

# 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: 1010559**

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte with steamer insert - Ø 240mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte with Steamer Insert (O 240mm, Cast Iron, Black)

## 1. General Information

The Staub La Cocotte with Steamer Insert is a high-quality cooking pot made from durable cast iron, designed for both stovetop and oven use. Its elegant design and exceptional heat retention properties make it ideal for a variety of cooking methods, including braising, roasting, and baking. The steamer insert allows for healthy cooking of vegetables, seafood, and more.

## 2. Safety Information

- This product is intended for domestic use only.
- Always use oven mitts or pot holders when handling hot cookware.
- Ensure that the pot is placed on a stable cooking surface to prevent tipping or spills.
- Do not use the pot on an open flame or under a broiler unless specified.
- Avoid using metal utensils that may scratch the enamel coating.
- Allow the pot to cool before washing to prevent thermal shock.
- Keep the product out of reach of children, especially when in use or after cooking.

## 3. Product Specifications

- Model: Staub La Cocotte
- Size: O 240mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Features: Steamer Insert, Enamel Coating
- Suitable for: Oven, Stovetop (Gas, Electric, Induction)
- Dishwasher Safe: Yes (though hand washing recommended)

## 4. Setup and Installation

- Remove all packaging materials and labels from the pot and steamer insert.
- Before first use, wash the pot and steamer insert in warm soapy water and dry thoroughly.
- Place the pot on a flat, stable surface.
- If using the steamer insert, position it inside the main pot. Ensure it fits securely.
- For optimal results, preheat the pot on low heat before adding ingredients.

## 5. Operation

- Preheat your stovetop or oven to the desired temperature.
- Place the ingredients in the pot or steamer insert as required by your recipe.
- Cover with the lid and ensure it is tightly sealed to retain moisture and flavor.
- Monitor cooking times based on your recipe; adjust heat as needed to prevent burning.
- Once cooking is complete, carefully remove the lid, avoiding steam burns.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely before washing.
- Hand wash with warm soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- For tough stains, soak in warm water and clean gently.
- Dry immediately to prevent rusting.
- Store in a dry place; avoid stacking heavy items on top.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: Ensure proper preheating and use adequate oil or liquid.
- Uneven Cooking: Check that the heat is evenly distributed; adjust cookware placement.
- Chips in Coating: Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
- Rust Formation: Always dry thoroughly after washing and store in a dry environment.

## 8. Disposal

When the product reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. The cast iron is recyclable; consider taking it to a recycling facility that accepts metal products.

## 9. Contact

For further assistance, please contact:

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 with Steamer Insert. Enjoy cooking delicious meals!

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch: Staub La Cocotte mit Dampf-Einsatz O 240mm, Gusseisen, Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte mit Dampf-Einsatz. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt ist ideal zum Kochen, Schmoren und Dämpfen von Lebensmitteln und bietet eine hervorragende Wärmeverteilung für beste Kochergebnisse.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Lassen Sie die Cocotte nicht unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd oder im Ofen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser auf heißen Oberflächen, um Verbrühungen zu verhindern.
- Benutzen Sie immer Untersetzer oder Handtücher, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Cocotte aus dem Ofen nehmen.
- Halten Sie die Cocotte von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Bei beschädigtem oder verbogenem Material, vermeiden Sie die Verwendung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Schwarz
- Dampf-Einsatz: Ja
- Ofenfest: Bis 250°C
- Induktionsgeeignet: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Hergestellt in: Frankreich

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor dem ersten Gebrauch die Cocotte gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie die Cocotte und geben Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite, um die Antihafteigenschaften zu verbessern.
3. Stellen Sie die Cocotte auf eine solide, hitzebeständige Oberfläche.
4. Platzieren Sie den Dampf-Einsatz entsprechend den Anweisungen in der Cocotte.

## 5. Betrieb

- Vor dem Kochen, die Cocotte langsam erhitzen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Fügen Sie Zutaten entsprechend den Rezeptanweisungen hinzu.
- Verwenden Sie den Dampf-Einsatz für das schonende Garen von Gemüse, Fisch oder anderen empfindlichen Lebensmitteln.
- Nach dem Kochen die Cocotte auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen gut trocknen und mit einer dünnen Schicht Öl einreiben, um Korrosion zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn Lebensmittel an der Cocotte haften bleiben, überprüfen Sie die hitze und ob genügend Öl verwendet wurde.
- Bei Verfärbungen oder Ablagerungen, verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig, um diese zu entfernen.
- Sollte die Cocotte Risse aufweisen, kontaktieren Sie den Hersteller für weitere Anweisungen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Recycling ist empfohlen, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte met Stoominzet - Ø 240 mm

## 1. Algemene Informatie

Dit product is een Staub La Cocotte met een stoominzet van 240 mm in zwart gietijzer. Ontworpen voor optimaal koken, biedt deze cocotte een veelzijdige manier om uw gerechten te bereiden en te stomen voor een gezonde maaltijd. Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de cocotte niet op een open vuur.
- Zorg ervoor dat het handvat niet in contact komt met een hittebron.
- Laat de cocotte niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de hete cocotte.
- Vermijd het gebruik van scherp gereedschap dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Laat de cocotte niet vallen of stoten om breuk en letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen zich op veilige afstand houden van het kookgebied.

## 3. Productspecificaties

- Merk: Staub
- Model: La Cocotte met Stoominzet
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 240 mm
- Gewicht: 2,7 kg
- Inhoud: 2,3 L
- Type: Geschikt voor inductie, gas, elektrisch en oven

## 4. Installatie en Setup

1. Haal de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de cocotte op een vlak, hittebestendig oppervlak.
3. Voor het gebruik, was de cocotte met warm water en een mild schoonmaakmiddel, en droog deze goed af.
4. Zorg ervoor dat de stoominzet correct in de cocotte past voordat u deze gebruikt.

## 5. Bediening

- Voeg uw ingrediënten toe aan de cocotte en zet deze op de warmtebron.
- Vul de stoominzet met water of bouillon voor optimale stoomresultaten.
- Zet het deksel op de cocotte en stel de warmte in volgens uw recept.
- Houd het koken in de gaten en pas de temperatuur aan indien nodig.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was met de hand met een zachte spons en warm water; vermijd schurende middelen.
- Droog de cocotte grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de cocotte op een droge plek.

## 7. Probleemoplossing

- Geen stoom: Controleer of er voldoende water in de stoominzet is.
- Aanslag op de bodem: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte borstel om dit te verwijderen.
- Verkleuring van de buitenkant: Dit is normaal bij gietijzer, maar kan worden verminderd door goed onderhoud.

## 8. Afvalverwerking

Lever dit product in bij een milieuvriendelijk inzamelpunt of volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van gietijzeren voorwerpen. Dit product kan niet worden gerecycled, zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier wordt weggegooid.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en volg de gebruiksinstructies voor optimale prestaties en veiligheid.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub La Cocotte con Inserto de Vapor O 240mm Hierro Fundido Negro

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes para el uso y cuidado de la Staub La Cocotte con inserto de vapor. Diseñada para un rendimiento superior en la cocina, esta cocotte es ideal para guisar, hervir y cocinar al vapor, ofreciendo versatilidad y calidad en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la cocotte solo para cocinar con alimentos. Evite el uso en hornos de microondas o sobre fuego directo sin una base adecuada.
- Manéjela con cuidado: La cocotte puede calentarse durante su uso. Use guantes para horno al manipularla.
- Supervisión: Siempre supervise la cocción para evitar derrames y quemaduras.
- Higiene: Lávese las manos antes de preparar alimentos y asegúrese de que la cocotte esté limpia antes de usarla.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco. Evite apilar objetos pesados encima.
- Resistencia al calor: la cocotte es apta para temperaturas de hasta 260°C. No la exponga a cambios bruscos de temperatura.
- Daños visibles: Inspeccione siempre la cocotte antes de su uso. No utilice productos dañados y descarte de inmediato.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Funcionalidad: Cocción en olla, cocción al vapor
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistente a la corrosión: Sí
- Capacidad: Hasta 4.2 litros

## 4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire la cocotte y el inserto de vapor de su embalaje.
- Limpieza inicial: Lave la cocotte y el inserto de vapor con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
- Colocación: Coloque la cocotte sobre una superficie estable y plana. Asegúrese de que esté centrada en la fuente de calor.
- Inserto de vapor: Coloque el inserto de vapor en la cocotte una vez que los alimentos estén listos para cocinarse al vapor.

## 5. Operación

- Uso en cocina: Rellene la cocotte con los ingredientes y, si es necesario, agua en el fondo.
- Calentamiento: Cocine a fuego medio. Evite el calentamiento extremo que pueda dañar el material.
- Monitoreo: Observe la cocción para ajustar la temperatura según su preferencia.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar: Deje enfriar la cocotte antes de lavarla.
- Lavado: Puede lavarse a mano o en lavavajillas. Evite abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Secado: Seque completamente antes de guardar.
- Almacenamiento de largo plazo: Aplique una fina capa de aceite en el interior para proteger el hierro fundido.

## 7. Solución de Problemas

- Alimentos se pegan: Asegúrese de calentar correctamente la cocotte y utilizar suficiente aceite o líquido.
- Cocción desigual: Revise la distribución del calor; considere el uso en una fuente de calor adecuada y nivelada.
- Olores persistentes: Limpie bien y considere el remojo en agua con vinagre.

## 8. Desecho

- Producto al final de su vida útil: El hierro fundido es reciclable. Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Siga estas instrucciones para garantizar que su Staub La Cocotte funcione de manera óptima y tenga una larga vida útil.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Cocotte Staub avec insert vapeur Ø 240 mm

## 1. Informations Générales

La Cocotte Staub est un ustensile de cuisine d'une qualité exceptionnelle, conçu pour le braisage, la cuisson et la vapeur. Fabriquée en fonte émaillée, elle assure une répartition uniforme de la chaleur, permettant ainsi de préparer des plats délicieusement savoureux.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Utilisez uniquement la cocotte aux fins prévues. Ne pas utiliser sur un feu nu.
- Manipulation : Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cocotte chaude pour éviter les brûlures.
- Surface de cuisson : Assurez-vous que la surface de cuisson est stable et résistante à la chaleur.
- Enfants : Tenez cet appareil hors de portée des enfants.
- Produits corrosifs : Évitez les produits de nettoyage agressifs qui pourraient endommager l'émail.
- Récipients inappropriés : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal qui pourraient rayer l'émail.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Cocotte Staub avec insert vapeur
- Diamètre : 240 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Noir
- Poids : 4,4 kg
- Capacité : 3,5 L
- Compatible avec : Tous les types de feux, y compris l'induction

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emballage : Retirez la cocotte de son emballage et assurez-vous que tous les accessoires sont présents.
2. Nettoyage initial : Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez soigneusement.
3. Emplacement : Placez la cocotte sur une surface plane et stable, éloignée des bords du comptoir.
4. Insérer l'insert vapeur : Positionnez l'insert vapeur au-dessus de la cocotte avant d'ajouter de l'eau comme indiqué par les recettes.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez la cocotte avec les ingrédients selon votre recette.
- Ajoutez la quantité d'eau (si nécessaire) dans le fond de la cocotte avant de placer l'insert vapeur.
- Couvrez la cocotte avec son couvercle pour garder l'humidité.
- Réglez le feu à température appropriée et surveillez la cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse. Évitez les tampons abrasifs.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.
- Stockez dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Brûlures sur le fond : Vérifiez la température de cuisson. Utilisez des réglages de feu plus bas.
- Difficulté à enlever l'aliment : Assurez-vous d'ajouter suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Émail écaillé : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal. Contactez le service client pour des conseils de réparation.

## 8. Élimination

Lorsque votre cocotte Staub a atteint la fin de sa vie utile, assurez-vous de la disposer de manière appropriée. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des déchets et la fonte.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 con Insetto per Vapore (Ø 240mm, Ghisa Nera)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto Staub La Cocotte con Insetto per Vapore. Questo prodotto è progettato per cucinare in modo sano e gustoso, mantenendo intatti i sapori e i nutrienti degli alimenti. Realizzato in ghisa di alta qualità, è adatto per tutte le fonti di calore, incluse le cucine a induzione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso previsto:** Questo prodotto è destinato esclusivamente alla cottura di cibi e non deve essere utilizzato per altri scopi.

- **Maneggiamento:** Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano oggetti caldi.

- **Superficie:** Evitare il contatto con superfici abrasive per prevenire graffi.

- **Cottura:** Non surriscaldare il prodotto vuoto. Non utilizzare in forno a microonde.

- **Pulizia:** Non immergere l'oggetto caldo in acqua fredda. Lasciare raffreddare prima di lavare.

- **Bambini:** Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini quando è caldo o durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa

- **Colore:** Nero

- **Diametro:** 240 mm

- **Uso:** Cottura al forno, piastra, induzione

- **Capacità:** Adatta per varie porzioni

- **Attenzione:** Lavabile in lavastoviglie, ma per prolungarne la durata si consiglia il lavaggio a mano

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.

2. Posizionare la cocotte su una superficie piana e stabile.

3. Se si utilizza l'insetto per vapore, posizionarlo correttamente all'interno della cocotte.

4. Assicurarsi che il coperchio sia ben sigillato per una cottura ottimale.

5. Collegare l'oggetto su una fonte di calore appropriata.

## 5. Funzionamento

1. Riempire la cocotte con ingredienti e aggiungere acqua o brodo nel coperchio per vaporizzare eventuali cibi.

2. Coprire con il coperchio e accendere il piano cottura o il forno.

3. Monitorare la cottura e seguire ricette consigliate per tempi di cottura ottimali.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.

- Lavare a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di prodotti abrasivi.

- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.

- Applicare un leggero strato di olio sulla superficie per mantenere il rivestimento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Cibo attaccato alla superficie.

**Soluzione:** Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio o liquido durante la cottura.

- **Problema:** Cottura non uniforme.

**Soluzione:** Verificare l'impostazione della temperatura e la distribuzione del calore.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti. La ghisa è riciclabile; considerare di portare il prodotto in un centro di riciclaggio appropriato.

## 9. Contatto

Per assistenza, informazioni o domande, contattaci via email all'indirizzo [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com), telefonicamente al numero 0800 7000 220, o presso la nostra sede: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.