

# «La Cocotte»

Cucinare con la ghisa  
Pentole in ghisa smaltata



## Come usare le pentole Staub

I prodotti Staub sono smaltati dentro e fuori, anche la versione nera opaca. Lo smalto speciale interno nero opaco Staub non richiede condimenti e non reagisce a contatto con alimenti acidi. Grazie alle proprietà tecnicamente avanzate di questo interno, più usate il Vostro prodotto Staub, migliore sarà la sua resa. L'olio usato e quello rilasciato dai cibi penetra nei pori dello smalto durante la cottura e crea una superficie naturale, liscia e antiaderente.

- Per migliori risultati cuocete a fuoco medio-basso
- Preriscaldate la pentola 2/3 minuti prima di aggiungere olii o liquidi
- Utilizzate utensili da cucina in plastica, legno o nylon. Utensili in metallo possono danneggiare lo smalto
- Usate sempre presine e guanti da cucina quando maneggiate la pentola, i manici scottano
- Non appoggiate una pentola bollente su superfici non protette
- La pentola si può sbeccare o rompere se cade su una superficie dura
- Potete utilizzare tutti i prodotti Staub nel forno (fino a 300° C) e sui fornelli da cucina
- Non immergete la pentola rovente nell'acqua fredda, lasciate che la pentola si raffreddi in modo da evitare deformazioni.

## Come prendersi cura del pentolame Staub

- Lavate la Vostra nuova pentola Staub con acqua saponata bollente e risciacquate bene.
- Usate un normale detersivo ed una spugna.
- Asciugate perfettamente la pentola prima di riporla.
- Non usate candeggina.
- Non utilizzate detersivi abrasivi per rimuovere i residui ostinati. Lasciate la pentola immersa in acqua bollente e pulite ancora.
- Il pentolame Staub (ad eccezione dei prodotti con parti in legno) possono essere lavati in lavastoviglie, ma Staub non ne consiglia l'uso.