

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: 1024000

**STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 240mm - Cast iron - Cinnamon |
Pumpkin**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub La Cocotte - Cocotte Ø 240mm - Cast Iron - Cinnamon Pumpkin

1. General Information

Thank you for choosing the Staub La Cocotte. This high-quality cast iron cocotte is designed for exceptional cooking performance and durability. Ideal for slow-cooking, braising, and baking, the Staub cocotte features a stunning cinnamon pumpkin design, perfect for serving from oven to table. Please read this manual carefully to ensure safe and proper use of your product.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the cocotte with care to avoid burns. The handle and lid may become extremely hot during cooking. Use protective oven mitts or gloves.
- Stability: Ensure the cocotte is placed on a stable surface to prevent tipping or spilling.
- Heating: Use on a stable heat source. Avoid direct contact with flame or extreme heat sources.
- Utensils: Use wooden or silicone utensils to prevent scratching the enamel surface. Avoid using metal utensils.
- Dishwasher & Oven Use: While the cocotte is dishwasher safe, to preserve the longevity of the enamel coating, hand washing is recommended.
- Children: Keep out of reach of children when in use or cooling down.
- Storage: Allow the cocotte to cool completely before cleaning and storing.

3. Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Diameter: 240 mm
- Color: Cinnamon Pumpkin
- Suitable for: All heat sources (including induction)
- Oven safe: Yes
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cocotte from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. Initial Cleaning: Wash the cocotte with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
3. Seasoning (optional): To enhance non-stick properties, apply a thin layer of vegetable oil before the first use.
4. Placement: Position the cocotte on your stovetop or in the oven, ensuring it sits flat on the cooking surface.

5. Operation

1. Preheating (if desired): Preheat your oven or stovetop before placing the cocotte inside.
2. Cooking: Add your ingredients. The cocotte can be used for various cooking methods including searing, simmering, and baking.
3. Temperature Control: Monitor your heat settings. Low to medium heat is usually sufficient due to excellent heat retention properties.
4. Covering: Use the lid provided to retain moisture and enhance flavor during the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cocotte to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm water and a soft sponge to remove food residue.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry thoroughly before storing to prevent rusting.
- Store in a dry place, ideally with the lid slightly ajar to allow air circulation.

7. Troubleshooting

- Food sticking: Ensure proper preheating and the use of sufficient oil or fat.
- Uneven cooking: Adjust the heat settings as needed and stir ingredients for better heat distribution.
- Stains on enamel: For stubborn stains, soak in warm soapy water before cleaning. Use a non-abrasive cleaner if necessary.

8. Disposal

Dispose of the cocotte in accordance with local waste disposal regulations. The cast iron material is recyclable. Ensure the product is cleaned before disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your culinary adventures with your new cocotte!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gusseisen – Zimt-Pumpkin

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Staub La Cocotte Cocotte aus Gusseisen. Diese hochwertige Cocotte ist ideal zum Schmoren, Braten und Servieren von köstlichen Gerichten. Das elegante Design und die exzellente Hitzeverteilung machen sie zu einem unverzichtbaren Küchenhelfer.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Cocotte nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs von der Cocotte fern.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die heiße Cocotte hantieren.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, z.B. das Übergießen von kaltem Wasser auf eine heiße Cocotte.
- Reinigen Sie die Cocotte nur bei Raumtemperatur, um Risse oder Verfärbungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung die Beschichtung auf Risse oder Ablätterungen. Bei Defekten verwenden Sie die Cocotte nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: Ø 240 mm
- Farbe: Zimt-Pumpkin
- Produkthöhe: 12,5 cm
- Gewicht: 2,6 kg
- Fassungsvermögen: 2,2 L
- Ofenfest: Ja
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Cocotte unbeschädigt sind und reinigen Sie sie vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
2. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche oder Ihrem Herd.
3. Verwenden Sie die Cocotte nur mit einem passenden Deckel, der gut anliegt, um den Temperaturverlust zu minimieren.
4. Heizen Sie den Ofen oder Herd auf die empfohlene Temperatur vor, bevor Sie mit dem Kochvorgang beginnen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien (z. B. Holz- oder Silikonlöffel), um die Cocotte nicht zu beschädigen.
- Befüllen Sie die Cocotte nicht über den Rand, um Überlaufen zu vermeiden.
- Nach dem Kochen die Cocotte vorsichtig vom Herd nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Cocotte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bei Bedarf kann eine dünne Schicht Pflanzenöl zur Pflege der Gusseisenoberfläche aufgetragen werden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Cocotte rostet.
Lösung: Trocknen Sie die Cocotte nach jedem Gebrauch gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Problem: Die Beschichtung blättert ab.
Lösung: Überprüfen Sie die Cocotte auf Risse oder Beschädigungen und verwenden Sie sie nicht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Sie kann möglicherweise recycelt werden. Wenden Sie sich an Ihre lokale Abfallbehörde, um Informationen zur korrekten Entsorgung zu erhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub La Cocotte Cocotte Ø 240mm Gietijzer Cinnamon Pumpkin

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren cocotte met een diameter van 240 mm. Deze cocotte is ontworpen voor optimaal koken en garanderen een uitstekende warmteverdeling, waardoor gerechten gelijkmatig worden bereid. Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie, en ovenbestendig.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de binnenzijde om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- Laat de cocotte niet onbeheerd op een verwarmde kookplaat.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de cocotte, omdat het handvat heet kan worden.
- Plaats de cocotte nooit op een koude of natte ondergrond direct na het verwijderen uit de oven om breuk te voorkomen.
- Houd uit de buurt van kinderen tijdens gebruik en na bereiding, omdat de cocotte zeer heet kan zijn.
- Volg de instructies voor gebruik en onderhoud om schade aan de cocotte en verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Cinnamon Pumpkin
- Vermogen: Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 250°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja (handwas aanbevolen)

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was de cocotte met warm zeepwater voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
3. Droog grondig af.
4. Voor een betere anti-aanbaklaag, kunt u de binnenzijde licht invetten met plantaardige olie.
5. Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond of kookplaat en zorg ervoor dat de ondergrond geschikt is voor gietijzeren artikelen.

5. Gebruik

- Verwarm de cocotte langzaam om te voorkomen dat hij barst.
- Gebruik geschikte kookgereedschappen om de binnenzijde niet te beschadigen.
- Kook op een medium-vuur om het beste resultaat te behalen.
- Controleer regelmatig de temperatuur om oververhitting te voorkomen.
- Laat de cocotte niet leeg op de warmtebron staan.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Spoel af met warm water en gebruik een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Voor hardnekkige resten, laat de cocotte een paar uur weken voordat u deze schoonmaakt.
- Droog de cocotte goed af en wrijf eventueel in met een dunne laag olie om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Cocotte kleeft aan: Gebruik minder olie of vet tijdens het koken en zorg ervoor dat de cocotte goed voorverwarmd is.
- Kleurverandering: Dit is normaal bij gietijzeren producten en beïnvloedt de prestaties niet.
- Barsten of splijten: Dit kan veroorzaakt worden door temperatuurverschillen. Voorkomen door langzaam op te warmen.

8. Afvalverwerking

De cocotte kan aan het einde van zijn levensduur gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale recyclingpunt voor informatie over gietijzer recycling. Volg de lokale richtlijnen voor het weggoien van keukengerei en gietijzeren artikelen.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Staub Cocotte Ø 240mm de Hierro Fundido - Canela

1. Información General

La Cocotte Staub Ø 240mm está diseñada para ser utilizada en la cocina, ofreciendo una excelente retención del calor y distribución uniforme, ideal para cocinar, guisar y asar. Su durabilidad y acabado elegante hacen de este producto una adición esencial para cualquier hogar.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado únicamente para uso doméstico en la cocina y no debe utilizarse para propósitos industriales.
- Peligro de Quemaduras: La cocotte puede calentarse significativamente durante el uso, se recomienda utilizar guantes resistentes al calor al manejar.
- Supervisión: Nunca deje el producto desatendido mientras esté en uso.
- Cuidado con los Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.
- Inicialización: Antes de usar por primera vez, lave la cocotte con agua caliente y detergente suave.
- No utilizar: No sumerja el producto caliente en agua fría, esto puede causar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 240 mm
- Material: Hierro fundido
- Color: Canela
- Capacidad: 2.5 L
- Resistencia Térmica: Apto para horno hasta 260 °C
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Cuidado: Apto para lavavajillas (aunque se recomienda el lavado a mano para mayor durabilidad)

4. Instalación y Configuración

1. Colocación: Coloque la cocotte en una superficie plana y resistente al calor.
2. Preparación: Lave la cocotte con agua caliente y un detergente suave, secar completamente.
3. Uso Inicial: Para la primera cocción, se recomienda engrasar el interior con aceite para mejorar la antiadherencia.
4. Suministro de Calor: Asegúrese de que la base de la cocotte esté en contacto directo con la fuente de calor.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente la cocotte a fuego medio.
- Cocción: Agregue los ingredientes según la receta deseada.
- Tapa: Utilice la tapa diseñada para mantener la humedad y los sabores.
- Temperatura: Asegúrese de no exceder la temperatura máxima recomendada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Después del Uso: Deje enfriar la cocotte antes de limpiarla.
- Lavado: Lave con agua tibia y detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Secado: Seque completamente para evitar la oxidación.
- Mantenimiento: Evite dejar alimentos ácidos en la cocotte durante períodos prolongados.

7. Solución de Problemas

- Desgarro o agrietamiento: Si observa daños, deje de usar y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- Comida se pega: Asegúrese de utilizar suficiente aceite y no sobrecocinar los alimentos.
- Pérdida de esmalte: Usar utensilios de madera o silicona para evitar dañar el recubrimiento.

8. Eliminación

Este producto tiene una larga vida útil. Si decide desecharlo, asegúrese de seguir las regulaciones de reciclaje locales para hierro fundido.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre nouvelle cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de cuisson tout en offrant une esthétique élégante. Avec un diamètre de 240 mm, cette cocotte en couleur cannelle est parfaite pour le braisage, la cuisson au four et la préparation de plats délicieux.

2. Informations de Sécurité

- Usage Dédié: Utilisez uniquement cette cocotte pour la cuisson des aliments.
- Recommandation de Température: Ne dépassez pas une température de 250 °C pour éviter d'endommager le revêtement.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Mélanges Chimiques: Ne pas utiliser avec des produits nettoyants abrasifs ou corrosifs.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants durant son utilisation.
- Chocs: Évitez les chocs thermiques en plaçant la cocotte directement sur une surface froide.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Cocotte O 240 mm
- Matériaux: Fonte
- Couleur: Cannelle
- Dimensions: 240 mm de diamètre
- Capacité: Idéal pour 4-6 portions
- Compatible: Tous types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez la cocotte de son emballage avec précaution.
2. Nettoyage Préliminaire: Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement.
3. Placement sur la Cuisinière: Placez la cocotte sur la source de chaleur appropriée et assurez-vous qu'elle est stable.
4. Préchauffage: Préchauffez la cocotte sur feu doux ou moyen avant d'ajouter de l'huile ou de la matière grasse.

5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients selon votre recette.
- Réglez la température selon les besoins de votre plat.
- Couvrez avec le couvercle hermétique pour conserver l'humidité.
- Faites cuire selon les temps de cuisson recommandés dans votre recette.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir avant de nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez bien après nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème: La cuisson ne se fait pas uniformément.
- Solution: Vérifiez que la cocotte est correctement placée sur la source de chaleur.
- Problème: Le revêtement écaillé.
- Solution: Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et nettoyez délicatement.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Consultez les directives locales sur le recyclage et l'élimination des appareils en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte 240mm in Ghisa - Cannella

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Cocotte Staub 240mm in Ghisa. Questo prodotto è progettato per offrirvi performance eccezionali in cucina, mantenendo intatti i sapori e le proprietà nutritive degli alimenti. Assicuratevi di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili (gas, elettriche, o induzione).
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi sulla superficie smaltata.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda; questo potrebbe causare deformazioni.
- Non utilizzare in forno a microonde o su piani cottura a induzione senza l'accessorio adeguato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Monitorare sempre la cottura e non lasciare mai la cocotte incustodita su una fonte di calore.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 240 mm di diametro
- Colore: Cannella
- Capacità: Adatta per 4-6 porzioni
- Riscaldamento uniforme e ottima ritenzione del calore
- Superficie smaltata per una facile pulizia
- Compatibile con tutte le fonti di calore

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Lavare la cocotte con acqua calda e sapone, quindi asciugare accuratamente.
- Per la prima utilizzazione, riscaldare l'olio nella cocotte a fuoco medio-basso per 10-15 minuti.
- Non superare mai la temperatura massima di cottura raccomandata.

5. Funzionamento

- Posizionare la cocotte su una fonte di calore adatta.
- Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
- Cuocere a fuoco medio per garantire una cottura uniforme.
- Verificare periodicamente la cottura e aggiungere liquidi se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima di procedere con la pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente prima di riporla per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato d'olio sulla superficie interna prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica un'attaccatura del cibo, controllare che ci sia un'adeguata quantità di olio e che la temperatura non sia troppo alta.
- In caso di odori sgradevoli, assicurarsi di pulire la cocotte dopo ogni utilizzo.
- In caso di scheggiature o danni, contattare il servizio clienti per un possibile rimborso o sostituzione.

8. Smaltimento

- Se la cocotte deve essere buttata, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania