garantire prestazioni eccellenti in cucina. Questa pentola rustica è ideale per stufare, rosolare e cuocere in modo uniforme carni, verdure e cereali, mantenendo il calore e l'umidità.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Superficie calda: Maneggiare con cautela; le superfici possono diventare estremamente calde durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- Compatibilità con i piani di cottura: Adatto per piani cottura a gas, elettrici, a induzione e in forno.
- Pulizia: Non utilizzare oggetti appuntiti o metal pasture per pulire la superficie della pentola, per evitare graffi.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai la pentola incustodita mentre è in uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 200 mm
- Colore: Verde salvia
- Capacità: 2,3 L
- Dimensioni: 20 x 20 x 11 cm
- Peso: 2,5 kg

4. Installazione e montaggio

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Prima dell'uso, lavare la pentola con acqua calda e un sapone delicato. Risciacquare bene e asciugare.
3. Posizionare La Cocotte sul piano di cottura. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto prima di accendere il fornello.
4. Se si utilizza in forno, posizionare la cocotte su una griglia centrale per un riscaldamento uniforme.

5. Operazione

- Accendere il piano cottura o preriscaldare il forno secondo la ricetta.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio per mantenere l'umidità.
- Monitorare la cottura per evitare che gli alimenti si attacchino o brucino.
- Al termine della cottura, spegnere il fornello e rimuovere la cocotte con attenzione.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente La Cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano utilizzando acqua calda e una spugna. Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Per preservare lo smalto, è consigliabile non utilizzare utensili di metallo.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Alimenti attaccati
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o grasso. Riscaldare La Cocotte gradualmente.

- Problema: Disuniformità nella cottura
- Soluzione: Controllare che i fornelli o il forno siano calibrati correttamente.

8. Smaltimento

Per smaltire in modo responsabile La Cocotte, seguire le normative locali sul riciclo. Non gettare la pentola nei rifiuti normali; verificate se ci sono centri specializzati nella vostra area per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania