

# 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: 1009904**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 180mm - 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 Ø 180mm Cast Iron – Sage Green

## 1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte Cocotte in Sage Green. This high-quality cast iron cookware is designed for all cooking methods, including induction, and is perfect for slow cooking, browning, and braising. Its enameled surface offers durability and elegant aesthetics, making it suitable for both cooking and serving.

## 2. Safety Information

- Ensure that the cocotte is placed on a stable, heat-resistant surface during use.
- Avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock, which may cause cracking or chipping.
- Use kitchen mitts or heat-resistant gloves when handling the cocotte, as the handles can become extremely hot.
- Always supervise children around the cooking area.
  - Do not use metal utensils that may scratch the enamel surface. Opt for silicone, wood, or heat-resistant nylon utensils.
- Do not heat the cocotte while empty and avoid exposing it to open flames.
- Always ensure the cocotte is dry before storing to prevent rusting.

## 3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 180mm
- Color: Sage Green
- Weight: 1.7 kg
- Care: Dishwasher safe (hand washing recommended for longevity)

## 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials and ensure that the cocotte and lid are free from any protective coatings.
- Rinse the cocotte with warm water and dry thoroughly.
- Before the first use, it is recommended to season the cast iron with a thin layer of vegetable oil.
- Ensure your cooking surface (stove, induction, or oven) is compatible with cast iron cookware.

## 5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat before adding food. This prevents sticking and promotes even cooking.
- For best results, use the cocotte with its lid during cooking to retain moisture and enhance flavors.
- Adjust the cooking temperature according to the recipe. The reliable heat retention of cast iron allows for even cooking.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water. A soft sponge or cloth is recommended.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that can damage the enamel.
- For stubborn food residue, soak the cocotte in warm water before cleaning.
- Dry the cocotte thoroughly before storing to prevent moisture accumulation.

## 7. Troubleshooting

- If the food is sticking to the surface, ensure that the cocotte is preheated properly before adding oil and food.
- For discoloration of the enamel, use a non-abrasive cleaner or baking soda paste, followed by a thorough rinsing.
- If there are rust spots, gently scrub with steel wool and re-season as necessary.

## 8. Disposal

- When disposing of the cocotte, ensure any local waste disposal regulations are adhered to.
- Check with local waste management services for proper disposal guidelines of metal cookware.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Staub La Cocotte Runde Gusseisen Schmortopf

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Staub La Cocotte Schmortopfs. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist für alle Kochtechniken geeignet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeregulierung. Das zeitlose Design und die widerstandsfähige Oberfläche machen dieses Produkt zu einem wertvollen Bestandteil Ihrer Küchenausstattung.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schmortopf nur auf der vorgesehenen Heizquelle.
- Achten Sie darauf, dass der Griff beim Kochen heiß wird; verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf beim Benutzen stabil steht und nicht kippen kann.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen (z.B. von Gefrierschrank zu Herd); dies könnte das Material schädigen.
- Halten Sie den Schmortopf von feuchten Bedingungen fern, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 180 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Salbeigrün
- Innenbeschichtung: Emaille
- Geeignet für: Alle Herdarten (inkl. Induktionsherde)
- Ofenfest bis: 260°C

### 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Schmortopf vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Topf auf sichtbare Beschädigungen oder Risse.
3. Reinigen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
4. Trocknen Sie den Topf gründlich ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die benutzte Kochplatte die gleiche Größe wie der Topf hat, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

### 5. Betrieb

1. Stellen Sie den Topf auf eine geeignete Heizquelle.
2. Erhitzen Sie den Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
3. Fügen Sie Öl oder Butter je nach Rezept hinzu.
4. Kochen Sie Ihre Speisen nach Rezeptur und genießen Sie die gleichmäßige Wärmeverteilung durch das Gusseisen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Schmortopf nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Utensilien, die das Emaille zerkratzen könnten.
- Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Für die optimale Lebensdauer des Gusseisens können Sie es gelegentlich mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einreiben.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf rostet.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf nach der Reinigung gut getrocknet wird und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.  
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass die Größe der Kochplatte zur Größe des Topfes passt.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie Ihren alten Staub La Cocotte Schmortopf gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist recycelbar, daher sollten Sie ihn bei einer spezialisierten Recyclingstelle abgeben.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Rückfragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

## 1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte die perfect is voor het bereiden van verschillende gerechten. Het product is ontworpen om de smaken te behouden en een gelijkmatige warmteverdeling te garanderen. Deze cocotte is beschikbaar in een stijlvolle saliegroene kleur en een diameter van 180 mm.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte alleen op een geschikte hittebron en gebruik geschikte kookgerei.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op een verhitte bron staan.
- De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren.
- Voor gebruik in de oven: controleer of de deksel en de pot hittebestendig zijn.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om barsten in het gietijzer te voorkomen.
- Reinig de cocotte na gebruik en zorg dat deze volledig is afgekoeld.
- Bewaar de cocotte op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Diameter 180 mm
- Kleur: Saliegroen
- Geschikt voor: Oven, inductie, gas en elektrisch
- Ondersteunt hoge temperaturen en gelijkmatige warmteverdeling

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Staub La Cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Voor gebruik, verwarm de cocotte geleidelijk voordat je er voedsel in plaatst.
4. Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de binnenkant van de cocotte om krassen te voorkomen.

## 5. Bediening

- Plaats de gewenste ingrediënten in de cocotte.
- Zet de cocotte op de hittebron en breng de temperatuur geleidelijk omhoog.
- Kook met de deksel op de pot om de smaken te behouden en de stoomcirculatie te maximaliseren.
- Raadpleeg kooktijd- en temperatuuradvies voor specifieke gerechten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Spoel de cocotte af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Gebruik geen schuurmiddel of metalen borstels.
- Controleer op eventuele roest na langdurig niet gebruiken en behandel deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Als er aanbranden optreedt, probeer dan de temperatuur te verlagen en meer vloeistof toe te voegen.
- Voor schilfers of barsten, stop dan het gebruik en neem contact op voor advies.
- Bij problemen met de handgrepen, controleer of ze goed zijn vastgeschroefd.

## 8. Afvoer

- Het gietijzer kan meestal worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen.
- Zorg ervoor dat de cocotte volledig is gereinigd voordat u deze weggeeft of afvoert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Bienvenido al manual del producto de la Cocotte de hierro fundido Staub de 180 mm en color verde salvia. Este utensilio de cocina es ideal para guisar, asar y servir platos exquisitos. Está diseñado para proporcionar una distribución uniforme del calor y mantener la temperatura, garantizando resultados óptimos.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilice la cocotte en un horno de microondas o en una fuente de calor directa.
- Manejo seguro: Evite tocar la cocotte sin protección cuando esté caliente. Use manoplas y utensilios de cocina adecuados.
- Superficie resbaladiza: Coloque la cocotte en superficies estables y secas. Evite deslizamientos que puedan causar caídas.
- Cuidado en la limpieza: No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el esmalte. Asegúrese de que la cocotte esté fría antes de limpiarla.
- Manejo químico: No la sumerja en agua caliente inmediatamente después de sacarla del horno, ya que podría romperse.
- Infórmese sobre alérgenos: Evite el uso de ingredientes que puedan provocar reacciones alérgicas si usted o sus invitados son sensibles.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 180 mm diámetro
- Color: Verde salvia
- Apta para: Todo tipo de cocinas, incluidas de inducción
- Capacidad: Perfecta para porciones individuales o pequeñas guisadas

### 4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la cocotte esté limpia y seca antes de usarla por primera vez.
2. Ubique la cocotte en una estufa o en el horno.
3. Para su uso en la estufa, configure la temperatura baja a media para asegurarse de que el calor se distribuye uniformemente.
4. En caso de usarla en el horno, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la cocotte.

### 5. Operación

- Precaliente la cocotte antes de agregar ingredientes.
- Agregue aceite o mantequilla si es necesario, y luego los ingredientes.
- Cocine a fuego lento para obtener una cocción uniforme.
- Puede usar utensilios de silicona, madera o plástico para evitar rayar el esmalte.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave.
- Para manchas difíciles, use una esponja no abrasiva.
- No lave en lavavajillas.
- Aplique una ligera capa de aceite al interior antes de almacenarla para evitar la oxidación.

### 7. Solución de Problemas

- La cocotte está agrietada: Esto puede ocurrir si se somete a cambios bruscos de temperatura. Evite este problema asegurando un enfriamiento gradual.
- Manchas en el esmalte: Pruebe suavemente con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar.
- Dificultades en la cocción: Asegúrese de que la temperatura está configurada correctamente y que la cocotte esté precalentada.

### 8. Eliminación

No deseche el producto en la basura común. Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de hierro fundido o contáctenos para orientación adecuada sobre la eliminación.

### 9. Contacto

Para cualquier consulta, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cocotte Staub O 180mm en fonte - Vert Sauge

## 1. Informations générales

Félicitations pour votre achat de la cocotte Staub en fonte. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir des performances exceptionnelles en cuisine. Sa conception en fonte permet une répartition uniforme de la chaleur, garantissant des plats savoureux à chaque utilisation.

## 2. Informations de sécurité

- Ce produit est réservé à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser la cocotte sur un feu nu ou à haute température sans liquide.
- Évitez les chocs thermiques. Ne placez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide ou dans un environnement froid.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer l'intérieur de la cocotte.
- Gardez hors de portée des enfants lors de son utilisation.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : O 180mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Vert Sauge
- Compatibilité : Tous types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C au four

## 4. Installation et configuration

- Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
- Séchez complètement la cocotte avant de l'utiliser.
- Placez la cocotte sur la cuisinière ou dans le four, en vous assurant qu'elle est bien centrée sur la source de chaleur.
- Évitez d'utiliser des plaques de cuisson qui dépassent la taille de la cocotte pour garantir une chaleur uniforme.

## 5. Fonctionnement

- Ajoutez vos ingrédients selon votre recette.
- Faites chauffer à feu doux ou moyen pour une cuisson optimale.
- Utilisez un couvercle pendant la cuisson pour retenir l'humidité et les arômes.
- Suivez toujours les instructions de votre recette pour de meilleurs résultats.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cocotte après chaque utilisation. Laissez-la refroidir puis lavez-la à la main avec une éponge douce.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de lave-vaisselle.
- Conservez la cocotte dans un endroit sec et évitez l'humidité pour prévenir la rouille.

## 7. Dépannage

- Si des aliments adhèrent au fond, augmentez légèrement la chaleur pour les décoller.
- Pour les odeurs persistantes, laissez la cocotte tremper dans de l'eau chaude et du bicarbonate de soude.
- En cas de fissures ou d'écaillures, ne pas utiliser. Contacter le service client pour assistance.

## 8. Élimination

- Si vous devez vous débarrasser de la cocotte, veillez à respecter les règlements locaux concernant le recyclage des matériaux en métal.

- Ne jetez pas la cocotte dans les déchets ordinaires.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Staub La Cocotte 180mm in Ghisa - Verde Salvia

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto Staub La Cocotte. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità, progettato per migliorare la cottura e mantenere i sapori. Per garantire prestazioni ottimali, si prega di seguire attentamente le istruzioni fornite in questo manuale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo sicuro: Non utilizzare La Cocotte su fiamme vive o su piani di cottura a induzione non compatibili.
- Riscaldamento: Non riscaldare mai la cocotte vuota. Riempirla sempre con ingredienti o liquidi prima di accenderla.
- Maniglie calde: Le maniglie possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- Pulizia: Non mettere la cocotte in lavastoviglie. Pulire a mano per mantenere inalterate le proprietà della ghisa.
- Controllo delle temperature: Evitare sbalzi termici estremi per prevenire crepe o rotture.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 180 mm
- Colore: Verde Salvia
- Rivestimento interno: Smaltato
- Compatibilità: Forno, piano cottura, grill
- Resistenza al calore: Fino a 250°C

## 4. Installazione e Setup

- Prima dell'uso: Lavare la cocotte con acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Asciugare completamente.
- Pre-riscaldamento: Raccomandare di preriscaldare la cocotte a fuoco medio per alcuni minuti prima di aggiungere ingredienti.
- Utilizzo del Piano Cottura: Posizionare La Cocotte su una superficie piana. Assicurarsi che la dimensione della fiamma o del fornello sia adatta al diametro della cocotte.

## 5. Funzionamento

- Cottura: Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. Cuocere a fuoco medio-basso per risultati ottimali.
- Controllo della cottura: Verificare la cottura regolarmente sollevando il coperchio con attenzione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Lasciare raffreddare completamente. Pulire con acqua calda e sapone, evitando prodotti chimici aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare completamente per prevenire ruggine.
- Manutenzione del Rivestimento: Applicare un leggero strato di olio da cucina internamente dopo la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Crepe nel Rivestimento: Le crepe possono essere causate da sbalzi termici estremi. Evitare l'esposizione a temperature basse subito dopo un uso ad alta temperatura.
- Cibi che si attaccano: Assicurarsi di preriscaldare e di utilizzare olio o burro.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della cocotte, smaltire in conformità con le normative locali per i metalli. Non smaltire con rifiuti rimovibili o organici.

## 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