

# 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: 1008704**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 280mm - Cast iron - Sage green**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Staub La Cocotte

## 1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cocotte designed for slow cooking, braising, and baking. Its unique design and high-quality materials ensure even heat distribution and retention, resulting in flavorful and tender dishes. Available in a beautiful sage green finish, this cocotte is an essential kitchen tool for both amateur cooks and professional chefs.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the Staub La Cocotte on a stable, heat-resistant surface. Keep it away from flammable materials.
- Handling: The cocotte will become very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling after cooking.
- Cooking Safety: Never place the empty cocotte on high heat. Gradually warm the cocotte to prevent thermal shock.
- Cleaning Safety: Allow the cocotte to cool before cleaning. Do not immerse in cold water while hot to avoid damage.
- Storage Safety: Ensure the cocotte is completely dry before storing to prevent rusting. Store with the lid off or slightly ajar for air circulation.

## 3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Cast Iron
- Diameter: 280 mm
- Color: Sage Green
- Weight: [Insert weight from product page]
- Oven Safe: Yes up to [Insert maximum temperature if available]
- Induction Compatible: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the cocotte from the packaging and ensure all included components (lid and cocotte) are intact.
2. Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Preheat your oven according to your cooking requirements.
4. Place the cocotte on a stable, heat-resistant surface or directly into the preheated oven.

## 5. Operation

- Preheat the cocotte slowly, allowing it to reach cooking temperatures evenly.
- For stovetop use: Place the cocotte on medium heat and add oil or fat as required.
- For oven use: Add desired ingredients into the cocotte, cover with the lid, and place in the oven.
- Cooking times will vary depending on the recipe and ingredients used.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool.
- Wash the cocotte with warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as these can scratch the finish.
- Dry the cocotte thoroughly after cleaning to prevent moisture-related damage.
- For long-lasting performance, apply a light layer of vegetable oil on the interior surface before storage.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Rust formation
  - Solution: Ensure the cocotte is completely dried before storage. Apply a thin layer of oil to protect.
- Issue: Food sticking
  - Solution: Preheat the cocotte appropriately and use sufficient oil for cooking.
- Issue: Chipping of enamel
  - Solution: Avoid using metal utensils. Always use wooden or silicone tools.

## 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations for metal items. If the product is damaged or no longer usable, consider recycling the materials. Do not dispose of it in household waste.

## 9. Contact

For further inquiries or support, contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 280 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Danke, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben. Dieses hochwertige Kochgeschirr wurde in Frankreich entworfen und bietet hervorragende Kochmöglichkeiten für Ihre Küche. Hergestellt aus Gusseisen, sorgt es für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hält die Speisen lange warm.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen des Herstellers. Das falsche Verwenden kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Lassen Sie die Cocotte während des Kochens niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie auf mögliche Überhitzung.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf stabilen Oberflächen verwendet wird.
- Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien. Vermeiden Sie Metallutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Griff heiß werden kann. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder ein Tuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entsorgen Sie defekte Produkte sofort. Ein beschädigtes Produkt sollte nicht weiter verwendet werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 280 mm
- Farbe: Salbeigrün
- Inhalt: 4,2 Liter
- Geeignet für: Alle Kochfelder, einschließlich Induktion
- Backofensicher: Ja bis 250 °C
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigung: Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vor dem ersten Gebrauch. Trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf ein stabiles Kochfeld, das für die Größe der Cocotte geeignet ist.
4. Vorbereitung: Bei der Erstanwendung kann eine leichte Ölbehandlung der Innenfläche erfolgen, um die Antihafwirkung zu verbessern.

## 5. Betrieb

- Vorheizen: Erhitzen Sie die Cocotte langsam auf mittlerer Hitze, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Zutaten hinzufügen: Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu, beachten Sie dabei die empfohlene Kochzeit für unterschiedliche Lebensmittel.
- Funktionsprüfung: Überprüfen Sie während des Kochens regelmäßig die Temperatur und den Gargrad der Speisen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Kochen: Lassen Sie die Cocotte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie aggressive Reiniger oder Spülmittel.
- Trocknung: Um Rostbildung zu verhindern, trocknen Sie die Cocotte gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel brennen an.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Hitzeeinstellungen und verwenden Sie bei Bedarf einen Reduzierer.
- Problem: Rosten im Inneren.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Cocotte nach der Reinigung immer gründlich trocken ist.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Herdplattenkompatibilität und nutzen Sie langsames Erhitzen.

## 8. Entsorgung

- Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Beseitigung von Gusseisenprodukten. Das Produkt sollte nicht im regulären Haushaltsmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Nähe.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub La Cocotte

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Staub La Cocotte. Dit hoogwaardige gietijzeren kookgerei is ontworpen voor zowel thuis- als professioneel gebruik. De cocotte is ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten, van stoofschotels tot ovenschotels.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de cocotte altijd op een stabiele, vuurvaste ondergrond staat tijdens het koken.
- Gebruik altijd ovenwanten of handdoeken bij het hanteren van de hete cocotte om brandwonden te voorkomen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Sluit de deksel goed af tijdens gebruik om spatten te voorkomen.
- Bij het reinigen is het belangrijk om de cocotte volledig af te laten koelen voordat u deze onderdompelt in water.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol om krassen op het oppervlak te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Capaciteit: 4,2 liter
- Kleur: Saliegroen
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 250°C
- Gewicht: 5,7 kg

### 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade of defecten.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige oppervlakte in uw keuken.
3. Zorg ervoor dat de kookplaat geschikt is voor de cocotte door de instructies van uw kookplaat te volgen.
4. De cocotte kan zonder extra installatie direct op de kookplaat of in de oven worden gebruikt.

### 5. Bediening

1. Voeg ingrediënten toe aan de cocotte.
2. Plaats de deksel op de cocotte en zet deze op een middelhoog vuur.
3. Volg uw recept voor specifieke kooktijden en temperatuurinstellingen.
4. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de cocotte, zowel op de kookplaat als in de oven.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte eerst volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was de cocotte met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek om te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de cocotte onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Voor langdurig behoud van het gietijzer kunt u een lichte laag olie aanbrengen na het reinigen.

### 7. Problemen Oplossen

- Kooktijd duurt langer dan verwacht: Controleer of de kookplaat goed werkt en dat de cocotte goed is geplaatst.
- Aanbranden van voedsel: Verlaag de temperatuur of voeg voldoende vocht toe aan de cocotte.
- Vlekken op het oppervlak: Dit kan normaal zijn bij gietijzeren producten. Volg de reinigingsinstructies voor het beste resultaat.

### 8. Afvalverwerking

Verwijder de cocotte op de juiste manier volgens de lokale richtlijnen voor de afvalverwerking. Gietijzeren producten kunnen meestal als metaalschroot worden gerecycled.

### 9. Contact

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

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel kookplezier met uw Staub La Cocotte!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte 280mm de Hierro Fundido - Verde Salvia

## 1. Información General

La Staub La Cocotte es una olla de hierro fundido diseñada para la cocina de alta calidad. Con su acabado en verde salvia, no solo ofrece un rendimiento excepcional, sino también un atractivo estético para su cocina. Ideal para guisos, estofados y una variedad de platos, esta cocotte es un elemento esencial para cualquier amante de la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta cocotte está diseñada para su uso en estufas y hornos. No debe utilizarse sobre fuentes de calor directas como llamas abiertas.
- **Manejo Seguro:** Siempre use guantes de cocina al manejar la cocotte caliente. Las manijas pueden calentarse durante el uso.
- **Prevención de Quemaduras:** Evite tocar la cocotte con las manos desnudas después de calentarla. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- **Más Seguridad:** No use utensilios metálicos dentro de la cocotte ya que pueden dañar el recubrimiento. Se recomiendan utensilios de madera o silicona.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Material:** Hierro fundido
- **Diámetro:** 280 mm
- **Color:** Verde Salvia
- **Capacidad:** Aproximadamente 3,5 litros
- **Uso:** Aptas para todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.
- **Fabricación:** Hecho en Francia.

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la cocotte del paquete y elimine cualquier material de embalaje.
2. **Verificar el Producto:** Inspeccione la cocotte en busca de daños visibles o defectos.
3. **Lavar Antes del Uso:** Lave la cocotte con agua tibia y un detergente suave, enjuague y seque completamente.
4. **Colocación:** Coloque la cocotte en la parte central de la estufa o en una rejilla del horno.

## 5. Operación

- **Pre calentamiento:** Precaliente la cocotte a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- **Cocción:** Agregue los ingredientes según su receta. Tenga en cuenta que el hierro fundido retiene el calor, por lo que es posible que necesite ajustar la temperatura durante la cocción.
- **Tapa:** Use la tapa de la cocotte para mantener la humedad y los sabores.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriar:** Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- **Lavado:** Lave a mano con agua tibia y una esponja suave. No use limpiadores abrasivos.
- **Secado:** Seque completamente para evitar la oxidación.
- **Aceitado:** Aplique una capa delgada de aceite vegetal después de la limpieza para mantener el recubrimiento.

## 7. Solución de Problemas

- **Alimentos se pegan:** Asegúrese de que la cocotte esté suficientemente engrasada antes de cocinar. Precaliente adecuadamente.
- **Olores persistentes:** Lave bien con agua y detergente suave, y asegúrese de secar correctamente.
- **Manijas calientes:** Utilice siempre guantes de cocina y evite el contacto directo.

## 8. Eliminación

No deseche la cocotte de hierro fundido en los vertederos. Considere reciclarla o donarla si ya no la necesita.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir Staub La Cocotte. ¡Disfruta cocinando!

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub Ø 280 mm en fonte – Vert Saugé

## 1. Informations générales

Cette cocotte Staub offre une cuisson optimale grâce à sa conception en fonte de haute qualité. Parfaite pour mijoter, braiser, ou cuire au four, elle convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la cocotte sous un gril ou au micro-ondes.
- Chaleur : Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Risque de brûlure : Ne pas plonger la cocotte chaude dans l'eau froide, cela peut causer un choc thermique.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants pendant et après la cuisson.
- Produits chimiques : Éviter l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la finition.

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

- Nom du produit : Cocotte Staub Ø 280 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Vert Saugé
- Dimensions : Ø 280 mm
- Capacité : 3,8 litres
- Poids : 3,9 kg
- Compatible avec : Tous types de cuisinières, y compris induction

## 4. Installation et mise en place

1. Retirez tous les emballages et étiquettes de la cocotte.
2. Lavez la cocotte à l'eau tiède et au savon doux avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement la cocotte.
4. Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée et ajoutez les ingrédients selon la recette.

## 5. Fonctionnement

- Chauffage : Préchauffez la cocotte à feu moyen avant d'ajouter les ingrédients.
- Cuisson : Réduisez le feu après que les ingrédients soient ajoutés pour maintenir une cuisson uniforme.
- Température : Utilisez des températures modérées pour éviter de brûler les aliments ou d'endommager l'émail.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec une éponge douce. Évitez les nettoyants abrasifs et les lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Rangement : Rangez dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problèmes d'adhérence des aliments : Assurez-vous de respecter la température de cuisson recommandée et d'utiliser suffisamment de matière grasse.
- Accumulation de résidus difficiles : Faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de bicarbonate de soude avant de nettoyer.

## 8. Élimination

Pour l'élimination, consultez les réglementations locales sur le recyclage des matériaux et disposez de la cocotte en fonte conformément aux consignes en matière de déchets.

## 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous 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 Cocotte Ø 280mm

## 1. Informazioni Generali

La Staub La Cocotte è una cocotte in ghisa di alta qualità, progettata per una cottura uniforme e preservare i sapori. Disponibile nel colore verde salvia, è ideale per stufati, zuppe e piatti al forno.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura appropriati e sotto la supervisione di un adulto.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Non utilizzare mai la cocotte su fuochi eccessivamente alti; regolarsi secondo le indicazioni di cottura.
- Lasciare raffreddare la cocotte prima di lavarla per prevenire scottature.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda per evitare rotture.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 280 mm
- Colore: Verde salvia
- Idoneità: Indicato per tutte le fonti di calore, inclusi induzione e forno
- Capacità: 4.2 litri
- Maniglie ergonomiche per una facile manipolazione

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere con attenzione la cocotte dall'imballaggio.
2. Assicurarsi di avere un piano di cottura adatto (gas, elettrico, induzione).
3. Posizionare la cocotte sul piano di cottura, assicurandosi che sia stabile.
4. Prima del primo utilizzo, lavare la cocotte con acqua calda e sapone neutro e asciugarla accuratamente.

## 5. Operazione

- Riscaldare la cocotte a fuoco basso prima di aggiungere gli ingredienti.
- Usare un po' di olio per migliorare la cottura e prevenire l'aderenza degli alimenti.
- Seguire le ricette consigliate per ottenere risultati ottimali.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro; evitare lavastoviglie.
- Per rimuovere residui, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente e applicare un leggero strato di olio su tutta la superficie per preservare la ghisa.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano, controllare che ci sia sufficiente olio o burro durante la cottura.
- In caso di macchie, pulire con una soluzione di aceto e acqua, quindi risciacquare e asciugare.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire con i rifiuti domestici. Verificare le normative locali per il corretto smaltimento della ghisa.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania