

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: 1008701

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 220mm - Cast iron - Sage green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cast Iron Sage Green - 220mm (1008701)

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cocotte designed for roasting, braising, and slow cooking. Its heavy construction ensures even heat distribution and excellent heat retention, making it a versatile addition to any kitchen.

2. Safety Information

- Use oven mitts or potholders when handling the cocotte to prevent burns, as the handles and body will become extremely hot during cooking.
- Ensure the product is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Do not use the cocotte on high heat settings, as excessive heat may damage the enamel coating and affect cooking performance.
- Avoid using metal utensils which can scratch and damage the surface.
- Keep away from children and pets when in use to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Size: Ø 220mm
- Material: Cast Iron
- Color: Sage Green
- Suitable for all types of heat sources, including induction
- Oven safe up to 250°C (482°F)
- Dishwasher safe, although hand washing is recommended for longevity.

4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging and inspect for any damage.
2. Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge to remove any residue from the manufacturing process.
3. Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Place on the appropriate cooking surface, ensuring ample space around it for easy handling.
5. The cocotte is ready for use; no additional setup is required.

5. Operation

1. Preheat the cocotte on low to medium heat for best results.
2. Add oil or butter if needed, and allow to heat before adding ingredients.
3. Once the ingredients are added, adjust the heat according to the cooking requirements for your recipe.
4. Use lid for braising or slow cooking to retain moisture and flavor.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak in warm soapy water before cleaning.
- Do not use metal pads or harsh detergents which can damage the enamel.
- Dry thoroughly after washing to prevent moisture from seeping into the cast iron.

7. Troubleshooting

- If food is sticking, ensure that enough oil or cooking fat is used and that the pan is adequately preheated.
- For discoloration of the enamel, use a mixture of baking soda and water to gently scrub the affected area.
- If the cocotte develops an unpleasant odor, ensure it is properly cleaned and dried after each use.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local recycling regulations. The cast iron can often be recycled, while any non-metal components should follow standard waste disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 220mm Gusseisen Salbeigrün

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Cocotte. Diese hochwertige Gusseisenform ist ideal zum Braten, Schmoren und Servieren Ihrer Lieblingsgerichte. Entwickelt mit einem eleganten Design, kombiniert sie Funktionalität mit ansprechendem Stil.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden. Die Cocotte ist zum Kochen und Backen vorgesehen.
- Hitzebeständigkeit: Diese Cocotte kann auf dem Herd, im Ofen und auf dem Grill verwendet werden. Die maximale Temperatur beträgt 250°C.
- Griff: Seien Sie vorsichtig beim Berühren des Griffs und der Oberfläche, da diese sich während des Gebrauchs stark erhitzen können. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder ein Tuch.
- Lagerung: Bewahren Sie die Cocotte an einem trockenen Ort auf. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und hohe Luftfeuchtigkeit.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von metallischen Scheuerschwämmen, die die Beschichtung zerkratzen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Salbeigrün
- Durchmesser: 220 mm
- Kapazität: 1,5 Liter
- Gewicht: 2,1 kg
- Herd- und Ofentyp: Alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion
- Reinigung: Spülmaschinenfest (Handwäsche empfohlen)
- Hitzebeständig: Bis zu 250°C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie die Cocotte auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.
3. Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
5. Sie sind jetzt bereit, die Cocotte auf dem Herd oder im Ofen zu verwenden.

5. Bedienung

- Vor Gebrauch die Cocotte leicht mit Öl einfetten, um das Ankleben zu verhindern.
- Stellen Sie die Cocotte auf die gewünschte Wärmequelle und bringen Sie sie langsam auf Temperatur.
- Fügen Sie Lebensmittel hinzu und folgen Sie Ihrem Rezept.
- Achten Sie darauf, die Cocotte nicht überhitzen oder leer erhitzen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach der Nutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Cocotte sofort nach der Reinigung gründlich ab.

7. Fehlerbehebung

- Nicht gleichmäßig erhitzen: Überprüfen Sie, ob die Cocotte auf der richtigen Hitzequelle steht. Bei Induktionsherden überprüfen Sie die Kompatibilität.
- Lebensmittel kleben: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Butter beim Kochen und vermeiden Sie zu hohes Erhitzen ohne Inhalt.
- Oberfläche verfärbt: Dies ist normales Verhalten bei Gusseisen. Regelmäßige Pflege und Reinigung verhindern dies.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Diese Cocotte ist langlebig und kann bei sachgemäßer Pflege viele Jahre halten. Wenn sie jedoch nicht mehr verwendet werden kann, stellen Sie sicher, dass sie umweltgerecht recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte - O 220mm Gietijzer - Salie Groen

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige kookplaat gemaakt van gietijzer, ontworpen voor het bereiden van diverse gerechten. Het design met de stevige constructie en de elegante kleur salie groen maakt het een veelzijdig en stijlvol hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product nooit op een open vlam of hogere temperatuur dan aanbevolen.
- Zorg ervoor dat de Cocotte niet in contact komt met koude oppervlakken wanneer deze heet is, om barsten te voorkomen.
- Laat de Cocotte altijd goed afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van een hete Cocotte.
- Dien geen agressieve schoonmaakmiddelen te gebruiken die de afwerking kunnen beschadigen.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.

3. Product Specificaties

- Productnaam: Staub La Cocotte
- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 220 mm
- Kleur: Salie Groen
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Afmetingen: 22 x 22 x 12,5 cm
- Gewicht: 3,85 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de Cocotte op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de Cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Spoel de binnenkant van de Cocotte goed af met water voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
4. Droog de Cocotte grondig af met een schone doek.
5. Indien gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid plantaardige olie op de binnenzijde aanbrengen voor een verbeterde anti-aanbaklaag.

5. Gebruik

- Plaats de Cocotte op een geschikte warmtebron en verhit op een laag tot gemiddeld niveau.
- Vul de Cocotte met de gewenste ingrediënten en gebruik de deksel om de warmte vast te houden.
- Voor het bakken in de oven, zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger is dan 250°C.
- Na gebruik, laat de Cocotte afkoelen voordat je deze aanraakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de Cocotte af met warm water en gebruik een zachte spons om etensresten te verwijderen.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Laat de Cocotte volledig drogen alvorens deze op te bergen.
- Om de levensduur van uw Cocotte te verlengen, kan een lichte oliebehandeling worden aangebracht na het schoonmaken.

7. Probleemoplossing

- Kookt niet gelijkmatig: Controleer of de warmtebron geschikt is en de Cocotte op een vlak oppervlak staat.
- Eten plakt aan de bodem: Zorg ervoor dat u voldoende vetstof gebruikt en verwarming op lage temperatuur begint.
- Roestvorming: Droog de Cocotte volledig en bewaar deze op een droge plaats.

8. Afvoer

- Wanneer het product zijn levensduur heeft bereikt en niet meer bruikbaar is, moet het op een verantwoorde manier worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor afvoer van metaalproducten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op de volgende manieren:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte 220mm (Sage Green)

1. Información General

La Cocotte Staub es una olla de hierro fundido diseñada para cocción lenta y uniforme. Ideal para una variedad de técnicas de cocina, desde guisos hasta asados. Su esmalte de alta calidad permite una fácil limpieza y brinda un aspecto visual atractivo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar la cocotte para su propósito designado. No usar en fuentes de calor directas que excedan el límite de temperatura recomendado.
- Manejo cuidadoso: Evitar el contacto con superficies calientes. Utilizar manoplas o agarraderas para prevenir quemaduras.
- Supervisión: No dejar la cocotte desatendida durante la cocción.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños. Supervisar siempre a los menores en su cercanía.
- Limpieza: Asegurarse de que la cocotte esté completamente fría antes de limpiarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 220 mm
- Color: Verde salvia
- Capacidad: Aprox. 2,5 litros
- Apto para horno: Sí, hasta 260°C
- Apto para todo tipo de cocinas: Gas, eléctrico, cerámica, e inducción
- Esmalte interior: Mate, antiadherente

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retirar cuidadosamente la cocotte de su embalaje. Comprobar que no haya daños visibles.
2. Limpieza inicial: Lavar con agua tibia y jabón suave antes del primer uso.
3. Selección de la superficie: Colocar la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
4. Preparación del fuego: Asegurarse de que la fuente de calor esté encendida a temperatura baja a media antes de iniciar la cocción.

5. Operación

- Pre calentamiento: Pre calentar la cocotte antes de agregar ingredientes para mejores resultados.
- Cocción: Añadir aceite o mantequilla y los ingredientes deseados. Cocinar a fuego lento o medio según la receta.
- Tapa: Mantener la tapa cerrada para una cocción más uniforme y para retener la humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de uso: Dejar enfriar completamente antes de limpiar.
- Lavado: Lavar a mano con agua tibia y un jabón suave. No usar esponjas abrasivas.
- Secado: Secar completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y ventilado. Para mayor durabilidad, aplicar una ligera capa de aceite en el interior.

7. Solución de Problemas

- Se adhiere la comida: Asegurarse de que la cocotte esté bien pre calentada antes de añadir alimentos.
- Desnivel de cocción: Verificar que la cocotte esté en una superficie plana y nivelada.
- Manchas o desgaste: Seguir las instrucciones de limpieza para evitar daño al esmalte.

8. Eliminación

- Reciclaje: Esta cocotte de hierro fundido es reciclable. Consultar las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- Desecho: Si la cocotte está en mal estado y no se puede reciclar, desechar según las pautas de residuos de su localidad.

9. Contacto

Para cualquier consulta o aclaración, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Cocotte Staub de 220 mm, Vert Saugé

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub de 220 mm. Ce produit est conçu pour la cuisson homogène et le maintien des saveurs. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est idéale pour mijoter, rôtir ou cuire au four.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité : Toujours utiliser des maniques ou des gants lorsque vous manipulez la cocotte chaude.
- Ne pas surchauffer : Évitez de chauffer la cocotte à vide pour prévenir les dommages.
- Manipulation : Ne pas plonger la cocotte dans l'eau froide lorsqu'elle est chaude pour éviter les fissures.
- Stockage : Gardez hors de portée des enfants.
- Surface : Utilisez uniquement sur des surfaces de cuisson adéquates.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Fonte
- Diamètre : 220 mm
- Couleur : Vert saugé
- Poids : 2,6 kg
- Capacité : 2,3 L
- Compatible avec : Cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction
- Utilisation : Four (jusqu'à 260 °C)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement la cocotte de son emballage en évitant les coups.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles et assurez-vous que tous les accessoires sont inclus.
3. Positionnement : Placez la cocotte sur une surface de cuisson stable.
4. Bouchon : Si votre modèle possède un couvercle, assurez-vous qu'il est correctement en place avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la cocotte à feu moyen.
- Ajoutez une quantité appropriée d'huile ou de matière grasse si nécessaire.
- Ajoutez vos ingrédients et suivez votre recette.
- Couvrez la cocotte si la recette le demande.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez la cocotte à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchage : Essuyez soigneusement après le lavage pour éviter la rouille.
- Soins de la surface : Appliquez légèrement une huile alimentaire sur la surface intérieure après nettoyage pour préserver sa finition.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte se fissure lors de la cuisson.
- Solution : Évitez de chauffer à sec ou de plonger à l'eau froide.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
- Solution : Laissez tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.

8. Élimination

- La cocotte peut être recyclée. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des produits en métal.

9. Contact

Pour toute assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La Cocotte Staub, in ghisa smaltata, è l'ideale per la cottura lenta, la stufatura e la preparazione di piatti deliziosi. Con il suo design elegante e la qualità superiore, questa cocotte è un'aggiunta preziosa alla vostra cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su superfici stabili e tempistiche di cottura appropriate.
- Maneggiare con cautela. Le maniglie e la superficie possono diventare molto calde durante l'uso.
- Non immergere in acqua fredda subito dopo aver rimosso dal fornello, in quanto ciò potrebbe danneggiare la finitura.
- Assicurarci sempre che la cocotte sia posizionata in un luogo sicuro lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie smaltata.
- Seguire sempre le istruzioni di cottura per evitare surriscaldamenti o incendi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 220 mm di diametro
- Materiale: Ghisa smaltata
- Colore: Verde salvia
- Capacità: 2,25 litri
- Adatta per tutti i tipi di piani cottura inclusi induzione e forno
- Lavabile in lavastoviglie, ma consigliato il lavaggio a mano per preservare la qualità

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 lavoro stabile.
3. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone e risciacquare bene.
4. Asciugare completamente prima di riporre.
5. Verificare che il fornello sia compatibile con la cocotte, in particolare se si utilizza un piano cottura a induzione.

5. Funzionamento

- Riscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere gli ingredienti.
- Utilizzare una piccola quantità di olio per evitare che gli alimenti si attacchino.
- Coprire con il coperchio durante la cottura per mantenere l'umidità e il calore costante.
- Seguire la ricetta desiderata per i tempi di cottura e le temperature consigliate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano utilizzando una spugna morbida e un detergente delicato.
- Evitare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto per prolungarne la durata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la cocotte si attacca: Assicurati di riscaldarla adeguatamente e di utilizzare olio a sufficienza.
- Se ci sono macchie: Utilizza una miscela di acqua e bicarbonato di sodio per pulire senza graffiare.
- Se il coperchio non si adatta correttamente: Controlla il coperchio per eventuali deformazioni e verifica che sia posizionato correttamente.

8. Smaltimento

Conformarsi alle normative locali per il riciclaggio. I materiali della cocotte possono essere riciclati presso impianti di trattamento dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania