

МИР



ПОСУДЫ



191144, Санкт-Петербург, ул. Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

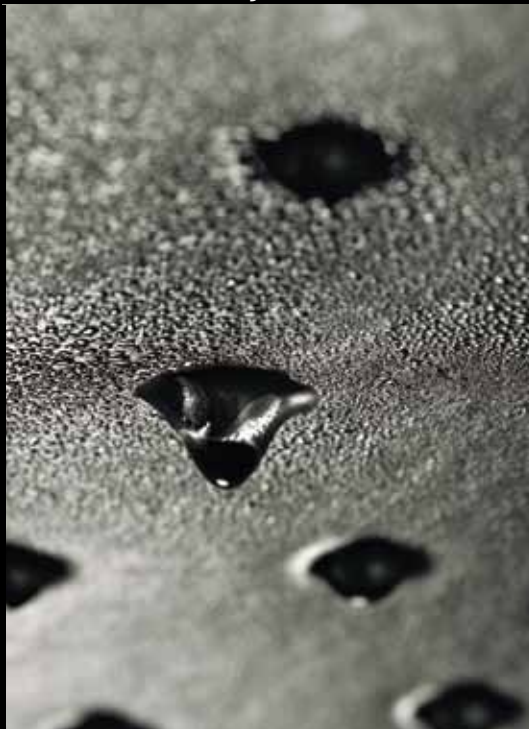
Почта: mail@mirposudy.ru

www.mirposudy.ru

Special Edition



January to June 2012



*Le goût de l'excellence ! **



by Staub



* Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE





A propos de Staub

About Staub / Über Staub / Over Staub / Informazioni su Staub / A propósito de Staub

04

Votre produit Staub est unique / Your Staub product is unique / Ihr Staub Produkt ist einzigartig
Uw Staub product is uniek / Ogni prodotto Staub è unico / Su producto Staub es único

Fabrication française authentique et traditionnelle / Traditional and authentic French craftsmanship / Authentisches und
traditionelles französisches Herstellungsverfahren / Op authentieke en traditioneel Franse wijze vervaardigd /
Fabbricazione francese autentica e tradizionale / Auténtica fabricación francesa tradicional

Système de mijotage naturel / Natural simmering system / Natürliches und effizientes Schmorssystem
Natuurlijk systeem om te stoven / sistema di cottura naturale a fuoco lento / sistema de cocción natural

Savoir faire couleur / Know-how in colour / Das Know-how / knowhow / Il know-how / El «savoir-faire»

Le Choix des chefs / Chef's Choice / Die Wahl der Küchenchefs / De keuze van de chef / La scelta degli chef / La elección de los chefs

New Classic by Staub

cooking

20

Cocottes
Mini Cocottes
Cocotte ronde avec panier vapeur / Round cocotte with steamer insert
Cocotte basse / Shallow cocotte
Grils / Grill pans / Grillpfannen / Grills / Griglie / Parrillas
Poêles / Frying pans / Pfannen / Pannen / Tegami / Sartenes

Hexagon by Staub

36

Poêles multifonctions / Multiprocessing frying-pans / Multifunktionspfannen / Multifuncionele pannen / Padelle Multiuso / Sartenes multifunciones
Sauteuses multifonctions / Multiprocessing sauté pans / Multifunktionsbräter / Multifuncionele sauteerpannen /
Padelle Multiuso / Sartenes para saltear multifunciones

sur la table

40

Présentation / Presentation / Servieren / Serveren / Presentazione / Presentación
Plats / Dishes / Auflaufformen / Schotels / Teglie / Fuentes
Spécialités / Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades
Theières / Teapots / Teekannen / Theepotten / Teiere / Teteras

Authentic by Staub

cooking

56

Spécialités / Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades
Essentiels / Essentials / Zubehör / Essentials / Gli indispensabili / Utensilios esenciales

Recettes by Staub

68

Recettes / Recipes / Rezepte / Recepten / Ricette / Recetas

Conseils d'utilisation by Staub

70

Conseils d'utilisation Staub / Hinweise zur Verwendung von Staub / Richtlijnen voor gebruik Staub
Consigli d'uso per le pentole Staub / Consejos de utilización Staub

Garantie à vie by Staub

72

Staub Limited Lifetime Warranty / 30-jährige Staub Garantie / Staub Beperkte Levenslange Garantie /
Garanzia a vita Staub / Staub Garantía de por vida



Member of Zwilling Group

F R A N Ç A I S

Un goût prononcé pour l'excellence

Depuis la création de nos premières cocottes en 1974, Staub n'a qu'une ambition : atteindre la perfection.

Nous dessinons et concevons des articles de cuisine haut de gamme qui allient tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde. Ce n'est pas un hasard si Staub est devenue une marque de référence en France comme à l'international. Véritable caution de qualité irréprochable, nos produits sont plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde, dont Paul Bocuse, qui les utilisent au quotidien en cuisine et sur les tables de leurs restaurants prestigieux.

Entreprise fondée par Francis Staub en Alsace, région réputée pour sa gastronomie, Staub fabrique tous ses produits en fonte émaillée en France. Ces articles d'exception sont conçus pour être utilisés sur tous types de feux, y compris l'induction. Staub propose également un large choix de produits en céramique, de cuisinières et de solutions de chauffage individuel également fabriqués en France.

Depuis juin 2008, le groupe Staub est membre du groupe allemand Zwilling, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

E N G L I S H

A taste for excellence

The Staub journey begins in the Alsace region of France. Rich in history, food and craft, the area is renowned for hearty one-pot recipes and fine enameled ceramics. With as much attention as the Alsations applied to perfecting the one-pot meal, Staub's founder set himself to perfecting the pot itself. **The grandson of a cookware merchant, Francis Staub designed his first enameled pot in an old artillery factory in 1974, merging cast iron's utility with the latest technology available.**

Today the success of these designs has become the benchmark for enameled cast iron cookware and **is the reference brand for some of the world's great chefs including Paul Bocuse.** The winning result is French enameled cast iron cookware that marries the expression of the artisan with the culinary imagination of gourmet chefs to produce the ultimate in comfort food. Featuring a special black matte enamel interior for non-stick braising and self-basting spikes, Staub cookware excels in providing the perfect environment for slow-cooked, flavour-enhanced meals. With a wide assortment of interesting presentation pieces in dynamic colours, Staub cookware easily moves from the kitchen to the table at home and in the finest restaurants worldwide - a testimony to their quality and endearing beauty. Today the stork of Alsace is a symbol of Staub heritage that distinguishes Staub products. All Staub products continue to be manufactured in France and are available worldwide.

In June 2008, Staub became one of the prestige cookware brands in the ZWILLING J.A. HENCKELS Group. A natural compliment to the ZWILLING J.A. HENCKELS culinary heritage, Staub will continue to merge technology with tradition, artisan with craftsman to turn its expertise with cast iron and ceramics into more innovative oven-to-the-table merchandise.

MADE IN FRANCE





A propos de Staub - About Staub

Über Staub / Over Staub

Informazioni su Staub / A proposito de Staub

G
e
r
m
a
n

Ein authentischer Geschmack für das Besondere

Seit der Kreation unserer ersten Bräter «Les Cocottes» 1974 hat Staub ein Ziel: **Perfektion zu erreichen**. Staub entwirft und gestaltet Küchenartikel höchster Qualität, die Tradition, Innovation, Know-how und modernste Technologie vereinen. Es ist kein Zufall, dass Staub **nicht nur in Frankreich, sondern auch international** zu einer Referenzmarke geworden ist. Als echte Garantie für Qualität sind unsere Produkte **bei den Spitzenköchen der ganzen Welt gefragt** die sie täglich in der Küche und auf den Tischen gehobener Restaurants einsetzen - allen voran Paul Bocuse.

Gegründet von Francis Staub im Elsass, einer für ihre Gastronomie berühmten Region, stellt das Unternehmen Staub auch heute noch all seine emaillierten Gusseisenprodukte in Frankreich her. Diese einzigartigen Artikel wurden zum Einsatz auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, entwickelt. Staub bietet außerdem eine große Auswahl an Keramikprodukten und Spezialkochgeschirr, das ebenfalls in Frankreich hergestellt wird.

Seit Juni 2008 gehört Staub **der deutschen Zwilling Gruppe** an, dem Spezialisten für Schneidwaren und Küchenartikeln sowie -zubehör in höchster Qualität.

N
e
d
e
r
l
a
n
d
s

Dé smaak bij uitstek

Sinds de creatie van onze eerste cocottes in 1974 heeft Staub slechts één ambitie: **het bereiken van perfectie**.

Wij ontwerpen en bedenken hoogwaardige keukenartikelen die aanleunen bij het traditionele en het moderne, met een vooruitstrevende technologische en aloude productkennis. Het is geen toeval dat Staub - zowel in Frankrijk **als internationaal - een voorkeurmerk is geworden**. Met echte aandacht voor een onberispelijke kwaliteit zijn onze producten **uitverkoren door de grootste chefs ter wereld**, waaronder Paul Bocuse, die Staub zowel in de keuken als op de tafels van hun prestigieuze restaurants gebruiken.

De onderneming werd opgericht door Francis Staub in de Elzas, een regio die bekend is vanwege zijn gastronomie. Staub maakt al zijn producten van geëmailleerd gietijzer in Frankrijk. De uitzonderlijke artikelen zijn ontworpen om op alle types van fornuizen te gebruiken, inclusief inductie. Staub heeft ook een grote keuze aan keramische producten, om in te koken en voor individueel opwarmen. Ook deze producten worden in Frankrijk gemaakt.

Sinds juni 2008 is de groep Staub lid van de **Duitse groep Zwilling**, specialist in hoogwaardige messen en keukengerie.

I
t
a
l
i
a
n
o

Il vero gusto dell'eccellenza

Fino dal 1974, con la creazione delle prime cocotte (le pentole in ghisa per la cottura a fuoco lento), Staub ha una sola ambizione: **raggiungere la perfezione**.

Staub disegna e progetta articoli di alta qualità che uniscono tradizione e modernità: i segreti della cucina tradizionale realizzati con materiali d'avanguardia. Non è un caso se Staub è diventato **un marchio di riferimento prima in Francia e poi in tutto il mondo. I più grandi chef a livello internazionale**, tra cui Paul Bocuse, scelgono i prodotti Staub per la loro qualità ineccepibile, e li utilizzano quotidianamente sia per cucinare che per la presentazione in tavola, nei loro prestigiosi ristoranti.

La fabbrica è stata fondata da Francis Staub in Alsazia, regione della Francia nota per la sua raffinata gastronomia, e produce in territorio francese tutti i suoi articoli in ghisa smaltata. Per le sue caratteristiche, la ghisa smaltata può essere impiegata su tutti i tipi di piani cottura, compreso quello a induzione. Staub propone anche un'ampia gamma di prodotti in ceramica, cucine da libera installazione e stufe per il riscaldamento domestico, tutto di produzione francese.

Da giugno 2008, Staub fa parte del **gruppo tedesco Zwilling**, specializzato nella coltelleria e negli utensili da cucina di alta qualità.

S
p
a
n
i
s
h

El sabor de la excelencia

Desde la creación de nuestras primeras ollas en 1974, Staub sólo desea una cosa: **alcanzar la perfección**.

Diseñamos y elaboramos utensilios de cocina de calidad superior combinando tradición y modernidad, arte ancestral y tecnología vanguardista. Staub se ha convertido en **una marca de referencia tanto en Francia como en el extranjero por méritos propios**. Verdadera garantía de calidad irreprochable, los mejores chefs de todo el mundo han optado por nuestros productos, entre ellos Paul Bocuse, que los utiliza a diario en su cocina y en las mesas de sus prestigiosos restaurantes.

Empresa fundada por Francis Staub en Alsacia, región famosa por su gastronomía. Staub fabrica todos sus productos en hierro fundido esmaltado en Francia. Estos artículos excepcionales se han diseñado para ser utilizados en todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción. Staub propone también una amplia selección de productos de cerámica, cocinas y soluciones de calefacción individual, también fabricadas en Francia.

Desde junio de 2008, el grupo Staub es miembro del **grupo alemán Zwilling**, especialista en cuchillería y utensilios de cocina de calidad superior.

Le goût
de l'excellence ! *

* Taste the excellence !



Votre produit Staub est unique - Your Staub product is unique

*Ihr Staub Produkt ist einzigartig / Uw Staub product is uniek
Ogni prodotto Staub è unico / Su producto Staub es único*

Français

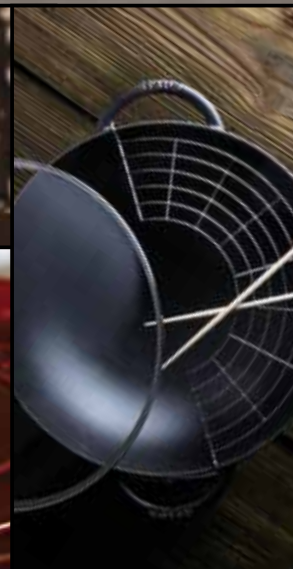
Les arguments de l'excellence

- **Système d'arrosage continu d'excellente qualité, approuvé en laboratoire**, fonctionnant grâce à des picots spéciaux, à la forme et au poids du couvercle, qui conserve l'humidité à l'intérieur de la cocotte.
- **L'intérieur émaillé noir mat** constitue un avantage culinaire pour braiser, rôtir et caraméliser dans une qualité encore meilleure, ainsi que des avantages pratiques par sa résistance améliorée aux éraflures et aux températures élevées, sa plus longue durée de vie et sa facilité de nettoyage.
- Un produit unique dans des **coloris esthétiques** issu d'un processus **traditionnel de fabrication de fonte** avec des techniques d'émaillage innovantes.
- Parfait pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Staub est la **marque de référence de chefs de renommée internationale** tels que Paul Bocuse (France), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Japon) et Stefan Stiller (Chine).
- **Fabriqué en France.**

English

The benefits of excellence

- **Most efficient self-basting system, approved by laboratory tests**, through special spikes, lid shape and weight of lid, which keeps the moisture inside the pot.
- **Black matte enamel** inside as a culinary advantage for better braising, roasting, caramelizing and practical advantages of higher scratch & temperature resistance, longer durability and easy cleaning
- Unique products in appealing **colors manufactured** using a **traditional casting process** with innovative enameling techniques.
- Perfect for all heat sources including induction.
- Staub is the **reference brand of international famous chefs** like Paul Bocuse (France), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) and Stefan Stiller (China).
- **Made in France.**



MADE IN FRANCE





Votre produit Staub est unique - Your Staub product is unique

*Ihr Staub Produkt ist einzigartig / Uw Staub product is uniek
Ogni prodotto Staub è unico / Su producto Staub es único*

German

Die besonderen Eigenschaften

- **Die Spitzenqualität des kontinuierlichen Befeuchtungssystems wurde durch einen Laborversuch nachgewiesen.** Die flache Form, das Gewicht und das Tropfensystem des Deckels wurden dazu entwickelt, um im Bräter für einen anhaltenden Wassertropfeneffekt zu sorgen.
- **Die mattschwarz emailierte Innenseite** bietet ein noch größeres Kochvergnügen, die Gerichte werden köstlich gegart, goldbraun gebraten, sowie praktische Vorzüge durch bessere Kratzfestigkeit und hohe Hitzbeständigkeit, lange Lebensdauer und einfache Reinigung.
- Ihr Staub Produkt ist einzigartig Ein einzigartiges Produkt mit ästhetischer Farbgebung, als Ergebnis einer **traditionellen Gussfertigung** mit innovativen Emailierungsverfahren.
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.
- Staub hat sich als **Referenzmarke der weltweit berühmtesten Küchenchefs** wie Paul Bocuse (Frankreich), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) und Stefan Stiller (China) durchgesetzt.
- **In Frankreich hergestellt.**

Nederlands

De eigenschappen van de uitmuntendheid

- **Het hoogwaardige druppelsysteem, waarvan de werking wetenschappelijk is aangetoond,** werkt perfect dankzij een samenspel van speciale noppen, de vorm van de pot en het gewicht van het deksel, waardoor het vochtgehalte binnen in de pan op het juiste niveau blijft.
- **De mat zwarte geëmailleerde binnenkant** is bij uitstek geschikt voor stoven, braden en aankleuren. Bovendien is het materiaal zeer sterk en daardoor minder gevoelig voor krassen en hoge temperaturen; het gaat lang mee en is gemakkelijk te reinigen.
- Iedere Staub is uniek, een uniek product in **fraaie kleuren.** Vervaardigd met behulp van een **traditionele gietmethode** in combinatie met innoverende emaileringstechnieken.
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Staub is het **favoriete merk van wereldberoemde chef-koks** zoals Paul Bocuse (Frankrijk), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) en Stefan Stiller (China).
- **Geproduceerd in Frankrijk.**

Italiano

Le ragioni dell'eccellenza

- **Sistema di irrorazione continua, la cui efficacia è stata testata in laboratorio,** è ottenuto grazie alla presenza di piccole semisfere all'interno del coperchio, alla forma e al peso del coperchio, che conserva l'umidità all'interno della cocotte.
- **Lo smalto nero opaco** delle superfici interne è stato appositamente studiato sia per ottenere i migliori risultati culinari, per brasare, arrostitire e caramellare in modo perfetto, sia per garantire un'elevata resistenza ai graffi e alle temperature elevate. Si mantiene integro a lungo nel tempo ed è facile da pulire.
- Ogni singolo prodotto Staub è unico Un prodotto unico dagli **affascinanti colori,** che nasce da un processo di **fabbricazione tradizionale** di fusione della ghisa in stampo, smaltata con tecniche innovative.
- Perfetto per tutte le fonti di calore, induzione compresa.
- Staub è il marchio di **riferimento di chef di fama internazionale** quali Paul Bocuse (Francia), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Giappone) e Stefan Stiller (Cina).
- **Made in France.**

Spanish

Los argumentos de la excelencia

- **Sistema de humidificación continua de excelente calidad, aprobado en laboratorio,** gracias a picos especiales, así como a la forma y al peso de la tapa que conserva la humedad dentro de la cocotte.
- **El interior esmaltado negro mate** constituye una ventaja culinaria para cocer a fuego lento, asar y caramelizar en una calidad superior, así como ventajas prácticas por su resistencia optimizada contra las rayaduras y elevadas temperaturas, su mayor duración y su facilidad de limpieza.
- Su producto Staub es único Un producto único de **atractivos colores,** resultado de un proceso **tradicional de fabricación** con hierro fundido e innovadoras técnicas de esmaltado..
- Ideal sea cual sea la fuente de calor, incluida la inducción.
- Staub es la **marca de referencia de chefs de renombre internacional** como Paul Bocuse (Francia), Laurent Tourondel (EE.UU.), Hiroyuki Hiramatsu (Japón) y Stefan Stiller (China).
- **Fabricado en Francia.**

Le goût
de l'excellence !*

* Taste the excellence !

1| Fusion / Melting
Einschmelzen / Smelten
Fusione / Fusión

2| Moule / Mould
Formen / Vormen
Stampo / Molde

3| Coulée / Casting
Gießen / Gieten
Colata / Fundido

4| Décochage / Shaking out
Ausschlagen / Uit de vorm nemen
Estrazione / Desmoldeo

5| Dessablage / Blast cleaning
Reinigungsstrahlen / Ontzanden
Sabbatura / Desarenado

6| Ebarbage / Fettleing
Entgraten / Afbramen
Sbavatura / Desbarbado



7| Grenillage / Shot blasting
Kugelstrahlen / Kogelstralen
Granigliatura / Granallado

8| Emaillage / Enameling
Emallierung / Emallieren
Smaltatura / Esmaltado

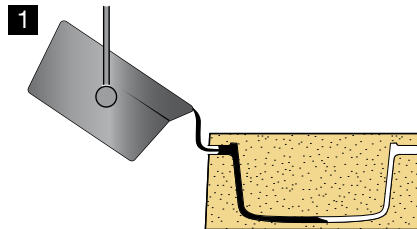
9| Cuisson / Baking
Brennen / Bakken
Cottura / Cocción



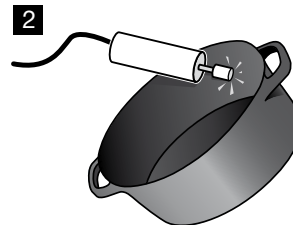


Fabrication française authentique et traditionnelle Traditional and authentic French craftsmanship

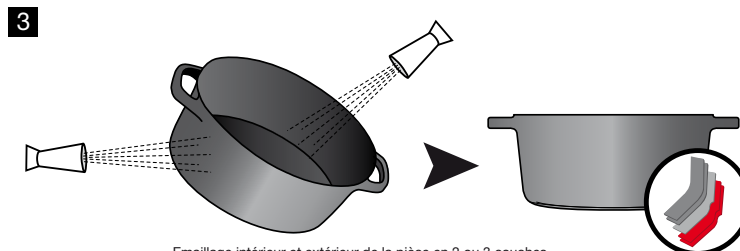
Authentisches und traditionelles französisches Herstellungsverfahren / Op authentieke en traditioneel Franse wijze vervaardigd / Fabbricazione francese autentica e tradizionale / Auténtica fabricación francesa tradicional



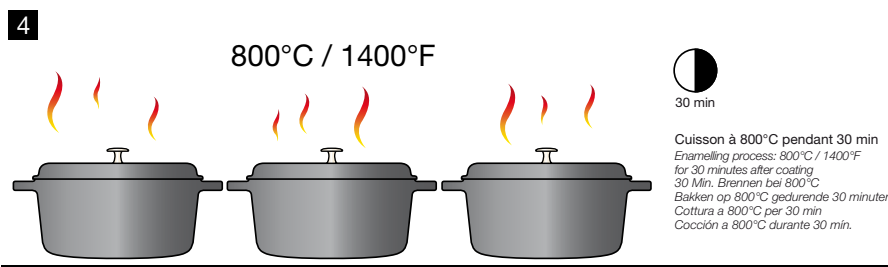
1
La fonte est coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation.
The iron is cast in a single-use mould made of sand. Each product is one-of-a-kind.
Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, welche nach dem Einsatz zerstört wird.
Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd.
La ghisa viene colata in uno stampo unico di sabbia che si distrugge dopo l'utilizzo.
El hierro fundido se cuele en un molde único de arena, que se destruye tras su uso



2
Ebarbage pour éliminer les imperfections
Trimming to eliminate imperfections
Beseitigung von Unebenheiten
Het slijpproces voor het verwijderen van onvolmaaktheden.
Sbavatura per eliminare le imperfezioni
Desbarbado para eliminar las imperfecciones



3
Emaillage intérieur et extérieur de la pièce en 2 ou 3 couches
Enamelling process 2 or 3 coatings, inside and out
Die Innen- und Außenseite wird mit 2 oder 3 Emailleschichten versehen
Het emaileren aan de binnen- en buitenkant van het product in 2 of 3 lagen.
Smaltatura interna ed esterna del pezzo in 2 o 3 strati
Esmaltado interior y exterior de la pieza en 2 ó 3 capas



4
800°C / 1400°F



Cuisson à 800°C pendant 30 min
Enamelling process: 800°C / 1400°F for 30 minutes after coating
30 Min. Brennen bei 800°C
Bakken op 800°C gedurende 30 minuten.
Cottura a 800°C per 30 min.
Cocción a 800°C durante 30 min.

Chaque pièce est unique et issue d'un processus de fabrication traditionnel
Each product is one-of-a-kind and is produced using a traditional manufacturing process
Jedes Produkt ist einzigartig und das Ergebnis einer traditionellen Herstellungsweise
Elk stuk is uniek en is het resultaat van een traditioneel fabricageproces.
Ogni pezzo è unico ed è il risultato di un processo di fabbricazione tradizionale
Cada pieza es única y procede de un proceso de fabricación tradicional

MADE IN
FRANCE





Les atouts de la fonte émaillée Enamelled Cast Iron advantages



*Die Vorzüge von emailliertem Guss
De troeven van geëmailleerd gietijzer
I vantaggi della ghisa smaltata
Las ventajas del hierro fundido esmaltado*

Français La fonte émaillée est un alliage de fer riche en carbone et recouverte d'émail principalement composé de verre.
C'est un des matériaux qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit de façon parfaitement homogène, et ce, sur tous les types de feux y compris l'induction.
La fonte émaillée retient également le froid : pour cela, il suffit de placer vos préparations au réfrigérateur avant de servir.

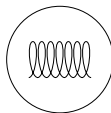
Emmailierter Guss ist eine Verbindung von kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emailleüberzug, der vorwiegend aus Glas besteht.
Es ist eines der Materialien, die die Wärme am besten speichern, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen, und zwar auf allen Herdarten einschließlich Induktion.
Emaillierter Guss speichert auch Kälte. Hierfür reicht es, Ihre Gerichte vor dem Servieren in den Kühlschrank zu stellen.

Italiano La ghisa smaltata è una lega di ferro ricca di carbonio, rivestita da uno smalto composto principalmente da vetro.
La ghisa è uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo, qualunque sia il piano di cottura.
La ghisa smaltata trattiene altrettanto bene anche il freddo, perciò è adatta per conservare gli alimenti in frigorifero.

English For centuries, cooks have taken advantage of the natural heat retention and redistribution properties of cast iron.
(Enamelled cast iron also retains the cold; to chill, you only have to put your preparations in the refrigerator before serving them).
The engineers at Staub have enhanced this feature with the development of special glazes that add beauty and functional benefits.

Nederlands Geëmailleerd gietijzer is een legering van koolstofrijk ijzer bedekt met een glazuur dat hoofdzakelijk is samengesteld uit glas.
Het is één van de materialen die het best de hitte vasthoudt, deze langzaam verspreidt en op een perfect homogene wijze verdeelt, en dit op alle soorten vuren, inclusief inductie.
Geëmailleerd gietijzer houdt ook de koude vast. Hiervoor volstaat het om uw bereidingen in de koelkast te plaatsen alvorens deze te serveren.

Spanish El hierro fundido esmaltado es una aleación de hierro rica en carbono y recubierta de esmalte, compuesto principalmente de vidrio.
Se trata de uno de los materiales que mejor retienen el calor, difundiéndolo lentamente y repartiéndolo de forma perfectamente homogénea, y esto, en todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción. El hierro fundido esmaltado también guarda el frío, para ello basta con colocar los platos en la nevera antes de servir.

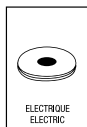


COMPATIBLE INDUCTION

Induction hob compatible / Induktionsgeeignet / Kan op inductieplaten worden gebruikt
Compatibile con l'induzione / Compatible con inducción



FOUR *
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGEN



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



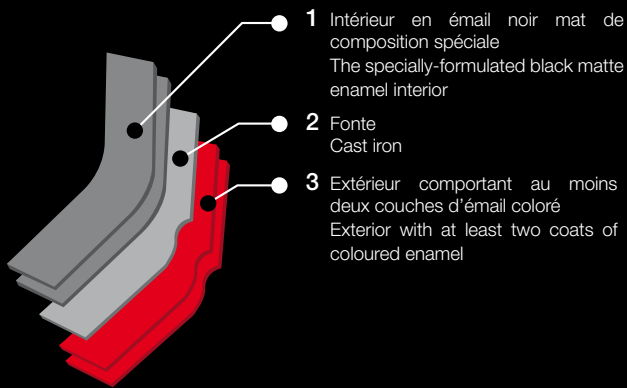
ALIMENTAIRE
FOODSAFE

*Température max. 200°C avec une poignée de silicone. En alternative, vous pouvez retirer la poignée amovible.
*Maximum temperature 200°C (390°F) with a silicone handle. Alternatively, you may take off the removable handle.
*Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff. Alternativ dazu können Sie den Griff abnehmen.
*Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenomen worden.
*Temperatura massima di 200°C con manico in silicone. Per temperature più elevate, è possibile rimuovere il manico.
*Temperatura máxima 200° C, con asa de silicona. Posibilidad de retirar el asa.



Email noir mat Staub - Staub black matte enamel

Die mattschwarze Emaillierung von Staub
Staub mat zwart email
Lo smalto nero opaco Staub
Esmalte negro mate Staub



- 1 Intérieur en émail noir mat de composition spéciale
The specially-formulated black matte enamel interior
- 2 Fonte
Cast iron
- 3 Extérieur comportant au moins deux couches d'émail coloré
Exterior with at least two coats of coloured enamel

Français L'intérieur émaillé «noir mat» Staub

- 1-Intérieur en émail noir mat de composition spéciale
- 2-Fonte
- 3-Extérieur comportant au moins deux couches d'émail coloré

L'intérieur de tous les ustensiles Staub est émaillé en finition «noir mat».

- Cet émail de qualité supérieure permet d'obtenir une meilleure résistance aux chocs thermiques et aux rayures et facilite l'entretien.
- Il possède les propriétés idéales pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments.
- Préféré aussi bien par les amateurs que par les plus grands chefs, cet émail offre des propriétés idéales, ne nécessite aucun culottage de première utilisation.
- Nettoyage facile et Confort d'utilisation.

English Staub black matte enamelled interior

- 1-The specially-formulated black matte enamel interior
- 2-Cast iron
- 3-Exterior with at least two coats of coloured enamel

The interior of all Staub pots is enamelled with a matte black finish.

- That high-quality enamel offers improved resistance to thermal shocks and scratching, making care easier.
- It has ideal properties for searing, roasting and caramelizing food.
- Favoured by amateurs and great chefs alike, the enamel has anti-adhesive properties and requires no seasoning before first use.
- Easy to clean and convenient in use.

German Staub mattschwarze Emaillierung der Innenseite

- 1-Innen mattschwarz spezialemailliert
- 2-Guss
- 3-Außenseite mit mindestens zwei farbigen Emailsichten

Die Innenseite des gesamten Staub Kochgeschirrs ist mattschwarz emailliert.

- Diese hochwertige Emaillierung gewährt den Produkten bessere Beständigkeit gegenüber Thermoschocks und Kratzfestigkeit. Die Reinigung ist einfacher.
- Sie hat die idealen Eigenschaften, um knusprig gebratene und goldbraune Gerichte zu erhalten.
- Sowohl von Hobbyköchen, als auch von Küchenchefs empfohlen, bietet diese Emaillierung ideale Eigenschaften, es ist keine Vorbehandlung nötig
- Einfache Reinigung und außerordentlicher Einsatzkomfort.

Nederlands Staub geëmailleerde «mat zwarte» binnenzijde

- 1-Binnenkant van mat zwart email van speciale samenstelling
- 2-Gietijzer
- 3-Buitenzijde voorzien van minimum twee lagen gekleurd email

De binnenzijde van alle Staub producten is geëmailleerd met "mat zwarte" afwerking.

- Dit kwalitatief hoogwaardige email biedt een hogere weerstand tegen thermische schokken en krassen en het vereenvoudigt het onderhoud.
- Het omvat de ideale eigenschappen om etenswaren aan te braden, te bakken en te karameliseren.
- Zowel hobbykoks als de grootste chefs geven de voorkeur aan dit email met antiaanbakeigenschappen. U hoeft het niet in te branden bij het eerste gebruik.
- Eenvoudige schoonmaak en gebruikscomfort.

Italiano L'interno smaltato «nero opaco» Staub

- 1-Interno in speciale smalto nero, opaco
- 2-Ghisa
- 3-Esterno trattato con due strati di smalto colorato

L'interno di tutte le cocotte Staub è smaltato con smalto «nero opaco».

- Questo smalto di qualità superiore consente di ottenere una migliore resistenza agli sbalzi termici e alle scalfitture, inoltre agevola la pulizia.
- Ha le proprietà ideali per brasare, arrostitire e caramellare.
- Preferito sia dai gourmand che dai più grandi chef, questo smalto offre proprietà ideali, che non richiedono alcun pretrattamento, neanche per il primo utilizzo.
- Pulizia semplice e facilità d'uso.

Spanish Interior esmaltado «negro mate» Staub

- 1-Interior en esmalte negro mate de composición especial
- 2-Hierro fundido
- 3-Exterior con al menos dos capas de esmalte de color

El interior de todos los utensilios Staub es esmaltado con acabado "negro mate".

- Este esmalte de calidad superior permite obtener una mayor resistencia contra los choques térmicos y las rayaduras, y facilita el mantenimiento.
- Posee las propiedades ideales para soasar, asar y caramelizar los alimentos.
- Preferida tanto por aficionados como por chefs de renombre, este esmalte presenta propiedades ideales y no requiere tratamiento especial antes de la primera utilización.
- Fácil de limpiar y utilizar.



La Cocotte Staub : Les bienfaits d'un mijotage naturel efficace ! Staub's La Cocotte : The benefits of effective natural simmering

«La Cocotte» Staub: Die Vorteile eines gesunden und natürlichen Garvorgangs
De Staub cocotte: De voordelen van een natuurlijke en efficiënte manier van stoven
La Cocotte Staub: I benefici di una cottura a fuoco lento naturale e sana
La olla Staub : Las ventajas de una cocción natural y eficaz



Bouton laiton ou nickelé adapté pour la cuisson au four / résistant à 250°C

Decorative brass or nickel steel knob is oven safe up to 250°C/482°F

Messing – oder vernickelter Deckelknopf - geeignet für die Anwendung im Ofen / Widerstandsfähig bis zu einer Temperatur von 250°C

Knop in messing of vernikkeld, aangepast aan het garen in de oven / Temperatuurbestendig tot + 250°C

Pomello in ottone o nichelato adatto alla cottura in forno / resistente fino a 250°C

Pomo de latón o níquel adaptado para la cocción al horno / resistente a 250°C

Collection permanente de 8 coloris

Permanent collection of 8 colours

Standardsortiment mit 8 Farben

8 kleuren permanent in de collectie

Collezione permanente in 8 colori

Colección permanente de 8 colores



® Technique particulière, dite "Majolique"

Specific technique, called "the Majolica technique"

Spezielles sog. «Majolika» Farbverfahren

Specifieke techniek, «Majolica» genaamd

Tecnica particolare detta «maiolica»

técnica particular llamada «Mayólica»

Extérieur comportant au moins 2 couches d'émail coloré

Exterior with at least 2 coats of colored enamel

Mindestens 2 farbige Emailsichten auf der Außenseite

Buitenzijde voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email

Esterno trattato con 2 strati di smalto colorato

Exterior con al menos 2 capas de esmalte de color



Fonte

cast iron

Gusseisen

Gietijzer

Ghisa

Hierro fundido

2 couches d'émail intérieur

noir mat de composition spéciale

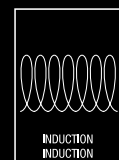
2 internal coats of specially-formulated **black matte** enamel

2 Schichten **mattschwarze** Spezial-Email auf der Innenseite

2 binnenlagen van **mat zwart** email van speciale samenstelling

Interno **nero opaco** con doppio strato di smalto a composizione speciale

2 capas de esmalte interior **negro mate** de composición especial



Cuisson en circuit fermé et picots® sous le couvercle pour un arrosage continu

Self-basting spikes under the lid create a continuous natural basting cycle

Kontinuierliche Befeuchtung des Garguts durch eine innovative Tropfenstruktur der Deckelunterseite

Het garen in een gesloten circuit en met picots onder het deksel voor een voortdurende besprenkeling

Cottura a circuito chiuso grazie alle piccole semisfere presenti sotto il coperchio, dove il vapore condensa e ricade sul cibo, fornendo un'irrorazione continua

Cocción en circuito cerrado y picos auto humidificación bajo la tapa para un rociado continuo



Couvercle de forme plate

Flat lid

Flacher Topfdeckel

Vlak deksel

Coperchio di forma piatta

Tapa de forma plana

Fond lisse tous feux y compris induction

Every La Cocotte has a consistent smooth enamel coated base to prevent surface scratches

Ein glatter Boden verhindert Kratzer auf Oberflächen. Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion

Bodem geschikt voor alle vuren, inclusief inductie

Fondo liscio adatto a tutti i piani cottura compreso quello a induzione

Fondo liso que admite todas las fuentes de calor incluida la inducción

Système d'arrosage Staub - Staub Self basting design

Staub Befeuchtungssystem / Staub druppelsysteem / Sistema di irrorazione Staub / Sistema de riego Staub

Les picots sous le couvercle créent un effet de pluie conservant en continu l'humidité des aliments

Spikes on lids create a rain-forest effect that cycles moisture back to foods

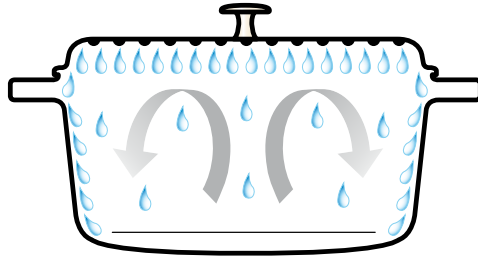
Die Tropfen unter dem Deckel sorgen für einen Regen-Effekt, der das Gargut kontinuierlich feucht hält

De dopjes onderaan het deksel zorgen voor een druppel-effect waardoor het voedsel doorlopend beschermd is tegen uitdrogen

le piccole semisfere all'interno del coperchio creano l'effetto pioggia che mantiene continuamente l'umidità dei cibi

Los picos debajo de la tapa crean un efecto de lluvia conservando en continuo la humedad de los alimentos

Staub



F
R
A
N
C
I
S

Grâce à la meilleure conception de son couvercle, la cocotte Staub laisse échapper beaucoup moins d'humidité lors de la cuisson. Après 55 minutes de cuisson, l'humidité conservée dans la cocotte Staub est 10% supérieure par rapport aux cocottes de marques concurrentes.*

Le système d'arrosage continu (l'intérieur du couvercle est plat et doté de picots®) assure un effet de «gouttes d'eau» qui tombent en continu sur le contenu de la cocotte. Ce système de couvercle avec arrosage continu de Staub est **9 fois plus efficace** que les couvercles conventionnels.**

*Testé par Cetim Cermat (11/2009)

**Testé by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

E
N
G
L
I
S
H

Due to the superior construction of the Staub cocotte lids, less humidity can escape during the cooking process. 10% more moisture is retained inside the Staub cocotte after 55 minutes cooking time than in products from competitors *

The self basting system consisting of distributed spikes over the whole inside flat lid ensures a continuous rainfall effect over the food inside the cocotte. The Staub selfbasting system in the lid is **9 times more effective** than conventional lids.**

*Tested by Cetim Cermat (11/2009)

**Tested by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

G
E
R
M
A
N

Dank der hochwertigen Verarbeitung von Cocotte-Deckeln der Firma Staub kann während des Garprozesses weniger Feuchtigkeit entweichen. Nach einer Garzeit von 55 Minuten ist im Vergleich zu Konkurrenzprodukten 10% mehr Feuchtigkeit in der Staub-Cocotte vorhanden.*

Das Selbstbefeuchtungssystem zeichnet sich durch Tropfen aus, die über die gesamte Fläche der Innenseite des Deckels verteilt werden. Dadurch wird ein kontinuierlicher Niederschlag über dem gesamten Inhalt der Cocotte erzeugt. Das selbstbefeuchtende Deckelsystem der Firma Staub ist im Vergleich zu herkömmlichen Deckeln **9 Mal leistungsfähiger**.**

*Getestet durch Cetim Cermat (11/2009)

**Getestet durch die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

N
E
D
E
R
L
A
N
D
S

Door de ingenieuze constructie van de deksels van de Staub cocottes ontsnapt er minder vocht tijdens het kookproces. Na 55 minuten kooktijd is er 10% meer vocht in de Staub cocotte achtergebleven dan in andere pannen het geval zou zijn.*

Het druppelsysteem bestaat uit dopjes die over de hele binnenkant van het deksel zijn aangebracht. Hierdoor wordt de volledige inhoud van de cocotte continu besprenkeld. Het Staub besprenkelingsdeksel is in vergelijking met conventionele deksels **9 keer zo efficiënt**.**

*Getest door Cetim Cermat (11/2009)

**Getest door het de R&D-afdeling van ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

I
T
A
L
I
A
N
O

I coperchi delle cocotte Staub sono stati progettati in modo che, durante la cottura, si verifica una minore fuoriuscita di vapore. Dopo 55 minuti di cottura, una cocotte Staub trattiene il 10% di vapore in più rispetto ai prodotti concorrenti.*

Il sistema di irrorazione è ottenuto grazie alla presenza di una serie di semi-sfere distribuite su tutta la superficie interna piana del coperchio: in questo modo è possibile una irrorazione continua su tutto il contenuto della cocotte. Il sistema di irrorazione Staub è **9 volte più efficace** dei coperchi tradizionali.**

*Testato da Cetim Cermat (11/2009)

**Testato dal centro di R&S di ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

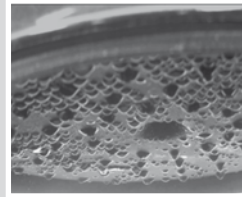
S
P
A
N
I
S
H

Debido a la fabricación óptima de las tapas de la cocotte Staub, menos humedad se escapa durante la cocción. Después de 55 minutos de cocción, se conserva el 10% más de humedad en la cocotte Staub que en cualquier producto de la competencia.*

El sistema de auto humidificación consta de picos distribuidos en toda la parte plana del interior de la tapa, a fin de garantizar un efecto de riego continuo en todo el contenido de la cocotte. El sistema de auto humidificación de la tapa Staub es **9 veces más efectiva** que las tapas convencionales.**

*Probado por Cetim Cermat (11/2009)

**Probado por el Departamento R&D de ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)



Staub



Staub: Couvercle de forme plate doté de picots

Staub: Flat lid with spikes

Staub: Flacher Topfdeckel mit Tropfen

Staub: Vlak deksel met noppen

Staub: Coperchio di forma piatta dotato delle speciali piccole semisfere

Staub: Tapa de forma plana provista de picos auto humidificación

Les couvercles Staub disposant d'une forme plate et munis de picots répandent une quantité d'eau faible mais efficace sur la partie centrale de la préparation. Débit volumétrique d'eau retombant sur la partie centrale de la préparation : **-0,09 l/h**

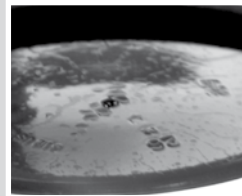
Staub lids are flat and have spikes, and spread a small but effective quantity of water over the central part of the food cooking in the pot. Volume flow of water dropping on the central part of the food: **-0,09 l/h**

Die flachen Topfdeckel von Staub mit Tropfen lassen eine kleine aber relevante Wassermenge zurück auf den mittleren Bereich des Essens tropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf den mittleren Bereich des Essens tropfenden Wassers: **0,09 l/h**

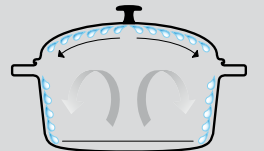
De Staub deksels hebben een platte vorm en zijn voorzien van noppen. Ze verspreiden een kleine maar efficiënte hoeveelheid water op het centrale deel van de bereiding. Het debiet van het water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: **-0,09 l/h**

I coperchi Staub sono di forma piatta e dispongono di speciali piccole semisfere che distribuiscono con efficacia una certa quantità d'acqua anche sulla parte centrale della preparazione. Portata volumetrica d'acqua che ricade sulla parte centrale della preparazione: **-0,09 l/h**

Las tapas Staub disponen de una forma plana y de picos auto humidificación que extienden una cantidad de agua pequeña pero eficiente en la parte central de la preparación. Flujo volumétrico de agua que cae en la parte central de la preparación: **-0,09 l/h**



Marke A



Marke A: Couvercle de forme convexe à la surface lisse

Brand A: Convex lid with a smooth surface

Fabrikat A: Gewölbter Topfdeckel mit glatter Oberfläche

Merk A: Bol deksel met glad oppervlak

Marchio A: Coperchio di ghisa convesso con superficie liscia

Marca A: Tapa de forma convexa con superficie lisa

Les ustensiles de cuisine en fonte dotés de couvercles convexes à la surface lisse empêchent l'eau condensée de se répandre sur la partie centrale de la préparation. Débit volumétrique d'eau condensée retombant sur la partie centrale de la préparation : **-0,01 l/h**

Cast-iron pots with convex lids having smooth surfaces do not allow condensation water to spread over the central part of the food cooking in them. Volume flow of condensation water dropping on the central part of the food: **-0,01 l/h**

Gusseisen-Kochgeschirr mit glatter Oberfläche lässt kein Kondenswasser zurück in den mittleren Bereich des Essens abtropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf den mittleren Bereich des Essens tropfenden Kondenswassers: **-0,01 l/h**

De gietijzeren braadpannen voorzien van bolle deksels met een glad oppervlak beletten dat het gecondenseerde water op het centrale deel van de bereiding sprenkelt. Het debiet van gecondenseerd water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: **-0,01 l/h**

Le pentole in ghisa dotate di coperchi convessi dalla superficie liscia non consentono all'acqua di condensa di distribuirsi anche nella parte centrale della preparazione. Portata volumetrica d'acqua condensata che ricade sulla parte centrale della preparazione: **-0,01 l/h**

Los utensilios de cocina de hierro fundido provistos de tapas convexas y superficie lisa impiden que el agua condensada se extienda en la parte central de la preparación. Flujo volumétrico de agua condensada que cae en la parte central de la preparación: **-0,01 l/h**

Le goût de l'excellence !*

* Taste the excellence !



Goûtez l'excellence d'un système de mijotage naturel
Taste the excellence of a natural simmering system !

*Überzeugen Sie sich vom köstlichen Ergebnis eines natürlichen und effizienten Schmorsystems!
proef de volmaaktheid van een natuurlijk systeem om te stoven!
Provate l'eccellenza del metodo di cottura tradizionale a fuoco lento!
Saboree la excelencia de un sistema de cocción natural!*

Pour une cuisine
plaisir & bien-être
grâce à l'arrosage continu Staub

Sélectionnée par les chefs les plus réputés à travers le monde, la cocotte Staub bénéficie d'un couvercle à Picots®, une innovation exclusive qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur la préparation. Les viandes restent tendres, les légumes moelleux... **Les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertus nutritionnelles préservées.** Quel que soit le menu que vous concoctez avec La cocotte Staub, vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

Köstlich und gesund
kochen dank ständiger
Befeuchtung

Die Zubereitung wohlschmeckender und saftiger Gerichte gelingt in der Cocotte von Staub besonders einfach. Dank der innovativen Tropfenstruktur der Deckelunterseite bildet sich während des Kochvorgangs Kondensflüssigkeit, die das Gargut gleichmäßig mit Aromen beträufelt. Fleisch bleibt zart, Gemüse fällt nicht zusammen. **Durch diese besondere Garmethode werden Geschmack und Nährwert des Garguts bewahrt.**

Per una cucina del
piacere e del
benessere

La Cocotte Staub viene scelta dagli chef più famosi a livello mondiale anche per l'esclusiva irrorazione continua. Ciò è reso possibile grazie all'esclusivo coperchio dotato di piccole semisfere, che permettono alle gocce di condensa di ricadere uniformemente sugli alimenti. La carne resta tenera, le verdure morbide... **Gli aromi e i sapori sviluppano tutta la loro intensità e le qualità nutritive sono conservate al massimo.** Qualunque piatto, cucinato con La Cocotte Staub, sarà garanzia di gusto e leggerezza.

Staub self-basting cocotte
Savoury flavours are revealed
thanks to simmering meals enhanced by
continuous self-basting

The choice of renowned chefs and used in restaurants throughout the world, the Staub cocotte has a cover with spikes which enable drops of condensation to fall uniformly onto the food simmering below.

This self-basting cycle ensures the flavours of the ingredients are retained in their full intensity and their nutritional worth is preserved perfectly!

Voor keukenplezier &
welzijn, dankzij de voortdurende
besprenkeling van Staub

Uitverkoren door de meest gerenommeerde chefs ter wereld. De Staub cocotte beschikt over een deksel met 'picots®', een exclusieve vernieuwing die ervoor zorgt dat de condensatiedruppels uniform neervallen op de bereiding. Het vlees blijft mals, de groenten zacht...

De aroma's en de smaken worden in al hun intensiteit bewaard en de voedingswaarde blijft behouden. Welk menu u ook bedenkt, met de Staub cocotte heeft u de zekerheid dat u zorg draagt voor uzelf!

Para una cocina
placentera & sana
gracias al rociado continuo de Staub

Elegida por los mejores chefs del mundo, la olla Staub utiliza la tapa con picos auto humidificación, una innovación exclusiva que permite que las gotas de condensación rocíen uniformemente el preparado. Las carnes permanecen tiernas, las verduras suaves...

Los aromas y los sabores se restituyen en toda su intensidad y los valores nutricionales están preservados. Sea cual sea el menú que se elabore con la olla Staub, ¡se deleitará con un plato saludable!



Savoir faire couleur - Know-how in colour

*Das Know-how / knowhow
Il know-how / El «savoir-faire»*





Collection permanente de 8 coloris - Permanent collection of 8 colours

*Standardsortiment mit 8 Farben / 8 kleuren permanent in de collectie
Collezione in 8 colori / Colección permanente de 8 colores*

Fondamentales by Staub / Fundamentals by Staub



noir
*black / Schwarz / zwart
nero / negro*



gris graphite
*graphite / Graphitgrau / grafiëtgrijs
grigio grafito / gris grafito*



bleu intense®
*dark blue / Dunkelblau / donkerblauw
blu scuro / azul oscuro*

Vitamines by Staub / Vitamins by Staub



citron
*lemon / Zitrone / citroen
limone / limón*



cerise
*cherry / Kirschrot / kers
ciliegia / cereza*



grenadine®
*grenadine red / Grenadine / grenadine
granatina / granadina*



aubergine®
*aubergine / Aubergine / aubergine
melanzana / berenjena*



basilic®
*basil / Basilikumgrün / basilicum
basilico / albahaca*

® Emaux dits "majoliques" - So-called "Majolica" enamels
*Email mit sogenanntem Majolikaeffekt / Zogeheten 'Majolica' email
Smalti detti "a maiolica" / Esmaltes llamados "mayólicas"*





Emaux dits "majoliques" - So-called "Majolica" enamels

Email mit sogenanntem Majolikaeffekt / Zogeheten "Majolica email"
Smalti detti "a maiolica" / Esmaltes llamados "mayólicas"



basilic / basil
Basilikumgrün / basilicum
basilico / albahaca



grenadine / grenadine red
Grenadine / grenadine
granatina / granadina



aubergine / aubergine
Aubergine / aubergine
melanzana / berenjena



bleu intense / dark blue
Dunkelblau / donkerblauw
blu scuro / azul oscuro

Français La technique particulière des couleurs, dites "majoliques", permet d'obtenir un émail d'une brillance unique et des teintes d'une profonde intensité.

Processus de couleur pour les techniques de majolique avec 3 couches d'émail:

- 1 - Premier revêtement noir pour préparer la fonte brute, afin de garantir la bonne finition et réduire les défauts de fonte
- 2 - Une couche supplémentaire afin de donner la couleur
- 3 - Une finition avec une formule majolique spécifique en vue de créer des extérieurs brillants avec des nuances très intenses.

Les produits Staub sont parfaits de la cuisine à la table.

English The specific colour technique, so called the "Majolica" technique, is used to achieve uniquely glossy enamel and deeply intense shades.

Color process for majolique technique with 3 layers of enamel:

- 1- first black coating to prepare rough cast iron in order to ensure smooth finish and reduce cast iron imperfections
- 2- an additional coating in order to set the base color
- 3 - A finish with a specific majolique glaze to create brilliant outer surfaces with very intense shades.

Staub products are the perfect kitchen-to-table cookware.

German Das spezielle, sogenannte „Majolika“-Farbverfahren verleiht dem Email einen einzigartigen Glanz und eine intensive Farbtiefe.

«Majolika»-Farbverfahren mit 3 Schichten Emaille:

- 1- Erste schwarze Schicht, um das raue Gusseisen für eine gute Oberflächenausführung vorzubereiten und Fehler im Gusseisen zu reduzieren
- 2- Zusätzliche Schicht für die Farbgebung
3. Eine Endbearbeitung mit spezifischer Majolikaformel, um glänzende Außenbeschichtungen mit hochintensiven Farben zu erhalten.

Die Staub-Produkte für Vortrefflichkeit von der Küche bis auf den Tisch.

Nederlands Met de bijzondere techniek van de zogeheten 'majolica' kleuren wordt een email verkregen met een unieke glans en een diepe intense kleur.

Kleurprocedé voor de majolicatechnieken met 3 emallagen:

- 1 – Eerste zwarte laag om het ruwe gietijzer te bewerken, zodat de goede afwerking gegarandeerd kan worden en gietijzergebreken vermeden kunnen worden.
- 2 – Een bijkomende laag om de kleur te geven.
- 3 – Een afwerking met een specifieke majolicaformule met het oog op het verkrijgen van een glanzende buitenkant met zeer intense kleurschakeringen.

De producten van Staub zijn perfect, zowel op het fornuis als op tafel.

Italian La tecnica particolare dei colori, detti "a maiolica", consente di ottenere uno smalto dalla lucentezza unica e tinte di una profonda intensità.

La colorazione maiolica: ben 3 strati di smalto:

- 1 – Primo strato, nero, per preparare la ghisa grezza, garantire la buona finitura e minimizzare eventuali imperfezioni della ghisa
- 2 – Uno strato aggiuntivo per dare colore
- 3 – La mano di finitura con la speciale formulazione di maiolica, allo scopo di ottenere superfici brillanti con sfumature molto intense.

I prodotti Staub sono perfetti: in cucina ed in tavola.

Spanish La técnica particular de los colores, llamada "mayólica", permite obtener esmaltes de un brillo único y coloraciones de profunda intensidad.

Proceso de color para las técnicas de majolica con 3 capas de esmalte:

- 1 - Primer revestimiento negro para preparar la fundición en crudo, para garantizar el buen acabado y reducir los defectos de fundición
- 2 - Una capa suplementaria para dar el color
- 3 - Un acabado con una fórmula majolica específica para crear exteriores brillantes con matices muy intensos

Los productos Staub son perfectos para todo: de la cocina a la mesa.



Couleur dite "majolique" : bleu intense
So-called "Majolica" color : dark blue
Email mit sogenanntem Majolikaeffekt: Dunkelblau
Zogeheten 'Majolica kleur': donkerblauw
Colore detto "maiolica": blu scuro
Color llamado "Mayólica": azul oscuro



Emaux spéciaux dits "majoliques" : composés de 100 % de verre
Special so-called Majolica enamels: composed of 100% glass
Besonderes Email mit sogenanntem Majolikaeffekt: 100% aus Glas bestehend
Speciaal zogeheten majolica email: samengesteld uit 100% glas
Smalti speciali detti "a maiolica": composti al 100% di vetro
Esmaltes especiales llamados "mayólicas": compuestos al 100% de vidrio

MADE IN
FRANCE





Le Choix des chefs - Chef's Choice

*Die Wahl der Küchenchefs / De keuze van de chef
La scelta degli chef / La elección de los chefs*

« *En plus de la beauté de chaque produit, Staub est très fonctionnel* »



*« In addition to the beauty of each piece, Staub is extremely functional »
« Neben der Schönheit jedes Produkts ist Staub auch äußerst funktionell. »
« Naast de schoonheid van elk product is Staub zeer functioneel »
« Oltre alla pregevole estetica, i prodotti Staub sono molto funzionali »
« Además de la belleza de cada producto, Staub es muy funcional »*

Laurent Tourondel

*Chef Cuisinier - New York
Executive Chef - New York*

« Les ustensiles de cuisine Staub apportent chaque jour plaisir et satisfaction. Excellente qualité, design magnifique, ils sont très utiles et beaux, tout simplement. Je ne me rappelle plus de ce qu'était le travail avant Staub. »

« The Staub Cookware products are fun every day. Excellent quality, great design, lots of useful functions - and they are just beautiful. I can hardly remember working without Staub. »

« Die Staub Produkte machen Tag für Tag Spaß: gute Qualität, tolles Design, viele nützliche Funktionen – und sie sind einfach schön. Ich kann mir kaum vorstellen, ohne Staub auszukommen. »

« De Staub keukenmaterialen zijn elke dag een plezier. Uitstekende kwaliteit, een prachtig ontwerp, talrijke nuttige functies en ze zijn gewoon ook heel mooi. Ik kan mij nog moeilijk indenken om zonder Staub te moeten werken. »

« I prodotti per cucinare Staub mi fanno contento ogni giorno. Qualità eccellente, design interessante, tante funzioni utili: ecco i loro vantaggi, oltre a essere semplicemente belli. Farei fatica a lavorare senza Staub. »

« Los productos de cocción Staub brindan entretenimiento cada día. Calidad excelente, magnífico diseño, una multitud de funciones útiles - y realmente maravillosas. Apenas puedo recordar cómo se trabaja sin Staub. »



Stefan Stiller

*Chef et propriétaire du Restaurant et de l'Ecole de cuisine Stiller's à Shanghai
Executive Chef and owner of Stiller's - Restaurant & Cooking School - Shanghai*





« Si j'avais un seul secret, ce serait celui du produit bien conçu »



« If I had just one secret, it would be that of the well-designed product »
« Wenn ich ein einziges Geheimnis hätte, dann wäre es das des perfekt entwickelten Produkts. »
« Als ik al een geheim zou hebben, dan zou dit het geheim van een zeer goed ontworpen product zijn »
« Uno dei miei segreti ? Attrezzarmi con prodotti progettati ad hoc »
«Si tuvieses un gran secreto, sería el de un producto bien diseñado »

Paul Bocuse

Chef de renommée mondiale, auteur et ambassadeur de la haute gastronomie française
World renowned chef, author and ambassador for French cuisine

INFO

Paul Bocuse a été élu «Chef du siècle» à New York, décerné par la prestigieuse école culinaire américaine*
Paul Bocuse was named «Chef of the Century» in New York by the prestigious Culinary Institute of America*
Paul Bocuse wurde in New-York als „Küchenchef des Jahrhunderts“ gewählt, eine Auszeichnung der namhaften amerikanischen Kochschule*
Paul Bocuse werd in New York verkozen tot 'Chef van de eeuw', een titel die hem werd toegekend door de prestigieuze Amerikaanse culinaire school*
A Paul Bocuse, dalla prestigiosa scuola culinaria americana* è stato conferito a New York il premio "Chef del secolo".
Paul Bocuse ha sido elegido «Chef del siglo» en Nueva York, premio otorgado por la prestigiosa escuela culinaria americana*
*Culinary Institute of America (CIA)- Hyde Park - 03/2011

« C'est une cocotte française traditionnelle qui est source de progrès »

« It is a traditional French casserole that is the source of progress »
«Der Ursprung des Fortschritts ist ein traditioneller französischer Kochtopf »
«Het is een traditionele Franse cocotte die een bron van vooruitgang is »
«Una cocotte francese tradizionale che è anche espressione di progresso»
«Es una olla francesa tradicional que es fuente de progreso»

Hiroiyuki Hiramatsu
Chef du restaurant Hiramatsu - Tokyo - Paris
Chef of the Hiramatsu restaurant - Tokyo - Paris



MADE IN
FRANCE





NEW CLASSIC
cooking

by Staub

La Cocotte

Fondamentales by Staub 23

Fundamentals by Staub

Noir, Gris Graphite & Bleu Intense

Black, Graphite grey & Dark blue / Schwarz, Graphitgrau & Dunkelblau

Zwart, Grafietgrijs & Donkerblauw / Nero, Grigio grafite & Blu scuro

Negro, Gris grafito & Azul oscuro

Vitamines by Staub 25

Vitamins by Staub

Citron, Cerise, Grenadine, Aubergine, Basilic

Lemon, cherry, grenadine red, aubergine, basil

Zitrone, Kirschrot, Grenadine, Aubergine, Basilikumgrün

Citroen, Kers, Grenadine, Aubergine, Basilicum

Limone, Ciliegia, Granatina, Melanzana, Basilico

Limón, Cereza, Granadina, Berenjena, Albahaca

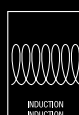
Mini Cocotte 26

Cocotte ronde avec panier vapeur 28

Round cocotte with steamer insert

Cocotte basse 30

Shallow cocotte



BLEU INTENSE

DARK BLUE

DUNKELBLAU



Bleu Intense
Dark Blue

by Staub



DONKERBLAUW

BLU SCURO

AZUL OSCURO



New Classic by Staub

La cocotte *cooking*

Noir
Black / Schwarz / Zwart /
Nero / Negro

Gris graphite
Graphite grey / Graphitgrau / Grafietgrijs /
Grigio grafite / Gris grafito

Bleu intense
Dark Blue/ Dunkelblau / Donkerblauw /
Blu scuro / Azul oscuro



Cocotte ronde | Round cocotte / Cocotte, rund Ronde cocotte / Cocotte circolare / Cocotte redonda

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● noir black Schwarz zwart nero negro	● gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrijs grigio grafite gris grafito	● bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro
10 / 3 ⁷ / ₈ "	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 10 25 40500-101-0	110 10 18 40509-106-0	110 10 91 40510-262-0
12 / 4 ³ / ₄ "	0,4 l. / 1/2 qt	1	110 12 25 40509-471-0	110 12 18 40509-474-0	
14 / 5 ¹ / ₂ "	0,8 l. / 3/4 qt	1	110 14 25 40509-476-0	110 14 18 40509-475-0	
16 / 6 ¹ / ₄ "	1,4 l. / 1 ¹ / ₂ qt	1	110 16 25 40509-480-0	110 16 18 40509-479-0	
18 / 7"	1,7 l. / 1 ³ / ₄ qt	1	110 18 25 40509-485-0	110 18 18 40509-484-0	
20 / 7 ⁷ / ₈ "	2,2 l. / 2 ¹ / ₄ qt	1	110 20 25 40509-487-0	110 20 18 40509-304-0	110 20 91 40510-264-0
22 / 8 ¹ / ₂ "	2,6 l. / 2 ³ / ₄ qt	1	110 22 25 40509-305-0	110 22 18 40509-307-0	110 22 91 40510-265-0
24 / 9 ³ / ₈ "	3,8 l. / 4 qt	1	110 24 25 40500-241-0	110 24 18 40500-246-0	110 24 91 40510-283-0
26 / 10 ¹ / ₄ "	5,0 l. / 5 ¹ / ₂ qt	1	110 26 25 40509-310-0	110 26 18 40509-312-0	110 26 91 40510-284-0
28 / 11"	6,7 l. / 7 qt	1	110 28 25 40500-281-0	110 28 18 40509-314-0	110 28 91 40510-285-0
30 / 11 ³ / ₄ "	8,35 l. / 9 qt	1	110 30 25 40509-863-0	110 30 18 40509-862-0	110 30 91 40510-286-0
34 / 13 ¹ / ₃ "	12,6 l. / 13 ¹ / ₄ qt	1	110 34 25 40510-307-0	110 34 18 40510-308-0	110 34 91 40510-325-0

Cocotte ovale | Oval cocotte / Cocotte, oval Ovale cocotte / Cocotte ovale / Cocotte ovalada

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● noir black Schwarz zwart nero negro	● gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrijs grigio grafite gris grafito	● bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro
11 / 4 ¹ / ₄ "	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 11 25 40500-111-0	110 11 18 40500-116-0	110 11 91 40510-266-0
15 / 5 ⁷ / ₈ "	0,6 l. / 1/2 qt	1	110 15 25 40509-478-0	110 15 18 40509-477-0	
17 / 6 ⁵ / ₈ "	1 l. / 1 qt	1	110 17 25 40509-482-0	110 17 18 40509-481-0	
23 / 9"	2,35 l. / 2 ¹ / ₂ qt	1	110 23 25 40500-231-0	110 23 18 40500-236-0	110 23 91 40510-268-0
27 / 10 ⁵ / ₈ "	3,2 l. / 3 ¹ / ₄ qt	1	110 27 25 40500-271-0	110 27 18 40500-276-0	110 27 91 40510-269-0
29 / 11 ³ / ₈ "	4,2 l. / 4 ¹ / ₄ qt	1	110 29 25 40509-315-0	110 29 18 40509-317-0	110 29 91 40510-288-0
31 / 12 ¹ / ₄ "	5,5 l. / 5 ³ / ₄ qt	1	110 31 25 40509-319-0	110 31 18 40509-320-0	110 31 91 40510-289-0
33 / 13"	6,7 l. / 7 qt	1	110 33 25 40509-322-0	110 33 18 40509-324-0	110 33 91 40510-290-0
37 / 14 ¹ / ₂ "	8 l. / 8 ¹ / ₂ qt	1	110 37 25 40509-370-0	110 37 18 40509-369-0	
41 / 16"	12 l. / 12 ³ / ₄ qt	1	110 41 25 40509-509-0	110 41 18 40509-508-0	



VITAMINES

by Staub



MADE IN
FRANCE



New Classic by Staub

La cocotte *cooking*



110 24 42

citron

lemon / Zitrone /
citroen / limone / limón



110 24 06

cerise

cherry / Kirschtrot /
kers / ciliegia / cereza



110 24 87

grenadine

grenadine red / Grenadine
grenadine / granatina / granadina



110 24 07

aubergine

aubergine / Aubergine
aubergine / melanzana / berenjena








110 24 85

basilic

basil / Basilikumgrün
basilicum / basilico / albahaca

Cocotte ronde | Round cocotte / Cocotte, rund / Ronde cocotte / Cocotte circolare / Cocotte redonda

							
Taille cm	Contenance	PCB	citron	cerise	grenadine	aubergine	basilic
Size inches	Contenance	UPB	lemon	cherry	grenadine red	aubergine	basil
Größe cm	Fassungsvermögen	Bestelleinheit	Zitron	Kirschtrot	Grenadine	Aubergine	Basilikumgrün
Formaat cm	Inhoud	Verpakt per	citroen	kers	grenadine	aubergine	basilicum
Dimensione cm	Capacità	confezione da	limone	ciliegia	granatina	melanzana	basilico
Tamaño cm	Capacidad	Unidad de embalaje	limón	cereza	granadina	berenjena	albahaca
10 / 3 ⁷ / ₈ "	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 10 42 40509-802-0	110 10 06 40509-799-0	110 10 87 40509-805-0	110 10 07 40509-800-0	110 10 85 40509-804-0
18 / 7"	1,7 l. / 1 ³ / ₄ qt	1		110 18 06 40509-814-0	110 18 87 40509-819-0	110 18 07 40509-815-0	110 18 85 40509-818-0
20 / 7 ⁷ / ₈ "	2,2 l. / 2 ¹ / ₄ qt	1	110 20 42 40509-822-0	110 20 06 40509-820-0	110 20 87 40509-845-0	110 20 07 40509-821-0	110 20 85 40509-844-0
22 / 8 ¹ / ₂ "	2,6 l. / 2 ³ / ₄ qt	1	110 22 42 40509-828-0	110 22 06 40509-825-0	110 22 87 40509-365-0	110 22 07 40509-826-0	110 22 85 40509-354-0
24 / 9 ³ / ₈ "	3,8 l. / 4 qt	1	110 24 42 40509-837-0	110 24 06 40509-835-0	110 24 87 40509-357-0	110 24 07 40509-836-0	110 24 85 40509-356-0
26 / 10 ¹ / ₄ "	5,0 l. / 5 ¹ / ₂ qt	1		110 26 06 40509-840-0	110 26 87 40509-359-0	110 26 07 40509-841-0	110 26 85 40509-358-0
28 / 11"	6,7 l. / 7 qt	1		110 28 06 40509-852-0	110 28 87 40509-362-0	110 28 07 40509-853-0	110 28 85 40509-361-0
30 / 11 ³ / ₄ "	8,35 l. / 9 qt	1		110 30 06 40509-861-0			



110 29 06

cerise

cherry / Kirschtrot /
kers / ciliegia / cereza



110 29 87

grenadine

grenadine red / Grenadine
grenadine / granatina / granadina



110 29 07

aubergine

aubergine / Aubergine
aubergine / melanzana / berenjena







110 29 85

basilic

basil / Basilikumgrün
basilicum / basilico / albahaca

Cocotte ovale | Oval cocotte / Cocotte, oval / Ovale cocotte / Cocotte ovale / Cocotte ovalada

						
11 / 4 ¹ / ₄ "	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 11 06 40509-807-0			
23 / 9"	2,35 l. / 2 ¹ / ₂ qt	1	110 23 06 40509-830-0	110 23 87 40500-233-0	110 23 07 40509-831-0	110 23 85 40509-646-0
27 / 10 ⁵ / ₈ "	3,2 l. / 3 ¹ / ₄ qt	1	110 27 06 40509-846-0	110 27 87 40500-273-0	110 27 07 40509-847-0	110 27 85 40509-647-0
29 / 11 ³ / ₈ "	4,2 l. / 4 ¹ / ₄ qt	1	110 29 06 40509-857-0	110 29 87 40509-364-0	110 29 07 40509-858-0	110 29 85 40509-363-0
31 / 12 ¹ / ₄ "	5,5 l. / 5 ³ / ₄ qt	1	110 31 06 40509-866-0	110 31 87 40509-366-0	110 31 07 40509-867-0	110 31 85 40509-365-0
33 / 13"	6,7 l. / 7 qt	1	110 33 06 40509-872-0	110 33 87 40509-692-0		110 33 85 40509-691-0
37 / 14 ¹ / ₂ "	8 l. / 8 ¹ / ₂ qt	1	110 37 06 40509-876-0			



MINI COCOTTES

by Staub



MADE IN
FRANCE



New Classic by Staub

cooking

Noir, Gris graphite & Bleu intense



Mini cocotte ronde | Mini round cocotte / Mini-Cocotte, rund / Mini ronde cocotte / Mini cocotte circolare / Mini cocotte redonda

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsvmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	●	●	●
			noir black Schwarz zwart nero negro	gris graphite graphite Graphitgrau grafietgrijs grigio grafito gris grafito	bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro
10 / 3 ^{7/8} *	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 10 25 40500-101-0	110 10 18 40500-106-0	110 10 91 40510-262-0

Mini cocotte ovale | Mini oval cocotte / Mini-Cocotte, oval / Mini ovale cocotte / Mini cocotte ovale / Mini cocotte ovalada

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsvmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	●	●	●
			noir black Schwarz zwart nero negro	gris graphite graphite Graphitgrau grafietgrijs grigio grafito gris grafito	bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro
11 / 4 ^{1/4} *	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 11 25 40500-111-0	110 11 18 40500-116-0	110 11 91 40510-266-0

Vitamines by Staub



Mini cocotte ronde | Mini round cocotte / Mini-Cocotte, rund / Mini ronde cocotte / Mini cocotte circolare / Mini cocotte redonda

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsvmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per confezione da Unidad de embalaje	●	●	●	●	●
			citron lemon Zitron citroen limone limón	cerise cherry Kirschtrot kers ollegia cereza	grenadine grenadine red Grenadine grenadine granatina granadina	aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena	basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca
10 / 3 ^{7/8} *	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 10 42 40509-802-0	110 10 06 40509-799-0	110 10 87 40509-805-0	110 10 07 40509-800-0	110 10 85 40509-804-0

Mini cocotte ovale | Mini oval cocotte / Mini-Cocotte, oval / Mini ovale cocotte / Mini cocotte ovale / Mini cocotte ovalada

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Capacity Fassungsvmögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per confezione da Unidad de embalaje	●
			cerise cherry Kirschtrot kers ollegia cereza
11 / 4 ^{1/4} *	0,25 l. / 1/4 qt	1	110 11 06 40509-807-0



Cocotte ronde avec panier vapeur

Round cocotte with steamer insert

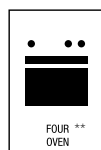
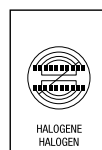
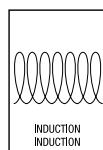
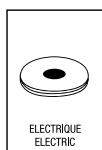


New Classic by Staub *cooking*



- 1- Panier vapeur* | Steamer insert*
Dampfeinsatz* / Stoominzet*
Cestello per la cottura a vapore*
Cesta para cocer al vapor*
- 2- La Cocotte Staub 26cm / 5^{1/2}qt
- 3- Picots® sous couvercle plat
Self-basting spikes under the flat lid / Flacher
Deckel mit Tropfen / Vlak deksel met picots
Piccole semisfere sotto coperchio piano
Picos debajo de la tapadera plana

- * Le panier vapeur Staub est garanti 20 ans. Le joint en silicone est garanti 2 ans.
- * The Staub steamer insert has a limited 20-year warranty. The silicone ring is warranted for 2 years.
- * Auf den Staub Dämpfeinsatz gewähren wir 20 Jahre Garantie. Auf der Silikondichtung gewähren wir 2 Jahre Garantie.
- * 20 jaar garantie voor de stoominzet. Voor de siliconen afdichtingsring geldt een garantie van 2 jaar.
- * Il cestello per la cottura a vapore Staub è garantito 20 anni. La guarnizione in silicone è garantita 2 anni.
- * La cesta para cocer al vapor Staub está garantizada 20 años. La junta de silicona está garantizada 2 años.



- ** Température max. 200°C (392°F) avec joint silicone
- ** Maximum temperature 200°C (392°F) with silicone ring.
- ** Höchsttemperatur 200°C (392°F) mit Silikondichtung
- ** Maximumtemperatuur 200°C (392°F) met siliconen afdichtingsring.
- ** Temperatura mass. 200°C (392°F) con guarnizione in silicone.
- ** Temperatura má 200°C (392°F) con junta de silicona.

NEW

Cocotte ronde avec panier vapeur | Round cocotte with steamer insert / Runde Cocotte mit Dampfeinsatz / Ronde cocotte met stoominzet
Cocotte circolare con cestello per la cottura a vapore / Cocotte redonda con cesta vapor

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance litres Contentance Fassungsvmögen	PCB UPB Bestelleinheit	noir black Schwarz	gris graphite graphite grey Graphitgrau	bleu intense dark blue Dunkelblau	cerise cherry Kirschrot	grenadine grenadine red Grenadine	aubergine aubergine Aubergine	basilic basil Basilikumgrün
26 / 10 ^{1/4} "	5,0 l. / 5 ^{1/2}	1	113 38 25 40510-606-0	113 38 18 40510-605-0	113 38 91 40510-604-0	113 38 06 40510-601-0	113 38 87 40510-600-0	113 38 07 40510-602-0	113 38 85 40510-603-0

Disponible à partir d'avril / Available from april / Erhältlich ab April / Beschikbaar vanaf april / Disponibile da aprile / Disponible a partir de abril



COCOTTE BASSE
SHALLOW COCOTTE

by Staub



New Classic by Staub *cooking*

hauteur/height :
141 mm / 5¹/₂"



NEW

Cocotte basse ronde 26 cm
Shallow round cocotte 4 Qt

Réf. 111 26 25

hauteur/height :
170 mm / 6⁵/₈"



Cocotte ronde 26 cm
Round cocotte 5 1/2 Qt

Réf. 110 26 25

NEW



Cocotte basse ronde | Shallow round cocotte / Flache runde Cocotte / Lage ronde Cocotte / Cocotte bassa rotonda / Cocotte baja redonda
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	3,8 l. / 4	Réf. 111 26 25 40510-607-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	3,8 l. / 4	Réf. 111 26 18 40510-608-0
● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw / blu scuro / azul oscuro	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	3,8 l. / 4	Réf. 111 26 91 40510-609-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	3,8 l. / 4	Réf. 111 26 06 40510-610-0

Disponible à partir d'avril / Available from april / Erhältlich ab April / Beschikbaar vanaf april / Disponibile da aprile / Disponible a partir de abril

Grils

Grill pans / Grillpfannen

Grills / Griglie / Parrillas

GRILS



GRILLS



GRILLS

GRILS



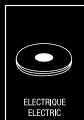
GRILLS

GRIGLIE

by Staub



PARRILLAS



*Température max. 200°C avec une poignée de silicone. En alternative, vous pouvez retirer la poignée amovible.
 *Maximum temperature 200°C (390°F) with a silicone handle. Alternatively, you may take off the removable handle.
 *Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff. Alternativ dazu können Sie den Griff abnehmen.
 *Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenomen worden.
 *Temperatura massima di 200°C con manico in silicone. Per temperature più elevate, è possibile rimuovere il manico.
 *Temperatura máxima 200° C, con asa de silicona. Posibilidad de retirar el asa.

New Classic by Staub

cooking



Gril / Grill / Grill / Grill / Griglia / Parrilla

avec manche silicone | with silicone handle | mit Silikongriff | met siliconen handvat | con manico in silicone | con mango de silicona

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● rond / round / Rund / rond / circolare / redondo	noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	27 cm / 10 ^{5/8} "	Réf. 120 20 23 40509-426-0
● carré / square / Quadratisch / vierkant / quadrata / cuadrado	noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	24 x 24 cm / 9 ^{1/2} " x 9 ^{1/2} "	Réf. 120 21 23 40509-344-0
● rectangulaire / rectangular / Rechteckig / rechthoekig / rettangolare / rectangular	noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	34 x 21 cm / 13 ^{3/8} " x 8 ^{1/4} "	Réf. 120 22 23 40509-343-0



«Pure grill»

gril / grill / Grill / grill / griglia / parrilla

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	26 cm / 10 ^{1/4} "	Réf. 120 30 23 40509-377-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	26 cm / 10 ^{1/4} "	Réf. 120 30 06 40510-309-0



26 x 26 cm / 10^{1/4}" x 10^{1/4}"



30 x 30 cm / 11^{3/4}" x 11^{3/4}"

Gril carré américain / American square grill / Amerikanische Grillpfanne, quadratisch / Amerikaanse vierkante grill

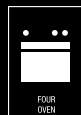
Griglia quadrata americana / Parrilla cuadrada americana

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} "	Réf. 120 29 23 40510-430-0
	30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} "	Réf. 120 28 23 40509-521-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito	26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} "	Réf. 120 29 18 40510-431-0
	30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} "	Réf. 120 28 18 40510-304-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} "	Réf. 120 29 06 40510-432-0
	30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} "	Réf. 120 28 06 40510-305-0

Poêles

*Frying pans / Pfannen
Pannen / Tegami / Sartenes*



New Classic by Staub

cooking



NEW

Poêle induction avec manche fonte | Frying pan with cast iron handle / Bratpfanne mit Gusseisengriff / Inductiepan met gietijzeren steel
Padella a induzione con manico in ghisa / Sartén de inducción con mango fundición

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	26 cm / 10 ^{1/4} "	Réf. 122 26 25 40510-617-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietsgrijs / grigio grafite / gris grafito	26 cm / 10 ^{1/4} "	Réf. 122 26 18 40510-616-0

Disponibile a partir d'avril / Available from april / Erhältlich ab April / Beschikbaar vanaf april / Disponibile da aprile / Disponible a partir de abril



Poêle induction | Frying pan / Pfanne mit Holzgriff / Bakpan-Koekenpan / Padella a induzione / Sartén de inducción

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	24 cm / 9 ^{3/8} "	Réf. 122 24 23 40509-381-0
● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	28 cm / 11"	Réf. 122 28 23 40509-382-0



Crêpière - manche bois | Pancake pan - wooden handle / Crêpes-Pfanne mit Holzgriff / Flensjespan - houten steel
Padella per crêpe - manico in legno / sartén para crepes - mango de madera

avec 1 spatule et 1 répartiteur | with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 spatel en 1 verdeler
con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● 1-noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	28 cm / 11"	Réf. 121 28 23 40509-525-0
---	-------------	-------------------------------

Crêpière - manche fonte | Pancake pan - cast iron handle / Crêpes-Pfanne mit Gussgriff / Flensjespan - gietijzeren steel
Padella per crêpe - manico in ghisa / sartén para crepes - mango de hierro colado

avec 1 spatule et 1 répartiteur | with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 spatel en 1 verdeler
con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● 2-noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	30 cm / 11 ^{7/8} "	Réf. 121 30 23 40509-526-0
---	-----------------------------	-------------------------------

Répartiteur et spatule | Spreader and spatula / Rakel und Spatel /
Verdeler en spatel / Ripartitore e spatola / Repartidor y espátula

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

répartiteur / spreader / Rakel / verdeler / ripartitore / repartidor

Réf. 119 11 00
40509-699-0

spatule / spatula / Spatel / Spatel / spatola / espátula

Réf. 119 12 00
40509-700-0



HEXAGON

POÊLE MULTIFONCTIONS
MULTIPROCESSING FRYING-PAN

- Frire, rôtir, colorer plus rapidement... les aliments
- Cuisine saine, sans matière grasse
- Préserve les valeurs nutritionnelles
- Répartition homogène de la chaleur
- Compatible tous feux et four
- Présentation sur table



- *Frying, roasting and faster browning*
- *Healthy low fat cooking*
- *Preserves nutritional properties*
- *Heats evenly*
- *Compatible with all heat sources, and with ovens*
- *Table use*

- *Schnelleres Braten und Schmoren*
- *Gesundes Kochen ohne Fett*
- *Erhaltung der Nährwerte*
- *Gleichmäßige Verteilung der Hitze*
- *Für alle Herde und Backöfen geeignet*
- *Ideal auch zum Servieren am Tisch*

- *Bakken, braden, sneller kleuren*
- *Gezond koken, zonder vet*
- *Behoud van voedingswaarden*
- *Gelijkmatige warmteverdeling*
- *Geschikt voor alle warmtebronnen en de oven*
- *Mooie tafelpresentatie*

- *Friggere, arrostiti, brunire più rapidamente... i cibi*

- *Cucina sana, senza grassi*
- *Non altera i valori nutrizionali*
- *Distribuzione omogenea del calore*
- *Compatibile con tutti i tipi di fornelli e di forni*
- *Per la miglior presentazione in tavola*

- *Freír, asar, dorar más rápidamente... los alimentos*
- *Cocina saludable, sin materia grasa*
- *Preserva los valores nutricionales*
- *Reparto homogéneo del calor*
- *Compatible con todos los fuegos y hornos*
- *Presentación en la mesa*

* For healthier cooking - Garantiert gesunde Küche -
Gegarandeerd gezond koken - Cucina sana garantita -
Garantía cocina saludable

HEXAGON la cuisson multifonctions

- + fonctionnel
 - + facile à ranger
 - + résistant
- Plus qu'une poêle !



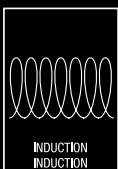
+ functional
+ easy to store
+ resistant
More than
a frying-pan!

+ noch funktionaler
+ noch praktischer
+ noch widerstandsfähiger
Mehr als nur eine
Bratpfanne!

+ functioneel
+ makkelijk op te bergen
+ duurzaam
Meer dan een
koekenpan!

+ funzionale
+ pratico
+ resistente
Molto più di una padella!

+ funcional
+ fácil de guardar
+ resistente
¡Más que una sartén!



- * • Two layers of enamel • Cast iron
- Special enamelled base for induction
- Zwei Emailsichten • Gusseisen
- Spezial-Emailboden für Induktion
- Twee email-lagen • Gietijzer
- Speciale geëmailleerde bodem voor inductie
- Due strati di smalto • Ghisa
- Fondo smaltato, indicato anche per l'induzione
- Dos capas de esmalte • Hierro fundido
- Base esmaltada especial para inducción



HEXAGON by Staub *cooking*

20 cm / 7^{7/8}"
24 cm / 9^{3/8}"



28 cm / 11"
32 cm / 12^{1/2}"



avec maniques silicones amovibles
with removable silicone handles
mit abnehmbaren Silikongriffen
met verwijderbare siliconen handvatten
con manici in silicone rimovibili
con manoplas de silicona amovibles

Poêle multifonctions | Multiprocessing frying-pan / Multifunktionspfanne / Multifuncionele pan /
Padella Multiuso / Sartén multifunciones

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	noir black Schwarz zwart nero negro
20 / 7 ^{7/8} "	1,25 l. / 1 ^{1/4} qt	1	122 35 23 40509-533-0
24 / 9 ^{3/8} "	1,8 l. / 1 ^{3/4} qt	1	122 36 23 40509-384-0
28 / 11"	2,5 l. / 2 ^{1/2} qt	1	122 37 23 40509-326-0
32 / 12 ^{1/2} "	3 l. / 3 qt	1	122 38 23 40509-535-0

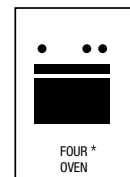


Packaging

2 maniques silicone | 2 silicone handles / 2 Silikongriffe
2 siliconen handvatten / 2 manici in silicone / 2 manoplas de silicona
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris / grey / Grau / grijs / grigio / gris

Réf. 119 07 97
40509-916-0



*Température max. 200°C avec une poignée de silicone.
Maximum temperature 200°C (392°F) with a silicone handle.
Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff.
Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat.
Temperatura massima di 200°C con manico in silicone.
Temperatura máxima 200° C, con asa de silicona.

HEXAGON by Staub *cooking*



Sauteuse multifonctions | Multiprocessing Sauté pan / Multifunktionsbräter / Multifunctionele sauteerpan
 Padella Multiuso / Sartén para saltear multifunciones
 avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro / con tapadera de cristal
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	24 cm / 9 ^{3/8} "	2,4 l. / 2 ^{1/2} qt	Réf. 127 23 56 40509-329-0
	28 cm / 11"	3,7 l. / 4 qt	Réf. 127 29 56 40509-389-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	24 cm / 9 ^{3/8} "	2,4 l. / 2 ^{1/2} qt	Réf. 127 23 06 40509-892-0
	28 cm / 11"	3,7 l. / 4 qt	Réf. 127 29 06 40509-893-0



Sauteuse multifonctions | Multiprocessing Sauté pan / Multifunktionsbräter / Multifunctionele sauteerpan
 Padella Multiuso / Sartén para saltear multifunciones
 avec couvercle fonte | with cast iron lid / mit Gusseisendeckel / met gietijzeren deksel / con coperchio in ghisa / con tapadera de hierro colado

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● noir black Schwarz zwart nero negro	● gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrijs grigio grafite gris grafito
24 / 9 ^{3/8} "	2,4 l. / 2 ^{1/2}	1	126 23 25 40509-386-0	126 23 18 40509-385-0
28 / 11"	3,7 l. / 4 qt	1	126 29 25 40509-331-0	126 29 18 40509-332-0

Vitamines

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● cerise cherry Kirschrot kers ciliegia cereza	● grenadine grenadine red Grenadine grenadine granatina granadina	● aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena	● basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca
24 / 9 ^{3/8} "	2,4 l. / 2 ^{1/2}	1	126 23 06 40509-889-0	126 23 87 40509-660-0	126 23 07 40509-914-0	126 23 85 40509-659-0
28 / 11"	3,7 l. / 4 qt	1	126 29 06 40510-306-0	126 29 87 40509-704-0		

NEW CLASSIC

sur la table

by Staub





De la cuisine à la table - From oven-to-table

Von der Küche auf den Tisch / Van de Keuken tot op Tafel
Dalla cucina alla tavola / De la cocina a la mesa



Avec sa large gamme de produits élégants dans des coloris esthétiques, les ustensiles de cuisine Staub passeront parfaitement de la cuisine à la table, et sont utilisés dans les plus grands restaurants du monde entier.

With a wide assortment of interesting presentation pieces in dynamic colours, Staub cookware easily moves from oven to dining table at home and in the finest restaurants worldwide.

Dank der umfassenden, eleganten Produktpalette mit ästhetischer Farbgestaltung werden die Küchenutensilien von Staub direkt aus der Küche auf den Tisch gebracht und kommen auch in den größten Restaurants der Welt zum Einsatz.

Met zijn grote assortiment elegante producten in dynamische kleurtinten komt het keukengerei van Staub op tafel net zo goed tot zijn recht als in de keuken, en wordt het wereldwijd in de beroemdste restaurants gebruikt.

L'ampia serie di prodotti eleganti e dai colori attuali consente di passare con disinvoltura dalla cucina alla tavola; i prodotti Staub sono utilizzati nei più rinomati ristoranti di tutto il mondo.

Con su amplia gama de productos elegantes y colores estéticos, los utensilios de cocina Staub pasarán perfectamente de la cocina a la mesa, en casa y en los mejores restaurantes del mundo entero.

Staub Sur la Table

INFO

Depuis Novembre 2010, le « Repas gastronomique des Français » a été inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

Since November 2010, the «Gastronomic meal of the French» has been inscribed on the Unesco List of Intangible Cultural Heritage.

Seit November, wurde der „Repas gastronomique des Français, („gastronomische Mahlzeit der Franzosen,“) im immateriellen Weltvermögen des UNESCO aufgenommen.

Sinds november 2010 behoort 'de Franse gastronomische maaltijd' tot het immaterieel werelderfgoed van de Unesco.

Da novembre 2010, il “Repas gastronomique des Français” (Pasto gastronomico dei Francesi) è iscritto al patrimonio mondiale immateriale dell'Unesco.

Desde noviembre de 2010, la «Cultura gastronómica de los Franceses» ha sido inscrita en el Patrimonio Mundial Inmaterial de la Unesco.

New Classic by Staub

sur la table



Mini poelette | Mini frying pan / Mini Bratpfanne / Mini-pan / Padella piccola / Sartén pequeña

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	12 cm / 4 ^{3/4} "	0,15 l. / 5 oz	Réf. 122 12 23 40509-529-0
---	----------------------------	----------------	-------------------------------



Casserolette | Small sauce pan / Kleine Kasserolle / Kleine sauspan / Casseruola / Cacillo

intérieur noir brillant | inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant / interno nero brillante / interior negro brillante

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	10 cm / 3 ^{7/8} "	0,25 l. / 1/4 qt	Réf. 124 10 25 40509-537-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	10 cm / 3 ^{7/8} "	0,25 l. / 1/4 qt	Réf. 124 10 18 40509-536-0



Saucière | Sauce pan / Soßenschale / Hoge sauspan / Salsiera / Salsera

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	14 cm / 5 ^{1/2} "	1,2 l. / 1,25 qt	Réf. 128 14 25 40509-661-0
	18 cm / 7"	2,8 l. / 3 qt	Réf. 128 18 25 40510-315-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	14 cm / 5 ^{1/2} "	1,2 l. / 1,25 qt	Réf. 128 14 18 40509-706-0
	18 cm / 7"	2,8 l. / 3 qt	Réf. 128 18 18 40510-316-0
● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / Donkerblauw / blu scuro / azul oscuro	14 cm / 5 ^{1/2} "	1,2 l. / 1,25 qt	Réf. 128 14 91 40510-314-0
	18 cm / 7"	2,8 l. / 3 qt	Réf. 128 18 91 40510-317-0

New Classic by Staub *sur la table*



Assiette chaude ovale | Oval hot plate / Auflaufform, oval / Warm bord, ovaal / Piatto riscaldato ovale / Plato caliente ovalado
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	23x17 cm / 9"x6 ^{5/8"}	1 l. / 1 qt	Réf. 133 23 25 40509-582-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito	23x17 cm / 9"x6 ^{5/8"}	1 l. / 1 qt	Réf. 133 23 18 40509-581-0



Assiette chaude ronde | Round hot plate / Auflaufform, rund / warm bord, rond / Piatto riscaldato circolare / Plato caliente redondo
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	20 cm / 7 ^{7/8"}	0,75 l. / 3/4 qt	Réf. 133 20 25 40509-579-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito	20 cm / 7 ^{7/8"}	0,75 l. / 3/4 qt	Réf. 133 20 18 40509-578-0



Assiette de présentation | Oval serving dish with lid / Servierplatte mit Deckel / Presentatiebord, ovaal / Piatto di portata / Plato para presentación
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	31 cm / 12 ^{1/4"}	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 133 21 25 40509-400-0
---	----------------------------	-----------------	-------------------------------

New Classic by Staub

sur la table



Assiette dégustation | Hors d'œuvre plate / Servierplatte / Degustatiebord / Piatto da degustazione / Plato para degustación
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito 21 cm / 8¹/₄" 0,15 l. / 5 oz Réf. 130 25 18
40509-563-0



Bol | Bowl / Schale / Kom / Ciotola / Bol
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro 11,5 cm / 4¹/₂" 0,3 l. / 1/4 qt Réf. 124 30 23
40509-539-0



1- Assiette carrée plate | Square dinner plate / Flacher Teller, quadratisch / Plat bord, vierkant / Piatto quadrato piano / Plato cuadrado llano
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito 24x24 cm / 9³/₈"x9³/₈" Réf. 133 17 18
40509-576-0

2- Assiette carrée creuse | Square soup plate / Tiefer Teller, quadratisch / Diep bord, vierkant / Piatto quadrato fondo / Plato cuadrado hondo
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito 20x20 cm / 7⁷/₈"x 7⁷/₈" Réf. 133 18 18
40509-577-0

New Classic by Staub *sur la table*



Assiette rectangulaire avec support bois | Rectangular serving dish with wooden board / Teller mit Holzunterlage, rechteckig / Rechthoekige plaat in houten houder / Teglia rettangolare con supporto in legno / Plato rectangular con soporte de madera

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro

33x23 cm / 13"x 9" 1l. / 1 qt

Réf. 120 52 23
40509-523-0



Présentoir 3 mini cocottes | Stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett für 3 Mini Cocottes
Standaard voor 3 mini cocottes / Espositore per 3 mini cocottes / Expositor 3 mini cocottes

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● bois noir / black wood / Schwarzes Holz / zwart hout / legno nero / madera negra

42x16x5 cm / 16¹/₂"x6¹/₄"x2"

Réf. 119 07 00
40509-374-0

Présentoir bambou 3 mini cocottes | Bamboo stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett, Bambus für 3 Mini Cocottes
Bamboe presentatie 3 mini cocottes / Espositore in bambù per 3 mini cocottes / Expositor bambú 3 mini cocottes

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● bois / wood / Bambus / hout / legno / madera

42x16x5 cm / 16¹/₂"x6¹/₄"x2"

Réf. 119 06 98
40510-299-0

cocottes vendues séparément | cocottes sold separately / Cocottes werden separat verkauft
cocottes worden apart verkocht / cocottes vendute separatamente / cocottes de venta por separado

Plats

*Dishes / Auflaufformen
Schotels / Teglie / Fuentes*



New Classic by Staub

sur la table



Mini plat ovale | Mini oval dish / Mini-Auflaufform, oval / Mini-schotel, ovaal / Teglia piccola ovale / Fuente pequeña ovalada
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	15 cm / 5 ¹ / ₂ " x 3 ⁷ / ₈ "	0,25 l. / 8 oz	Réf. 130 13 23 40509-546-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	15 cm / 5 ¹ / ₂ " x 3 ⁷ / ₈ "	0,25 l. / 8 oz	Réf. 130 13 18 40509-545-0



Plat ovale empilable | Oval stackable dish / Stapelbare Auflaufform, oval / Stapelbaar bord, ovaal / Teglia ovale impilabile / Fuente ovalada apilable
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	21 cm / 8" x 5 ¹ / ₂ "	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 130 21 23 40509-391-0
	24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 6 ³ / ₄ "	1 l. / 1 qt	Réf. 130 23 23 40509-393-0
	28 cm / 11" x 7 ³ / ₄ "	1,6 l. / 1 ¹ / ₂ qt	Réf. 130 29 23 40509-341-0
	32 cm / 12 ¹ / ₂ " x 8 ⁷ / ₈ "	2,2 l. / 2 ¹ / ₄ qt	Réf. 130 33 23 40509-342-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	21 cm / 8" x 5 ¹ / ₂ "	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 130 21 18 40509-559-0
	24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 6 ³ / ₄ "	1 l. / 1 qt	Réf. 130 23 18 40509-562-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	21 cm / 8" x 5 ¹ / ₂ "	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 130 21 06 40509-896-0
	24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 6 ³ / ₄ "	1 l. / 1 qt	Réf. 130 23 06 40509-897-0

New Classic by Staub *sur la table*



Mini plat rond | Mini round dish / Mini-Auflaufform, rund / Mini-schotel, rond / Teglia piccola rotonda / Fuente pequeña redonda
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	12 cm / 4 ^{3/4} "	0,25 l. / 8 oz	Réf. 130 11 23 40509-472-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	12 cm / 4 ^{3/4} "	0,25 l. / 8 oz	Réf. 130 11 18 40509-544-0



Plat rond empilable | Round stackable dish / Stapelbare Auflaufform, rund / Stapelbaar bord, rond / Teglia circolare impilabile / Fuente redonda apilable
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	16 cm / 6"	0,4 l. / 1/2 qt	Réf. 130 16 23 40509-553-0
	20 cm / 7 ^{1/2} "	0,75 l. / 3/4 qt	Réf. 130 20 23 40509-558-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	16 cm / 6"	0,4 l. / 1/2 qt	Réf. 130 16 18 40509-552-0
	20 cm / 7 ^{1/2} "	0,75 l. / 3/4 qt	Réf. 130 20 18 40509-557-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	16 cm / 6"	0,4 l. / 1/2 qt	Réf. 130 16 06 40509-894-0
	20 cm / 7 ^{1/2} "	0,75 l. / 3/4 qt	Réf. 130 20 06 40509-895-0



Poelon escargot 6 trous | Snail Dish with 6 holes / Schneckenpfanne mit 6 Mulden / Slakkenpan met 6 openingen
Tegame per lumache a 6 fori / Cacerola para caracoles 6 agujeros
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	14 cm / 5 ^{3/4} "		Réf. 130 15 23 40509-550-0
---	----------------------------	--	-------------------------------

New Classic by Staub *sur la table*



Mini plat rectangulaire | Mini rectangular dish / Mini-Auflaufform, rechteckig / Mini-schotel, rechthoekig / Teglia piccola rettangolare / Fuente pequeña rectangular
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro

15x11 cm / 5^{3/4}"x 4^{1/2}" 0,25 l. / 8 oz

Réf. 130 14 23
40509-548-0



30 x 20 cm / 8" x 12"

Plat à four | Small baker / Auflaufform / Ovenschotel / Teglia / Fuente de horno
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro

30 x 20 cm / 8" x 12"

3,15 l. / 3^{1/4} qt

Réf. 130 30 23
40510-323-0

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito

30 x 20 cm / 8" x 12"

3,15 l. / 3^{1/4} qt

Réf. 130 30 18
40510-324-0

● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw / blu scuro / azul oscuro

30 x 20 cm / 8" x 12"

3,15 l. / 3^{1/4} qt

Réf. 130 30 91
40510-310-0



Spécialités

*Specialities / Spezialprodukte
Specialiteiten / Specialità / Especialidades*

SERVICE À FONDUE

FONDUESET

FONDUESET



Service à fondue

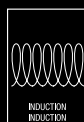
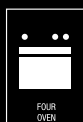
by Staub



FONDUE SET

SERVIZIO DA FONDUTA

SET PARA FONDUE



New Classic by Staub

sur la table



Service à fondue mixte | Mixte fondue set / Fondueset / Gemengde fondue / Servizio da fonduta misto / Set para fondue mixta
intérieure crème | cream inside / innen cremefarben / binnenkant crème / interno crema / interior crema

1 caquelon, 1 colerette, 1 réchaud, 6 fourchettes et 1 brûleur | 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks and 1 burner
1 Fonduetopf, 1 Ring, 1 Rechaud, 6 Gabeln und 1 Brenner / 1 fonduepot, 1 anti-spatrand, 6 vorkjes en 1 brander
1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fomello, 6 forchette e 1 bruciatore / 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 6 tenedores y 1 quemador
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	20 cm / 7 ^{7/8} "	1,75 l. / 1 ^{7/8} qt	Réf. 140 03 23 40509-912-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietsgrjys / grigio grafite / gris grafito	20 cm / 7 ^{7/8} "	1,75 l. / 1 ^{7/8} qt	Réf. 140 03 18 40509-584-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	20 cm / 7 ^{7/8} "	1,75 l. / 1 ^{7/8} qt	Réf. 140 03 06 40509-899-0



Petite Fondue | Small fondue set / Klein Fondue Set / Kleine fondueset / Fonduta piccola / Fondue pequeña

1 caquelon, 1 réchaud, 6 fourchettes et 1 bougie | 1 pot, 1 stand, 6 forks and 1 candle / 1 Fonduetopf, 1 Rechaud, 6 Gabeln und 1 Kerze
1 fonduepot, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes en 1 kaars / 1 tegame per fonduta, 1 fomello, 6 forchette e 1 candela / 1 recipiente para fondue, 1 hornillo, 6 tenedores y 1 bujía
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	12 cm / 4 ^{3/4} "	0,25 l. / 3/4 qt	Réf. 140 06 23 40509-589-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietsgrjys / grigio grafite / gris grafito	12 cm / 4 ^{3/4} "	0,25 l. / 3/4 qt	Réf. 140 06 18 40509-588-0



Mini service à fondue | Mini fondue set / Mini-Fondue-Set / Mini fondueset / Set fonduta «mini» / Mini set de fondue

1 caquelon, 1 réchaud, 4 fourchettes et 1 bougie | 1 pot, 1 stand, 4 forks and 1 candle / 1 Fonduetopf, 1 Rechaud, 4 Gabeln und 1 Kerze
1 fonduepot, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes en 1 kaars / 1 tegame per fonduta, 1 fomello, 4 forchette e 1 candela / 1 recipiente para fondue, 1 hornillo, 4 tenedores y 1 bujía
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	10 cm / 3 ^{7/8} "	0,25 l. / 1/4qt	Réf. 140 04 23 40509-587-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietsgrjys / grigio grafite / gris grafito	10 cm / 3 ^{7/8} "	0,25 l. / 1/4qt	Réf. 140 04 18 40509-586-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	10 cm / 3 ^{7/8} "	0,25 l. / 1/4qt	Réf. 140 04 06 40509-900-0

New Classic by Staub

sur la table



Poêlon | Fondue pot / Fondue-Topf / Fonduepot met lange steel / Tegame per fonduta / Cazo de fondue
intérieur crème | cream inside / innen cremefarben / gevuld met room / interno crema / interior crema

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito	23 cm / 9"	2,6 l. / 2 ³ / ₄ qt	Réf. 146 23 18 40509-600-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	23 cm / 9"	2,6 l. / 2 ³ / ₄ qt	Réf. 146 23 06 40509-902-0

Mini poêlon | Mini Fondue pot / Mini-Fondue-Topf / Mini-fonduepot / Mini Tegame per fonduta / Mini cazo de fondue

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	12 cm / 4 ³ / ₄ "	0,35 l. / 12 oz	Réf. 146 12 23 40509-594-0
---	---	-----------------	-------------------------------



Socle universel | Universal base / Universaltrechaud / Universeel voetstuk / Base universale / Base universal
adapté à tous les produit Staub | designed for use with all Staub products / Geeignet für alle Staub Produkte / Geschikt voor alle Staub-producten
adatto a tutti i prodotti Staub / adaptado a todos los productos Staub

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	Réf. 140 50 23 40509-592-0
---	-------------------------------



Fourchettes à fondue | Fondue set forks / Fondue-Gabeln / Fonduevorkjes / Forchette per fonduta / Tenedores para fondue

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

1- Sachet 6 fourchettes bois clair / set of 6 light-coloured wood forks / Gabelset, 6-teilig / zakje met 6 vorkjes uit bleek hout sacchetto da 6 forchette in legno chiaro / bolsita 6 tenedores de madera clara	Réf. 2 MP 11 70 40509-470-0
2- Lot de 4 petites fourchettes (pour le mini service à fondue) / set of 4 small forks (for mini fondue set) / Gabelset, 4-teilig (für Mini Fondue Set) / set van 4 kleine vorkjes (voor mini fondueset) / set da 4 forchettine (per il set fonduta «mini») / lote de 4 tenedores pequeños (mini set de fondue)	Réf. 149 08 50 40509-601-0
3- Lot de 6 petites fourchettes noires (pour la petite fondue) / set of 6 short black forks (for small fondue set) / Gabelset, 6-teilig, Schwarz (für Klein Fondue-Set) / set van 6 kleine zwarte vorkjes (voor kleine fondueset) / set da 6 forchettine nero (per il fonduta piccola) / lote de 6 tenedores pequeños negro (Fondue pequeña)	Réf. 2 MP 11 71 40509-622-0

Brûleur et pâte combustible | Burner and burner paste / Brenner und Brennpaste / Brander en brandpasta / Bruciatore e pasta combustibile / Quemador y pasta combustible

4- 1 brûleur à pâte combustible (sous blister) / 1 paste burner (skin pack) / 1 Brenner mit Brennpaste (Blisterverpackung) / 1 brander voor brandpasta (blisterverpakking) /
1 bruciatore per pasta combustibile (in blister) / 1 quemador de pasta combustible (en blister)

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

Réf. 200 07 70
40509-468-0

5- Lot de 2 pâtes combustibles (sous blister) / set of 2 burner paste (skin pack) / 2 Brennpasten (Blisterverpackung) / set van 2 brandpasta's (blisterverpakking) /
set da 2 paste combustibili (in blister) / lote de 2 pastas combustibles (en blister)

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 2

Réf. 200 08 30
40509-469-0

Fondue by Staub

Français

Le service à fondue

Le plaisir de partager

de savoureux moments de convivialité

La fondue a été inventée par les bergers suisses du canton de Fribourg qui passaient de longues périodes isolés. Elle se cuisinait à l'origine avec des fromages fribourgeois, le **gruyère** et le **vacherin**, qu'on accompagnait de **vin blanc** et de kirsch aromatisé. Forte de son succès, la recette a évolué en fonction des régions : avec du **beaufort** et du **comté** en **Savoie**, avec du **camembert** et du **calvados** en Normandie...

Aujourd'hui, ses variations gastronomiques sont nombreuses, comme :

- la **fondue bourguignonne** (morceaux de viande cuits dans de l'huile bouillante)
- la **fondue chinoise** (tranches de bœuf et légumes cuits dans un bouillon)
- la **fondue vigneronne** (morceaux de viande trempés dans du vin).

La fondue s'invite même au dessert avec **des morceaux de fruits à plonger dans du chocolat fondu !**

Le service à fondue Staub est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, et fourni avec une collerette pour un confort d'utilisation accru.

Quelle soit la fondue que vous cuisinerez le service à fondue Staub sera l'élément indispensable de convivialité et de partage.

English

Fondue set

The pleasure of sharing

tasty moments with your family and friends

Fondue was invented by shepherds in the Swiss canton of Fribourg. The original recipes were made with cheeses from the local area; **Gruyère** and **Vacherin**, accompanied by **white wine** and flavoured with Kirsch. As the concept spread to other regions, the local cheese changed the flavours: **Beaufort** and **Comté** in **Savoie** or **Camembert** and **Calvados** in Normandy. Today fondue has a number of culinary variations:

- **Beef fondue** (pieces of beef dipped in boiling oil)
- **Chinese fondue** (strips of meat and vegetables cooked in stock)
- **Vintners' fondue** (pieces of meat dipped in wine).

There is even a dessert fondue, made with **pieces of fruit that are dipped into melted chocolate!**

The fondue set from Staub may be used with all sources of heat, including induction, and is supplied with a fork ring that makes easier to use.

Regardless of the type of fondue you make, the versatility of the Staub fondue set makes it an indispensable part of a complete kitchen.

German

Das Fondueset

Die Freude an geteilten

Geschmackserlebnissen

Erfunden wurde das Fondue von Schweizer Hirten des Kantons Freiburg, die lange Winter abgeschieden von der Welt verbrachten.

Ursprünglich wurde Fondue mit Käse aus dem Kanton Freiburg, dem **Gruyère** und dem **Vacherin** zubereitet, und man trank **Weißwein** und aromatisiertes Kirschwasser dazu. Das Rezept fand viele Anhänger und wurde von unterschiedlichen Regionen mit ihren eigenen Besonderheiten übernommen: mit **Beaufort** und **Comté** in der **Savoie**, mit **Camembert** und **Calvados** in der Normandie... Heute gibt es Fondue in zahlreichen gastronomischen Varianten, zum Beispiel:

- **Burgunder Fondue** (Fleischstücke werden in heißem Öl gebraten)
- **Chinesisches Fondue** (dünne Rindfleischscheiben und Gemüse werden in einer Brühe gegart)
- **Winzer Fondue** (Fleischstückchen werden in Wein gegart)

Aber auch als Dessert findet das Fondue seinen Platz mit **Obststückchen, die in geschmolzene Schokolade getaucht werden!**

Das Staub Fondueset ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion geeignet. Zum Lieferumfang gehört auch ein Spritzschutz mit Gabelhalter für mehr Komfort.

Egal welches Fondue Sie genießen möchten, das Staub Fondueset ist perfekt geeignet, um gemütliche Geschmacksmomente zu teilen.

Nederlands

Het fonduestel

Het genoegen

smakelijke en gezellige momenten te delen

De fondue is uitgevonden door Zwitserse herders - in het kanton Fribourg - die lange tijd geïsoleerd waren.

Oorspronkelijk werd de fondue gemaakt met kaas uit Fribourg - de **gruyère** en de **vacherin** - die werden gecombineerd met **witte wijn** en gearomatiseerde kirsch. Danzij zijn succes heeft het recept zich naargelang de gebieden ontwikkeld : met **beaufort** en **comté** in de **Savoie**, met **camembert**, **calvados** en Normandische kaas,... Tegenwoordig zijn er talrijke gastronomische variaties zoals:

- de **veesfondue** (stukken vlees gedrenkt in kokende olie)
- **Chinese fondue** (stukken rundvlees en groenten gekookt in bouillon)
- de **fondue vigneronne** (stukken vlees gedrenkt in wijn).

De fondue is zelfs geschikt voor het nagerecht, met **stukjes fruit die in de chocoladefondue worden gedopt !**

Het fonduestel van Staub kan gebruikt worden op alle warmtebronnen, inclusief inductie en een anti-spatrand wordt meegeleverd voor nog meer gebruiksgemak.

Welke type van fondue u ook verkliest, het fonduestel van Staub zal een onmisbaar element zijn bij de gezelligheid.

Italiano

Il Servizio da Fonduta

Condividere con

gusto momenti di convivialità

La fonduta è stata inventata dai pastori svizzeri del cantone di Friburgo che trascorrevano lunghi periodi in completo isolamento.

Inizialmente la fonduta era preparata con formaggi «fribourgeois», cioè formaggi di latte vaccino come il **gruviera** e il «**vacherin**», accompagnati da vino bianco e kirsch aromatizzato. Forte del suo successo, la ricetta si è evoluta in modi diversi a seconda delle regioni: con i formaggi «**beaufort**» e «**comté**» in **Savoie**, con il formaggio «**camembert**» e il **calvados** in Normandia... Oggi, le sue varianti gastronomiche sono numerose. Ecco alcuni esempi:

- la **fonduta bourguignonne** (bocconcini di carne di manzo cotti in olio bollente)
- la **fonduta cinese** (bocconcini di pollo e verdure cotti in brodo)
- la **fonduta vigneronne** (bocconcini di carne cotti nel vino).

La fonduta si presenta anche in versione dessert con **pezzi di frutta da intingere nel cioccolato fuso**.

Il servizio da fonduta Staub è compatibile con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione, ed è fornito con un robusto sostegno che alloggia il fornello.

Qualunque sia la fonduta che cucinerete, il servizio da fonduta Staub sarà un elemento indispensabile di convivialità e condivisione.

Spanish

El Set de Fondue

El gusto por compartir

deliciosos instantes de convivencia

La fondue fue inventada por los pastores suizos del cantón de Fribourg que pasaban largos periodos aislados.

En un principio, la fondue se preparaba con el queso de Friburgo, el **gruyere** y el **vacherin**, y se acompañaba con **vino blanco** y kirsch aromatizado. Debido a su éxito, la receta ha evolucionado según las regiones: en Saboya **se utiliza el beaufort** y el **comté**; en Normandía, el **camembert** y el **calvados**... En la actualidad, sus variaciones gastronómicas son innumerables, por lo que podemos encontrar:

- la **fondue bourguignonne** (trozos de carne remojados en aceite hirviendo)
- la **fondue china** (lonchas de carne y verduras cocidas en caldo)
- la **fondue vigneronne** (trozos de carne remojados en vino).

La fondue puede utilizarse incluso en el postre con trozos de frutas que se sumergirán en chocolate fundido.

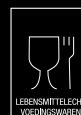
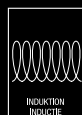
El set de fondue Staub es compatible con cualquier fuente de calor, incluida la inducción y se suministra con una anilla anti salpicaduras que brinda una mayor comodidad de utilización.

Para la preparación de cualquier fondue, el set de fondue Staub será el elemento esencial para compartir un agradable momento.



Théières

Teapots / Teekannen / Theepotten / Teiere / Teteras



New Classic by Staub

sur la table



Théière - bouilloire ronde | Round teapot - kettle / Teekanne - Wasserkessel, rund / Ronde theepot-ketel
Teiera - bollitore circolare / Tetera - hervidor redondo

NEW

Fondamentales

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● noir black Schwarz zwart nero negro	● gris graphite graphite Graphitgrau grafietgrijs grigio grafite gris grafito	● bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro
16,5 cm / 6 ^{1/2} "	1,15 l. / 1 qt	1	165 00 23 40509-421-0	165 00 18 40509-420-0	165 00 91 40510-618-0



Livré avec boule à thé
Supplied with a tea ball
mit Teekugel geliefert
geleverd met thee-ei
comprende il colino a sfera
incluye filtro esférico



Vitamines

Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm	Contenance Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad	PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje	● cerise cherry Kirschtrot kers ciliegia cereza	● grenadine grenadine red Grenadine grenadine granatina granadina	● aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena	● basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca
16,5 cm / 6 ^{1/2} "	1,15 l. / 1 qt	1	165 00 06 40509-904-0	165 00 87 40509-424-0	165 00 07 40509-905-0	165 00 85 40509-423-0



Boule à thé | Tea Ball / Tee-Ei / thee-ei / filtro a sfera / olador para té

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris / grey / Grau / grijs / grigio / gris

Réf. 169 00 00
40510-417-0

AUTHENTIC *cooking*

by Staub



Authentic by Staub *cooking*



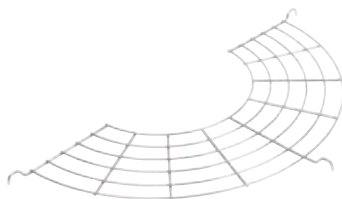
Bébé wok | Baby wok / Baby-wok / Babywok / Baby wok / Wok pequeño
 avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro / con tapadera de cristal
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	16 cm / 6 ¹ / ₄ "	0,65 l. / 1/2 qt	Réf. 131 16 23 40509-573-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	16 cm / 6 ¹ / ₄ "	0,65 l. / 1/2 qt	Réf. 131 16 18 40509-572-0



Wok | Wok / Wokpfanne / Wok / Wok / Wok
 poignées Staub | Staub handles / Staubgriffen / Staub handvatten / manici Staub / manoplas Staub
 avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro / con tapadera de cristal
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	37 cm / 14 ¹ / ₂ "	5,7 l. / 6 qt	Réf. 131 39 23 40509-398-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	37 cm / 14 ¹ / ₂ "	5,7 l. / 6 qt	Réf. 131 39 18 40509-336-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	37 cm / 14 ¹ / ₂ "	5,7 l. / 6 qt	Réf. 131 39 06 40509-898-0



Grille tempura pour wok 37cm | Tempura grill for 37 cm wok / Tempura-Grill für Wokpfanne 37 cm
 Tempurarooster voor wok 37 cm / Griglia da tempura per wok da 37cm / Asador tempura para wok de 37 cm
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

nickelé / nickel / Vernickelt / vernikkeld / nichelata / niquelado	38 x 19 cm / 15" x 7 ¹ / ₂ "	Réf. 2MP 11 37 40509-915-0
--	--	-------------------------------

Spécialités

*Specialities / Spezialprodukte
Specialiteiten / Specialità / Especialidades*



Authentic by Staub *cooking*



Cocotte du pêcheur | Bouillabaisse pot / Fisch-Cocotte / Cocotte voor bouillabaisse / Cocotte da pesce / Cocotte de pescador
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw / blu scuro / azul oscuro	28 cm / 11"	4,65 l. / 5 qt	Réf. 111 29 91 40510-328-0
---	-------------	----------------	-------------------------------



Cocotte coq au vin | Coq Au Vin / Coq au vin Cocotte / Cocotte voor coq-au-vin / Cocotte per pollo (al vino) / Cocotte de pollo al vino
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	31 cm / 12 ^{1/4} "	5,4 l. / 5 ^{3/4} qt	Réf. 112 31 23 40509-373-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	31 cm / 12 ^{1/4} "	5,4 l. / 5 ^{3/4} qt	Réf. 112 31 18 40509-372-0



Cocotte vache | Cow cocotte / Cocotte „Kuh“ / Cocotte «koe» / Cocotte a mucca / Cocotte con forma de vaca
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	37 cm / 14 ^{1/2} "	7,65 l. / 8 qt	Réf. 111 35 18 40509-515-0
--	-----------------------------	----------------	-------------------------------

Authentic by Staub *cooking*



Cocotte coeur | Heart cocotte / Cocotte „Herz“ / Hartvormige cocotte / Cocotte a cuore / Cocotte con forma de corazón
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● cerise / cherry / Kirschrot / kers / cillegia / cereza 20 cm / 7^{7/8}" 1,75 l. / 1^{3/4} qt Réf. 110 00 06
40509-798-0



*Dans la limite des stocks disponibles
Subject to availability
nur solange der Vorrat reicht
Onder voorbehoud van beschikbaarheid
Nel limite degli stock disponibili
En el limite de las existencias disponibles

Cocotte citrouille | Pumpkin cocotte / Cocotte „Kürbis“ / Cocotte «pompoe» / Cocotte a zucca / Cocotte con forma de calabaza
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● orange flammé* / stippled orange / geflammtes Orange / gevlamd oranje / arancio fiamma / naranja flameado 24 cm / 9^{1/2}" 3,45 l. / 3^{1/2} qt Réf. 111 24 92
40509-334-0



Moulière | Mussel pot / Muscheltopf / Mosselpot / Pentola per cozze / Cacerola para mejillones
bouton nickelé | nickel lid-knob / vernickelter Knopf / vernikkelde knop / maniglia nichelata / tirador niquelado
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro 25 cm / 7" x 9^{1/2}" 2 l. / 2 qt Réf. 110 25 23
40509-494-0

Authentic by Staub

cooking



Petite terrine rectangulaire | Small rectangular terrine / Mini-Terrine, rechteckig
 Kleine rechthoekige terrine / Terrina piccola rettangolare / Cazuela de barro pequeña rectangular
 intérieur noir brillant | inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant / interno nero brillante / interior negro brillante
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	15x11 cm / 5 ⁷ / ₈ "x4 ¹ / ₄ "	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 131 15 25 40509-571-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	15x11 cm / 5 ⁷ / ₈ "x4 ¹ / ₄ "	0,7 l. / 3/4 qt	Réf. 131 15 18 40509-570-0



Terrine rectangulaire | Rectangular terrine / Terrine, rechteckig / Rechthoekige terrine / Terrina rettangolare / Cazuela de barro rectangular
 intérieur noir brillant | inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant / interno nero brillante / interior negro brillante
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	30x11 cm / 11 ³ / ₄ "x4 ¹ / ₄ "	1,45 l. / 1 ¹ / ₂ qt	Réf. 131 30 25 40509-575-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	30x11 cm / 11 ³ / ₄ "x4 ¹ / ₄ "	1,45 l. / 1 ¹ / ₂ qt	Réf. 131 30 18 40509-574-0



Roaster vertical | Vertical roaster / Hähnchenbräter / Verticale Roaster / Girarosto verticale / Asador vertical
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro	24 cm / 9 ¹ / ₂ "		Réf. 120 00 23 40509-339-0
● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito	24 cm / 9 ¹ / ₂ "		Réf. 120 00 18 40509-517-0

Authentic by Staub *cooking*



Tajine | Tajine / Tajine / Tajine / Tajine / Tajin

base fonte et dôme céramique | cast iron base and ceramic top / Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik / gietijzeren bodem en keramisch deksel / base in ghisa e coperchio in ceramica / base de hierro colado y cúpula de cerámica
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● ○	noir-crème / black-cream / Schwarz-cremefarben / zwart-crème / nero-crema / negro-crema	28 cm / 11"	Réf. 130 28 23 40509-395-0
● ●	noir-cerise / black-cherry / Schwarz-Kirschrot / zwart-kers / nero-ciliegia / negro-cereza	28 cm / 11"	Réf. 130 28 06 40510-327-0
● ●	noir-citron / black-lemon / Schwarz-Zitrone / zwart-citroen / nero-limone / negro-limón	28 cm / 11"	Réf. 130 28 42 40510-329-0
● ●	noir-gris / black-Grey / Schwarz-Grau / zwart-Grijs / nero-Grigio / negro-Gris	28 cm / 11"	Réf. 130 28 18 40510-331-0
● ●	noir-bleu / black-blue / Schwarz-blau / zwart-blauw / nero-blu / negro-azul	28 cm / 11"	Réf. 130 28 91 40510-429-0



Tajine | Tajine / Tajine / Tajine / Tajine / Tajin

base fonte et dôme céramique | cast iron base and ceramic top / Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik / gietijzeren bodem en keramisch deksel / base in ghisa e coperchio in ceramica / base de hierro colado y cúpula de cerámica
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● ○	noir-crème / black-cream / Schwarz-cremefarben / zwart-crème / nero-crema / negro-crema	20 cm / 7 ^{7/8} "	Réf. 130 27 23 40509-394-0
-----	---	----------------------------	-------------------------------

Tajine by Staub

FRANCAIS Invitation au voyage, côté Maroc

Le secret de la cuisine au tajine réside dans une cuisson lente et délicate pendant des heures pour réussir toutes sortes de ragoûts, appelés également tajines réalisés à base de :

- viande (agneau, veau, bœuf, volaille)
- de poisson
- accompagnés de légumes
- et même de fruits secs (amandes, dattes, abricots secs...)
- sans oublier les épices et aromates (curcuma, safran, gingembre, cumin...).

Lentement mijotés, souvent sans matière grasse, **les ingrédients entremêlent leurs parfums et exaltent les subtilités de leurs saveurs tout en conservant leurs substances nutritives.**

Doté d'une base en fonte émaillée pour s'adapter à tous les feux du monde moderne et favoriser une conductivité lente, le Tajine STAUB intègre un cône réalisé en céramique, matériau sain et naturel qui offre un entretien des plus faciles (à l'eau ou au lave-vaisselle avec séchage à l'envers).

Ce symbole de convivialité invite au voyage avec **une cuisine ensoleillée aussi saine que délicieuse !**

ENGLISH Tajine dish Invitation to a journey, to Morocco.

The tajine pot is best suited for slow and gentle cooking over many hours to make tajines or stews with

- meat (lamb, veal, beef, poultry)
- or fish, along
- with vegetables
- and even dried fruit (almonds, dates, dried apricots etc.)
- and of course spices
- and aromatic plants (turmeric, saffron, ginger, cumin etc.).

The ingredients simmer for a long time, often with no added fat, **and blend their perfumes to exalt the subtlety of their tastes, while retaining their nutritional properties.**

With an enamelled cast iron base that is suitable for all modern hobs and is conducive to slow conduction, the tajine pot from Staub includes a ceramic conical lid. That material is healthy and natural and very easy to clean (by hand or in the dishwasher followed by drying upside down).

This symbol of conviviality invites you to a journey with **sunny cuisine that is both healthy and delicious!**

GERMAN Eine Reise nach Marokko mit dem Tajine Topf

Das Geheimnis der Tajine-Kochart liegt im langsamen, schonenden Garen, das mehrere Stunden dauern kann. So gelingen alle Gulascharten, ebenfalls „Tajine“ genannt – die entweder mit:

- Fleisch (Lamm, Kalb, Rind, Geflügel)
- oder mit Fisch
- auch unter Zugabe von Gemüse
- oder Trockenobst (Mandeln, Datteln, getrockneten Aprikosen u.a.)
- aber auch von Gewürzen
- und Aromen (Kurkuma, Safran, Ingwer, Kümmel usw.) zubereitet werden.

Langsam und oft ganz ohne Fett geschmort, **entfalten die Zutaten ihre Geschmacksnoten zu einer raffinierten Harmonie, die keinesfalls an Nährstoffen einbüßt.**

Der Staub Tajine-Kochtopf besitzt einen Boden aus emailiertem Guss zum langsamen Leiten der Wärme und ist damit für alle Herdarten geeignet. Der Kegeldeckel ist aus Keramik, einem gesunden und natürlichen Werkstoff, und damit äußerst pflegeleicht (mit Wasser oder im Geschirrspüler, Trocknung kopfüber).

Als Symbol der Gastfreundlichkeit lädt der Tajine-Kochtopf zu einer **Entdeckungsreise durch die gesunde, schmackhafte Küche des Südens ein!**

NEDERLANDS De tajine, een culinaire reis naar Marokko

Het geheim van koken met de tajine zit hem in de langzame garing van de verscheidenheid aan stoofschotels die onder de noemer tajine vallen. Gerechten op basis van:

- vlees (lam, kalf, rund, gevogelte)
- of vis
- met groenten
- en noten of zelfs vruchten (amandelen, dadels, gedroogde abrikozen)
- en uiteraard kruiden
- en specerijen (kurkuma, saffraan, gember, komijn...).

Langzaam gesudderd, vaak zonder toevoeging van vetten, **worden de smaken van de ingrediënten op subtiële wijze vermengd, waarbij de voedingswaarde behouden blijft.**

Met zijn geëmailleerde gietijzeren bodem garandeert de Staub tajine een langzame geleiding en is hij geschikt voor alle moderne fornuizen. Hij heeft een conisch deksel van keramiek, een natuurlijk en hygiënisch materiaal dat makkelijk af te wassen is (met de hand of ondersteboven in de vaatwasser).

Dit symbool van de traditionele Marokkaanse keuken nodigt uit tot **een culinair uitstapje naar zonnige gerechten die al even lekker als gezond zijn.**

ITALIANO La tajine Invito a un viaggio in Marocco

Il segreto della cucina nella tajine è la cottura lenta e delicata, che si prolunga anche per ore. Le pietanze, chiamate proprio tajine, possono essere a base di:

- carne (agnello, vitello, manzo, pollo)
- o di pesce
- spesso accompagnati da verdure
- e anche da frutta secca (mandorle, datteri, albicocche secche...)
- senza dimenticare le spezie
- e gli aromi (curcuma, zafferano, zenzero, cumino...).

Con la cottura lenta, anche senza aggiunta di grassi, **i profumi degli ingredienti si mescolano esaltando le particolarità dei sapori e conservando le sostanze nutritive.**

La Tajine STAUB è dotata di una base in ghisa smaltata per adattarsi ai moderni piani di cottura e favorire una conduzione del calore uniforme; il coperchio a cono è realizzato in ceramica, materiale sano e naturale di facile manutenzione (può essere lavato a mano o in lavastoviglie).

La Tajine rappresenta un simbolo di convivialità che invita a viaggiare con la fantasia **di una cucina del sole, sana e profumata!**

SPANISH La tajine Invitación al viaje, en Marruecos

El secreto de la cocina con la tajine reside en una cocción lenta y delicada durante horas para lograr toda clase de estofados, también denominados tajines, realizados a base de:

- carne (cordero, ternera, buey, ave)
- o de pescado,
- acompañados de verduras
- e incluso de frutos secos (almendras, dátiles, albaricoques secos...)
- sin olvidar las especias
- y hierbas aromáticas (cúrcuma, azafrán, jengibre, comino...).

Estofados lentamente, a menudo sin materia grasa, **los ingredientes entremezclan sus perfumes, realzando las sutilezas de sus sabores, al mismo tiempo que conservan sus sustancias nutritivas.**

Provisto con una base en hierro fundido esmaltado para adaptarse a todos los fuegos del mundo moderno y favorecer una conductividad lenta, la Tajine STAUB incluye un cono realizado en cerámica, material sano y natural que brinda un mantenimiento de lo más fácil (al agua o al lavavajillas con secado del revés).

Este símbolo de sociabilidad invita al viaje con **una cocina animada, tan sana como deliciosa.**



Essentiels

Essentials / Zubehör / Essentials
Gli indispensabili / Utensilios esenciales



Authentic by Staub *cooking*



Dessous de plat Lys | Lilly trivet / Topfuntersetzer „Lilie“ / Onderzetter «lelie» / Sottopiatto giglio / Salvamanteles de fuente lily
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs / grigio grafite / gris grafito	23 cm / 9"	Réf. 160 10 18 40509-608-0
● cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza	23 cm / 9"	Réf. 160 10 06 40509-903-0



Dessous de plat aimanté | Magnetic trivet / Magnetischer Topfuntersetzer
Ovale magnetische onderzetter / Sottopiatto magnetizzato / Salvamanteles de fuente imantada
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

● bois / wood / Holz / hout / legno / madera	15 x 11 cm / 6" x 4 ³ / ₈ "	Réf. 119 07 11 40509-516-0
	21 x 15 cm / 8 ¹ / ₄ " x 6"	Réf. 119 07 12 40509-349-0
	29 x 20 cm / 11 ³ / ₈ " x 7 ⁷ / ₈ "	Réf. 119 07 13 40509-375-0



28 cm / 11"



37 cm / 14¹/₂"

Couvercle en verre plat | Flat glass lid / Flacher Glasdeckel / Viak glasdeksel / Coperchio in vetro piano / Tapadera de cristal plana
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

bouton nickelé / nickel lid-knob / Griff, vernickelt / vernikkelde knop / maniglia nichelata / tirador niquelado	28 cm / 11"	Réf. 152 27 96 40509-605-0
	37 cm / 14 ¹ / ₂ "	Réf. 152 37 96 40510-248-0

Authentic by Staub

cooking

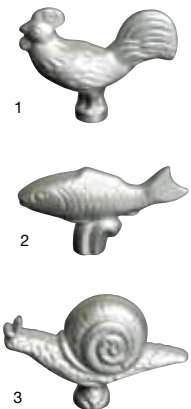


Couvercle en verre bombé | Curved glass lid / Gewölbter Glasdeckel / Hoog glasdeksel / Coperchio in vetro bombato / Tapadera de cristal abombada
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

bouton nickelé / nickel lid-knob / Griff, vernickelt / vernikkelde knop / maniglia nichelata / tirador niquelado	16 cm / 6 ¹ / ₄ "	Réf. 152 16 96 40509-602-0
	24 cm / 9 ³ / ₈ "	Réf. 152 24 96 40509-417-0
	28 cm / 11"	Réf. 152 28 96 40509-418-0
bouton laiton / brass lid-knob / Messinggriff / knop van messing / maniglia in ottone / tirador de latón	24 cm / 9 ³ / ₈ "	Réf. 152 24 95 40509-603-0
	28 cm / 11"	Réf. 152 28 95 40509-606-0

Boutons animaux | Animals knob / Tiergriffe / Knop dieren / Maniglia animali / Tiradores de animales
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

1- coq / chicken / Hahn / haan / pollo / gallo	Réf. 119 01 04 40509-346-0
2- poisson / fish / Fisch / vis / pesce / pez	Réf. 119 01 05 40509-348-0
3- escargot / snail / Schnecke / slak / lumache / caracol	Réf. 119 01 06 40509-347-0



Bouton | Lid knob / Griff / Knop / Maniglia / Tirador
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje : 1

1-bouton laiton - petit modèle / Brass lid-knob - small-sized model / Messinggriff, klein knop van messing - klein model / maniglia in ottone - modello piccolo / tirador de latón - modelo pequeño	Réf. 119 01 11 40509-694-0
1-bouton laiton - moyen modèle / Brass lid-knob - average-sized model / Messinggriff, mittel knop van messing - middelgroot model / maniglia in ottone - modello medio / tirador de latón - modelo mediano	Réf. 119 01 12 40509-788-0
1-bouton laiton - grand modèle / Brass lid-knob - large-sized model / Messinggriff, groß knop van messing - groot model / maniglia in ottone - modello grande / tirador de latón - modelo grande	Réf. 119 01 13 40509-954-0
2-bouton nickelé - petit modèle / Nickel lid-knob - small-sized model / Griff, vernickelt, klein vernikkelde knop - klein model / maniglia nichelata - modello piccolo / tirador niquelado - modelo pequeño	Réf. 2MP 10 10 40509-760-0
2-bouton nickelé - moyen modèle / Nickel lid-knob - average-sized model / Griff, vernickelt, mittel vernikkelde knop - middelgroot model / maniglia nichelata - modello medio / tirador niquelado - modelo mediano	Réf. 2MP 10 11 40509-761-0
2-bouton nickelé - grand modèle / Nickel lid-knob - large-sized model / Griff, vernickelt, groß vernikkelde knop - groot model / maniglia nichelata - modello grande / tirador niquelado - modelo grande	Réf. 2MP 10 13 40509-763-0
3-bouton satin - petit modèle / Satin lid-knob - small-sized model / Griff, satiné, klein knop van satijn - klein model / maniglia satinata - modello piccolo / tirador de satén - modelo pequeño	Réf. 119 01 09 40509-697-0
3-bouton satin - grand modèle / Satin lid-knob - large-sized model / Griff, satiné, groß knop van satijn - groot model / maniglia satinata - modello grande / tirador de satén - modelo grande	Réf. 119 01 07 40509-698-0





Le goût
*de l'excellence !**



* Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE





Recettes by Staub - Recipes by Staub

Rezepte by Staub / Recepten by Staub
Ricette by Staub / Recetas by Staub

Français

Dés de dindonneau sauce au gingembre

pour 2 personnes :

3-4 champignons chinois ramollis, 250 g. de blanc de dindonneau, Fécula de maïs, 1/2 c. à c. de poivre moulu, 1/2 c.à c. de poudre de cinq-épices, 2 c. à s. d'huile d'arachide, 2 piments, 2 gousses d'ail, 4 oignons de printemps, 1/2 c. à s. de gingembre, 75 ml de vin de riz, 125 ml de bouillon de volaille, 2 c. à s. de sauce de soja.

Emincer les champignons, couper le dindonneau en morceaux.

Mélanger la fécula, les cinq épices et le poivre, tourner la viande, faire cuire et assaisonner.

Hacher le piment et l'ail, couper les oignons de printemps en morceaux, cuire le tout avec le gingembre, allonger avec le bouillon, la sauce et le vin, lier et assaisonner.

German

Putenbrustwürfel in Ingwersoße

Für 2 Personen :

3-4 eingeweichte chinesische Champignons, 250 g Putenbrust, 1/2 TL Maisstärke, 1/2 TL gemahlener Pfeffer, 1/2 TL Fünf-Gewürz-Mischung, 2 TL Erdnussöl, 2 Peperoni, 2 Knoblauchzehen, 4 Frühlingszwiebeln, 1/2 EL Ingwer, 75 ml Reiswein, 125 ml, Geflügelbrühe, 1 oder 2 EL Sojasoße.

Die Pilze zerkleinern, das Putenfleisch würfeln. Die Stärke, die Fünf-Gewürz-Mischung und den Pfeffer vermischen, das Fleisch darin wenden, braten und abschmecken.

Die Peperoni und den Knoblauch hacken, die Frühlingszwiebeln zerkleinern, das Ganze mit dem Ingwer kochen und danach mit der Brühe, der Sojasoße und dem Wein verlängern, binden und würzen.

Italiano

Dadi di tacchino con salsa allo zenzero

Per 2 persone :

3-4 funghi cinesi ammollati, 250 g. di petto di tacchino, Fecola di mais, 1/2 cucchiaino da caffè di pepe macinato, 1/2 cucchiaino da caffè di polvere di "cinque spezie cinesi", 2 cucchiaini da tavola d'olio di arachide, 2 peperoncini, 2 spicchi d'aglio, 4 cipollotti freschi, 1/2 cucchiaino da tavola di zenzero grattugiato, 75 ml di vino di riso, 125 ml di brodo di pollo, 1 o 2 cucchiaini da tavola di salsa di soia.

Tagliare i funghi a fette sottili e il tacchino a cubetti e farli rosolare nell'olio nel wok. Mescolare la fecola, le cinque spezie e il pepe. Aggiungere la miscela alla carne e fare insaporire.

Aggiungere il peperoncino e l'aglio tritati, i cipollotti affettati e lo zenzero grattugiato. Allungare con il brodo, la salsa di soia e il vino.

Lasciare amalgamare tutti i sapori e servire.



English

Turkey Stir Fry with Ginger and Mushrooms

Serves 4 :

450 g / 1 lb / 16 oz. turkey or chicken breast, 6 Dried Chinese Black Mushrooms, 2 tsp Corn Starch, 1 tsp ground pepper, 1 tsp Chinese five spice powder, 1 tsp red chili flakes (or to taste), 2 tbsps peanut oil (or other frying oil such as Canola or Sunflower Oil), 2 cloves garlic finely chopped., 2 tbsps finely chopped fresh ginger, 75 ml / 1/3 cup / 2.5 fl. oz rice wine (or Dry Sherry), 125 ml / 1/2 cup / 4.25 fl. oz chicken stock, 1 or 2 tbsps soy sauce (to taste), Garnish, 3 spring onions sliced diagonally into 0.5 cm / 1/4 inch slices -

Soak the mushrooms for 20 to 30 minutes in just enough hot water to cover until softened and pliable. Drain the mushrooms (reserve the soaking liquid) Thinly slice the mushrooms crosswise. Combine 1tsp corn starch, the five spice powder, the black pepper and the chili flakes together in a medium sized bowl. Cut the turkey into 1 in (2 cm) chunks and toss in the spice/starch mixture to coat. Combine the Chicken Stock, Rice Wine and mushroom soaking liquid in a measuring cup (should make approximately 1 - 1 1/4 cup of liquid). Add 1 tsp cornstarch into the Chicken stock mixture; stir to dissolve.

The stir fry. 5 minutes prior to cooking, preheat your Staub Enamelled Cast Iron Wok over an element set to medium. 1 minute prior to stir frying, turn the heat to high. Add 3 teaspoons of Frying Oil to the wok. Immediately add chopped ginger and chopped garlic to the wok and cook for 30 seconds, stirring briskly. Add the turkey pieces to the hot Wok allow to fry for 30 seconds before tossing rapidly with a spoon, or wok spatula so that all pieces cook evenly.

Once the turkey is well cooked, pour in the chicken stock mixture and bring to a boil (the liquid should thicken to a syrupy consistency). Season with Soy Sauce to finish.

Transfer to a bowl or platter and serve with rice or noodles.

Nederlands

Blokjes kalkoen met gembersaus

Voor 2 personen :

3-4 in lauw water geweekte Chinese zwarte paddenstoelen, 250 g kalkoenfilet, maïszetmeel, 1/2 koffielepel gemalen peper, 1/2 koffielepel Chinese vijf-specerijenpoeder, 2 eetlepels arachideolie, 2 peperpjes, 2 teentjes knoflook, 4 lente-uitjes, 1/2 eetlepel gehakte gember, 75 ml rijstwijn, 125 ml kippenbouillon, 1 of 2 eetlepels sojasaus.

De paddenstoelen in reepjes snijden, het kalkoenvlees in stukjes snijden. Zetmeel, specerijen en peper mengen, het vlees erin wentelen, alles bakken op matig vuur en op smaak brengen.

De pepers en knoflook fijnhakken, de lente-uitjes in stukken snijden, alles bakken met de gember. Aanlengen met de bouillon, de sojasaus en de wijn, binden en op smaak brengen.

Spanish

Dados de pavo (joven) con salsa al jengibre

Para 2 personas :

3-4 champiñones chinos reblandecidos, 250 g. de pechuga de pavo, Fécula de maiz, 1/2 cucharadita de pimienta molida, 1/2 cucharadita de polvo de cinco especias, 2 cucharadas soperas de aceite de cacahuete, 2 pimientos, 2 dientes de ajo, 4 cebollas de primavera, 1/2 cucharada sopera de jengibre, 75 ml de vino de arroz, 125 ml de caldo de ave, 1 ó 2 cucharadas soperas de salsa de soja

Cortar los champiñones en rodajas finas, cortar el pavo en trozos. Mezclar la fécula, las cinco especias y la pimienta, revolver la carne, dejar cocer y sazonar.

Picar el pimiento y el ajo, cortar las cebollas de primavera en trozos, cocerlo todo con el jengibre, alargar añadiendo el caldo, la salsa y el vino, ligar y sazonar.

Le goût
de l'excellence !*

* Taste the excellence !



Recettes by Staub - Recipes by Staub

Rezepte by Staub / Recepten by Staub
Ricette by Staub / Recetas by Staub

French Poulet rôti chasseur au romarin

Pour 6 personnes :

6 morceaux de poulet, 20 g de beurre, 2 oignons, 250 g de champignons de Paris, 200 g de lardons, 1 br. de romarin, 2dl de vin blanc, sel, poivre, bouquet garni, 800 g de pommes de terre Roseval.

Faites revenir 6 morceaux de poulet dans 20 g de beurre. Jetez-y les oignons émincés, les petits champignons de Paris, les morceaux de lardons et la branche de romarin.

Déglacez ensuite avec le vin blanc, assaisonnez en sel, poivre et ajoutez le bouquet garni. Mettez sur le tout les pommes de terre coupées en rondelles. Laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 45 minutes. Avant de servir vous pouvez faire légèrement gratiner au four sans couvercle pendant quelques minutes.

German Brathähnchen in Weißweinsauce mit Rosmarin

für 6 Personen :

6 Hähnchenteile, 20 g Butter, Zwiebeln nach Geschmack, 250 g kleine Champignons, 200 g Spickspeck, 1 Zweig Rosmarin, 200 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Kräuterbündel (Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter), 800 g Kartoffeln „Roseval“.

6 Hähnchenteile in 20 g Butter anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die Champignons, die Spickspeckstücke und den Rosmarinweig dazugeben.

Anschließend Bratensatz mit dem Weißwein lösen, salzen und pfeffern und die Kräuter hinzufügen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darüber legen. Abgedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren können Sie alles ohne Deckel im Ofen einige Minuten lang überbacken.

Italiano Pollo alla cacciatora con rosmarino

Per 6 persone :

6 pezzi di pollo, 20 g di burro, cipolla, 250 g di funghi coltivati, 200 g di lardo a fettine, 1 ramoscello di rosmarino, 2 dl di vino bianco, sale, pepe, aromi naturali, 800 g di patate Roseval.

Fare rosolare i pezzi di pollo nel burro. Aggiungere la cipolla tagliata fine, i funghi, i pezzi di lardo e il rametto di rosmarino.

Aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare, regolare il sale e il pepe e aggiungere gli aromi naturali. Coprire il tutto con le patate tagliate a fettine.

Far cuocere con il coperchio e a fuoco lento per 45 minuti.

Prima di servire, eventualmente far gratinare leggermente nel forno senza coperchio per qualche minuto.

English Chicken chasseur with rosemary

Serves 4-6 :

1 Whole Chicken broken down into breasts, thighs and drumsticks (or 2 lbs bone in chicken thighs), Sea Salt, Freshly Ground Pepper, 2 tbsp butter, 1 onion Chopped, 1 clove garlic – crushed, 250 g / 9oz. (½ lb) small white mushrooms (quartered), 250 g / 7 oz. (½ lb) slab smoked bacon (cut into « Lardons » 0,5 cm / ¼ inch by 1 cm / 1 inch pieces), 2 sprigs of rosemary, 1 Bay Leaf, 1 cup white wine, 1 tbsp "Beurre Manier" (Kneaded Butter), 10 – 12 / 1.5 lb. baby red or baby golden potatoes – halved, Garnish, Bouquet garni (collection of herbs : chopped fresh parsley, thyme and bay leaf).

Season the chicken liberally with sea salt and black pepper. Prepare other ingredients and have ready to add to your Cocotte. Prepare Beurre Manier by combining 1 tbsp butter with 1 tbsp of flour. Knead them together so that they are well combined. 5 minutes prior to cooking, preheat your Staub Cocotte over medium heat. Add Bacon Lardons and saute gently until the fat has rendered and the bacon is crisp (approximately 10 minutes).

Add chopped onion, Mushrooms, garlic and the Rosemary Sprigs to the Cocotte and cook with the bacon, stirring regularly, until the onion is golden and soft. Remove onion/bacon/mushroom mixture and reserve. Raise heat to medium high and add 2 tbsp butter to the Cocotte. Brown Chicken pieces over medium high heat until well browned. (Saute the chicken in two batches to avoid crowding). Once the chicken is browned, pour off excess fat and deglaze the pan with the white wine (be sure to scrape up caramelized, bits on the bottom of the Cocotte). Add "Beurre Manier" to the pot and stir to dissolve. Return, Chicken and onion/bacon/mushrooms to the pot. Add bay leaf Distribute potatoes evenly among the chicken pieces. Cover and cook on the stove top over medium low heat (temperature should be adjusted to maintain an even simmer).

Braise for 30 – 45 minutes until the chicken is cooked through. The lid can be removed and the contents browned under the broiler prior to serving (this is not essential).

Garnish with Chopped Parsley and serve.

Nederlands Gebraden kip op jagerswijze met rozemarijn

Voor 6 personen :

6 stukken kip, 20 g boter, 2 uien, 250 g Parijse champignons, 200 g spekreepjes, 1 takje rozemarijn, 2 dl witte wijn, zout, peper, kruidentuiltje, 800 g Roseval aardappelen.

Bak 6 stukken kip aan in 20 g boter. Doe de in plakken gesneden uien, de kleine Parijse champignons, de stukjes spek en het takje rozemarijn erbij. Blus vervolgens met witte wijn, breng op smaak met zout en peper en voeg het kruidentuiltje toe. Leg de in schijven gesneden aardappelen er op. Laat gedurende 45 minuten op laag vuur stoven met het deksel er op. Alvorens op te dienen kunt u het, gedurende enkele minuten, lichtjes glaceren in de oven zonder deksel.

Spanish Pollo a la cazadora con romero

Para 6 personas :

6 trozos de pollo, 20 g de mantequilla, 2 cebollas, 250g de champiñones blancos, 200 g de panceta en cubos, 1 rama de romero, 2 dl de vino blanco, sal, pimienta, ramillete de hierbas, 800 g de patatas.

Sofreír los trozos de pollo en 20 g de mantequilla. Añadir las cebollas picadas, los champiñones, la panceta y la rama de romero.

A continuación, desglasar con el vino blanco, salpimentar y añadir el ramillete de hierbas. Cubrir todo con las patatas cortadas en rodajas.

Cocer tapado a fuego lento durante 45 min. Antes de servir, se puede gratinar ligeramente al horno -sin la tapa- durante unos minutos.



Le goût
de l'excellence !*

* Taste the excellence !



Conseils d'utilisation Staub - Care and Use Staub

Hinweise zur Verwendung von Staub Produkten - Richtlijnen voor gebruik Staub

Consigli d'uso per le pentole Staub - Consejos de utilización Staub

Quelques gestes simples à effectuer avant la 1^{ère} utilisation

Rincez votre produit sous l'eau chaude et laissez-le sécher. Badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale. Faites chauffer à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile. Votre produit est prêt à l'emploi !

N'hésitez pas à renouveler l'opération lors des prochaines utilisations.

Précautions d'emploi

- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Choisissez une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit Staub.
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- Ne posez pas votre récipient encore chaud sur des surfaces non protégées.

Conseils d'entretien Staub

Lavez votre produit Staub sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasifs. Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive. Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger. Vous pouvez laver votre produit Staub au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.



Vor dem ersten Gebrauch sind einige einfache Handgriffe hilfreich um die Kocheigenschaften zu verbessern

Spülen Sie Ihr Staub Produkt mit heißem Wasser ab, und lassen sie es trocknen. Bepinseln Sie die Innenseite mit etwas Pflanzenöl. Erhitzen Sie es einige Minuten lang bei geringer Temperatur, und wischen Sie das restliche Öl ab. Ihr Staub Produkt ist einsatzbereit!

Sie können bei der nächsten Anwendung genauso vorgehen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

- Emailiertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden.
- Wählen Sie eine Kochfeldgröße, die der Bodenfläche Ihres Staub Produkts entspricht.
- Wählen Sie vorzugsweise Kochutensilien aus Silikon oder Holz.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder einen Kochhandschuh.
- Den noch heißen Behälter niemals auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

Staub Pflegehinweise

Reinigen Sie Ihr Staub Produkt in heißem Wasser mit Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei möglichen Essensrückständen, die noch an Ihrem Produkt haften, keine scheuernden oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallkratzer verwenden, sondern in heißem Wasser einweichen lassen, bevor die Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden können. Trocknen Sie Ihr Produkt mit einem sauberen Handtuch gut ab und achten Sie darauf, dass es ganz trocken ist, bevor sie es wegräumen. Ihr Staub Produkt ist spülmaschinengeeignet (ausgenommen Artikel mit Holzgriff), wir raten jedoch generell von häufiger Reinigung in der Spülmaschine ab. Die heutigen Spülmaschinen könnten Ihren Bräter angreifen und ihn langfristig beschädigen. Es ist möglich, dass sich die Knöpfe und Griffe im Laufe der Zeit und je nach Einsatz lockern. Hin und wieder den festen Sitz überprüfen und im Bedarfsfall festdrehen.



Pre-use

Before using your La Cocotte we recommend that you wash it with warm water and dishwashing liquid then dry. We recommend applying a small amount of cooking oil in your pot before using to enhance the properties of the special black enamel.

Do not hesitate to repeat this operation before every use...

Your STAUB La Cocotte is now ready for cooking!

Precautions

- Regardless of the heat source used (electric, gas, induction), enamelled cast iron cookware must be heated progressively to avoid thermal shock and possible damage.
- Select an element which is smaller or equal to the dimension of the bottom of your Staub product; allowing flames from gas cook-tops to touch the sides of the pot may cause discolouration or damage to the enamel.
- We recommend the use of wood or plastic utensils.
- Do not over-heat an empty pot; all cooking should be monitored.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven glove.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.

After use, Maintenance

After the pot has cooled from cooking, wash in warm water with dish-soap and dry thoroughly with a clean cloth. Let pots sit in the open air before storing. Do not use bleach or abrasive chemicals – if residue remains after cleaning, soak in warm water to loosen. Dishwasher use is possible however the harsh detergents and insecure environment may cause damage and affect the "non stick" properties. Any products with wooden handles should not be put in a dishwasher at any time.

Do not stack or store enamelled objects without protecting the exterior surface.

The knobs and handles may loosen with use. Check the tightness from time to time and gently re-tighten them if necessary.



Enkele eenvoudige handelingen om uit te voeren voor het 1ste gebruik

Spoel uw product onder warm water af en laat het drogen. Wrijf de binnenkant in met een beetje plantaardige olie. Laat enkele minuten opwarmen op laag vuur en veeg het teveel aan olie eraf. Uw product is klaar voor gebruik!

Aarzel niet om deze handeling opnieuw uit te voeren bij een volgend gebruik.

Voorzorgen bij het gebruik

- Geëmailleerd gietijzer moet geleidelijk worden opgewarmd.
- Kies een kookplaat waarvan de grootte overeenkomt met de afmeting van de bodem van uw Staub product.
- Geef de voorkeur aan keukengerei van silicone of hout.
- Gebruik altijd een pannenlap of een ovenwant om het risico op verbranden te voorkomen.
- Plaats uw pot nooit warm op onbeschermd oppervlakken.

Richtlijnen voor onderhoud Staub

Was uw Staub product onder warm water met wat afwasmiddel en een zachte spons. Als er voedselresten achterblijven op het kookgerei, gebruik dan geen schurende of bijtende producten, schuurpoeder of metalen sponsjes, maar laat het weken in warm water alvorens deze resten met behulp van een zachte spons te verwijderen. Droog het product goed af met een schone doek en zorg ervoor dat het helemaal droog is alvorens het op te bergen. U mag uw Staub product in de vaatwasmachine zetten (met uitzondering van kookgerei met een houten steel), maar we raden een te intensief gebruik af. Het is een feit dat vaatwasproducten op lange termijn kunnen inwerken op uw product en het kunnen beschadigen. Het kan gebeuren dat de knoppen en de handvatten loskomen naarmate het gebruik. Controleer zo nu en dan de spankracht en draai ze indien nodig wat vaster.





Conseils d'entretien Staub - After Use Staub

Staub Pflegehinweise - Richtlijnen voor onderhoud Staub

Consigli per la manutenzione delle pentole Staub - Consejos de mantenimiento Staub

Alcune semplici operazioni da eseguire prima del primo utilizzo.

Sciaccare la pentola con acqua calda e farla asciugare. Ungere l'interno della pentola con un po' di olio vegetale. Far riscaldare a fuoco basso per qualche minuto, poi asciugare l'olio con carta da cucina. Il prodotto è così pronto all'utilizzo. E' buona norma ripetere questa operazione anche le volte successive.

Precauzioni d'uso

- La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente.
- Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola.
- Prediligere utensili da cucina in silicone o in legno.
- Per evitare rischi di ustione, servirsi sempre presine o guanti di protezione.
- Non appoggiare il recipiente ancora caldo su superfici non protette da un sottopentola.

Consigli per la manutenzione delle pentole Staub

Lavare con acqua calda e detersivo per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva. Se qualche residuo di cibo stenta a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette, ma riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva. Asciugare bene con un panno pulito e controllare che la pentola sia ben asciutta prima di riportarla. I prodotti in ghisa smaltata possono essere lavati in lavastoviglie (ad eccezione di quelli con il manico di legno), tuttavia si sconsiglia di farlo troppo frequentemente. Infatti, gli attuali detersivi per lavastoviglie sono piuttosto aggressivi e col tempo potrebbero danneggiare lo smalto. Può accadere che con l'uso intenso, si allentino le viti dei pomelli. Se necessario, stringerle con un cacciavite.



Algunas acciones sencillas necesarias antes de la 1ª utilización

Lavar el producto con agua caliente y dejar secar. Cubrir el interior con un poco de aceite vegetal. Calentar a fuego suave unos minutos y retirar el exceso de aceite. ¡Su producto está listo para usar!
No dudar en repetir la operación durante los próximos usos.

Precauciones de empleo

- El hierro fundido esmaltado debe calentarse progresivamente.
- Elegir una tamaño de fuego adaptado a la dimensión del fondo del producto Staub.
- Utilizar utensilios de cocina de silicona o madera.
- Evite cualquier riesgo de quemadura, utilizando siempre una manopla o un guante de protección.
- No colocar el recipiente aún caliente sobre superficies no protegidas.

Consejos de mantenimiento Staub

Lavar el producto Staub con agua caliente, un detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva. En el caso de que quedasen restos alimenticios pegados al utensilio, no utilizar productos abrasivos ni corrosivos, ni detergente en polvo ni estropajos metálicos; dejarlo ablandar en agua caliente antes de despegar los restos con una esponja no abrasiva. Secar bien el utensilio con un trapo limpio, cerciorándose de que está bien seco antes de guardarlo. Este artículo puede meterse en el lavaplatos (salvo los utensilios con mango de madera), pero desaconsejamos un uso demasiado intenso. Los productos de limpieza actuales pueden atacar, en efecto, el producto y dañarlo a largo plazo. Es posible que los pomos y las asas se aflojen con el uso. Así, conviene comprobar de vez en cuando su apriete, fijándolos si fuese necesario.



Care and use

Dear Customer,

The complete use and care instructions regarding your STAUB product are available on the Internet under the following address:

Уважаемый клиент!

Полный текст инструкции по эксплуатации и обслуживанию изделия STAUB доступен в Интернете по следующему адресу:

亲爱的客户，

关于STAUB产品完整的中文使用说明和注意事项，请使用如下网址

친애하는 고객 여러분,

당신의 STAUB 제품의 사용과 관리에 대한 완전한 지침을 아래의 인터넷 주소에서 한국어로 보실 수 있습니다.

お客様へ、

日本語での STAUB 商品の一式の利用方法と取り扱い表示は、こちらのインターネットのアドレスからご覧になることができます：

Αγαπητέ πελάτη,

Οι πλήρεις οδηγίες χρήσεως και συντήρησης στα ελληνικά για το προϊόν σας STAUB διατίθενται στον εξής ιστότοπο στο Internet:

Szanowny Kliencie,

Kompletna instrukcja obsługi i konserwacji zakupionego produktu STAUB w języku polskim dostępna jest na naszej stronie internetowej pod adresem:

Kære kunde,

du kan læse mere om dit STAUB produkt og hente brugervejledninger på dansk på hjemmesiden:

www.staub.fr





Garantie à vie Staub

Staub Limited Lifetime Warranty

Français

Tous nos produits en fonte émaillée bénéficient d'une garantie à vie à compter de la date d'achat.

- La garantie à vie Staub couvre tous les défauts de fabrication ou de qualité de **produit en fonte émaillée**, mais ne couvre pas l'usure normale de votre ustensile résultant d'un usage normal dans le cadre domestique, ou toute usure résultant d'un usage dans le cadre professionnel (par ex. éclat d'émail suite à un choc, modifications de l'aspect général suite au nettoyage en machine à laver), ni les conséquences d'une mauvaise utilisation, ni celles du non respect des conseils d'entretien ou d'un accident.
- L'expertise du dommage et la décision d'échange sont de la responsabilité de Staub.
- La garantie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation ne s'avérait pas possible, à l'échange de l'ustensile avec le même produit ou avec un produit de même valeur si la fabrication du modèle a cessé compte tenu de l'évolution de notre gamme de produits.
- **Pour actionner votre garantie**, adressez vous à votre détaillant. Pour plus d'info consultez notre site www.staub.fr ou contactez-nous par e-mail info@staub.fr ou au numéro vert **0 800 74 77 77** (appel gratuit depuis la France).

English

- We support our **enamelled cast-iron products** with a limited lifetime warranty from the date of purchase for any manufacturing or material defects, provided the enamelled cast-iron product is used in accordance with the maintenance instructions provided with the product. The limited lifetime warranty does not cover normal wear associated with using or handling the product nor the consequences of incorrect use or accidents.
- The expertise of the injury and the decision of exchange are the responsibility of Staub.
- The warranty is limited exclusively to the free repair of the defective item or, if it were to prove impossible to repair, the replacement of the item with the same product, or same value product if the model is no longer manufactured due to the regular changes to our range of products.
- **For inquiries about warranty** please contact the place of purchase or local contact addresses:

Zwilling J.A. Henckels LLC
171 Saw Mill River Rd
Hawthorne, NY 10532-1529 - USA
infostaub@zwillingus.com

Zwilling J.A. Henckels Canada LTD.
435 Cochrane drive
Markham - ON L3R 9R5 - Canada
customerservice@jahenckels.ca

Zwilling J.A. Henckels LTD
16 Handley Page Way
Old Parkbury Lane
Colney Street
AL2 2DQ
St Albans, Herts - United Kingdom
Sales2010s@zwilling.co.uk

Zwilling J.A. Henckels Scandinavia A/S
Baltorpbakken 12B
2750 Ballerup - Denmark
TLF: +45 3314 1405
info@zwilling.dk

Zwilling J.A. Henckels Brasil
Produtos de Cozinha e Beleza LTDA.
Rua Oscar Freire, 578 - Jardins
01426-000 - São Paulo - SP - Brasil
zwilling@zwilling.com.br

For non listed countries please visit www.staub.fr or contact by e-mail infoexport@staub.fr for more details.

Staub Garantie

staub Beperkte Levenslange Garantie

German

Wir geben auf unsere emaillierten Gusseisenprodukte eine Herstellergarantie von 30 Jahren ab dem Kaufdatum.

- Die 30 jährige Garantie bezieht sich auf alle Herstellungs- und Qualitätsmängel **des emaillierten Gusseisenproduktes**. Normaler Verschleiß Ihres Topfes ist davon ausgeschlossen. Ebenso wenig können wir für die Folgen unsachgemäßer Verwendung oder der Nichteinhaltung der mitgelieferten Pflegevorschriften sowie für Unfälle haften.
- Die 30 jährige Garantie beschränkt sich ausschließlich auf die kostenlose Reparatur der defekten Teile oder, wenn eine Reparatur unmöglich ist, auf den Ersatz des Kochgeschirrs durch das gleiche Erzeugnis oder ein gleichwertiges Erzeugnis, falls die Fertigung des betroffenen Modells eingestellt ist. Aufgrund der Weiterentwicklung unserer Produktreihe können wir weder die gleiche Farbe noch genau die gleiche Größe garantieren.
- **Für weitere Informationen zu Ihrer Garantie** wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder schreiben an folgende Adresse :

ZWILLING J.A. Henckels AG
Zweigniederlassung Zwilling Sales 2010s Europe
Grünwalder Straße 18
42657 Solingen
P.O.Box 10 08 64
www.zwilling.com

Nederlands

- We ondersteunen onze **producten in geëmailleerd gietijzer** vanaf de aankoopdatum met een beperkte levenslange garantie op alle productie- of materiaalfouten in geëmailleerd gietijzer, vooropgesteld dat het product werd gebruikt in overeenstemming met de onderhoudsinstructies die bij het product werden geleverd. De beperkte levenslange garantie dekt geen normale slijtage door het gebruiken of behandelen van het product, noch de gevolgen van een onjuist gebruik of ongeval.
- Deze garantie houdt in dat het defecte kookartikel gratis wordt hersteld of vervangen indien het artikel niet meer kan worden hersteld. Als het betreffende model niet meer wordt vervaardigd, krijgt u een gelijkwaardig artikel of een artikel van dezelfde waarde. Omdat ons productgamma voortdurend evolueert, kunnen we niet garanderen dat u een product in dezelfde kleur of grootte krijgt.
- Voor inlichtingen over garantie, gelieve de plaats van aankoop of plaatselijke contactadressen te contacteren.

DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
België
Tel: +32 14 285 210
Fax: +32 14 285 222
info@demeyere.be

- Voor niet genoemde landen kunt u www.staub.fr raadplegen of een e-mail sturen naar infoexport@staub.fr voor meer details.

MADE IN FRANCE



Garanzia a vita

Staub

I
t
a
l
i
a
n
o

• I **prodotti Staub in ghisa smaltata** sono coperti da garanzia a vita, valida a partire dalla data di acquisto, per qualsiasi difetto di fabbricazione o di qualità, a condizione che il prodotto in ghisa smaltata sia utilizzato nel rispetto delle istruzioni d'uso fornite nella confezione. La garanzia a vita non copre la normale usura del prodotto né le conseguenze di un utilizzo scorretto o di eventuali incidenti.

• La stima del danno e la decisione della sostituzione spettano a Staub.

• La garanzia è limitata esclusivamente alla riparazione gratuita dell'utensile difettoso o, qualora non fosse possibile effettuare una riparazione, alla sostituzione dell'utensile con un prodotto identico o con un prodotto dello stesso valore nel caso in cui quello specifico prodotto non fosse più in produzione. Tenendo debito conto della continua evoluzione della nostra gamma di prodotti, non ci è possibile garantire lo stesso identico colore o lo stesso identico formato.

• **Per qualsiasi richiesta di informazioni**, vi preghiamo di contattare il negozio dove avete acquistato il prodotto o il nostro referente locale.

ZWILLING J. A. HENCKELS ITALIA SRL
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 45701707
Fax: +39 02 45713101
commerciale@zwilling.it



Staub Garantía de por vida

S
p
a
ñ
i
s
h

• Nuestros **productos de hierro fundido esmaltado** están cubiertos por una garantía de por vida a partir de la fecha de compra para cualquier defecto material o de fabricación siempre que el producto de hierro fundido esmaltado sea utilizado conforme a los consejos de mantenimiento proporcionados con el producto. La garantía de por vida no cubre el desgaste normal relacionado con el uso o la manipulación del producto, ni tampoco las consecuencias de una utilización incorrecta ni de accidentes.

• La garantía está limitada exclusivamente a la reparación gratuita del utensilio defectuoso o al cambio del utensilio por el mismo producto, o por un producto de valor equivalente, si el producto ha dejado de fabricarse, en el caso de que no sea posible efectuar una reparación. Teniendo en cuenta la evolución de nuestra gama de productos, no podemos garantizar el mismo color ni exactamente el mismo tamaño.

• **Para las cuestiones relacionadas con la garantía**, contactar con el lugar de compra o la dirección de contacto local.

Para España, Portugal, Andorra :
Zwilling J.A. Henckels España S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà de Llobregat
ESPAÑA

zwilling@zwilling.es

Tel. +34 93 480 01 30 - Fax. +34 93 480 01 08

Para los países no incluidos en esta lista, visitar www.staub.fr o enviar un e-mail a infoexport@staub.fr para más información.

Le goût
*de l'excellence !**

* Taste the excellence !

Garantie à vie - Limited Lifetime Warranty

assortiment



Fondamentales by Staub / Fundamentals by Staub

- noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro
- gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafitgrís / grigio grafite / gris grafito
- bleu intense / dark Blue/ Dunkelblau / donkerblauw / blu scuro / azul oscuro

Vitamines by Staub / Vitamins by Staub

- citron / lemon / Zitrone / citroen / limone / limón
- cerise / cherry / Kirschrot / kers / ciliegia / cereza
- aubergine / aubergine / Aubergine / aubergine / melanzana / berenjena
- grenadine / grenadine red / Grenadine / grenadine / granatina / granadina
- basilic / basil / Basilikumgrün / basilicum / basilico / albahaca

New Classic by Staub - *Cooking*

		cm / inches	L / qt	Couleurs Colour	#
La Cocotte					
Ronde	round / rund / ronde / circolare / redonda		10 cm / 3 7/8"	0,25 / 1/4	●●●●●●●● 27
			12 cm / 4 3/4"	0,4 / 1/2	●● 23
			14 cm / 5 1/2"	0,8 / 3/4	●● 23
			16 cm / 6 1/4"	1,4 / 1 1/2	●● 23
			18 cm / 7"	1,7 / 1 3/4	●●●●●●●● 23
			20 cm / 7 7/8"	2,2 / 2 1/4	●●●●●●●● 23
			22 cm / 8 1/2"	2,6 / 2 3/4	●●●●●●●● 23
			24 cm / 9 3/8"	3,8 / 4	●●●●●●●● 23
			26 cm / 10 1/4"	5 / 5 1/2	●●●●●●●● 23
			28 cm / 11"	6,7 / 7	●●●●●●●● 23
			30 cm / 11 3/4"	8,35 / 9	●●●●●● 23
			34 cm / 13 1/3"	12,6 / 13 1/4	●●●●● 23
Ovale	oval / oval / ovale / ovale / ovalada	11 cm / 4 1/4"	0,25 / 1/4	●●●●●● 27	
		15 cm / 5 7/8"	0,6 / 1/2	●● 23	
		17 cm / 6 5/8"	1 / 1	●● 23	
		23 cm / 9"	2,35 / 2 1/2	●●●●●●●● 23	
		27 cm / 10 5/8"	3,2 / 3 1/4	●●●●●●●● 23	
		29 cm / 11 3/8"	4,2 / 4 1/4	●●●●●●●● 23	
		31 cm / 12 1/4"	5,5 / 5 3/4	●●●●●●●● 23	
		33 cm / 13"	6,7 / 7	●●●●●●●● 23	
		37 cm / 14 1/2"	8 / 8 1/2	●●●●● 23	
		41 cm / 16"	12 / 12 3/4	●● 23	
Mini Cocottes					
Ronde	round / rund / ronde / circolare / redonda		10 cm / 3 7/8"	0,25 / 1/4	●●●●●●●● 27
Ovale	oval / oval / ovale / ovale / ovalada		11 cm / 4 1/4"	0,25 / 1/4	●●●●●● 27
Cocotte ronde avec panier vapeur Round cocotte with steamer insert NEW					
Cocotte ronde 26cm avec panier vapeur	Round cocotte 5"Qt with steamer insert / Runde Cocotte 26cm mit Dampfeinsatz / Ronde cocotte 26cm met stoominzet / Cocotte rotonda 26cm con cestello per la cottura a vapore / Cocotte redonda 26cm con cesta vapor		26 cm / 10 1/4"	5,0 / 5 1/2	●●●●●●●● 29
Cocotte basse ronde Shallow cocotte NEW					
Cocotte basse ronde 26cm	Shallow round cocotte 4Qt / Flache ronde cocotte 26cm / Lage ronde Cocotte 26cm / Cocotte bassa rotonda 26cm / Cocotte baja redonda 26cm		26 cm / 10 1/4"	3,8 / 4	●●●●●● 31
Grills Grill pans / Grillpfannen / Grills / Griglie / Parrilas					
Gril Rond	Round grill / Runder Grill / Rond grill / Griglia rotonda / Parrilla redonda		27 cm / 10 5/8"		● 33
Gril Carré	Square grill / Quadratischer Grill / Vierkante grill / Griglia quadrata / Parrilla cuadrada		24x24 / 9 1/2" x 9 1/2"		● 33
Gril Rectangulaire	Rectangular grill / Rechteckiger Grill / Rechthoekig grill / Griglia rettangolare / Parrilla rectangular		34x21 / 13 3/8" x 8 1/4"		● 33
Pure grill	grill / Grill / grill / griglia / parrilla		26 cm / 10 1/4"		●●● 33
Gril carré américain	American square grill / Amerikanische Grillpfanne, quadratisch / Amerikaanse vierkante grill / Griglia quadrata americana / Parrilla cuadrada americana		26x26 / 10 1/4" x 10 1/4" / 30x30 / 11 3/4" x 11 3/4"		●●●● 33
Poêles Frying pans / Pfannen / Pannen / Tegami / Sartenes					
Poele avec manche fonte	Frying pan with cast iron handle / Bratpfanne mit Gusseisengriff / Inductiepan met gietijzeren steel / Padella a induzione con manico in ghisa / Sartén de inducción con mango fundición NEW		26 cm / 10 1/4"		●● 35
Poêle induction	Frying pan / Pfanne mit Holzgriff / Bakpan-Koekenpan / Padella a induzione / Sartén de inducción		24 - 28 / 9 3/8" - 11"		● 35
Crêpière - manche bois	Pancake pan - wooden handle / Crêpes-Pfanne mit Holzgriff / Flensjespan - houten steel / Padella per crêpe - manico in legno / sartén para crepes - mango de madera avec 1 spatule et 1 répartiteur / with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 lepel en 1 spatel / con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula		28 cm / 11"		● 35
Crêpière - manche fonte	Pancake pan - cast iron handle / Crêpes-Pfanne mit Gussgriff / Flensjespan - gietijzeren steel / Padella per crêpe - manico in ghisa / sartén para crepes - mango de hierro colado avec 1 spatule et 1 répartiteur / with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 lepel en 1 spatel / con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula		30 cm / 11 7/8"		● 35
Répartiteur et spatule	Spreader and spatula / Raket und Spatel / Verdeler en Spatel / Ripartitore e spatola / Repartidor y espátula				35









Hexagon - *Cooking*

Poêles multifonctions Multiprocessing frying-pans / Multifunktionspfannen / Multifuncionele pannen / Padelle Multiuso / Sarténes multifunciones					
Poêle multifonctions avec maniques silicones amovibles	Multiprocessing frying-pan / Multifunktionspfanne / Multifuncionele pan / Padella Multiuso / Sartén multifunciones with removable silicone handles / mit abnehmbaren Silikongriffen / met verwijderbare siliconen handvatten / con manici in silicone rimovibili / con manoplas de silicona amovibles		20 cm / 7 7/8" 24 cm / 9 3/8" 28 cm / 11" 32 cm / 12 1/2"	1,25 / 1 1/4 1,8 / 1 3/4 2,5 / 2 1/2 3 / 3	● 38
Maniques silicone	silicone handles / Silikongriffe / siliconen handvatten / manici in silicone / manoplas de silicona				38
Sauteuses multifonctions Multiprocessing sauté pans / Multifunktionsbräter / Multifuncionele sauteerpannen / Padelle Multiuso / Sarténes para saitear multifunciones					
Sauteuse multifonctions avec couvercle verre	Sauté pan / Multifunktionsbräter mit Glasdeckel / Sauterpan / Padella / Sartén para saitear with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro / con tapadera de cristal		24 cm / 9 3/8" 28 cm / 11"	2,4 / 2 1/2 3,7 / 4	●●● 39
Sauteuse multifonctions avec couvercle fonte	Sauté pan / Multifunktionsbräter mit Gusseisendeckel / Sauterpan / Padella / Sartén para saitear with cast iron lid / mit Gusseisendeckel / met gietijzeren deksel / con coperchio in ghisa / con tapadera de hierro colado		24 cm / 9 3/8" 28 cm / 11"	2,4 / 2 1/2 3,7 / 4	●●●●● 39

New Classic by Staub - Sur la Table

Mini poelette	Mini frying pan / Mini Bratpfanne / Mini-pan / Padella piccola / Sartén pequeña		12 cm / 4 3/4"	0,15 / 5oz		42
Casserolette	Small sauce pan / Kleine Kasserole / Kleine sauspán / Casserola / Cacillo intérieur noir brillant Inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant / interno nero brillante / interior negro brillante		10 cm / 3 7/8"	0,25 / 1/4		42
Saucière	Sauce pan / Soßenschaale / Hoge sauspán / Salsiera / Salsera		14 cm / 5 1/2" 18 cm / 7"	1,2 / 1,25 2,8 / 3		42
Assiette chaude ovale	Oval hot plate / Auflaufform, oval / Warm bord, ovaal / Piatto riscaldato ovale / Plato caliente ovalado		23x17 / 9"x6 5/8"	1 / 1		43
Assiette chaude ronde	Round hot plate / Auflaufform, rund / Warm bord, rond / Piatto riscaldato circolare / Plato caliente redondo		20 cm / 7 7/8"	0,75 / 3/4		43
Assiette de présentation	Oval serving dish with lid / Servierplatte mit Deckel / Presentatiebord, ovaal / Piatto di portata / Plato para presentación		31 cm / 12 1/4"	0,7 / 3/4		43
Assiette dégustation	Hors d'oeuvre plate / Servierplatte / Degustatiebord / Piatto da degustazione / Plato para degustación		21 cm / 8 1/4"	0,15 / 5oz		44
Bol	Bowl / Schale / Kom / Ciotola / Bol		11,5 cm / 4 1/2"	0,3 / 1/4		44
Assiette carrée plate	Square diner plate / Flacher Teller, quadratisch / Plat bord, vierkant / Piatto quadrato piano / Plato cuadrado llano		24x24 / 9 3/8"x9 3/8"			44
Assiette carrée creuse	Square soup plate / Tiefer Teller, quadratisch / Diep bord, vierkant / Piatto quadrato fondo / Plato cuadrado hondo		20x20 / 7 7/8"x 7 7/8"			44
Assiette rectangulaire avec support bois	Rectangular serving dish with wooden board / Teller mit Holzunterlage, rechteckig / Rechthoekige plaat in houten houder / Teglia rettangolare con supporto in legno / Plato rectangular con soporte de madera		33x23 / 13"x 9"	1 / 1		45
Présentoir 3 mini cocottes	Stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett für 3 Mini Cocottes / Standaard voor 3 mini cocottes / Espositore per 3 mini cocottes / Expositor 3 mini cocottes		42x16x5 / 16 1/2"x6 1/4"x2"			45
Présentoir bambou 3 mini cocottes	Bamboo stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett, Bambus für 3 Mini Cocottes / Bamboe presentatie 3 mini cocottes / Expositore in bambù per 3 mini cocottes / expositor bambù 3 mini cocottes		42x16x5 / 16 1/2"x6 1/4"x2"			45


Plats Dishes / Auflaufformen / Schotels / Teglie / Platos

Mini plat ovale	Mini oval dish / Mini-Auflaufform, oval / Mini-schotel, ovaal / Teglia piccola ovale / Fuente pequeña ovalada		15 / 5 1/2"x 3 7/8"	0,25 / 8oz		47
Plat ovale empilable	Oval stackable dish / Stapelbare Auflaufform, oval / Stapelbaar bord, ovaal / Teglia ovale impilabile / Fuente ovalada apilable		21 / 8"x5 1/2" 24 / 9 1/2"x6 3/4"	0,7 / 3/4 1 / 1		47
Plat ovale empilable	Oval stackable dish / Stapelbare Auflaufform, oval / Stapelbaar bord, ovaal / Teglia ovale impilabile / Fuente ovalada apilable		28 / 11"x7 3/4" 32 / 12 1/2"x8 7/8"	1,6 / 1 1/2 2,2 / 2 1/4		47
Mini plat rond	Mini round dish / Mini-Auflaufform, rund / Mini-schotel, rond / Teglia piccola rotonda / Fuente pequeña redonda		12 cm / 4 3/4"	0,25 / 8oz		48
Plat rond empilable	Round stackable dish / Stapelbare Auflaufform, rund / Stapelbaar bord, rond / Teglia circolare impilabile / Fuente redonda apilable		16 cm / 6" 20 cm / 7 1/2"	0,4 / 1/2 0,75 / 3/4		48
Poelon escargot 6 trous	Snail Dish with 6 holes / Schneckenpfanne mit 6 Mulden / Slakkenpan met 6 openingen / Tegame per lumache a 6 fori / Cacerola para caracoles 6 agujeros		14 cm / 5 3/4"			48
Mini plat rectangulaire	Mini rectangular dish / Mini-Auflaufform, rechteckig / Mini-schotel, rechthoekig / Teglia piccola rettangolare / Fuente pequeña rectangular		15x11 / 5 3/4"x 4 1/2"	0,25 / 8oz		49
Plat à four	Small baker / Auflaufform / Ovenschotel / Teglia / Fuente de horno		30x20 / 8" x 12"	3,15 / 3 1/4		49



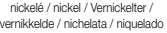
Spécialités Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades

Service à fondue mixte	Mixte fondue set / Fondueset / Gemengde fondue / Servizio da fonduta misto / Set para fondue mixta		20 cm / 7 7/8"	1,75 / 1 7/8		51
Petite Fondue	Small fondue set / Klein Fondue Set / Kleine fondueset / Fonduta piccola / Fondue pequeña		12 cm / 4 3/4"	0,75 / 3/4		51
Mini service à fondue	Mini fondue set / Mini-Fondue-Set / Mini fondueset / Set fonduta -mini- / Mini set de fondue		10 cm / 3 7/8"	0,25 / 1/4		51
Poëlon	Fondue pot / Fondue-Topf / Fonduepot met lange steel / Tegame per fonduta / Cazo de fondue		23 cm / 9"	2,6 / 2 3/4		52
Mini poëlon	Mini Fondue pot / Mini-Fondue-Topf / Mini-fonduepot / Mini Tegame per fonduta / Mini cazo de fondue		12 cm / 4 3/4"	0,35 / 12oz		52
Socle universel	Universal base / Universalschaud / Universeel voetstuk / Base universales / Base universal		-			52
Fourchettes à fondue	Fondue set forks / Fondue-Gabeln / Fonduevorkjes / Forchette per fonduta / Tenedores para fondue					52
Brûleur et pâte combustible	Burner and burner paste / Brenner und Brennpaste / Brander en brandpasta / Bruciatore e pasta combustibile / Quemador y pasta combustible					52

Théières Teapots / Teekannen / Theepotten / Teiere / Teteras

Théière - bouilloire ronde	Round teapot - kettle / Teekanne - Wasserkessel, rond / Ronde theepot-ketel / Teiera - bollitore circolare / Tetera - hervidor redondo		16,5 cm / 6 1/2"	1,15 / 1		55
Boule à thé	Tea ball / Tee-Ei / thee-ei / filtro a sfera / olador para té					55




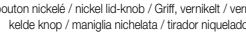

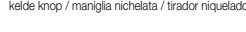
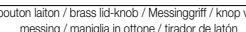
Authentic by Staub - Cooking

Bébé wok	Baby wok / Baby-wok / Babywok / Baby wok / Wok pequeño / couvercle verre / glass lid / Glasdeckel / glazen deksel / coperchio in vetro / tapadera de cristal		16 cm / 6 1/4"	0,65 / 1/2		57
Wok poignées Staub avec couvercle verre	Wok / Wokpfanne / Wok / Wok / Wok Staub handles / Staubgriffen / Staub handvatten / manici Staub / manoplas Staub With glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro / con tapadera de cristal		37 cm / 14 1/2"	5,7 / 6		57
Grille tempura pour wok 37cm	Tempura grill for 37-cm wok / Tempura-Grill für Wokpfanne 37 cm / Tempura-rooster voor wok 37 cm / Griglia da tempura per wok da 37cm / Asador tempura para wok de 37 cm		38x19 / 15" x 7 1/2"			57

Spécialités Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades

Cocotte du pêcheur	Bouillabaisse pot / Fisch-cocotte / Cocotte voor bouillabaisse / Cocotte da pesce / Cocotte de pescador		28 cm / 11"	4,65 / 5		59
Cocotte coq au vin	Coq Au Vin / Coq au vin Cocotte / Cocotte voor coq-au-vin / Cocotte per pollo (al vino) / Cocotte de pollo al vino		31 cm / 12 1/4 "	5,4 / 5 3/4		59
Cocotte vache	Cow cocotte / Cocotte „Kuh“ / Cocotte -koe- / Cocotte a mucca / Cocotte con forma de vaca		37 cm / 14 1/2"	7,65 / 8		59
Cocotte coeur	Heart cocotte / Cocotte „Herz“ / Hartvormige cocotte / Cocotte a cuore / Cocotte con forma de corazón		20 cm / 7 7/8"	1,75 / 1 3/4		59
Cocotte citrouille	Pumpkin cocotte / Cocotte „Kürbis“ / Cocotte -pompoen- / Cocotte a zucca / Cocotte con forma de calabaza		24 cm / 9 1/2"	3,45 / 3 1/2		60
Moulière	Mussel pot / Muscheltopf / Mosselpot / Pentola per cozze / Cacerola para mejillones		25 cm / 7"x 9 1/2"	2 / 2		60
Petite terrine rectangulaire	Small rectangular terrine / Mini-Terrine, rechteckig / Kleine rechthoekige terrine / Terrina piccola rettangolare / Cazuela de barro pequeña rectangular		15x11 / 5 7/8"x4 1/4"	0,7 / 3/4		61
Terrine rectangulaire	Rectangular terrine / Terrine, rechteckig / Rechthoekige terrine / Terrina rettangolare / Cazuela de barro rectangular		30x11 / 11 3/4"x4 1/4"	1,45 / 1 1/2		61
Roaster vertical	Vertical roaster / Hähnchenbräter / Verticaler Roaster / Girarrosto verticale / Asador vertical		24 cm / 9 1/2"			61
Tajine base fonte et dôme céramique	Tajine / Tajine / Tajine / Tajine / Tajin Cast iron base and ceramic top / Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik / gietijzeren bodem en keramisch deksel / base in ghisa e coperchio in ceramica / base de hierro colado y cúpula de cerámica		28 cm / 11" 20 cm / 7 7/8"			62

Essentiels Essentials / Zubehör / Essentials / Gli indispensabili / Utensilios esenciales

Dessous de plat Lys	Lily trivet / Topfuntersetzer "Lilie" / Onderzetter «lelie» / Sottopiatto giglio / Salvamanteles de fuente lis		23 cm / 9"			65
Dessous de plat aimanté	Magnetic trivet / Magnetischer Topfuntersetzer / Ovale magnetische onderzetter / Sottopiatto magnetizzato / Salvamanteles de fuente imantada		15x11 / 6" x 4 3/8" 21x15 / 8 1/4" x 6" 29x20 / 11 3/8" x 7 7/8"			65
Couvercle en verre plat	Flat glass lid / Flacher Glasdeckel / Viak glasdeksel / Coperchio in vetro piano / Tapadera de cristal plana		28 cm / 11" 37 cm / 14 1/2"			65
Couvercle en verre bombé	Curved glass lid / Gewölbter Glasdeckel / Hoog glasdeksel / Coperchio in vetro bombato / Tapadera de cristal bombada		16 cm / 6 1/4" 24 cm / 9 3/8" 28 cm / 11"			66
Bouton	Lid knob / Griff / Knop / Maniglia / Tirador		28 cm / 11" 20 cm / 7 7/8"			66
Boutons animaux	Animals knob / Tiergriffe / Knop dieren / Maniglia animali / Tiradores de animales					66



Fabriqué en France



Member of the ZWILLING Group

www.staub.fr

Staub France

Paris - Berlin - London - New York - Toronto - Copenhagen
Barcelona - Tokyo - Shanghai - Munich - Zurich - Moscow - S o Paulo

