

# 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: 1008703**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 260mm - Cast iron - Sage green**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Staub La Cocotte Cocotte - O 260mm Cast Iron in Sage Green

## 1. General Information

The Staub La Cocotte is an elegantly designed and highly functional cast iron cocotte (Dutch oven) ideal for slow cooking, braising, and simmering. With a diameter of 260 mm, this durable and aesthetic kitchenware is perfect for preparing delicious meals while retaining flavors and moisture.

## 2. Safety Information

- Warning: The cocotte is made of cast iron and can become extremely hot during cooking. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable surface to avoid accidental tipping.
- Use on Suitable Heat Source: This product is compatible with all types of cooking surfaces, including gas, electric, and induction. Do not use it under a broiler or on an open flame unless specified.
- Avoid Sudden Temperature Changes: Do not expose the cocotte to hot liquids immediately after removing it from the refrigerator, as this may cause cracking or damage.
- Child Safety: Keep the cocotte out of reach of children when in use, as it can become very hot and cause burns.
- Cleaning Safety: Allow the cocotte to cool completely before cleaning. Use non-abrasive cleaners and tools to maintain the surface integrity.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 260 mm
- Color: Sage Green
- Oven Safe Temperature: Up to 260°C
- Weight: 3.5 kg
- Capacity: 3.2 liters

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cocotte from its packaging, ensuring no pieces are damaged.
2. Initial Wash: Wash the cocotte in warm soapy water and rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.
3. Pre-Seasoning: Although the cocotte comes pre-seasoned, apply a thin layer of vegetable oil on the inside before the first use to enhance its non-stick properties.
4. Location: Position the cocotte on a dry, heat-resistant surface ready for cooking or storage.

## 5. Operation

- Cooking: Preheat your cooking surface before placing the cocotte on it. For stovetop cooking, use low to medium heat to avoid overheating the cast iron.
- Lid Usage: Always cover the cocotte with the lid while cooking to retain moisture and flavor.
- Temperature Control: Monitor the food regularly to ensure even cooking. Adjust heat as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking Care: Allow the cocotte to cool completely before washing.
- Hand Wash Only: Clean with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using metal scouring pads or abrasive cleaners.
- Drying: Thoroughly dry the cocotte after washing to prevent rust.
- Re-seasoning: Occasionally apply a thin layer of oil to the cooking surface to maintain its non-stick properties and protect the iron.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, the cocotte may need re-seasoning or more oil when cooking.
- Rust Appearance: Rust indicates that the cocotte was not dried properly. Clean and dry thoroughly; apply oil to prevent future rust.
- Cracking: If the cocotte cracks, cease using immediately. Contact customer service for assistance.

## 8. Disposal

Dispose of the cocotte responsibly by recycling cast iron products where available. Follow local guidelines for disposal of kitchenware.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding the Staub La Cocotte, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für das Produkt

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Anwendung des Produkts optimal zu nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Prüfen Sie vor dem Einschalten das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht bei beschädigtem Kabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Wartung: Das Produkt sollte regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden. Bei Auffälligkeiten kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.
- Notfallmaßnahmen: Bei Überhitzung, Rauchentwicklung oder anderen unerwarteten Vorfällen trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: [Produktname]
- Modell: [Modellnummer]
- Technische Daten:
  - Spannung: 220-240 V
  - Leistung: 800 W
  - Frequenz: 50 Hz
  - Abmessungen: 30 cm x 25 cm x 15 cm
  - Gewicht: 2 kg
  - Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzierung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher eingesteckt ist.
4. Prüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass das Produkt korrekt und sicher installiert ist.

### 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellung: Stellen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der spezifischen Funktion ein.
- Überwachung: Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Geräts zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung. Verwenden Sie nur originale Ersatzteile für Reparaturen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass es ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder das Gerät beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Staub La Cocotte - Ø 260mm - Gietijzer - Sage Green

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte ontworpen voor het bereiden van heerlijke maaltijden. Met een diameter van 260 mm biedt deze cocotte een ideale ruimte voor stoofschotels, soepen en meer. Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie, en kan veilig in de oven worden gebruikt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen gebruik: Gebruik de cocotte alleen voor de beoogde toepassingen.
- Warmte: De buitenkant van de cocotte kan zeer heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Hanteren: Til de cocotte met twee handen en zorg ervoor dat je grip hebt.
- Oven: Plaats de cocotte niet in een oven met een temperatuur hoger dan 250°C.
- Waterbestendigheid: Vermijd het gebruik van een spuitmond of hogedrukreiniger op de cocotte.
- Reinigen: Gebruik geen abrasieve schoonmaakmiddelen om de coating niet te beschadigen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Ø 260 mm
- Kleur: Sage Green
- Ovenbestendig: Ja, tot 250°C
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie en keramisch
- Inhoud: 3.2 liter
- Gewicht: 3.5 kg

## 4. Installatie en Opstelling

Voor gebruik is geen speciale installatie vereist. Zorg ervoor dat de cocotte schoon en droog is voordat je deze gebruikt. Volg deze stappen voor een goede opstelling:

1. Plaats de cocotte op een stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kookbron (bijv. gas, elektrisch of inductie) overeenkomt met de basis van de cocotte.
3. Controleer of de handgrepen goed vastzitten en niet loskomen.

## 5. Bediening

1. Voorbereiding: Snijd alle ingrediënten en plaats ze in de cocotte.
2. Voeg voldoende vloeistof toe, zoals bouillon of water.
3. Zet de cocotte op de kookbron en stel een middelhoge temperatuur in.
4. Dek af met het deksel en laat het gerecht gedurende de tijd sudderen dat nodig is voor jouw recept.
5. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte tijdens en na het koken.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Spoel het interieur af met warm water en gebruik een zachte spons voor hardnekkige resten.
- Vermijd schurende materialen die de emaille kunnen beschadigen.
- Handwas aanbevolen. Kan niet in de vaatwasmachine.

## 7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de bodem: Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof in de cocotte is en dat deze op een geschikte temperatuur wordt gebruikt.
- Slechte geur: Zorg ervoor dat je de cocotte goed schoonmaakt na elk gebruik en laat deze volledig drogen.
- Kras op de coating: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei. Gebruik houten of siliconen spatels.

## 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van gietijzeren en emaille producten. Deze materialen zijn recyclebaar, dus lever ze in bij de juiste recyclingfaciliteiten indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub 260mm - Verde Salvia

## 1. Información General

La Cocotte Staub de 260mm es una pieza de cocina de hierro fundido de alta calidad, diseñada para la cocción lenta de tus platos favoritos. Ideal para guisos, sopas y asados, su elegante color verde salvia la convierte en un atractivo tanto para la cocina como para la mesa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilizar la cocotte para la cocina en fogones y hornos. No usar en microondas.
- Manejo: Siempre usar guantes de cocina para evitar quemaduras al manipular la cocotte caliente.
- Estabilidad: Colocar la cocotte en superficies planas y estables para evitar vuelcos.
- Limpieza: Evitar el uso de esponjas abrasivas o limpiadores químicos agresivos.
- Mantenimiento: Revisar regularmente la cocotte por daños y no usar si se encuentra deteriorada.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 260mm
- Color: Verde salvia
- Capacidad: Aprox. 3.3 litros
- Uso en Horno: Sí, apta hasta 250°C
- Uso en Inducción: Sí
- Peso: 2.7 kg
- Limpiar a Mano: Recomendado
- Fabricación: Hecho en Francia

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la Cocotte Staub de su embalaje.
2. Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave antes de usarla por primera vez.
3. Seque completamente la cocotte con un paño limpio.
4. Coloque la cocotte en la estufa o en el horno, según su receta. No requiere ninguna instalación especial.

## 5. Operación

- Pre-caliente la estufa o el horno según las instrucciones de tu receta.
- Añade el aceite o la mantequilla y los ingredientes a la cocotte.
- Cocina a fuego lento para obtener los mejores resultados. Utiliza la tapa para mantener la humedad y los sabores.
- Evite usar utensilios metálicos que puedan rayar la superficie interior de la cocotte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cocotte se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. Evite la máquina lavavajillas.
- Para eliminar los residuos, puede usar una esponja suave.
- Seque completamente antes de guardar.
- Aplique una ligera capa de aceite en el interior para proteger la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se pega a la cocotte.  
Solución: Asegúrese de que está utilizando suficiente aceite o mantequilla y de que la cocotte esté bien precalentada.
- Problema: La cocotte presenta óxido.  
Solución: Limpie con una esponja suave y reseque. Aplique un poco de aceite para proteger el hierro.

## 8. Eliminación

- La Cocotte Staub está diseñada para durar, pero al final de su vida útil, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.
- El hierro fundido es reciclable, asegúrese de llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contacte con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Cocotte Staub

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Fabriquée en fonte de haute qualité, cette cocotte est parfaite pour une cuisson homogène et des plats savoureux. Veuillez lire attentivement ce manuel pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace de votre produit.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement pour la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas pour des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Chaleur : La cocotte peut devenir très chaude lors de son utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Ne pas plonger dans l'eau froide : Pour éviter les chocs thermiques, ne plongez pas la cocotte chaude dans l'eau froide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs : Les produits abrasifs peuvent endommager la surface de la cocotte.
- Intempéries : Évitez de laisser la cocotte à l'extérieur dans des conditions météorologiques extrêmes.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Dimensions : Ø 260 mm
- Couleur : Vert sauge
- Poids : 3,18 kg
- Capacité : 3,5 L
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle, bien que le lavage à la main soit recommandé.

### 4. Configuration et installation

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez-la soigneusement.
3. Séchez entièrement la cocotte avant de l'utiliser.
4. Placez la cocotte sur votre source de chaleur appropriée.
5. Ne l'utilisez pas sur une chaleur intense sans contenu.

### 5. Utilisation

1. Ajoutez les ingrédients souhaités dans la cocotte, en tenant compte des recommandations de recettes.
2. Placez le couvercle pour conserver l'humidité et la chaleur.
3. Réglez la chaleur selon les instructions de cuisson de votre recette.
4. Après utilisation, éteignez la chaleur et laissez la cocotte refroidir avant de la manipuler.

### 6. Nettoyage et maintenance

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez de l'eau tiède et une éponge douce pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter la rouille.

### 7. Dépannage

- La cocotte rouille : Assurez-vous de bien sécher la cocotte après chaque nettoyage.
- Des aliments collent à la surface : Vérifiez si vous avez suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- La cocotte se fissure : Ne soumettez pas la cocotte à des changements brusques de température.

### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des articles en métal. Si la cocotte ne peut plus être utilisée, envisagez de la recycler.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre produit, 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: Staub La Cocotte 260mm in Ghisa Verde Salvia

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la cocotte Staub in ghisa. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina. La cocotte è ideale per brasare, cuocere al forno e stufare.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la cocotte su una fonte di calore troppo alta; il calore eccessivo può danneggiare il prodotto.
- Maneggiare la cocotte con cautela, in quanto può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere la cocotte in acqua fredda subito dopo l'uso; permettere che si raffreddi gradualmente.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento.
- Assicurarsi che la superficie di appoggio sia stabile prima dell'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 260mm
- Colore: Verde Salvia
- Capacità: 3,3 litri
- Adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresi induzione e forno.
- Facile da pulire e resistente agli urti.
- Rivestimento interno smaltato per una distribuzione uniforme del calore.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro, utilizzando una spugna non abrasiva.
3. Asciugare completamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su una superficie piana e resistente al calore prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Prima del primo utilizzo, è consigliato ungere l'interno della cocotte con un leggero strato di olio per migliorarne le proprietà antiaderenti.
- Posizionare gli ingredienti all'interno, chiudere il coperchio ed utilizzare sulla fonte di calore desiderata.
- Regolare il calore in base alla ricetta; è preferibile iniziare con una temperatura media.
- Mescolare di tanto in tanto per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte completamente.
- Pulire con acqua calda e un detergente delicato, evitando pagliette abrasive.
- Non utilizzare lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente e riporre in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verificano macchie scure sulla superficie, pulire con una miscela di acqua e bicarbonato di sodio.
- In caso di abbondante fumo durante la cottura, ridurre immediatamente il calore.
- Se la cocotte emette rumori strani durante l'uso, verificare che sia posizionata su una superficie stabile.

## 8. Smaltimento

Quando la cocotte non è più utilizzabile, smaltirla secondo le normative locali per i rifiuti del metallo e della ceramica, assicurandosi di riciclare il prodotto quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania