

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: 1023541

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte Cast Iron Cookware

1. General Information

The Staub La Cocotte is a premium cast iron cooking pot designed for a variety of culinary applications. It is ideal for slow cooking, braising, stewing, and baking. The durable construction ensures excellent heat retention and distribution, allowing for even cooking and perfect results. The white truffle color enhances the aesthetic appeal and makes it suitable for serving directly at the table.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care to avoid burns or injuries. Use oven mitts when handling hot cookware.
- Stability: Ensure the cookware is placed on a flat, stable surface. Avoid sudden temperature changes to prevent cracking.
- Use on Stovetops: This cookware is suitable for gas, electric, ceramic, and induction stovetops. Check compatibility with your stovetop before use.
- Oven Use: Suitable for oven use up to 260°C (500°F). Do not place in a broiler.
- Child Safety: Keep out of reach of children when in use.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub La Cocotte
- Material: Cast Iron
- Diameter: 240 mm
- Color: White Truffle
- Weight: 4.6 kg
- Capacity: 3.6 L
- Dishwasher Safe: Yes, but hand washing is recommended for longevity.

4. Setup and Installation

- Before first use, wash the cocotte with warm soapy water and dry thoroughly.
- Seasoning is optional. If desired, apply a thin layer of vegetable oil to the interior of the pot and heat it for 1 hour at 180°C (350°F) to enhance non-stick properties.
- For stovetop use, place on a burner that matches the size of the base of the cocotte to ensure even heating.

5. Operation

- Preheat the cocotte on low to medium heat for best results.
- Add oils or fats before placing ingredients inside to prevent sticking.
- Use metal utensils for stirring and serving to preserve the interior coating.
- Allow the cocotte to cool slightly before cleaning to avoid warping.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool before cleaning.
- Hand wash with warm water and mild detergent, avoiding abrasive scrubbers.
- Dry completely after washing to prevent rust.
- Store in a dry place; avoid stacking with other heavy cookware.

7. Troubleshooting

- Food Sticks: Ensure adequate oil or fat is used before cooking. Season the pot to improve non-stick performance.
- Discoloration: This is normal; it does not affect performance. Regular seasoning can help maintain appearance.
- Cracks or Chips: Discontinue use immediately. Check for warranty details for potential replacements.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Contact your local waste management authority for guidance on proper disposal methods for cast iron cookware.

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

Bedienungsanleitung für die Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen - Weiße Trüffel

1. Allgemeine Informationen

Die Staub La Cocotte ist ein hochwertiges Kochgeschirr aus Gusseisen, das perfekt für langsames Garen, Braten und Schmoren geeignet ist. Mit einem Durchmesser von 240 mm bietet diese Cocotte Vielseitigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Kochergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit Wasser, wenn die Cocotte noch heiß ist.
- Verwenden Sie immer geeignete hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Küchenutensilien.
- Die Cocotte kann auf allen Wärmequellen verwendet werden, einschließlich Induktionsherden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Griffe sicher befestigt sind, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Herstellungsart: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Weiße Trüffel
- Innenbeschichtung: Antihafbeschichtung
- Geeignet für: Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Spülmaschinenfest: Ja (aber Handwäsche wird empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung der Staub La Cocotte ist einfach:

1. Entfernen Sie die Cocotte vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Schäden aufweisen.
3. Spülen Sie die Cocotte vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen Kochplatte oder in einem vorgeheizten Ofen.
5. Bei Verwendung auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass die gesamte Basis der Cocotte die Hitze gleichmäßig distribuiert.

5. Betrieb

- Vor dem Kochen kann die Cocotte leicht eingefettet werden, um das Anhaften zu vermeiden.
- Erhitzen Sie die Cocotte bei mittlerer bis niedriger Hitze.
- Die Cocotte kann sowohl zum Braten als auch zum Garen verwendet werden.
- Decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab, um die Wärme zu speichern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Waschen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie bei Bedarf eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Cocotte gut ab, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

Probleme und Lösungen:

- Wenn die Lebensmittel anbrennen, überprüfen Sie die Temperatur und verwenden Sie mehr Öl oder Flüssigkeit.
- Bei rauen Oberflächen verwenden Sie eine weiche Bürste zur sanften Reinigung.
- Sollte der Deckel nicht richtig schließen, überprüfen Sie die Passform, um eine ordnungsgemäße Abdichtung sicherzustellen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen kann recycelt werden, bringen Sie es ggf. zu einem Recyclinghof.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte, perfect voor braad- en stoofgerechten. Met een elegante afwerking in wit truffel is deze cocotte ideaal voor zowel koken als serveren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en Bewaring: Deze cocotte is ontworpen voor gebruik op alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie. Laat het product niet zonder toezicht op een verwarmde kookplaat.
- Hete Oppervlakken: De cocotte kan extreem heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of een handige set om u te beschermen tegen brandwonden.
- Kleine Kinderen: Houd het product altijd buiten het bereik van kleine kinderen wanneer het in gebruik is of net uit de oven komt.
- Reiniging: Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Voorkomen van Slippende Bodem: Plaats de cocotte altijd op een stabiele, vlakke ondergrond om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Wit truffel
- Capaciteit: 3,4 L
- Ontwerp: Ronde cocotte met deksel
- Compatibel Met: Alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Kies een geschikte locatie op uw kookplaat of in de oven.
3. Plaats de cocotte op een vlakke en stabiele ondergrond.
4. Gebruik geen metalen voorwerpen op de binnenkant van de cocotte om krassen te voorkomen.
5. Indien nodig, voor zacht koken, kunt u de cocotte voorafverwarmen vóór het toevoegen van ingrediënten.

5. Gebruik

- Gebruik de cocotte voor het bereiden van soja-, vlees- en groentegerechten.
- Voeg vet (olie/boter) toe voordat u begint met koken.
- Sluit de cocotte met het deksel tijdens het koken om de smaken te behouden.
- Voor het bakken en braden kunt u het deksel laten zitten of verwijderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Was met hand, gebruik milde zeep en een zachte spons.
- Droog grondig na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen vaatwasser, schurende middelen of staalwol.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Gerechten plakken vast aan de bodem.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende vet gebruikt en verwarm de cocotte op middelhoog vuur voordat u ingrediënten toevoegt.
- Probleem: De cocotte verliest zijn glans.
Oplossing: Regelmatige onderhoud met een lichte olie kan de afwerking verbeteren.
- Probleem: De cocotte vormt roest.
Oplossing: Droog de cocotte altijd grondig na gebruik en gebruik een keukenolie om de binnenkant te beschermen.

8. Afvoer

Wanneer de cocotte niet meer gebruikt kan worden, gooi deze dan op de juiste wijze weg. Gietijzeren producten kunnen gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor specifieke instructies voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub - 240mm, Hierro Fundido, Trufa Blanca

1. Información General

Gracias por adquirir la Cocotte Staub de 240 mm en hierro fundido con acabado de trufa blanca. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una cocción óptima, preservando los sabores y nutrientes de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo se debe utilizar para cocinar alimentos. No use la cocotte para fines que no sean culinarios.
- Calor: Asegúrese de que la cocotte esté en un área donde pueda recibir calor adecuado sin riesgo de quemaduras.
- Manipulación: Use manoplas o agarraderas al tocar la cocotte caliente. El hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo.
- Humedad: No sumerja la cocotte caliente en agua fría, ya que esto puede provocar deformaciones.
- Limpieza: No use limpiadores abrasivos ni utensilios de metal que puedan rayar su superficie.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco, lejos de la humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Trufa blanca
- Uso: Se puede utilizar en horno, cocina de gas, vitrocerámica e inducción
- Capacidad: Aproximadamente 3,5 litros
- Peso: 3,2 kg
- Revestimiento: Esmalte interior negro mate

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocotte sobre la estufa o en el horno donde se utilizará.
- Si usa en vitrocerámica o inducción, asegúrese de que la base esté limpia y seca para asegurar un contacto adecuado.
- Antes de usar la cocotte por primera vez, lávela con agua tibia y jabón suave. Enjuáguela y séquela completamente.

5. Operación

- Para cocinar, precaliente su cocotte a fuego medio.
- Agregue los ingredientes y alimentos según la receta que esté utilizando.
- Puede utilizar aceite, mantequilla o caldos para mejorar el sabor.
- Una vez que la comida esté lista, apague el fuego y deje reposar antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Enjuáguela con agua tibia y use una esponja suave.
- No use productos de limpieza abrasivos.
- Se recomienda secar completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Almacene con la tapa puesta, pero preferiblemente con un paño entre la tapa y el recipiente para permitir la circulación del aire.

7. Resolución de Problemas

- Problemas de Adherencia: Si los alimentos se adhieren, asegúrese de usar suficiente aceite o grasa y precalentar adecuadamente.
- Oxidación: Si nota oxidación, limpie suavemente con una esponja suave y un poco de aceite de cocina.
- Desigualdad en la cocción: Asegúrese de que la fuente de calor sea adecuada y distribuya uniformemente el calor.

8. Disposición

Al final de la vida útil de la cocotte, se recomienda llevarla a un punto de reciclaje de metales. No arroje el producto a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Cocotte Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Staub. Ce produit est fabriqué en fonte de haute qualité et est conçu pour offrir une cuisson optimale. Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser la cocotte pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant l'utilisation. Évitez les éclaboussures d'eau sur les surfaces chaudes.
- Chauffage : Ne placez pas la cocotte sur des plaques de cuisson vides ou sur une source de chaleur excessive. Vérifiez toujours le mode de chauffage recommandé.
- Manipulation : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la cocotte chaude.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Surface de travail : Utilisez sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Chocs thermiques : Évitez les chocs thermiques qui pourraient endommager la cocotte.

3. Présentation du Produit et Spécifications

La Cocotte Staub mesure 240 mm de diamètre. Les spécifications techniques sont les suivantes :

- Matériau : Fonte
- Couleur : Truffe blanche
- Poids : 4,8 kg
- Capacité : 2,6 L
- Compatible avec tous les types de feux y compris l'induction
- Lavable en lave-vaisselle, mais il est recommandé de laver à la main pour assurer la longévité.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la cocotte de son emballage.
2. Nettoyez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez bien la cocotte avec un chiffon doux.
4. Placez la cocotte sur une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou une plaque à induction.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients dans la cocotte pour préparer votre plat.
2. Couvrir avec le couvercle en veillant à ce qu'il soit bien en place.
3. Réglez la chaleur à moyen ou bas selon la recette.
4. Surveillez le temps de cuisson recommandé dans votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les produits abrasifs.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Appliquez une fine couche d'huile sur l'intérieur pour maintenir la surface en bon état.

7. Dépannage

- Problème : La cocotte colle.
- Solution : Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou de liquide lors de la cuisson.
- Problème : Le couvercle ne s'adapte pas correctement.
- Solution : Vérifiez que le couvercle est aligné avec les bords de la cocotte.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur le recyclage des métaux pour savoir comment éliminer correctement la cocotte.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cocotte Staub

1. Informazioni Generali

La cocotte Staub in ghisa smaltata è progettata per cucinare al meglio i vostri piatti preferiti. Ideale per stufati, arrostiti e casseruole, la cocotte distribuisce il calore in modo uniforme, garantendo risultati eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: La cocotte è destinata esclusivamente per uso culinario. Non utilizzare per scopi diversi.
- Sicurezza termica: Maneggiare sempre con cautela poiché le superfici possono diventare molto calde. Utilizzare guanti protettivi quando si toccano le maniglie o la casseruola calda.
- Stabilità: Assicuratevi che la cocotte sia posizionata su un piano di lavoro stabile e non scivoloso.
- Prevenzione incendi: Non lasciare mai la cocotte incustodita su una fonte di calore.
- Rischio di rottura: Non colpire o far cadere la cocotte. La ghisa è robusta ma può frantumarsi se soggetta a urti violenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Colore: Tartufo bianco
- Capacità: Adatta per 4-6 porzioni
- Adatta per: Fuoco, forno e piani cottura induzione
- Maniglie: Robuste e ergonomiche per un facile trasporto

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e assicurarsi che sia priva di danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di produzione. Risciacquare bene e asciugare.
3. Collocare la cocotte su un piano di lavoro asciutto e stabile.
4. Se si utilizza per la prima volta, è consigliato condire l'interno con un sottile strato di olio vegetale.

5. Operazione

- Posizionare la cocotte su una fonte di calore.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
- Cuocere a fuoco medio-basso per la migliore resa dei sapori.
- Monitorare attentamente la temperatura e il tempo di cottura.
- Rimuovere con attenzione la cocotte dal fornello utilizzando guanti da cucina.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di pulirla.
- Lavare a mano utilizzando acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive.
- Non immergere in acqua eccessivamente calda o fredda quando è ancora calda per evitare rotture.
- Asciugare bene per prevenire la ruggine. Puoi applicare un leggero strato di olio per una protezione extra.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cibo che si attacca: Assicuratevi che la cocotte sia sufficientemente oliata e che la temperatura non sia troppo alta.
- Crepe o scheggiature: Evitare l'uso di utensili metallici e urti con superfici dure.
- Ruggine: Assicuratevi di asciugare completamente la cocotte e di conservarla in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

La cocotte è realizzata in materiali riciclabili. Quando non è più utilizzabile, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania