



Le goût de l'excellence !



COLLECTION 2018 / 2019

MADE IN
FRANCE





COLLECTION 2018 / 2019

CONTENU

CONTENT · INHALT · CONTENIDO · INHOUD · CONTENUTO

FR	EN	DE
06 A PROPOS DE STAUB	ABOUT STAUB	ÜBER STAUB
08 Introduction	Introduction	Einleitung
10 STAUB pour des moments particuliers	STAUB for special moments	STAUB für besondere Momente
12 Tout repas ordinaire devient délicieux	When simple meals become delicious	Wenn selbst einfaches essen köstlich schmeckt
14 La pluie d'arômes by STAUB	Aroma Rain by STAUB	Aromaregen by STAUB
20 Email noir mat	Black matte enamel	Mattschwarze Emaille
24 Bocuse – Le partenariat parfait	Bocuse – The perfect partnership	Bocuse – Die perfekte Partnerschaft
26 Le choix des chefs	The chef's choice	Die Wahl der Küchenchefs
28 STAUB et les chefs du monde entier	STAUB and chefs around the world	STAUB und Köche aus aller Welt
30 Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	Made in France: Traditional and authentic craftsmanship	Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst
32 Des experts en couleurs	Color Experts	Die Farbexperten
36 LA COCOTTE	LA COCOTTE	LA COCOTTE
38 Cocotte ronde	Round Cocotte	Runde Cocotte
40 Cocotte ovale	Oval Cocotte	Ovale Cocotte
42 Cocotte ronde avec panier vapeur	Round Cocotte with steamer insert	Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz
44 Mini Cocotte	Mini Cocotte	Mini Cocotte
46 Formes spéciales	Special forms	Besondere Formen
50 LIGNE VINTAGE	VINTAGE LINE	VINTAGE-SERIE
52 La Coquette	La Coquette	La Coquette
54 SAUTEUSE	BRAISER	BRÄTER
56 Sauteuse avec Chistera Drop-Structure	Braiser with Chistera Drop-Structure	Bräter mit Chistera Drop-Structure
59 Sauteuse avec couvercle verre	Braiser with glass lid	Bräter mit Glasdeckel
60 GRILS & POÊLES	GRILLS & FRYING PANS	GRILL- & BRATPFANNEN
70 SPÉCIALITÉS	SPECIALTIES	SPEZIALITÄTEN
72 Wok	Wok	Wokpfanne
74 Roaster & Terrines	Roaster & Terrines	Hähnchenbräter & Terrinen
76 Mini service à fondue	Mini fondue set	Mini Fondue Set
78 Service à fondue	Fondue set	Fondueset
80 Tajine	Tajine	Tajine
82 Théières	Teapots	Teekannen
84 PLATS	DISHES	GESCHIRR
94 ACCESSOIRES	ACCESSORIES	ACCESSOIRES
106 CONSEILS D'UTILISATION / VUE D'ENSEMBLE / DONNÉES TECHNIQUES	CARE & USE / OVERVIEW / TECHNICAL DATA	GEBRAUCHSANWEISUNG / ÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

ES	NL	IT
A PROPÓSITO DE STAUB	OVER STAUB	A PROPOSITO DI STAUB
Introducción	Inleiding	Introduzione
STAUB, para los momentos especiales	STAUB voor bijzondere momenten	STAUB per momenti speciali
Cuando las comidas sencillas pasan a ser deliciosas	Wanneer eenvoudige maaltijden heerlijk worden	Quando un semplice pasto diventa delizioso
"Lluvia de aromas" by STAUB	De "Aroma-regen" van STAUB	Effetto pioggia by STAUB
Esmalte negro mate	Mat zwart email	Smalto nero opaco
Bocuse – La asociación perfecta	Bocuse – De perfecte partner	Bocuse – La collaborazione perfetta
La elección de los chefs	De favoriet van de chefs	La scelta degli chef
STAUB con chefs de todo el mundo	STAUB en chefkoks over de hele wereld	STAUB e gli chef di tutto il mondo
Fabricado en Francia: Fabricación auténtica y tradicional	Geproduceerd in Frankrijk: Authentieke en traditionele vervaardiging	Fabbricata in Francia: Produzione autentica e tradizionale
Experto en color	Kleurenexpert	Gli esperti del colore
LA COCOTTE	LA COCOTTE	LA COCOTTE
Cocotte redonda	Ronde Cocotte	Cocotte rotonda
Cocotte ovalada	Ovale Cocotte	Cocotte ovale
Cocotte redonda con cesta vapor	Ronde Cocotte met stoominzet	Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore
Mini Cocotte	Mini Cocotte	Mini Cocotte
Las Especiales	Specialiteiten	Le Specialità
LÍNEA VINTAGE	VINTAGE SERIE	LINEA VINTAGE
La Coquette	La Coquette	La Coquette
CACEROLA	SAUTEERPAN	CASSERUOLA
Cacerola con Chistera Drop-Structure	Sauteerpan met Chistera Drop-Structure	Casseruola con struttura Chistera Drop
Cacerola con tapadera de cristal	Sauteerpan met glazen deksel	Casseruola con coperchio in vetro
PARRILLAS & SARTENES	GRILLPANNEN & PANNEN	GRIGLIE & PABELLE
ESPECIALIDADES	SPECIALITEITEN	LE SPECIALITÀ
Wok	Wok	Wok
Asador & Terrinas	Roaster & Terrines	Spiedo & Terrine
Mini set de fondue	Mini fondueset	Set fonduta «mini»
Las fondues	Fonduesets	La fonduta
Tajine	Tajine	Tajine
Teteras	Theepotten	Teiere
FUENTES	SCHOTELS	PIATTI
LOS ACCESORIOS	ACCESSOIRES	GLI ACCESSORI
CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN / ESQUEMA / INFORMACIÓN TÉCNICA	GEbruIKSAANWIJZING / OVERZICHT / TECHNISCHE GEGEVENS	CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE / TABELLA RIASSUNTIVA / DATI TECNICI

A PROPOS DE STAUB

ABOUT STAUB · ÜBER STAUB · A PROPÓSITO DE STAUB
OVER STAUB · A PROPOSITO DI STAUB



INTRODUCTION

INTRODUCTION · EINLEITUNG · INTRODUCCIÓN · INLEIDING · INTRODUZIONE



FR Entreprise fondée par Francis Staub en 1974, l'aventure STAUB commence en Alsace dans l'Est de la France, région réputée pour son histoire riche et sa tradition gastronomique. Symbole de la région et emblème de la marque, la cigogne d'Alsace représente l'héritage STAUB; c'est aussi le symbole du caractère et identité unique de la marque. Ce n'est pas un hasard si STAUB est devenu 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. Utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants prestigieux. Tous les ustensiles de cuisine en fonte sont produits en France. Depuis juin 2008, STAUB est membre du groupe allemand ZWILLING, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

ES Fundada por Francis Staub en 1974, la aventura STAUB comienza en Alsacia en el Este de Francia, región famosa por su rica historia y su tradición gastronómica. Símbolo de la región, la cigüeña de Alsacia guía, con elegancia, los productos STAUB hacia la excelencia. La Cigüeña se convierte de este modo en el emblema de la herencia de STAUB que proporciona a los productos STAUB un carácter y una identidad aparte. STAUB no se ha convertido en una marca de referencia, tanto en Francia como en el ámbito internacional, por casualidad. Verdadera garantía de calidad irreprochable, nuestros productos los recomiendan los más grandes chefs del mundo entero. Utilizados a diario, tanto en la cocina como en las mesas de los prestigiosos restaurantes. Todos los utensilios de cocina se fabrican 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.

EN STAUB was established in 1974 by Francis Staub in Alsace, a region in eastern France known for its rich history of craftsmanship and culinary excellence. The stork in the STAUB logo is a traditional symbol of Alsace and a sign of the company's heritage, character and identity. To this day, all of our cast-iron cookware is made in France. But we set standards worldwide: STAUB is the brand of choice among many of the world's most renowned chefs. Our products come with the guarantee of flawless quality and are proven in day-to-day use in the kitchens and on the tables of prestigious restaurants as well as households. In June 2008, STAUB became a member of the German based ZWILLING Group, a specialist in top-quality knives and kitchen utensils.

NL Het avontuur van STAUB, een bedrijf dat opgericht werd door Francis Staub in 1974, begint in de Elzas in het oosten van Frankrijk, een regio die gekend staat om zijn rijke geschiedenis en gastronomische traditie. De ooievaar uit de Elzas, het symbool van de streek, leidt de STAUB producten met elegantie naar uitmuntendheid. De ooievaar staat ook voor de nalatenschap van STAUB, die de STAUB producten karakter en een bijzondere identiteit geeft. Het is geen toeval dat STAUB zowel in Frankrijk als op internationaal vlak een voorkeurmerk is geworden. Onze producten, met een echte waarborg voor een onberispelijke kwaliteit, genieten de voorkeur van de grootste chefs over de hele wereld. Ze worden dagelijks zowel in de keukens als op de tafels van prestigieuze restaurants gebruikt. Alle keukengerei wordt in Frankrijk vervaardigd. Sinds juni 2008 is de groep STAUB lid van de Duitse groep ZWILLING, specialist in hoogwaardige messen en keukengerei.

DE STAUB wurde im Jahr 1974 von Francis Staub im Elsass gegründet. Diese Region im Osten Frankreichs ist für ihre traditionelle Handwerkskunst und ihre exzellente Küche bekannt. Der Storch im STAUB-Logo steht seit jeher als Symbol für das Elsass und zeugt von der regionalen Verwurzelung, dem Charakter und der Identität des Unternehmens. Noch heute werden all unsere Gusseisenprodukte in Frankreich hergestellt. Aber wir setzen weltweit Standards: Viele weltberühmte Küchenchefs bevorzugen die Marke STAUB. Unsere Produkte sind garantiert von tadelloser Qualität und haben sich im täglichen Einsatz in den Küchen renommierter Restaurants ebenso bewährt wie in denen von Privathaushalten. Im Juni 2008 wurde STAUB Mitglied der deutschen Unternehmensgruppe ZWILLING, dem Spezialisten für hochwertige Messer und Küchenutensilien.

IT L'azienda STAUB fu fondata da Francis Staub nel 1974, e la sua avventura inizia in Alsazia, nell'Est della Francia, regione rinomata per la sua storia ricca e per la sua tradizione gastronomica. La cicogna, simbolo della regione Alsazia, rappresenta con la sua eleganza l'eccellenza dei prodotti STAUB. Per questo la cicogna è il simbolo dell'identità di STAUB, che conferisce ai prodotti STAUB carattere ed identità propri. Non è un caso se STAUB è diventato un marchio di riferimento in Francia e in tutto il mondo. Come garanzia di qualità impeccabile, i nostri prodotti sono apprezzati dai più grandi chef di tutto il mondo. Utilizzati ogni giorno in cucina e sulle tavole dei ristoranti prestigiosi. Tutti gli utensili da cucina sono prodotti in Francia. Da giugno 2008, STAUB fa parte del gruppo tedesco ZWILLING, specializzato nella coltelleria e negli utensili da cucina di alta qualità.



STAUB POUR DES MOMENTS PARTICULIERS

STAUB FOR SPECIAL MOMENTS · STAUB FÜR BESONDERE MOMENTE ·
STAUB, PARA LOS MOMENTOS ESPECIALES · STAUB VOOR BIJZONDERE MOMENTEN ·
STAUB PER MOMENTI SPECIALI

FR Quand le plaisir commence déjà en cuisinant

Il existe des plats que nous apprécions tout particulièrement. Généralement, ce sont soit les plats familiaux préparés depuis des générations, soit ceux que nous n'avons cessé d'améliorer par amour du détail. Ce sont les plats que nous cuisinons certains jours pour nos proches, ou lorsque nous recevons de la visite, que nous attendions depuis longtemps, avec impatience. Ce sont donc tous ces jours où nous sortons notre plus belle vaisselle des armoires, où nous passons des heures en cuisine et où nous utilisons nos plus beaux ustensiles : les produits en fonte STAUB. Ce sont ces produits qui font de la cuisine un authentique événement, un instant magique au cours duquel nous réalisons un menu fantastique à partir des meilleurs ingrédients. En règle générale, une telle motivation et un tel dévouement se ressentent directement dans les saveurs – et dans l'enthousiasme de votre famille et de vos invités.

ES Cuando el placer comienza al cocinar

Hay platos que disfrutamos especialmente. Al menos, aquellos platos que vienen preparándose en la familia generación tras generación o los que hemos ido perfeccionando con los años por amor a los detalles. Son los platos que preparamos en días especiales para nuestros seres queridos o cuando tenemos visita de personas que significan algo especial para nosotros. En resumen, en días en los que sacamos nuestra mejor vajilla de la alacena, ponemos especial dedicación y utilizamos nuestros mejores utensilios de cocina: los productos de acero fundido STAUB. Porque usarlos hace que cocinar se convierta en una y otra vez en una auténtica experiencia, una pizca de magia con la que creamos un fantástico menú a partir de los mejores ingredientes. Esta motivación y dedicada entrega a la hora de cocinar se ven reflejadas directamente y sin duda alguna en el sabor y en el entusiasmo que su familia e invitados demostrarán en la mesa.

EN When the enjoyment begins with the cooking

There are meals that are truly close to our hearts. These are usually those that have either been in the family for generations or which we have continually improved through a love for detail. These are the meals we cook for our loved ones on special occasions or when we have guests we've been looking forward to seeing. So these are the days on which we take our best dishes from the cupboard, allow ourselves plenty of time in the kitchen, and on which we use our best cookware: STAUB cast iron products. Because it's with them that cooking once more becomes an authentic experience, a slice of magic with which we conjure fantastic meals from the finest ingredients. Such motivation and commitment usually reflects in the flavor – and in the delight of your family and guests at the table.

NL Wanneer genieten al begint tijdens het koken

Er zijn gerechten die ons werkelijk na aan het hart liggen. Dat zijn meestal die recepten die van generatie op generatie in de familie zijn doorgegeven, of die we door de liefde voor details steeds weer hebben verbeterd. Het zijn de gerechten, die we op bijzondere dagen voor onze dierbaren bereiden, of wanneer er bezoek komt waarop we ons al heel lang hebben verheugd. Het zijn die dagen, waarop we ons beste servies uit de kast halen, de hele dag in de keuken te vinden zijn en ons beste kookgerei gebruiken: de gietijzeren producten van STAUB. Want daarmee wordt koken weer een authentieke belevenis, een klein beetje magie waarmee we met de beste ingrediënten een fantastisch menu op tafel toveren. Zulke inspiratie en toewijding uit zich over het algemeen direct in de smaak en in het enthousiasme van uw familie en vrienden aan tafel.

DE Wenn der Genuss schon beim Kochen anfängt

Es gibt Gerichte, die uns wirklich am Herzen liegen. Das sind meist jene, die entweder schon seit Generationen in der Familie zubereitet werden, oder die wir durch Liebe zum Detail immer wieder verbessert haben. Es sind die Gerichte, die wir an besonderen Tagen für unsere Liebsten kochen, oder wenn Besuch kommt, auf den wir uns schon lange gefreut haben. Also an jenen Tagen, an denen wir unser bestes Geschirr aus dem Schrank holen, uns besonders viel Zeit in der Küche lassen und unser bestes Kochgeschirr verwenden: die STAUB Gusseisenprodukte. Denn mit ihnen wird das Kochen wieder zu jenem authentischen Erlebnis, zu einem kleinen Stück Zauberei, durch welche wir aus besten Zutaten ein fantastisches Menü kreieren. Eine solche Motivation und Hingabe findet sich in aller Regel direkt im Geschmack wieder – und in der Begeisterung Ihrer Familie und Ihrer Gäste bei Tisch.

IT Quando il piacere inizia già in cucina

Ci sono pietanze che portiamo davvero nel cuore. Sono soprattutto quelle preparate ormai da generazioni in famiglia, oppure quelle che miglioriamo di volta in volta grazie alla nostra passione per i dettagli. Sono i piatti che cuciniamo per i nostri cari nei giorni speciali, oppure che non vediamo l'ora di preparare quando abbiamo ospiti. Quindi, queste sono le occasioni in cui tiriamo fuori dalla credenza le nostre stoviglie più raffinate, ci concediamo molto tempo in cucina e utilizziamo le nostre pentole migliori: i prodotti in ghisa STAUB. Grazie a loro, l'atto del cucinare ridiventa un'esperienza autentica, una piccola magia, attraverso la quale creiamo un menù fantastico utilizzando gli ingredienti migliori. Di solito, una tale motivazione e dedizione si riflette direttamente nel sapore e nell'entusiasmo di tutta la famiglia e degli ospiti raccolti intorno alla nostra tavola.



TOUT REPAS ORDINAIRE DEVIENT DÉLICIEUX

WHEN SIMPLE MEALS BECOME DELICIOUS · WENN SELBST EINFACHES ESSEN KÖSTLICH SCHMECKT ·
CUANDO LAS COMIDAS SENCILLAS PASAN A SER DELICIOSAS · WANNEER EENVOUDIGE MAALTIJDEN
HEERLIJK WORDEN · QUANDO UN SEMPLICE PASTO DIVENTA DELIZIOSO



TAJINE - FOCACCIA

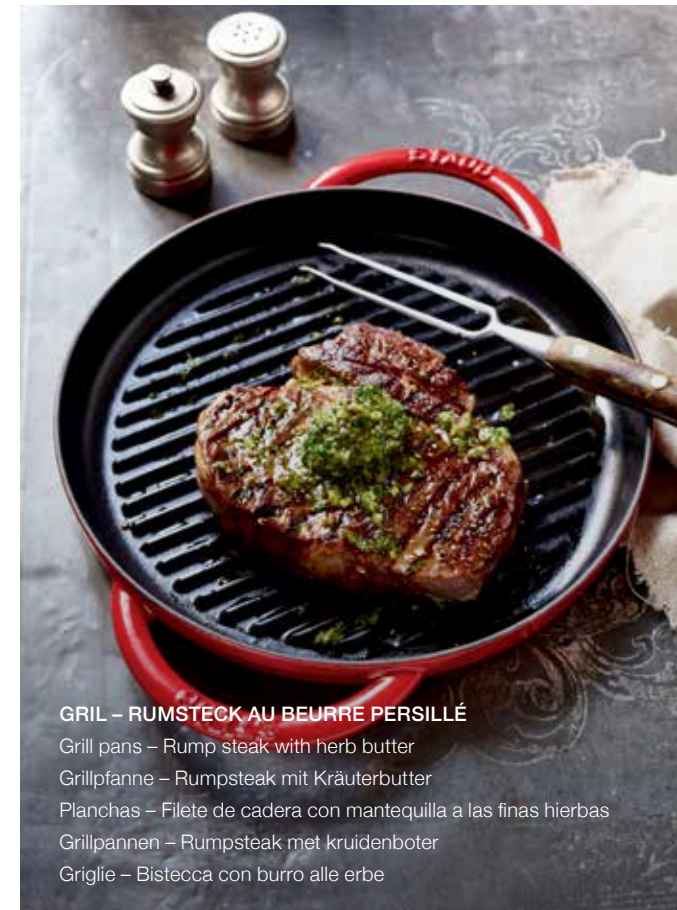
Tajine - Focaccia
Tajine - Focaccia
Tajine - Focaccia
Tajine - Focaccia
Tajine - Focaccia
Tajine - Focaccia

SOYEZ CRÉATIF
BE CREATIVE



GRATIN DE POIRES ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD

Pear gratin with hot chocolate sauce
Birnen-Gratin mit warmer Schokoladensauce
Gratinado de pera con salsa de chocolate caliente
Gratin van peer met warme chocoladesaus
Gratin di pere e salsa calda al cioccolato



GRIL - RUMSTECK AU BEURRE PERSILLÉ

Grill pans - Rump steak with herb butter
Grillpfanne - Rumpsteak mit Kräuterbutter
Planchas - Filete de cadera con mantequilla a las finas hierbas
Grillpannen - Rumpsteak met kruidenboter
Griglie - Bistecca con burro alle erbe



TOMATES FARCIES AU RISOTTO

Risotto-stuffed tomatoes
Gefüllte Schmor-Tomaten mit Risotto-Füllung
Tomates al horno rellenos de risotto
Gestooftde tomaten gevuld met risotto
Pomodori al forno con ripieno di risotto

LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

AROMA RAIN BY STAUB · AROMAREGEN BY STAUB · "LLUVIA DE AROMAS" BY STAUB ·
DE "AROMA-REGEN" VAN STAUB · EFFETTO PIOGGIA BY STAUB



FR Ce n'est pas un hasard si nos cocottes sont si belles. En effet, même si la préparation et la dégustation de mets délicats constituent pour nous des aspects chargés d'émotions, la sélection des matériaux et le design s'orientent vers l'objectif ambitieux d'une parfaite fonctionnalité.

Qu'est-ce qu'une pluie d'arômes ?

La pluie d'arômes est un cycle continuuel d'humidité à l'intérieur de la cocotte. L'humidité s'évapore puis retombe sous forme de gouttes sur le mets en train de mijoter. Ce processus permet une répartition homogène de l'humidité dont bénéficient directement les saveurs et la consistance du mets.

Comment se forme cette pluie d'arômes ?

Lors de ce processus, le couvercle de la cocotte STAUB joue un rôle particulièrement important : son poids non négligeable permet de fermer la cocotte de manière quasiment hermétique. Ainsi, l'humidité en évaporation lors de la cuisson, gorgée des succulents arômes du mets et des épices, reste dans la casserole : elle se condense sur les « picots » répartis uniformément sur la paroi interne du couvercle et retombe sur le contenu sous forme de gouttes. Cet effet peut être intensifié en posant des glaçons sur le couvercle.

Quels sont les avantages de la pluie d'arômes ?

Cette teneur élevée en humidité garantit des mets merveilleusement juteux et tendres ainsi que des arômes particulièrement intenses. De plus, le mets ne brûle pas et ne requiert presque aucune attention pendant la cuisson.

EN It's no coincidence that our cocottes are so beautiful. Because even though the preparation and enjoyment of delicious meals is a very emotional thing for us, we focus the choice of materials and the design on the challenging goal of perfect functionality.

What is Aroma Rain?

Aroma Rain is the continuing cycle of moisture within the cocotte. Moisture rises to drip once more on the cooking food. This ensures an even distribution of moisture and feeds directly into the flavor and consistency of the meal.

How is Aroma Rain created?

The STAUB cocotte's lid plays a particularly important role here: Its additional weight ensures that the cocotte is sealed tightly. The moisture that arises through the cooking process, and all of the wonderful flavors of the food and seasonings, are then trapped inside. Rising to the lid, it condenses there and drops back down from the evenly distributed "picots" onto the meal. This effect can be intensified by placing ice cubes on top of the lid.

What are the advantages of the Aroma Rain by STAUB?

This efficient process of moisture balancing ensures that the food is wonderfully succulent and tender and that its flavors are particularly intense. It also prevents the meal from burning and means braising requires little attention.

DE Es ist kein Zufall, dass unsere Cocottes so schön sind. Denn auch wenn die Zubereitung und der Genuss leckerer Speisen für uns etwas sehr Emotionales sind, orientieren sich Materialauswahl und Design an dem anspruchsvollen Ziel perfekter Funktionalität.

Was ist der Aromaregen?

Der Aromaregen ist der kontinuierliche Feuchtigkeits-Zyklus innerhalb der Cocotte. Feuchtigkeit steigt auf und tropft wieder auf das Gargut. Das sorgt für eine homogene Feuchtigkeitsverteilung und kommt direkt dem Geschmack und der Konsistenz des Essens zu Gute.

Wie entsteht der Aromaregen?

Der Deckel der STAUB Cocotte übernimmt hierbei eine besonders wichtige Aufgabe: Er verschließt die Cocotte durch sein hohes Eigengewicht besonders dicht. Dadurch bleibt die beim Garen verdampfende Feuchtigkeit mit allen wunderbaren Aromen des Garguts und der Gewürze im Topf: Sie kondensiert an der Innenseite des Deckels und tropft, von den dort gleichmäßig verteilten „Picots“, zurück auf das Gargut. Der Effekt kann durch das Auflegen von Eiswürfeln auf den Deckel verstärkt werden.

Welche sind die Vorteile des Aromaregens by STAUB?

Der effiziente Feuchtigkeitshaushalt sorgt dafür, dass das Essen wunderbar saftig und zart bleibt und die Aromen besonders intensiv schmecken. Außerdem brennt das Gargut nicht an und braucht während des Schmorens kaum Aufmerksamkeit.

ES No es casualidad que nuestras cocottes sean tan bonitas. Aunque la preparación y el disfrute de ricas recetas es algo muy emocional para nosotros, la elección de materiales y el diseño se orientan hacia el exigente objetivo de la funcionalidad perfecta.

¿Qué es la lluvia de aromas?

La lluvia de aromas es el ciclo continuado de vapor dentro de la cocotte. El vapor asciende y cae de nuevo sobre el alimento en forma de gotas de lluvia. Así se consigue una óptima distribución de la humedad, lo que mejora el sabor y la consistencia de los alimentos.

¿Cómo se forma la lluvia de aromas?

La tapa de la cocotte STAUB tiene un papel muy importante en este sentido: su elevado peso propio hace que la cocotte se cierre alcanzando una gran estanqueidad. Esto permite que el vapor emitido al cocinar conserve todos los maravillosos aromas de los alimentos y los condimentos en la olla: se condensa en la cara interna de la tapa y retorna a los alimentos en forma de gotas o «picots» distribuidos de manera uniforme. Este efecto puede intensificarse colocando cubitos de hielo sobre la tapa.

¿Cuáles son las ventajas del «Aroma Rain» de STAUB?

La eficiente economía de distribución del vapor hace que la comida se mantenga extraordinariamente jugosa y tierna y los aromas especialmente intensos. Además, el alimento no se quema y precisa menos tiempo de vigilancia durante la cocción.

NL Het is geen toeval dat onze cocottes zo mooi zijn. Omdat het bereiden en genieten van lekker eten voor ons een emotionele ervaring is, stemmen we ook de materiaalkeuze en het ontwerp af op het ambitieuze doel van perfecte functionaliteit.

Wat is aromaregen?

Aromaregen is de voortdurende vochtcyclus in de cocotte of braadpan. Vocht stijgt op en 'regent' weer op het voedsel. Dit zorgt voor een homogene vochtverdeling en komt rechtstreeks ten goede aan de smaak van het gerecht, dat zo mals en sappig blijft.

Hoe ontstaat aromaregen?

Het deksel van de STAUB cocotte speelt hierin een zeer belangrijke rol: het zware deksel sluit de braadpan stevig af. Hierdoor blijft het vocht dat tijdens het bereiden verdampt, met alle heerlijke aroma's van het gerecht en de kruiden, in de pan. Het condenseert aan de binnenkant van het deksel en druppelt via gelijkmatig verdeelde picots weer op het gerecht. Het effect kan versterkt worden door ijsblokjes op het deksel te leggen.

Wat zijn de voordelen van de aromaregen van STAUB?

De efficiënte vochtthuishouding zorgt ervoor dat het voedsel heerlijk zacht en mals is en de aroma's behouden blijven. Bovendien brandt het gerecht niet aan en hoeft het tijdens het sudderen bijna niet in de gaten te worden gehouden.

IT Non è un caso che le nostre cocotte siano così belle. Anche se preparare e assaporare piatti gustosi è per noi qualcosa di altamente emozionale, la scelta dei materiali e il design si orientano all'ambizioso obiettivo di una perfetta funzionalità.

Che cos'è l'effetto pioggia?

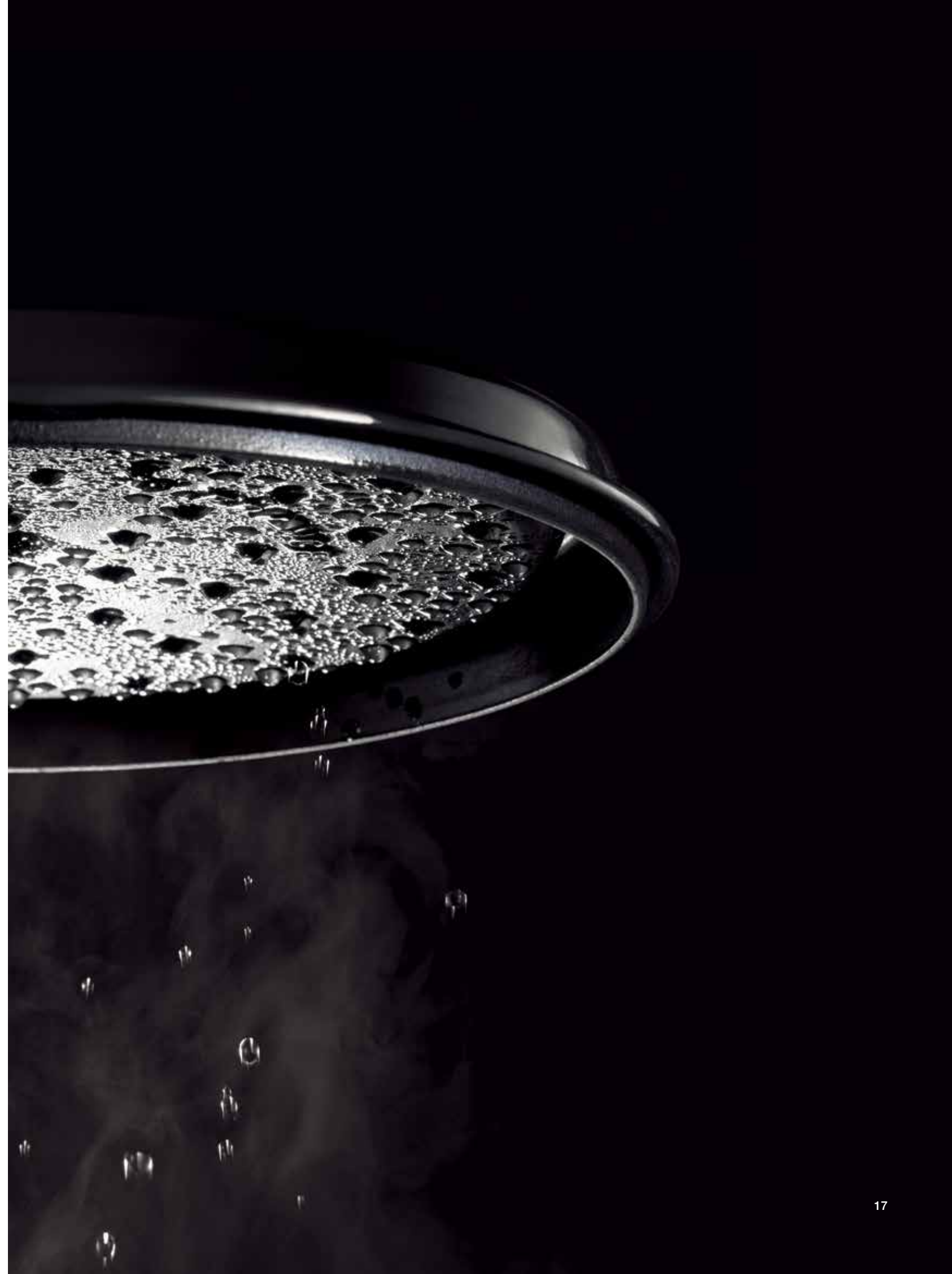
L'effetto pioggia è il ciclo di vapore continuo che si crea all'interno della cocotte. L'umidità sale e si riversa nuovamente sulla pietanza. In questo modo, l'acqua di condensa viene distribuita uniformemente e garantisce il gusto e la consistenza degli alimenti.

Come si crea l'effetto pioggia?

Il coperchio della cocotte Staub svolge in questo caso un compito particolarmente importante: chiude ermeticamente la cocotte grazie al suo peso elevato. In questa maniera, l'acqua evaporata con la cottura resta nella pentola con tutti gli aromi meravigliosi della pietanza e dei condimenti: si condensa sulla parte interna del coperchio e si riversa su tutto il contenuto della cocotte per la presenza di semisfere distribuite omogeneamente. L'effetto può essere potenziato depositando cubetti di ghiaccio sul coperchio.

Quali sono i vantaggi dell' «aroma rain» di STAUB?

L'efficiente equilibrio di umidità consente agli alimenti di rimanere teneri e succosi e di conservare il loro sapore particolarmente intenso. Inoltre, le pietanze non si bruciano e la brasatura richiede poca attenzione.





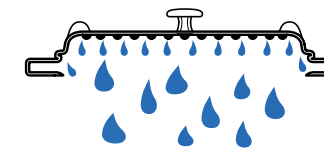
CONTRÔLÉE EN LABORATOIRE ET APPROUVÉE : LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

LABORATORY TESTED AND DETERMINED TO BE GOOD: AROMA RAIN BY STAUB ·
LABORGEPRÜFT UND FÜR GUT BEFUNDEN: AROMAREGEN BY STAUB · PROBADO EN
LABORATORIO PARA LOGRAR EL MEJOR SABOR: "LLUVIA DE AROMAS" BY STAUB ·
LABORATORIUM GETEST EN ALS GOED BEOORDEELD: DE "AROMA-REGEN"
VAN STAUB · TESTATO IN LABORATORIO E APPROVATO: EFFETTO PIOGGIA BY STAUB

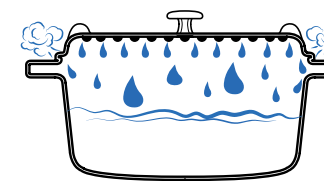
STAUB



Humidité jusqu'à 20x mieux répartie
Up to 20x more even moisture redistribution
Bis zu 20-mal gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung
Una redistribución de la humedad hasta 20 veces más homogénea
Tot 20x meer gelijkmatige vochtverdeling
Ridistribuzione dell'umidità fino a 20 volte più uniforme



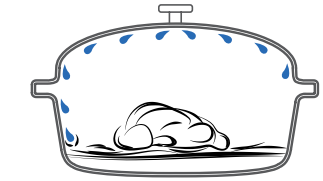
Arrosage jusqu'à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots
Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid
Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konturierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten
Gracias al diseño punteado para lograr el efecto "gotas de agua" de la tapa, el agua retorna hasta 9 veces más que en los productos de la competencia
Terugstroom van water tot 9x meer dan concurrentie, dankzij het deksel met picots
Flusso di ritorno dell'acqua fino a 9 volte superiore rispetto alla concorrenza grazie al coperchio dotato di piccole semisfere



+50 % de liquide en plus après 30 min. de cuisson grâce au poids optimal du couvercle: réduit le risque de surcuisson et le besoin de surveillance.
Still +50% more liquid after 30 min. cooking thanks to the optimized lid weight: minimizes risk of burning and reduces the need of monitoring
Auch nach 30 Min. Kochzeit noch +50 % mehr Flüssigkeit dank optimiertem Deckelgewicht: geringere Anbrennengefahr und weniger Kontrollbedarf
Después de 30 minutos de cocción, sigue quedando más de un 50 % del líquido gracias al peso optimizado de la tapa, por lo que se minimiza el riesgo de quemaduras y se reduce la necesidad de supervisión
Nog steeds 50% meer vloeistof na 30 minuten koken, dankzij het geoptimaliseerde dekselgewicht: minimaliseert het risico van aanbranden en hoeft minder nauwgezet in de gaten gehouden te worden
Quantità di liquido ancora maggiore del 50% dopo 30 minuti di cottura grazie al peso ottimizzato del coperchio: riduce al minimo il rischio di bruciature e la necessità di monitoraggio

*Source: FGK Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik, test report 0462-17-A; 21//08/2017

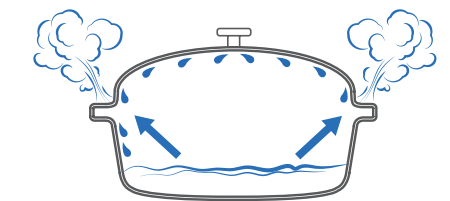
COMPETITOR



Distribution non homogène de l'humidité
Uneven moisture distribution
Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung
La distribución de la humedad no es homogénea
Ongelijkmatige vochtverspreiding
Distribuzione dell'umidità non uniforme



Faible arrosage avec le couvercle incurvé sans éléments d'arrosage
Low water back flow with curved lid without basting elements
Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente
Bajo retorno de agua con la tapa curva sin elementos punteados
Lage waterterugvoer met gebogen deksel zonder bindingselementen
Ridotto flusso di ritorno dell'acqua con coperchio curvo senza semisfere



Évaporation du liquide plus rapide que chez STAUB après 30 min. de cuisson
Liquid evaporation faster than STAUB after 30 min. cooking
Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit
El líquido se evapora más rápido que en STAUB tras 30 minutos de cocción
Snellere verdamping van vocht dan bij STAUB na 30 min. kooktijd
Evaporazione più rapida dei liquidi rispetto a STAUB dopo 30 minuti di cottura

EMAIL NOIR MAT

BLACK MATTE ENAMEL · MATTSCHWARZE EMAILLE · ESMALTE NEGRO MATE ·
MAT ZWART EMAIL · SMALTO NERO OPACO

FR La fonctionnalité de nos produits en fonte ne poursuit qu'un seul objectif, mais non des moindres : la meilleure cuisson possible, pour toute la vie.

EN The interior designs of our cast iron products also pursue just one, major goal: the best possible cooking results – for a whole lifetime.

DE Die Funktionalität unserer Gusseisenprodukte folgt auch innen nur einem großen Ziel: das bestmögliche Kochergebnis – und das ein Leben lang.

Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

L'émaillage multicouche, essentiellement composé de verre, constitue une surface extrêmement résistante et particulièrement durable. De plus, l'émail de la surface intérieure n'est pas lisse (brillant), mais plutôt rugueux (mat).

What is black matte enamel?

Made up of several layers, the enamel primarily consists of glass and results in an extremely resilient and particularly durable surface. The interior enamel is not smooth (glossy), but instead rough (matte).

Was ist die mattschwarze Emaille?

Die mehrschichtige Emaillierung besteht hauptsächlich aus Glas und ergibt eine extrem widerstandsfähige, besonders langlebige Oberfläche. Im Innenraum ist die Emaille zudem nicht glatt (glänzend), sondern rau (matt) ausgeführt.

À quoi sert l'émaillage noir mat à l'intérieur ?

Il fait office de structure de type micro-grill et garantit de succulents arômes légèrement rôtis ainsi que des mets tendres et juteux. De plus, le liquide qui s'accumule dans les cavités de l'émail rugueux est gorgé d'arômes concentrés : la base idéale pour une sauce exquise.

What does the interior with black matte enamel do?

The black matte enamel functions like a micro-grill structure to produce many, delicious roasting aromas and tender, succulent cooking results. The juices that collect in the gaps of the rough enamel are highly concentrated in flavor and form the perfect base for exquisite sauces.

Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

Die mattschwarze Emaillierung wirkt wie eine Mikro-Grill-Struktur und sorgt für besonders viele, leckere Röstaromen und das zarte, saftige Kochergebnis. Die Flüssigkeit, die sich in den Zwischenräumen der rauhen Emaille sammelt, ist zudem voller konzentrierter Aromen: die perfekte Grundlage für eine exquisite Sauce.

Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

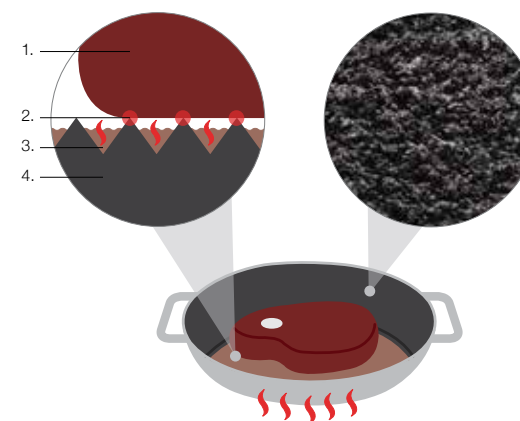
Au moment de faire revenir les aliments, de nombreux arômes au goût bien marqué se développent et avec eux une croûte sans pareil. Le mets en train de mijoter reste en outre tendre et juteux à l'intérieur et n'attache pas au fond. De plus, la surface intérieure, extrêmement résistante aux rayures, est particulièrement facile à nettoyer après usage.

What advantage does the black matte cooking surface offer?

While browning the meat, a particularly high amount of crucial roasting flavors are formed, along with an incomparable crust. At the same time, the food remains tender and succulent without sticking to the base. The interior is also exceptionally scratchproof and easy to clean after use.

Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

Während des Anbratens bilden sich besonders viele, geschmacksentscheidende Röstaromen und eine unvergleichliche Kruste. Das Gargut bleibt dabei innen zart und saftig und haftet nicht am Boden fest. Außerdem ist der Innenraum äußerst kratzfest und lässt sich nach Gebrauch besonders leicht reinigen.



STAUB

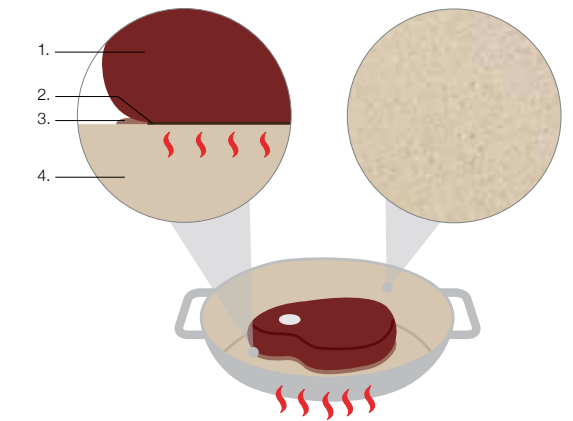
Revêtement rugueux · Rough coating · Raue Beschichtung · Revestimiento rugoso · Ruwe bekleding · Rivestimento rugoso

1. Pièce de viande · Joint of meat · Fleischstück · Pieza de carne · Stuk vlees · Taglio di carne

2. Quelques points d'accroche · Micro roasting points · Mikro-Grill-Punkte · Puntos de cocción · Micro contactpunten · Puntini di cottura

3. Sucs de cuisson · Cooking juices · Bratensatz · Jugos de cocción · Kookvocht · Succo di cottura

4. Revêtement émail noir mat et rugueux · Black matte enamel · Mattschwarze Emaille · Esmalte negro mate · Mat zwart email · Rivestimento



CONCURRENT

Concurrent : Revêtement lisse · Competitor: Smooth coating · Wettbewerber: Glatte Beschichtung · Competencia: Revestimiento sin estructura rugosa · Concurrent: Bekleding zonder ruwe structuur · Concorrente: Rivestimento senza struttura rugosa

1. Pièce de viande · Joint of meat · Fleischstück · Pieza de carne · Stuk vlees · Taglio di carne

2. Trop d'accroche · Missing roasting points · Fehlende Mikro-Grill-Punkte · Puntos de tostado faltantes · Contactpunten ontbreken · Mancanza di punti di cottura

3. Peu de sucs de cuisson · Less cooking juice · Wenig Bratensatz · Menos jugos de cocción · Kookvocht · Pochi succhi di cottura

4. Revêtement lisse · Smooth enamel · Glatte Beschichtung · Esmalte suave · Vlak email · Rivestimento liscio

Photographie microscopique de l'émail noir mat · Microscopic view of black matte enamel · Mikroskopische Aufnahme der mattschwarzen Emaille · Imagen microscópica del esmaltado negro mate · Microscopische opname in het mat zwarte glazuur · Fotografia microscopica dello smalto nero opaco

ES La funcionalidad de nuestros productos de hierro fundido persigue, también en el interior, un único y ambicioso objetivo: conseguir el mejor resultado de cocción para siempre.

¿Qué es el esmalte negro mate?

El esmaltado multicapa se compone principalmente de vidrio y ofrece una superficie extremadamente resistente, con una vida útil muy prolongada. El esmalte del interior no es liso (brillante), sino rugoso (mate).

¿Para qué sirve el esmaltado negro mate en el interior?

El esmaltado negro mate tiene el efecto de una estructura de micro-parrilla y aporta una gran variedad de sabrosos aromas durante el asado, por lo que el resultado de cocción es tierno y jugoso. El líquido que se acumula en las irregularidades del esmaltado rugoso está lleno de aromas concentrados, que constituyen la base perfecta para una salsa exquisita.

¿Qué ventajas ofrece la superficie de cocción negro mate?

Al asar se generan multitud de aromas decisivos para obtener un sabor y costra incomparables. Los alimentos permanecen tiernos y jugosos por dentro y no se pegan a la base. Además, la superficie interior es especialmente resistente a los arañazos y se limpia con gran facilidad después del uso.

NL De binnenkant van onze gietijzeren producten heeft maar één enkel doel: de best mogelijke kookresultaten bieden, en dat een leven lang.

Wat is het mat zwart email?

Het email bestaat uit meerdere lagen, voornamelijk uit glas, en geeft een extreem resistent en bijzonder duurzaam oppervlak. Aan de binnenkant is het glazuur daarom niet glad (glanzend), maar ruw (mat) uitgevoerd.

Waar is het mat zwart email goed voor?

Deze structuur werkt als een minigrill en zorgt voor de intensieve en heerlijke smaak van gebraden voedsel en voor het malse en zachte kookresultaat. Het vocht dat zich in de tussenruimten van het ruwe email verzamelt, is daarom vol van aroma's: de perfecte basis voor een exquise saus.

Welk voordeel biedt de mat zwarte binnenkant van de pan?

Tijdens het aanbraden ontstaan de vele aroma's die het gerecht hun smaak en een ongeëvenaarde knapperige korst geven. Het voedsel blijft daardoor vanbinnen mals en zacht en gaat niet aan de bodem vastzitten. Bovendien is de binnenkant uiterst krasbestendig en kan na gebruik heel eenvoudig worden gereinigd.

IT La funzionalità dei nostri prodotti in ghisa persegue, anche internamente, solo un unico e importante obiettivo: il miglior risultato di cottura possibile, e una lunga durata.

Cos'è lo smalto nero opaco?

La smaltatura multistrato è costituita principalmente dal vetro e garantisce una superficie estremamente resistente e particolarmente duratura. Inoltre, all'interno lo smalto non è liscio (lucido), ma ruvido (opaco).

A che cosa serve lo smalto nero opaco all'interno?

Funziona come una microstruttura a grill garantendo molti aromi deliziosi e pietanze tenere e succulente. Il liquido che si deposita negli interstizi dello smalto ruvido è ricco di aromi concentrati: la base perfetta per creare una salsa squisita.

Quale vantaggio offre la superficie di cottura nera opaca?

Il processo di rosolatura produce molti aromi particolarmente decisi e una crosta ineguagliabile. La pietanza rimane tenera e saporita internamente e non si attacca al fondo. Inoltre, l'interno è estremamente resistente ai graffi e risulta particolarmente facile da pulire dopo l'utilizzo.



BOCUSE – LE PARTENARIAT PARFAIT

BOCUSE – THE PERFECT PARTNERSHIP · BOCUSE – DIE PERFEKTE PARTNERSCHAFT ·
BOCUSE – LA ASOCIACIÓN PERFECTA · BOCUSE – DE PERFECTE PARTNER ·
BOCUSE – LA COLLABORAZIONE PERFETTA

FR « Si je n'avais qu'un seul secret, ce serait un produit bien conçu », déclarait Paul Bocuse, chef de cuisine de renommée internationale, récompensé par plusieurs étoiles Michelin, auteur et ambassadeur de la cuisine française. Dès 1987, il créait le « Bocuse d'Or », la plus prestigieuse compétition culinaire au monde. STAUB est non seulement un sponsor et partenaire de longue date de cet événement, mais constitue aussi le premier choix de nombreux chefs participants. Cette étroite collaboration entre STAUB et Paul Bocuse a vu le jour en 1998, il y a 20 ans : merci beaucoup !

ES « Si solo tuviera un secreto, sería un producto bien concebido », afirmó Paul Bocuse, chef reconocido internacionalmente, con varias estrellas Michelin, además de escritor y embajador de la cocina francesa. Ya en 1987 fundó el « Bocuse d'Or », el campeonato internacional de la cocina. STAUB es desde hace muchos años no solo patrocinador y colaborador del acontecimiento, sino también la primera elección de muchos de los chef estrella participantes. No obstante, la estrecha colaboración entre STAUB y Paul Bocuse comenzó en 1998, hace ya 20 años: ¡merci beaucoup!

EN "If I only had one secret, then it would be a well-designed product," said Paul Bocuse, renowned multi-Michelin starred chef, author and ambassador of French cuisine. In 1987 he founded the "Bocuse d'Or", the world famous gastronomic competition. STAUB is not just a long-standing sponsor and partner of this event, but also the choice of many of the participating star chefs. By the way, the close and collaborative cooperation between STAUB and Paul Bocuse began as far back as 1998 – more than 20 years ago: merci beaucoup!

NL "Als ik al een geheim heb, dan is het een goed ontworpen product", aldus Paul Bocuse, wereldberoemd chef-kok met verschillende Michelinsterren, auteur en ambassadeur van de Franse keuken. In 1987 heeft hij de 'Bocuse d'Or' in het leven geroepen, het wereldkampioenschap voor koken. STAUB is niet alleen sponsor van het eerste uur en partner van het evenement, maar ook de eerste keuze van de vele deelnemende sterrenkoks. De nauwe en vriendschappelijke samenwerking tussen STAUB en Paul Bocuse begon overigens in 1998. Dat is dus al 20 jaar lang: merci beaucoup!

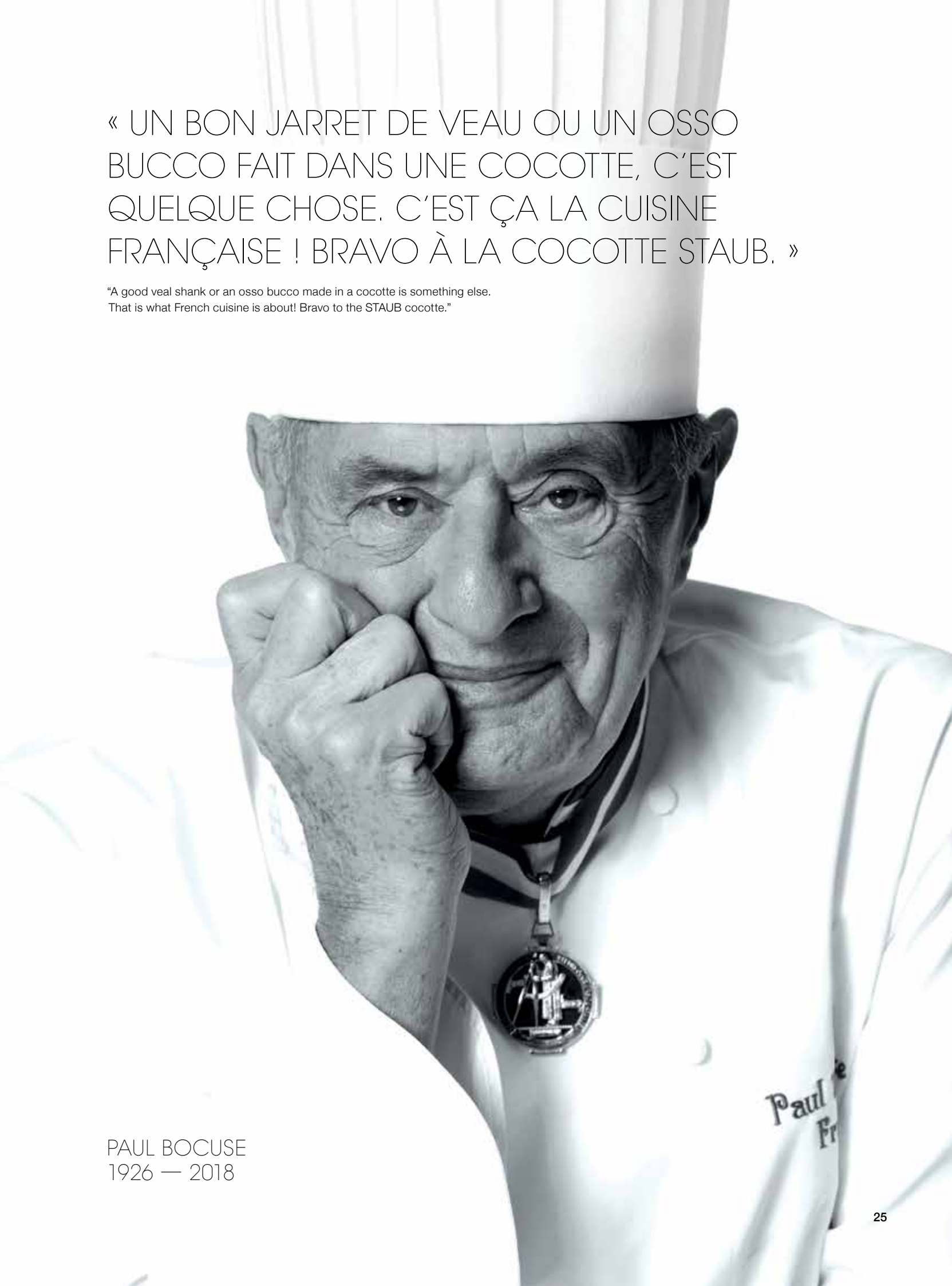
DE „Wenn ich nur ein Geheimnis hätte, dann wäre dies ein gut konzipiertes Produkt.“ – sagte Paul Bocuse, weltberühmter, mit mehreren Michelin-Sternen ausgezeichneter, Küchenchef sowie Autor und Botschafter der französischen Küche. Bereits 1987 gründete er den „Bocuse d'Or“, das Weltchampionat des Kochens. STAUB ist nicht nur langjähriger Sponsor und Partner der Veranstaltung, sondern auch erste Wahl vieler teilnehmender Starköche. Die enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen STAUB und Paul Bocuse begann übrigens 1998 – also vor 20 Jahren: merci beaucoup!

IT «Se avessi solo un segreto, sarebbe un prodotto ben concepito», ha affermato Paul Bocuse, chef di fama mondiale premiato con numerose stelle Michelin, autore di libri e ambasciatore della cucina francese. Già nel lontano 1987 ha creato il "Bocuse d'Or", il campionato mondiale della cucina. STAUB non solo è sponsor e partner di lunga data dell'evento, ma rappresenta anche la prima scelta per molti dei rinomati cuochi partecipanti. Fra l'altro, la stretta e proficua collaborazione fra STAUB e Paul Bocuse è iniziata nel 1998, ovvero 20 anni fa: merci beaucoup!



« UN BON JARRET DE VEAU OU UN OSSO BUCCO FAIT DANS UNE COCOTTE, C'EST QUELQUE CHOSE. C'EST ÇA LA CUISINE FRANÇAISE ! BRAVO À LA COCOTTE STAUB. »

"A good veal shank or an osso bucco made in a cocotte is something else. That is what French cuisine is about! Bravo to the STAUB cocotte."



STAUB en visite dans le restaurant de Paul Bocuse et la compétition Bocuse d'Or. Voir les vidéos sur www.staub.fr
STAUB at Paul Bocuse's restaurant and at the Bocuse d'Or competition. See the videos on www.staub.fr

PAUL BOCUSE
1926 — 2018

LE CHOIX DES CHEFS

THE CHEF'S CHOICE · DIE WAHL DER KÜCHENCHEFS · LA ELECCIÓN DE LOS CHEFS ·
DE FAVORIET VAN DE CHEFS · LA SCELTA DEGLI CHEF



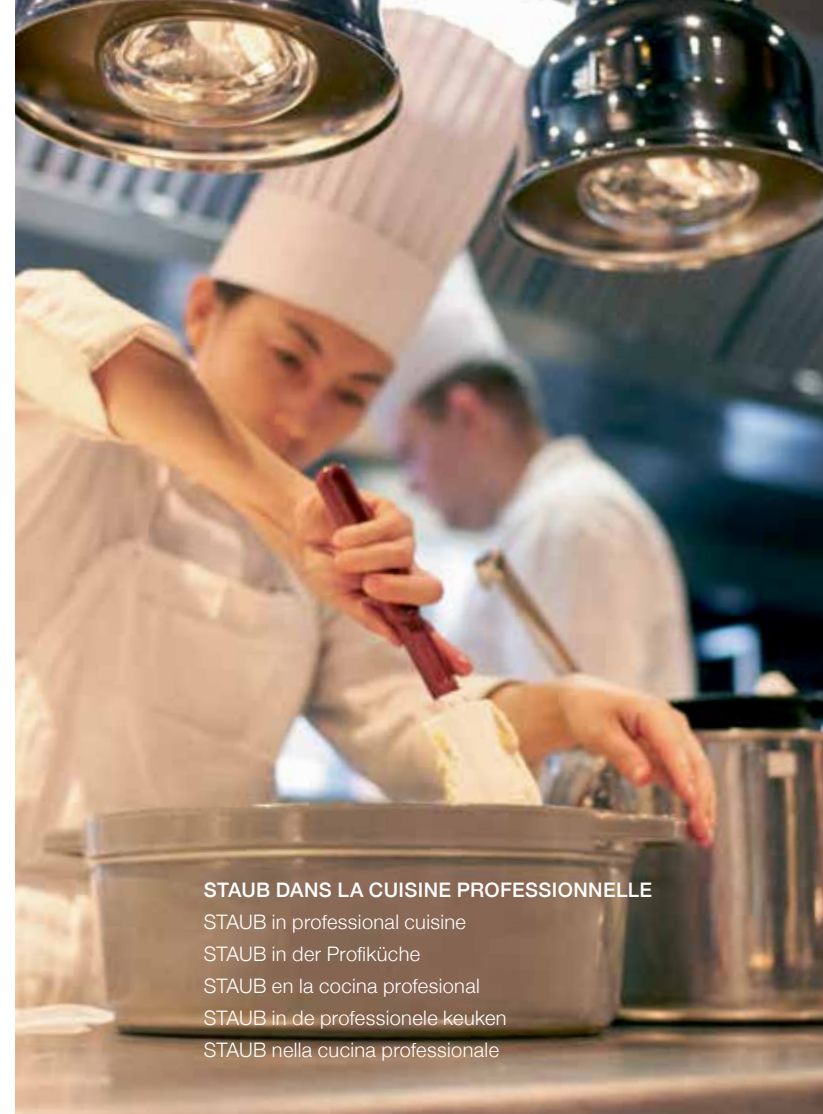
FR Le succès de STAUB repose en partie sur sa coopération avec les plus grands gastronomes étoilés. Nos produits ont été et continuent d'être développés avec et pour des chefs. C'est pourquoi ils répondent aux exigences les plus strictes des professionnels : presque la moitié des chefs étoilés en France cuisinent avec STAUB, et au Japon ils sont plus de 75 %. De même, dans les ambassades françaises de Washington, de Tokyo, de Pékin ou de Berlin, pour ne citer qu'elles, la grande tradition culinaire de la cuisine française se pérennise dans des produits STAUB. Le monde entier du bon goût se retrouve dans cette cocotte en fonte.

EN The great success of STAUB is partly based on its relationships with the best Michelin star chefs. Our products are and continue to be developed together with chefs and for chefs to meet their high, professional standards of excellent cooking results. Almost half of the Michelin star chefs of France work with STAUB, in Japan more than 75 %. Even in French embassies, including Washington, Tokyo, Peking, Berlin and many others, the great tradition of cuisine française is, of course, nurtured in with STAUB. The entire world of good taste is at home in this cast iron cocotte.

ES El gran éxito de STAUB se debe en parte a las colaboraciones con los mejores chefs premiados con estrellas del mundo. Nuestros productos han sido y siguen siendo creados con ayuda de chefs de cocina y están pensados para ellos, por lo que cumplen las máximas exigencias de los profesionales para obtener excelentes resultados de cocción. Prácticamente la mitad de los cocineros galardonados con estrellas Michelin en Francia trabajan con STAUB, mientras que en Japón lo hacen incluso más del 75 %. También en las embajadas francesas, por ejemplo, la de Washington, Tokio, Pekín y Berlín se conserva la gran tradición culinaria de la «cuisine française», naturalmente con el uso de STAUB. El buen gusto se siente como en casa con la cocotte de hierro de fundición.

NL Het grote succes van STAUB steunt op de samenwerking met de beste sterrenkoks. Onze producten werden en worden met en voor chef-koks ontwikkeld en voldoen daarom aan de hoogste eisen van de professionals voor de beste kookresultaten. Bijna de helft van de sterrenkoks in Frankrijk werkt met STAUB, in Japan zelfs meer dan 75 %. Ook in de Franse ambassades, onder andere in Washington, Tokio, Peking en Berlijn, wordt de grote culinaire traditie van de 'cuisine française' natuurlijk in een STAUB in stand gehouden. De hele wereld van goede smaak vindt zijn thuisbasis in een gietijzeren braadpan.

IT L'enorme successo di STAUB si fonda in parte sulla cooperazione con i migliori chef stellati Michelin. I nostri prodotti sono stati e continuano a essere sviluppati con e per gli chef e soddisfano pertanto le esigenze più elevate dei professionisti, per risultati di cottura eccellenti. Quasi la metà degli chef stellati Michelin in Francia utilizza i prodotti STAUB, in Giappone oltre il 75 %. Anche nelle ambasciate francesi, tra cui quelle di Washington, Tokyo, Pechino, Berlino e molte altre, la grande tradizione culinaria della cucina francese viene coltivata naturalmente con i prodotti STAUB. Tutto il mondo del buon gusto è di casa con la cocotte in ghisa.



STAUB DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE

STAUB in professional cuisine
STAUB in der Profiküche
STAUB en la cocina profesional
STAUB in de professionele keuken
STAUB nella cucina professionale



SERVIR EN STAUB

Serving in STAUB
Servieren in STAUB
Servicio en STAUB
Serveren met STAUB
Servire con STAUB



PRÉSENTATION STAUB

Enjoying from STAUB
Genießen aus STAUB
Placer de STAUB
Genieten van STAUB
Gustare grazie a STAUB



STAUB PRÉSENTE LE BUFFET

STAUB presents the buffet
STAUB präsentiert das Buffet
STAUB presenta el bufet
STAUB presenteert het buffet
STAUB apresenta o buffet

STAUB ET LES CHEFS DU MONDE ENTIER

STAUB AND CHEFS AROUND THE WORLD · STAUB UND KÖCHE AUS ALLER WELT ·
STAUB CON CHEFS DE TODO EL MUNDO · STAUB EN CHEF-KOKS OVER DE HELE WERELD ·
STAUB E GLI CHEF DI TUTTO IL MONDO



STEVE GONZALEZ
Chef of the restaurant Baro,
Toronto



CLAUDE BOSI
Chef of the restaurant
Bibendum, London



DAVID MARTIN
Chef of the restaurants
La Paix and Bozar, Bruxelles
and Les Ateliers de la Mer,
Neufchâteau



THOMAS HERMAN
Chef and cookbook author,
Copenhagen



FEDOR ZHARINOV
Brand-chef of the Cooking-
school "Zharinov Project",
Moscow



HIROYUKI HIRAMATSU
Chef of the restaurant
Hiramatsu Tokyo - Paris



GEORGES MENDES
Chef of the restaurant Aldea,
New York



MARK STINCHCOMBE
Chef of the restaurant
Eckington Manor, Eckington



SASCHA STEMBERG
Chef and member of
Jeunes Restaurateurs
d'Europe, Velbert



CHRISTIAN CONSTANT
CEO Maison Constant,
Paris



CHRISTOPHE MULLER
Executive chef at
Paul Bocuse, Lyon



HANS JÖRG BACHMEIER
Chef of the restaurant
Blauer Bock, Munich



HARUYUKI YAMASHITA
Chef of the restaurant
Hal Yamashita Tokyo



RODRIGO OLIVEIRA
Chef of the restaurant Balaio,
São Paulo



ANDRE MIFANO
Chef of the restaurant Lilu,
São Paulo

MERCI À TOUS POUR VOTRE CONFIANCE !

THANK YOU FOR YOUR TRUST!

MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE

MADE IN FRANCE: TRADITIONAL AND AUTHENTIC CRAFTSMANSHIP · HERGESTELLT IN FRANKREICH: TRADITIONELLE UND AUTHENTISCHE HANDWERKSKUNST · FABRICADO EN FRANCIA: FABRICACIÓN AUTÉNTICA Y TRADICIONAL · GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK: AUTHENTIEKE EN TRADITIONELE VERVAARDIGING · FABBRICATA IN FRANCIA: PRODUZIONE AUTENTICA E TRADIZIONALE

FR Chaque pièce est unique et issue d'un processus de fabrication traditionnel. Du début à la fin de la chaîne de production, on dénombre une centaine de points de contrôles (visuels ou techniques) pour assurer la distribution de produits d'un très haut niveau de qualité.

EN Each product is individually crafted using time-honored manufacturing processes. Production includes a hundred visual or technical inspection points to ensure that each item fulfills our uncompromising quality standards.

DE Jedes Stück wird einzeln nach traditioneller Herstellungsweise gefertigt. Im Herstellungsprozess wird jedes Fertigungsstück 100 Mal visuell oder technisch geprüft, um die Einhaltung unserer strengen Qualitätsstandards zu garantieren.

ES Cada pieza es única y procede de un proceso de fabricación tradicional. Desde el principio hasta el final de la cadena de producción, podemos contar un centenar de puntos de control (visuales o técnicos) para asegurar la distribución de productos de un muy alto nivel de calidad.

NL Elk stuk is uniek en het resultaat van een traditioneel fabricageproces. Van het begin tot aan het einde van de productieketen zijn er een honderdtal (visuele of technische) controlepunten om de distributie van producten met een zeer hoog kwaliteitsniveau te verzekeren.

IT Ogni pezzo è unico ed è il risultato di un processo di fabbricazione tradizionale. Dall'inizio alla fine della catena di produzione, si annoverano un centinaio di punti di controllo (visivi o tecnici) per garantire l'ottenimento di prodotti di altissimo livello qualitativo.

① Melting · Einschmelzen · Fusión · Smelten · Fusione

② Mold-making · Formen · Molde · Vormen · Stampo

③ Sand-casting iron: The single-use sand mold is remade for each cast. · Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird. · El hierro fundido se cuele en un molde único de arena, que se destruye tras su uso. · 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 ogni singolo utilizzo.

④ Separating the casting from the mold and excess metal · Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall · Desmoldeo para separar las piezas de los dispositivos de fundición · Uit de vorm nemen om de stukken te scheiden van de gietvoorzieningen · Estrazione per separare i pezzi dallo stampo

⑤ Blast cleaning to remove casting sand · Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand · Desarenado para quitar la arena de fundición · Ontzanden om het gietzand te verwijderen · Sabbatura per rimuovere i residui di sabbia

⑥ Removing irregularities (fettling) · Entfernen von Unebenheiten (Entgraten) · Desbarbado para eliminar las imperfecciones · Afbramen voor het verwijderen van onvolmaaktheden · Sbaratura per eliminare le imperfezioni

⑦ Shot-blasting to prepare for enameling · Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung · Granallado para preparar el esmaltado · Kugelstrahlen om het emailleerwerk voor te bereiden · Granigliatura per preparare la smaltatura

⑧ Enameling in 2 or 3 coatings, inside and outside · Emaillierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen · Esmaltado interior y exterior de la pieza en 2 ó 3 capas · Het emailleren aan de binnen- en buitenkant van het product in 2 of 3 lagen · Da 1 a 3 strati di smaltatura del singolo prodotto, sia interna che esterna

⑨ Firing at 1400 °F (800 °C) for 30 minutes after coating · Brennen bei 800 °C für 30 Minuten · Cocción a 800 °C durante 30 min. · Bakken op 800 °C gedurende 30 minuten · Cottura a 800 °C per 30 min/800 °C/1400 °F



① FUSION



② MOULE



③ COULÉE DANS UN MOULE UNIQUE EN SABLE, DÉTRUIT APRÈS UTILISATION.



④ DÉCOCHAGE POUR SÉPARER LES PIÈCES DES DISPOSITIFS DE COULÉE



⑤ DESSABLAGE POUR ENLEVER LE SABLE DE COULÉE



⑥ EBARBAGE POUR ÉLIMINER LES IMPERFECTIONS



⑦ GRENAILLAGE POUR PRÉPARER L'ÉMAILLAGE



⑧ EMAILLAGE EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR DE LA PIÈCE EN 2 OU 3 COUCHES



⑨ CUISSON À 800 °C PENDANT 30 MIN

Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB sur www.staub.fr
Go for a factory tour on www.staub.fr

DES EXPERTS EN COULEURS

COLOR EXPERTS · DIE FARBEXPERTEN · EXPERTO EN COLOR
KLEURENEXPERT · GLI ESPERTI DEL COLORE



FR Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

La palette de couleurs STAUB s'oriente vers les couleurs classiques qui font mouche dans chaque cuisine et sur chaque table à manger. Elle se laisse également inspirer par les teintes d'ingrédients naturels qui mettent les repas admirablement en scène.

Que signifie majolique by STAUB ?

Chez STAUB, une couleur majolique est obtenue avec une technique spéciale d'émaillage dont la dernière couche est presque entièrement constituée de verre. Elle était déjà connue et appréciée à la Renaissance pour sa brillance unique et l'intensité de ses couleurs pourvues des plus beaux contrastes.

Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

L'émaillage majolique spécial à trois couches procure aux couleurs une brillance unique, particulièrement intense, pourvues des plus beaux contrastes. Dans la palette de couleurs STAUB, les couleurs majoliques sont marquées d'un (M) : Bleu intense, vert basilic, grenadine et cannelle.

EN What is the STAUB color concept based on?

The STAUB color palette draws on the classic colors that look good in any kitchen and on any table. It also takes inspiration from the colors of natural ingredients to set meals perfectly in scene.

What is Majolica by STAUB?

Majolica is a special enameling technique in which the top layer is almost 100% glass. It has been well known and popular for its unique gloss, intense depth of colors and beautiful contrasts since as far back as the Renaissance.

Which majolica colors are used at STAUB?

The special, three-layered majolica enameling process imbues colors with a unique gloss, particularly intense color depths, and beautiful contrasts. The majolica colors are labeled with a (M) in the STAUB color palette: dark blue, basil green, grenadine, and cinnamon.

DE Worauf beruht das Farbenkonzept von STAUB?

Die STAUB Farbpalette orientiert sich an klassischen Farben, die in jeder Küche und auf jedem Tisch gut aussehen. Ebenso lässt sie sich von der Farbgebung natürlicher Zutaten inspirieren, wodurch die Speisen perfekt in Szene gesetzt werden.

Was bedeutet Majolika by STAUB?

Majolika ist eine besondere Emailletechnik, wobei die oberste Schicht fast zu 100% aus Glas besteht. Sie war schon in der Renaissance für den einzigartigen Glanz und die intensive Farbtiefe mit den schönen Kontrasten bekannt und beliebt.

Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

Die besondere, dreischichtige Majolika-Emailierung verleiht den Farben einen einzigartigen Glanz und eine besonders intensive Farbtiefe mit schönen Kontrasten. In der STAUB Farbpalette sind die Majolika-Farben mit (M) gekennzeichnet: Dunkelblau, Basilikumgrün, Grenadine und Zimt.



Bleu intense
Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro
(M)



Basilic
Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico
(M)



Cannelle
Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella
(M)



Grenadine
Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina
(M)



Noir
Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



Gris graphite
Graphite grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafito



Cerise
Cherry · Kirschtrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Moutarde
Mustard · Senfgelb · Mostaza · Mosterd · Senape

es ¿En qué se basa el concepto de color de STAUB?

La paleta de colores STAUB se orienta a los colores clásicos que ofrecen una presencia atractiva en cualquier cocina y en todas las mesas. La gama de colores se inspira igualmente en la tonalidad de color de los ingredientes naturales, lo que permite una presentación perfecta de los platos.

¿Qué es «Majolica» de STAUB?

Majolica es una técnica especial de esmaltado donde la capa superior está hecha completamente de vidrio. Esta técnica era ya conocida y apreciada en el renacimiento, por su singular brillo y una intensa profundidad del color, con bellos contrastes.

¿Cuáles son los colores Majolica de STAUB?

El esmaltado Majolica especial de triple capa otorga a los colores un brillo inconfundible y una profundidad del color especialmente intensa, con muchos contrastes. Los colores Majolica están designados en la paleta de colores de STAUB mediante una (M): azul oscuro, verde albahaca, granadina y canela.

NL Waarop is het kleurenconcept van STAUB gebaseerd?

Het kleurenpalet van STAUB richt zich op klassieke kleuren die in iedere keuken en op iedere tafel mooi uitkomen. Daarnaast laten we ons inspireren door de natuurlijke kleuren van ingrediënten, zodat gerechten perfect kunnen worden gepresenteerd.

Wat is Majolica van STAUB?

Majolica is een bijzondere glazuurtechniek, waarbij de bovenste laag uit bijna 100% glas bestaat. Deze techniek was al in de renaissance bekend en geliefd vanwege de unieke glans en de intense kleurdiepte met mooie contrasten.

Welke majolicakleuren gebruikt STAUB?

Het bijzondere, drielagige majolicaglazuur verleent de kleuren een unieke glans en een bijzonder intense kleurdiepte met mooie contrasten. In het STAUB kleurenpalet zijn de majolicakleuren met (M) gekenmerkt. Donkerblauw, basilicumgroen, grenadinerood en kaneelbruin.

IT Su cosa si fonda il concetto del colore di STAUB?

La palette di colori di STAUB si orienta sui colori classici che fanno bella figura in ogni cucina e su qualsiasi tavola. Inoltre, trae ispirazione dai toni degli ingredienti naturali con cui le pietanze sono elaborate in modo impeccabile.

Cosa è “majolique”?

La tecnica dei colori, detti “a majolique”, è una tecnica di smaltatura particolare, laddove lo strato superiore è composto quasi al 100% da vetro. Era già nota e apprezzata nel Rinascimento per la sua brillantezza unica e l'intensità cromatica che dà vita a bellissimi contrasti.

Quali sono i colori a majolique di STAUB?

La speciale smaltatura a majolique, che consta di tre strati, dona ai colori una lucentezza unica e una profonda intensità che creano splendidi contrasti. Nella tavolozza di STAUB, i colori a majolica sono contraddistinti dalla lettera (M): blu scuro, basilico, granatina e cannella.



1.

Couche de base

- Base coating
- Grundbeschichtung
- Revestimiento base
- Onderlaag
- Rivestimento di base



2.

Émaillage couleur

- Color enamel
- Farbemaillierung
- Esmaltado de color
- Gekleurd email
- Smalto colorato



3.

Couche Majolique

- Majolica
- Majolika
- Majolica
- Majolica
- Majolique



LA COCOTTE

LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE ·
LA COCOTTE · LA COCOTTE



COCOTTE RONDE

ROUND COCOTTE · RUNDE COCOTTE · COCOTTE REDONDA ·
RONDE COCOTTE · COCOTTE ROTONDA



Noir · Black · Schwarz ·
Negro · Zwart · Nero



Gris graphite · Graphite grey · Grafitgrau ·
Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite



Moutarde · Mustard · Senfgelb ·
Mostaza · Mosterd · Senape



Grenadine · Grenadine red · Grenadine ·
Granadina · Grenadine · Granatina



Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau ·
Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro



Cerise · Cherry · Kirschrot ·
Cereza · Kers · Ciliegia



Basilic · Basil · Basilikumgrün ·
Albahaca · Basilicum · Basilico



Cannelle · Cinnamon · Zimt ·
Canela · Kaneel · Cannella

			●	●	●	●
Taille cm	Contenance	PCB	Noir	Gris graphite	Bleu intense	Cerise
Size inches	Capacity	UPB	Black	Graphite grey	Dark blue	Cherry
Größe cm	Fassungsvermögen	Bestelleinheit	Schwarz	Grafitgrau	Dunkelblau	Kirschrot
Tamaño cm	Capacidad	Unidad de embalaje	Negro	Gris grafito	Azul oscuro	Cereza
Formaat cm	Inhoud	Verpakt per	Zwart	Grafietgrijs	Donkerblauw	Kers
Dimensione cm	Capacità	Confezione da	Nero	Grigio grafite	Blu scuro	Ciliegia
12 cm / 4¾"	0,4 l / ⅓ qt	1	110 12 25 / 40509-471-0	110 12 18 / 40509-474-0		
14 cm / 5½"	0,8 l / ¾ qt	1	110 14 25 / 40509-476-0	110 14 18 / 40509-475-0		
16 cm / 6¼"	1,2 l / 1¼ qt	1	110 16 25 / 40509-480-0	110 16 18 / 40509-479-0		
18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	1	110 18 25 / 40509-485-0	110 18 18 / 40509-484-0		110 18 06 / 40509-814-0
20 cm / 7⅞"	2,2 l / 2¼ qt	1	110 20 25 / 40509-487-0	110 20 18 / 40509-304-0		110 20 06 / 40509-820-0
22 cm / 8½"	2,6 l / 2¾ qt	1	110 22 25 / 40509-305-0	110 22 18 / 40509-307-0	110 22 91 / 40510-265-0	110 22 06 / 40509-825-0
24 cm / 9⅝"	3,8 l / 4 qt	1	110 24 25 / 40500-241-0	110 24 18 / 40500-246-0	110 24 91 / 40510-283-0	110 24 06 / 40509-835-0
26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	1	110 26 25 / 40509-310-0	110 26 18 / 40509-312-0	110 26 91 / 40510-284-0	110 26 06 / 40509-840-0
28 cm / 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	110 28 06 / 40509-852-0
30 cm / 11¾"	8,35 l / 9 qt	1	110 30 25 / 40509-863-0	110 30 18 / 40509-862-0	110 30 91 / 40510-286-0	110 30 06 / 40509-861-0
34 cm / 13⅛"	12,6 l / 13¼ qt	1	110 34 25 / 40510-307-0	110 34 18 / 40510-308-0	110 34 91 / 40510-325-0	

			●	●	●	●
Taille cm	Contenance	PCB	Moutarde	Grenadine	Basilic	Cannelle
Size inches	Capacity	UPB	Mustard	Grenadine red	Basil	Cinnamon
Größe cm	Fassungsvermögen	Bestelleinheit	Senfgelb	Grenadine	Basilikumgrün	Zimt
Tamaño cm	Capacidad	Unidad de embalaje	Mostaza	Granadina	Albahaca	Canela
Formaat cm	Inhoud	Verpakt per	Mosterd	Grenadine	Basilicum	Kaneel
Dimensione cm	Capacità	Confezione da	Senape	Granatina	Basilico	Cannella
12 cm / 4¾"	0,4 l / ⅓ qt	1				
14 cm / 5½"	0,8 l / ¾ qt	1				
16 cm / 6¼"	1,2 l / 1¼ qt	1				
18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	1	110 18 12 / 40511-370-0			
20 cm / 7⅞"	2,2 l / 2¼ qt	1	110 20 12 / 40510-645-0			
22 cm / 8½"	2,6 l / 2¾ qt	1	110 22 12 / 40510-646-0	110 22 87 / 40509-355-0	110 22 85 / 40509-354-0	110 22 806 / 40511-295-0
24 cm / 9⅝"	3,8 l / 4 qt	1	110 24 12 / 40510-650-0	110 24 87 / 40509-357-0	110 24 85 / 40509-356-0	110 24 806 / 40511-296-0
26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	1	110 26 12 / 40510-647-0	110 26 87 / 40509-359-0	110 26 85 / 40509-358-0	110 26 806 / 40511-297-0
28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	1	110 28 12 / 40510-648-0	110 28 87 / 40509-362-0	110 28 85 / 40509-361-0	110 28 806 / 40511-298-0
30 cm / 11¾"	8,35 l / 9 qt	1				
34 cm / 13⅛"	12,6 l / 13¼ qt	1				

COCOTTE OVALE

OVAL COCOTTE · OVALE COCOTTE · COCOTTE OVALADA · OVALE COCOTTE · COCOTTE OVALE



Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



Gris graphite · Graphite grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite



Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro



Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Moutarde · Mustard · Senfgelb · Mostaza · Mosterd · Senape



Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina



Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico



Cannelle · Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella

			●	●	Ⓜ	●
Taille cm	Contenance	PCB	Noir	Gris graphite	Bleu intense	Cerise
Size inches	Capacity	UPB	Black	Graphite grey	Dark blue	Cherry
Größe cm	Fassungsvermögen	Bestelleinheit	Schwarz	Grafitgrau	Dunkelblau	Kirschrot
Tamaño cm	Capacidad	Unidad de embalaje	Negro	Gris grafito	Azul oscuro	Cereza
Formaat cm	Inhoud	Verpakt per	Zwart	Grafietgrijs	Donkerblauw	Kers
Dimensione cm	Capacità	Confezione da	Nero	Grigio grafite	Blu scuro	Ciliegia
15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/8 qt	1	110 15 25 / 40509-478-0	110 15 18 / 40509-477-0		
17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	1	110 17 25 / 40509-482-0	110 17 18 / 40509-481-0		
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 25 / 40500-231-0	110 23 18 / 40500-236-0		110 23 06 / 40509-830-0
27 cm / 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 06 / 40509-846-0
29 cm / 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	110 29 06 / 40509-857-0
31 cm / 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	110 31 06 / 40509-866-0
33 cm / 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	110 33 06 / 40509-872-0
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1	110 37 25 / 40509-370-0	110 37 18 / 40509-369-0		110 37 06 / 40509-876-0
41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	1	110 41 25 / 40509-509-0			

			●	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ
Taille cm	Contenance	PCB	Moutarde	Grenadine	Basilic	Cannelle
Size inches	Capacity	UPB	Mustard	Grenadine red	Basil	Cinnamon
Größe cm	Fassungsvermögen	Bestelleinheit	Senfgelb	Grenadine	Basilikumgrün	Zimt
Tamaño cm	Capacidad	Unidad de embalaje	Mostaza	Granadina	Albahaca	Canela
Formaat cm	Inhoud	Verpakt per	Mosterd	Grenadine	Basilicum	Kaneel
Dimensione cm	Capacità	Confezione da	Senape	Granatina	Basilico	Cannella
15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/8 qt	1				
17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	1				
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 12 / 40510-649-0			
27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	1	110 27 12 / 40510-653-0			
29 cm / 11 3/8"	4,2 l / 4 1/4 qt	1	110 29 12 / 40510-644-0	110 29 87 / 40509-364-0	110 29 85 / 40509-363-0	110 29 806 / 40511-299-0
31 cm / 12 1/4"	5,5 l / 5 3/4 qt	1	110 31 12 / 40510-643-0	110 31 87 / 40509-366-0	110 31 85 / 40509-365-0	110 31 806 / 40511-300-0
33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	1		110 33 87 / 40509-692-0	110 33 85 / 40509-691-0	
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1				
41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	1				

COCOTTE RONDE AVEC PANIER VAPEUR

ROUND COCOTTE WITH STEAMER INSERT · RUNDE COCOTTE MIT DÄMPFEINSATZ · COCOTTE REDONDA CON CESTA VAPOR · RONDE COCOTTE MET STOOMINZET · COCOTTE ROTONDA CON CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE



1. **Picots® sous couvercle plat**
Aroma Rain spikes under the flat lid
Flacher Deckel mit Tropfenstruktur
Picos debajo de la tapa plana
Vlak deksel met picots
Piccole semisfere sotto coperchio piano
2. **Panier vapeur***
Steamer insert*
Dämpfeinsatz*
Cesta para cocer al vapor*
Stoominzet*
Cestello per la cottura a vapore*
3. **STAUB «La Cocotte»**

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

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

●	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 25 / 40510-606-0
●	Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafito	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 18 / 40510-605-0
M	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 91 / 40510-604-0
●	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 06 / 40510-601-0
M	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 87 / 40510-600-0
M	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 85 / 40510-603-0

*Panier vapeur disponible en accessoire p. 102 · *Steamer insert also available as accessories on p. 102 · *Dämpfeinsatz auch als Accessoire erhältlich auf S. 102 · *Cesta para cocer al vapor también disponible en accesorio en p. 102 · *Stoominzet ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 102 · *Cestello per la cottura a vapore anche disponibile come accessorio in p. 102



MINI COCOTTE

MINI COCOTTE · MINI COCOTTE · MINI COCOTTE · MINI COCOTTE · MINI COCOTTE



Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



Gris graphite · Graphite grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite



Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro



Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Moutarde · Mustard · Senfgelb · Mostaza · Mosterd · Senape



Cannelle · Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella



Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



Gris graphite · Graphite grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite



Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro



Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina



Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico



Mini Cocotte, ronde · Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, rund · Mini cocotte, redonda · Mini cocotte, rond · Mini cocotte, rotonda

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

	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 25 / 40500-101-0
	Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 18 / 40500-106-0
	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 91 / 40510-262-0

Mini Cocotte, ovale · Mini Cocotte, oval · Mini Cocotte, oval · Mini cocotte, ovalada · Mini cocotte, ovaal · Mini cocotte, ovale

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

	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 25 / 40500-111-0
	Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 18 / 40500-116-0
	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 91 / 40510-266-0

Mini Cocotte, ronde · Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, rund · Mini cocotte, redonda · Mini cocotte, rond · Mini cocotte, rotonda

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

	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 06 / 40509-799-0
	Moutarde · Mustard · Senfgelb · Mostaza · Mosterd · Senape	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 12 / 40510-636-0
	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 87 / 40509-805-0
	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 85 / 40509-804-0
	Cannelle · Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 806 / 40511-365-0

Mini Cocotte, ovale · Mini Cocotte, oval · Mini Cocotte, oval · Mini cocotte, ovalada · Mini cocotte, ovaal · Mini cocotte, ovale

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

	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 06 / 40509-807-0
--	---	----------------	-----------------	-------------------------

FORMES SPÉCIALES

SPECIAL FORMS · BESONDERE FORMEN · LAS ESPECIALES · SPECIALITEITEN · LE SPECIALITÀ



Cocotte Artichaut · Artichoke Cocotte · Cocotte Artischocke · Cocotte Alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte Carciofo
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

M Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico 22 cm / 8½" 3 l / 3 qt 1115 22 85 / 40501-094-0



La marmite coq français · Marmite French Rooster · Bräter mit Hahn-Dekor · Marmite rustidera · Sudderpot «le coq français» · Marmitta galletto
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

M Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina 24 cm / 9¾" 3,6 l / 3,8 qt 1175 24 87 / 40501-015-0



Cocotte tomate · Tomato Cocotte · Cocotte „Tomate” · Cocotte Tomate · Cocotte «tomaat» · Cocotte Pomodoro
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

C Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia 25 cm / 9½" 2,9 l / 3 qt 1171 25 06 / 40511-774-0



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

M Cannelle · Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella 24 cm / 9½" 3,45 l / 3½ qt 111 24 806 / 40511-403-0



Cocotte cochon · Pig Cocotte · Cocotte „Schwein” · Cocotte el cerdo · Cocotte «varken» · Cocotte maialino
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero 17 cm / 6¾" 1 l / 1 qt 112 17 25 / 40500-171-0

● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite 17 cm / 6¾" 1 l / 1 qt 112 17 18 / 40500-176-0



Cocotte cœur · Heart Cocotte · Cocotte „Herz” · Cocotte con forma de corazón · Hartvormige cocotte · Cocotte a cuore
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia 20 cm / 7¾" 1,75 l / 1¾ qt 110 00 06 / 40509-798-0



FR Une cuisine ensoleillée aussi saine que délicieuse ! La bouillabaisse, plat originaire de Marseille, sud de la France, son bouton poisson et sa couleur ne sont pas sans rappeler l'esprit ensoleillé de la Provence.

EN Delicious cuisine with the flavor of Mediterranean sunlight: bouillabaisse is a fish stew from Marseille in southern France. The fish knob and color evoke the spirit of Provence.

DE Schmackhafte Küche mit mediterranem Flair: Bouillabaisse ist ein Fischeintopf aus Marseille in Südfrankreich. Der Griff in Form eines Fisches und das Blau geben dem Topf die Anmutung der Provence.

ES ¡Una cocina del sol tan sana como deliciosa! La bouillabaisse, plato procedente de Marsella, sur de Francia, su tirador en forma de pez y su color, nos recuerdan por supuesto, el espíritu soleado de la Provenza.

NL Een even gezonde als heerlijke zonnige keuken! Bouillabaisse is een vissoep uit Marseille in Zuid-Frankrijk. De visvormige knop & kleur van de cocotte doen zonder meer denken aan de zonnige Provence.

IT Una cucina del sole, tanto sana quanto squisita! La bouillabaisse, piatto originario di Marsiglia, nel sud della Francia, il pomello a pesce e il colore ricordano il carattere soleggiato della Provenza.



Cocotte du pêcheur · Bouillabaisse pot · Cocotte „Fisch“ · Cocotte de pescado · Cocotte voor bouillabaisse · Cocotte «bouillabaisse»

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

M **Bleu intense** · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro 28 cm / 11" 4,65 l / 5 qt 111 29 91 / 40510-326-0



Moulière · Mussel pot · Muscheltopf · Cacerola para mejillones · Mosselpan · Pentola per cozze

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

● **Noir** · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero 25 cm / 7" x 9 1/2" 2 l / 2 qt 110 25 23 / 40509-494-0

LIGNE VINTAGE

VINTAGE LINE · VINTAGE-SERIE · LÍNEA VINTAGE
VINTAGE SERIE · LINEA VINTAGE



LA COQUETTE

LA COQUETTE · LA COQUETTE · LA COQUETTE · LA COQUETTE · LA COQUETTE



FR Nos nouvelles « Coquettes » sont un superbe clin d'œil aux prémices de STAUB. Même le nom n'est pas un hasard : en France, on aime surnommer une dame particulièrement élégante « la coquette ». À l'instar de ces dames, la série vintage a hérité de l'élégance, de l'esthétique et du couvercle un rien plus léger de ses prédécesseurs historiques. Et enfin, sa manipulation est encore plus aisée avec ses poignées en U. On peut donc clairement parler d'une pièce de collection indispensable pour les fans de STAUB.

ES Nuestras nuevas «coquettes» constituyen una maravillosa visión de los inicios de STAUB. Su nombre tampoco es coincidencia: en Francia, las señoras de gran elegancia suelen recibir el nombre de «la coquette». Por consiguiente, la exclusiva serie vintage ha heredado de sus precedentes históricos la elegancia, la estética y una tapa algo más ligera. Esto último, además de sus asas ergonómicas, facilita el manejo. Es decir, son verdaderas piezas de coleccionista con el máximo valor práctico para los seguidores de STAUB.

EN Our new coquettes are a wonderful look back on the origins of STAUB. Even the name is no accident: particularly elegant women are often called "La Coquette" in France. Accordingly, the exclusive vintage series has inherited the elegance, aesthetics, and somewhat lighter lid of its historical role models. The latter – along with ergonomic tulip handles – makes it even easier to use. There are true collector's items of the greatest utility for STAUB enthusiasts.

NL Onze nieuwe 'coquettes' hebben het prachtige uiterlijk uit de begindagen van STAUB. Ook de naam is geen toeval: zeer elegante vrouwen werden in Frankrijk 'la coquette' genoemd. Daarom heeft de exclusieve vintage serie de elegantie, esthetiek en het iets lichtere deksel van zijn historische voorouders geërfd. Dit laatste – het lichtere deksel, samen met de ergonomische tulpengreep, maken de braadpan nog eenvoudiger in het gebruik. Een echt collector's item met de hoogste gebruikswaarde voor STAUB fans.

DE Unsere neuen „Coquettes“ sind ein wunderschöner Blick zurück zu den Anfängen von STAUB. Auch der Name ist kein Zufall: besonders elegante Frauen werden in Frankreich gerne „La Coquette“ genannt. Dementsprechend hat die exklusive Vintage-Serie von ihren historischen Vorbildern Eleganz, Ästhetik und einen etwas leichteren Deckel geerbt. Letzteres macht sie – zusammen mit den ergonomischen Tulpengriffen – noch einfacher in der Handhabung. Also echte Sammlerstücke mit höchstem Nutzwert für STAUB Fans.

IT Le nostre nuove "coquette" rappresentano un meraviglioso rimando agli inizi di STAUB. Anche il nome non è una casualità: la signora francese particolarmente elegante è chiamata "la coquette" (civetta). Pertanto, l'esclusiva serie vintage ha ereditato dai suoi storici predecessori l'eleganza, l'estetica e un coperchio un po' più leggero. Quest'ultimo garantisce, oltre all'impugnatura ergonomica, una maggiore facilità d'uso. Ecco quindi dei veri pezzi da collezione della massima utilità per gli appassionati di STAUB.



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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	12 cm / 4 3/4"	0,5 l / 0,5 qt	1174 12 23 / 40501-020-0
	20 cm / 7 7/8"	2,45 l / 2,5 qt	1174 20 23 / 40508-114-0



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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	23 cm / 9"	1,7 l / 1,75 qt	1174 23 23 / 40509-707-0
---	------------	-----------------	--------------------------

SAUTEUSE

BRAISER · BRÄTER · CACEROLA · SAUTEERPAN · CASSERUOLA



SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE

BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE · BRÄTER MIT CHISTERA DROP-STRUCTURE · CACEROLA CON CHISTERA DROP-STRUCTURE · SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE · CASSERUOLA CON STRUTTURA CHISTERA DROP



FR La pluie d'arômes STAUB pour la sauteuse

Nouvelle sauteuse avec une structure sous couvercle bombé dénommée Chistera Drop-Structure pour assurer une pluie d'arômes durant toute la cuisson.

Nouveauté dans la gamme des sauteuses en fonte émaillée de STAUB, la sauteuse associée au « Chistera Drop-Structure » allie la polyvalence d'usage et la compacité d'une sauteuse avec la qualité de cuisson garantie par l'arrosage continu STAUB. Son secret : un couvercle garni d'éléments d'une forme unique inspirée du chistera de la pelote basque. Les performances d'arrosage de ce couvercle bombé, sous la forme d'une pluie chargée de saveurs, sont comparables à celles de la cocotte STAUB avec son couvercle plat doté de picots®.

ES Cazuela con efecto lluvia de aromas

Cacerola con una estructura bajo la tapadera denominada Chistera, que garantiza la distribución de líquidos continua propia de STAUB durante toda la cocción.

Esta cacerola es una novedad en la gama de cacerolas de fundición esmaltadas de STAUB y cuenta con el sistema «Chistera Drop-Structure», que une la polivalencia y el tamaño compacto de una sartén con la calidad de cocción que garantiza la distribución de líquidos continua de STAUB. Su secreto es la tapadera formada por elementos de una forma exclusiva inspirada en la chistera de la pelota vasca. La distribución de líquidos de esta tapadera abombada es comparable a la de la olla de STAUB, con su tapadera plana con relieves.

EN Braiser with Aroma Rain

This new braiser, with the "Chistera Drop-Structure" under its domed lid, ensures continuous Aroma Rain during cooking.

This addition to the STAUB enameled cast iron collection, this Chistera Drop-Structure cookware combines versatility of use and the compact size of a braiser with guaranteed cooking quality, thanks to STAUB's Aroma Rain feature. Its secret: a convex lid covered with uniquely formed elements inspired by the Basque Pelota Chistera. The performance of this convex lid compares to that of the STAUB cocotte with its flat lid with spikes in creating an aroma rain.

NL Braadpan met "aroma-regen"

Sauteerpan met structuren, Chistera genaamd, onderaan het deksel die instaan voor de voortdurende STAUB besprenkeling tijdens het sudderen.

De sauteerpan met "Chistera Drop-Structure", combineert het multifunctionele en de compactheid van een sauteerpan met de sudderkwaliteit die gewaarborgd wordt door het continue besprenkelsysteem van STAUB. Het geheim: een deksel voorzien van elementen met een unieke vorm geïnspireerd op de chistera van het Baskisch kaatsspel. De besprenkelcapaciteiten van dit koepelvormige deksel zijn vergelijkbaar met die van de STAUB cocotte met vlak deksel en picots.

DE Der Bräter mit Aromaregen

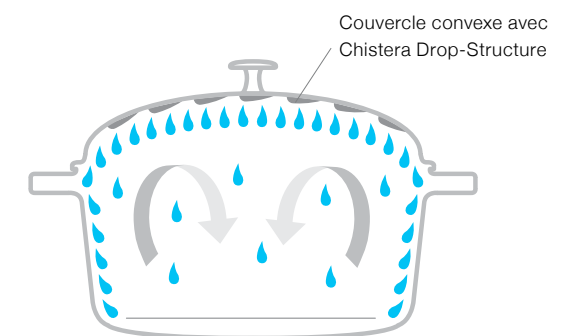
Der Bräter von STAUB mit spezieller Chistera Drop-Structure zur kontinuierlichen und gleichmäßigen Befeuchtung des Garguts während des gesamten Garvorgangs.

Neu in der Produktreihe der Bräter aus emailiertem Gusseisen von STAUB: Der Bräter mit spezieller Chistera Drop-Structure ist vielseitig verwendbar, kompakt und sorgt durch den Aromaregen für ein hervorragendes Garergebnis, wie Sie es von STAUB gewohnt sind. Das Geheimnis ist der Deckel mit seiner speziellen Struktur, die in ihrer Form an eine Chistera des baskischen Pelota-Spiels erinnern. Die Befeuchtung des Garguts mit diesem gewölbten Deckel ist mit dem der Cocotte von STAUB vergleichbar, die einen flachen Deckel mit Tropfenstruktur hat.

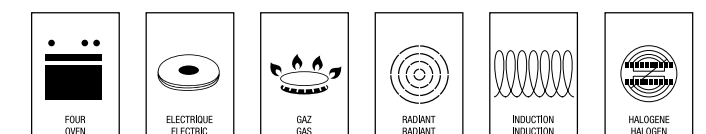
IT Casseruola con effetto pioggia

La casseruola con una struttura sotto il coperchio denominata Chistera per garantire l'irrorazione continua STAUB durante la cottura.

Una novità nella gamma delle pentole in ghisa smaltata di STAUB, la casseruola associata alla «Chistera Drop-Structure» coniuga la molteplicità di utilizzo e la compattezza di una pentola con la qualità di cottura garantita mediante irrorazione continua STAUB. Il suo segreto: un coperchio dotato di elementi di una forma unica ispirata al chistera della palla basca. Le prestazioni di irrorazione di questo coperchio bombato sono paragonabili a quelle della cocotte STAUB con il coperchio piatto dotato di piccole semisfere®.



STAUB : Couvercle convexe avec Chistera Drop-Structure · STAUB: Convex lid with Chistera Drop-Structure · STAUB: Konvexer Deckel mit Chistera Drop-Structure · STAUB: Tapadera convexa con Chistera Drop-Structure · STAUB: Bol deksel met Chistera Drop-Structure · STAUB: Coperchio convesso con struttura Chistera Drop



▶ Découvrez l'histoire du concept Chistera Drop-Structure sur www.staub.fr
Discover the design story of the Chistera Drop-Structure at www.staub.fr

SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE

BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE · BRÄTER MIT CHISTERA DROP-STRUCTURE · CACEROLA CON CHISTERA DROP-STRUCTURE · SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE · CASSERUOLA CON STRUTTURA CHISTERA DROP



Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



Gris graphite · Graphite grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite



Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro



Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina



Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico

Avec couvercle fonte · With cast iron lid · Mit Gusseisendeckel · Con tapadera de hierro colado · Met gietjzeren deksel · Con coperchio in ghisa

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

●	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 25 / 40511-473-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 25 / 40511-472-0
●	Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 18 / 40511-471-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 18 / 40511-470-0
M	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 91 / 40511-477-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 91 / 40511-476-0
●	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 06 / 40511-475-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 06 / 40511-474-0
M	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 87 / 40511-512-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 87 / 40511-513-0
M	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 85 / 40511-479-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 85 / 40511-478-0

SAUTEUSE AVEC COUVERCLE EN VERRE *

BRAISER WITH GLASS LID * · BRÄTER MIT GLASDECKEL * · CACEROLA CON TAPADERA DE CRISTAL * · SAUTEERPAN MET GLAZEN DEKSEL * · CASSERUOLA CON COPERCHIO IN VETRO *



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

●	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1272 24 23 / 40501-060-0
		26 cm / 10 1/4"	3,3 l / 3,5 qt	1272 26 23 / 40501-062-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1272 28 23 / 40501-036-0
●	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1272 24 06 / 40501-061-0
		26 cm / 10 1/4"	3,3 l / 3,5 qt	1272 26 06 / 40501-063-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1272 28 06 / 40501-038-0

*Couvercle en verre disponible en accessoire p. 100 · *Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 100 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 100 · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag. 100 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 100



GRILS & POÊLES

GRILLS & FRYING PANS · GRILL- & BRATPFANNEN ·
PARILLAS & SARTENES · GRILLPANNEN & PANNEN ·
GRIGLIE & PADELLE



GRILS

GRILL PANS · GRILLPFANNEN · PARILLAS · GRILLPANNEN · GRIGLIE



Gril avec manche silicone (200 °C) · Grill with silicone handle (200 °C) · Grillpfanne mit Silikongriff (200 °C) · Parrilla con mango de silicona (200 °C) · Grill met siliconen handvat (200 °C) · Griglia con manico in silicone (200 °C)

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	27 cm / 10 ⁵ / ₈ "	120 20 23 / 40509-426-0
	24 x 24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 9 ¹ / ₂ "	120 21 23 / 40509-344-0
	34 x 21 cm / 13 ³ / ₈ " x 8 ¹ / ₄ "	120 22 23 / 40509-343-0



Pure gril, rond · Pure grill, round · Grillpfanne, rund · Parrilla, redondo · Pure grill, rond · Griglia, rotonda

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 23 / 40511-520-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 23 / 40509-377-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 23 / 40511-521-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 18 / 40511-781-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 18 / 40509-522-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 18 / 40511-782-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 06 / 40511-524-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 06 / 40510-309-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 06 / 40511-525-0



Gril double poignée, carré · Double handle grill, square · Grillpfanne mit 2 Griffen, quadratisch · Plancha con 2 asas, cuadrado · Grillpan met 2 handgrepen, vierkant · Piastra per cucinare con 2 manici, quadrata

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	23 cm / 9"	1201 23 23 / 40511-728-0
	28 cm / 11"	1201 28 23 / 40511-683-0
	33 cm / 13"	1201 33 23 / 40511-783-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	23 cm / 9"	1201 23 18 / 40511-729-0
	28 cm / 11"	1201 28 18 / 40511-684-0
	33 cm / 13"	1201 33 18 / 40511-785-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	23 cm / 9"	1201 23 06 / 40511-730-0
	28 cm / 11"	1201 28 06 / 40511-685-0
	33 cm / 13"	1201 33 06 / 40511-784-0



Gril américain, carré · American grill, square · Amerikanische Grillpfanne, quadratisch · Parrilla americana, cuadrada · Amerikaanse grill, vierkant · Griglia americana, quadrata

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 23 / 40501-106-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 23 / 40501-107-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 18 / 40501-108-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 18 / 40501-109-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 06 / 40501-110-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 06 / 40501-111-0

POÊLE AVEC MANCHE BOIS

FRYING-PAN WITH WOODEN HANDLE · BRATPFANNE MIT HOLZGRIFF · SARTÉN CON MANGO DE MADERA · PAN MET HOUTEN STEEL · PADELLA CON MANICO IN LEGNO



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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	20 cm / 7 7/8"	1224 20 23 / 40511-950-0
	24 cm / 9 1/2"	1224 24 23 / 40511-951-0
	26 cm / 10 1/4"	1224 26 23 / 40511-952-0
	28 cm / 11"	1224 28 23 / 40511-953-0

FR Cuisiner comme les pros

La nouvelle gamme de poêles à frire dotées de poignées en bois se prête particulièrement aux températures de cuisson supérieures à 230 °C, idéales pour réaliser des pommes de terre ou un steak joliment dorés. Le noir mat de la fonte contraste avec le fond lisse qui permet de préserver toutes les surfaces sur lesquelles est posée la poêle, tandis que le toucher soyeux du bois offre une sensation tactile particulière. L'utilisation du bois a pour avantage de réduire le poids total de l'ustensile par rapport à une poêle dotée d'un manche en fonte.

ES Cocinar como los profesionales

La nueva gama de sartenes con mango de madera es especialmente adecuada para cocinar a temperaturas superiores a 230 °C, para lograr carnes o patatas con un dorado de lo más apetecible. El negro mate del hierro fundido contrasta con una base lisa que no daña las superficies sobre las que se coloque la sartén, mientras que el suave toque de la madera aporta una agradable sensación al tacto. La ventaja de utilizar madera, en comparación con una sartén con mango de hierro forjado, es el reducido peso.

EN Fry like the professionals with style

The new range of frying pans with wooden handles is particularly suited to cooking temperatures exceeding 230 °C, for nicely-browned potatoes or steak. The black matte of the cast-iron contrasts with the smooth base that will not damage the surfaces on which the frying pan is left to stand, while the soft feel of wood gives an additional tactile sensation. An advantage of using wood is the reduced weight in comparison with a frying pan with a cast iron handle.

NL Braden als een topchef

De nieuwe serie bak-/koekenpannen met houten steel is bijzonder geschikt voor goudbruin gebakken aardappeltjes of perfect gebakken steak. Het matte zwart van de gietijzeren pan contrasteert mooi met de gladde bodem, die de oppervlakken waar de pan op staat niet beschadigt. Het zachte gevoel van hout biedt een extra sensatie voor de tastzin. Een voordeel van het gebruik van hout, is dat de pan minder zwaar is dan een pan met een gietijzeren steel.

DE Braten wie die Profis

Die neue Bratpfannen-Kollektion mit Holzgriff eignet sich besonders für Gartemperaturen über 230 °C, also für die Zubereitung knuspriger Bratkartoffeln oder schöner brauner Steaks. Das mattschwarze Gusseisen kontrastiert mit dem glatten Pfannenboden, der keine Oberflächen beschädigt, auf denen die Pfanne abgestellt wird, und der Holzgriff liegt angenehm geschmeidig in der Hand. Der Vorteil einer Bratpfanne mit Holzgriff liegt auch in ihrem geringeren Gewicht im Vergleich zu Modellen mit gusseisernem Griff.

IT Arrostiti da professionisti

La nuova gamma di padelle con manico in legno è particolarmente adatta per temperature di cottura superiori ai 230 °C, per rosolare perfettamente patate o bistecche, ad esempio. Il nero opaco della ghisa contrasta con la base liscia, che non danneggia le superfici su cui la padella viene lasciata riposare, mentre il tocco morbido del legno offre un'ulteriore sensazione al tatto. Uno dei vantaggi legati all'uso del legno è il peso ridotto rispetto a una padella con manico in ghisa.



POÊLES

PANS · PFANNEN · SARTÉNES · BAKPANNEN/KOEKENPANNEN · PADELLE



Poêle induction avec manche fonte · Frying pan with cast iron handle · Bratpfanne mit Gusseisengriff · Sartén con mango de fundición · Bakpan/Koekenpan met gietijzeren steel · Padella per induzione con manico in ghisa

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	26 cm / 10 ¼"	122 26 25 / 40510-617-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	26 cm / 10 ¼"	122 26 18 / 40510-616-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	26 cm / 10 ¼"	122 26 06 / 40510-717-0



Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Plancha

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	38 x 25 cm / 14 7/8" x 9 7/8"	1203 38 01 / 40509-340-0
--	-------------------------------	--------------------------

CRÊPIÈRE

PANCAKE PAN · CRÊPES-PFANNE · SARTÉN PARA CREPES · FLENSJESPAN · PADELLA PER CRÊPE



Crêpière avec manche fonte – avec 1 spatule et 1 répartiteur* · Pancake pan with cast iron handle – with 1 spreader and 1 spatula* · Crêpes-Pfanne mit Gusseisengriff – mit 1 Verteiler und 1 Spatel* · Sartén para crepes con mango de hierro colado – con 1 repartidor y 1 espátula* · Flensjespan met gietijzeren steel – met 1 spatel en 1 verdeler* · Padella per crêpe con manico in ghisa – con 1 ripartitore e 1 spatola*

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	30 cm / 11 ¾"	121 30 23 / 40509-526-0
--	---------------	-------------------------

*Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 103 · *Spreader and spatula also available as accessories on p. 103 · *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 103 · *Verdeler en spatel ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 103



Crêpière avec manche bois – avec 1 spatule et 1 répartiteur* · Pancake pan with wooden handle – with 1 spreader and 1 spatula* · Crêpes-Pfanne mit Holzgriff – mit 1 Verteiler und 1 Spatel* · Sartén para crepes con mango de madera – con 1 repartidor y 1 espátula* · Flensjespan met houten steel – met 1 spatel en 1 verdeler* · Padella per crêpe con manico in legno – con 1 ripartitore e 1 spatola*

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	28 cm / 11"	121 28 23 / 40509-525-0
--	-------------	-------------------------

*Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 103 · *Spreader and spatula also available as accessories on p. 103 · *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 103 · *Verdeler en spatel ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 103



34 cm / 13 1/4"



26 cm / 10 1/4"



20 cm / 7 7/8"



Poêle double poignée · Double handle skillet · Bratpfanne mit 2 Griffen · Sartén de 2 asas · Braadpan met 2 handgrepen · Padella con 2 manici

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	20 cm / 7 7/8"	1223 20 23 / 40511-659-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 23 / 40511-725-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 25 / 40511-073-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafito	20 cm / 7 7/8"	1223 20 18 / 40511-660-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 18 / 40511-726-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 18 / 40511-072-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	20 cm / 7 7/8"	1223 20 06 / 40511-661-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 06 / 40511-727-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 06 / 40511-519-0

SPÉCIALITÉS

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN · ESPECIALIDADES ·
SPECIALITEITEN · LE SPECIALITÀ



WOK

WOK · WOKPFANNE · WOK · WOK · WOK

FR Né dans les campagnes asiatiques il y a plus de 2000 ans, le wok est l'un des ustensiles de référence pour une cuisine saine et parfumée.

EN The wok was invented in Asia over 2000 years ago. STAUB's enameled cast iron is a perfect format for healthy and flavorful cooking.

DE Der Wok wurde vor über 2000 Jahren in Asien erfunden. Er ist unabhkmmlich für gesundes und schmackhaftes Zubereiten von Speisen.

ES Nacido en las zonas rurales asiáticas hace más de 2.000 años. El wok es uno de los utensilios de referencia para una cocina sana y perfumada.

NL De wok werd meer dan 2000 jaar geleden uitgevonden op het Aziatische platteland. Het is één van de referentiekookhulpjes voor een gezonde en geparfumeerde keuken.

IT Nato nelle campagne dell'Asia più di 2000 anni fa. Il wok è uno degli utensili di riferimento per una cucina sana e saporita.



Avec couvercle verre et grille tempura · With glass lid and tempura grill · Mit Glasdeckel und Abtropfgitter · Con tapadera de cristal y asador tempura · Met glazen deksel en tempurarooster · Con coperchio in vetro e griglia da tempura

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

 Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 23 / 40509-398-0
 Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 18 / 40509-336-0
 Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 06 / 40509-898-0

*Couvercle verre disponible en accessoire p. 100 · *Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 100 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 100. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag. 100 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 100

PETIT WOK

SMALL WOK · KLEINER WOK · WOK PEQUEÑO · KLEINE WOK · WOK PICCOLO



Avec couvercle verre et grille tempura · With glass lid and tempura grill · Mit Glasdeckel und Abtropfgitter · Con tapadera de cristal y asador tempura · Met glazen deksel en tempurarooster · Con coperchio in vetro e griglia da tempura

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

 Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 23 / 40511-344-0
 Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 18 / 40511-462-0
 Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 06 / 40511-345-0
 Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 91 / 40511-467-0
 Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 87 / 40511-466-0
 Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 85 / 40511-465-0

*Couvercle verre disponible en accessoire p. 100 · *Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 100 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 100. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag. 100 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 100

ROASTER

ROASTER · HÄHNCHENBRÄTER · ASADOR · ROASTER · SPIEDO

FR Inspiré des rôtissoires utilisées par les professionnels de la restauration, le roaster STAUB révolutionne la cuisson des volailles en la rendant plus saine que jamais.

EN The STAUB roaster was inspired by methods used in the catering industry, which revolutionize poultry roasting by reducing fat while keeping the meat juicy and healthy.

DE Der Hähnchenbräter inspiriert sich an der Methode der Profiköche. Eine gesunde fettarme und schmackhafte Geflügelzubereitung ist garantiert.

ES Inspirado en los asadores utilizados por los profesionales de la restauración, el asador STAUB revoluciona la cocción de las aves haciéndola más sana que nunca.

NL De STAUB roaster is geïnspireerd op professionele braadpitten, zoals die in de horeca gebruikt worden en betekent een revolutie in het gezond braden van gevogelte.

IT Ispirato ai girarrosti utilizzati dai professionisti della ristorazione, lo spiedo verticale STAUB rivoluziona la cottura del pollame rendendolo più leggero e gustoso che mai.



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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	24 cm / 9½"	120 00 23 / 40509-339-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	24 cm / 9½"	120 00 18 / 40509-517-0

TERRINES

TERRINES · TERRINEN · LAS TERRINAS · TERRINES · TERRINE



Intérieur noir brillant · Inside shiny black · Innen schwarz glänzend · Interior negro brillante · Glanzend zwarte binnenkant · Interno nero brillante

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	15 × 11 cm / 5¾" × 4¼"	0,7 l / ¾ qt	131 15 25 / 40509-571-0
	30 × 11 cm / 11¾" × 4¼"	1,45 l / 1½ qt	131 30 25 / 40509-575-0





FR La fondue, le plaisir de partager de savoureux moments de convivialité. Elle a été inventée par les bergers suisses du canton de Fribourg qui passaient de longues périodes isolés. Aujourd'hui, la fondue se décline en de nombreuses variations gastronomiques et s'invite même au dessert !

EN Fondue – the pleasure of sharing food and friendship. It was invented by Swiss shepherds who spent long months on their own in the canton of Fribourg. Today, fondue comes in a variety of forms, even as a dessert!

DE Fondue – das Vergnügen direkt am Tisch mit Freunden zu kochen. Es wurde von Schweizer Schafshirten erfunden, die im Winter lange einsame Monate im Kanton Fribourg verbrachten. Heute gibt es Fondue in vielen Varianten, sogar als Dessert!

ES La fondue, el placer de compartir sabrosos y amenos momentos juntos. La fondue fue inventada por los pastores suizos del cantón de Friburgo que pasaban largos periodos aislados. ¡Hoy en día la fondue se presenta bajo numerosas variaciones gastronómicas y se usa incluso como postre!

NL Fondue, het plezier om smakvolle, gezellige momenten te delen. De fondue werd uitgevonden door Zwitserse herders in het kanton Fribourg die lange periodes alleen doorbrachten. Vandaag bestaan er verschillende gastronomische variaties op fondue en is er zelfs een dessertvariant!

IT La fonduta, il piacere di condividere piacevoli momenti di convivialità. La fonduta è stata inventata dai pastori svizzeri del cantone di Fribourg che trascorrevano lunghi periodi isolati. Oggi, la fonduta esiste in numerose varianti gastronomiche anche come dessert persino un dolce!

MINI SERVICE À FONDUE

MINI FONDUE SET · MINI FONDUE SET · MINI SET DE FONDUE · MINI FONDUESET · SET FONDUTA «MINI»



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 recipiente para fondue, 1 hornillo, 4 tenedores* y 1 bujía · 1 fonduepot, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes* en 1 kaars · 1 tegame per fonduta, 1 fornello, 4 forchette* e 1 candela

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

 Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	140 04 23 / 40509-587-0
 Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	140 04 06 / 40509-900-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Forks also available as accessories on p. 103 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 103 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 103

SERVICE À FONDUE

FONDUE SET · FONDUE-SET · SET PARA FONDUE · FONDUESET · SERVIZIO DA FONDUTA



1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 4 fourchettes* et 1 brûleur · 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 4 forks* and 1 burner · 1 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 4 Gabeln* und 1 Brenner · 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 4 tenedores* y 1 quemador · 1 fonduepot, 1 antispattrand, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes* en 1 brander · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 4 forchette* e 1 bruciatore

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

● Noir, intérieur noir brillant · Black, shiny black inside · Schwarz, innen schwarz glänzend · Negro, interior negro brillante · Zwart, glanzend zwarte binnenkant · Nero, interno nero brillante	16 cm / 6 ¼"	1,1 l / 1 ¼ qt	1400 16 23 / 40511-970-0
● Cerise, intérieur crème · Cherry, cream inside · Kirschrot, innen cremefarben · Cereza, interior crema · Kers, crème binnenkant · Ciliegia, interno crema	16 cm / 6 ¼"	1,1 l / 1 ¼ qt	1400 16 06 / 40511-973-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Forks also available as accessories on p. 103 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 103 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 103



1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 6 fourchettes* et 1 brûleur · 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks* and 1 burner · 1 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 6 Gabeln* und 1 Brenner · 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 6 tenedores* y 1 quemador · 1 fonduepot, 1 antispattrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes* en 1 brander · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 6 forchette* e 1 bruciatore

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

● Noir, intérieur noir brillant · Black, shiny black inside · Schwarz, innen schwarz glänzend · Negro, interior negro brillante · Zwart, glanzend zwarte binnenkant · Nero, interno nero brillante	20 cm / 7 ⅞"	2,35 l / 2 ½ qt	1400 20 23 / 40511-972-0
● Cerise, intérieur crème · Cherry, cream inside · Kirschrot, innen cremefarben · Cereza, interior crema · Kers, crème binnenkant · Ciliegia, interno crema	20 cm / 7 ⅞"	2,35 l / 2 ½ qt	1400 20 06 / 40511-975-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Forks also available as accessories on p. 103 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 103 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 103



1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 6 fourchettes* et 1 brûleur · 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks* and 1 burner · 1 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 6 Gabeln* und 1 Brenner · 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 6 tenedores* y 1 quemador · 1 fonduepot, 1 antispattrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes* en 1 brander · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 6 forchette* e 1 bruciatore

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

● Noir, intérieur noir brillant · Black, shiny black inside · Schwarz, innen schwarz glänzend · Negro, interior negro brillante · Zwart, glanzend zwarte binnenkant · Nero, interno nero brillante	18 cm / 7"	1,65 l / 1 ¾ qt	1400 18 23 / 40511-971-0
● Cerise, intérieur crème · Cherry, cream inside · Kirschrot, innen cremefarben · Cereza, interior crema · Kers, crème binnenkant · Ciliegia, interno crema	18 cm / 7"	1,65 l / 1 ¾ qt	1400 18 06 / 40511-974-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Forks also available as accessories on p. 103 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 103 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 103 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 103 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 103





TAJINE

TAJINE · TAJINE · TAJINE · TAJINE · TAJINE

FR Ustensile traditionnel du Maroc, le tajine a été créé par les Berbères. Faites revenir votre viande dans le plat en fonte, quelques épices et légumes, couvrez avec le dôme en céramique et laissez mijoter.

ES Utensilio tradicional de Marruecos, el tajin fue creado por los Bereberes. Saltee su carne en una fuente en hierro fundido, añada unas cuantas especies y verduras, tape con el cono en cerámica y deje cocinar lentamente.

EN Tajine is a traditional Moroccan dish, created by the Berbers. Sear the meat in the cast iron dish, add spices and vegetables, cover with the ceramic dome and let simmer.

NL Traditioneel keukengerei uit Marokko, de tajine werd bedacht door de Berbers. Braad uw vlees in de gietijzeren schotel, voeg enkele kruiden en groenten toe, dek af met de koepel in keramiek en laat stoven.

DE Tajine ist ein traditionelles marokkanisches Gericht, von den Berbern erfunden. Das Fleisch wird in der Gusseisenbasis scharf angebraten, dann Gewürze und Gemüse hinzugegeben. Nun wird der Keramikdeckel aufgesetzt und das Gericht im Ofen geschmort.

IT Utensile tradizionale del Marocco, la tajine è stata inventata dai berberi. Si fa rosolare la carne nel tegame in ghisa, con un po' di spezie e qualche verdura, poi si copre con il coperchio a cupola, in ceramica e si lascia cuocere a fuoco lento.



Base fonte et dôme céramique · Cast iron base and ceramic top · Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik · Base de hierro colado y cúpula de cerámica · Gietijzeren bodem en keramisch deksel · Base in ghisa e coperchio a cupola

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

 Noir-Crème · Black-Cream · Schwarz-Crème · Negro-Crema · Zwart-Crème · Nero-Crema	20 cm / 7 7/8"	130 27 23 / 40509-394-0
	28 cm / 11"	130 28 23 / 40509-395-0
 Noir-Cerise · Black-Cherry · Schwarz-Kirschrot · Negro-Cereza · Zwart-Kers · Nero-Ciliegia	28 cm / 11"	130 28 06 / 40510-327-0

THÉIÈRES

TEAPOTS · TEEKANNEN · TETERAS · THEEPOTTEN/-KETELS · TEIERE

FR Originnaire d'Asie il y a plus de 4000 ans, le thé est aujourd'hui devenu une boisson universelle. La théière en fonte STAUB est idéale pour garder tous types de thé à bonne température tout au long de votre dégustation.

EN Tea originated in Asia more than 4000 years ago and is now enjoyed all over the world. The STAUB cast iron teapot is ideal for keeping all types of tea at the right temperature.

DE Die Teekultur entstand vor 4000 Jahren in Asien und ist inzwischen auf der ganzen Welt verbreitet. Die STAUB Gusseisen-Teekanne ist ideal, um alle Arten von Tee warmzuhalten.

ES Procedente de Asia, hace más de 4.000 años, el té se ha convertido hoy en una bebida universal. La tetera en hierro fundido STAUB es ideal para guardar todos los tipos de té a la temperatura correcta, durante toda la degustación.

NL Thee, meer dan 4000 jaar geleden ontdekt in Azië, is vandaag een universele drank geworden. De gietijzeren theepot/-ketel van STAUB is ideaal om alle soorten thee op de juiste temperatuur te houden.

IT Noto in Asia già più di 4000 anni fa, oggi il tè è diventato una bevanda universale. La teiera in ghisa STAUB è ideale per mantenere tutti i tipi di tè alla temperatura giusta per tutto il tempo della degustazione.



Livrée avec boule à thé
Tea egg included
Mit Tee-Ei geliefert
Incluye filtro esférico
Geleverd met thee-ei
Comprende il colino a sfera

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

●	Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 23 / 40509-421-0
●	Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 18 / 40509-420-0
●	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 91 / 40510-618-0
●	Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 06 / 40509-904-0
●	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 87 / 40509-424-0
●	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 85 / 40509-423-0



PLATS

DISHES · GESCHIRR · FUENTES · SCHOTELS · PIATTI



MINIS

MINIS · MINIS · LOS MINIS · MINI'S · LA LINEA MINI



Petite saucière · Small saucepan · Kleine Soßenschale · Salsera pequeña · Kleine sauspan · Salsiera piccola
Intérieur noir brillant · Inside shiny black · Innen schwarz glänzend · Interior negro brillante · Glanzend zwarte binnenkant · Interno nero brillante

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	124 10 25 / 40509-537-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	124 10 18 / 40509-536-0



Mini poelette · Mini frying pan · Mini-Bratpfanne · Sartén pequeña · Mini bakpan/koekenpan · Padella mini

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	12 cm / 4 3/4"	0,15 l / 5 oz	122 12 23 / 40509-529-0
--	----------------	---------------	-------------------------



Mini plat, ovale · Mini dish, oval · Mini-Auflaufform, oval · Fuente pequeña, ovalada · Mini schotel, ovaal · Teglia piccola, ovale

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"	0,25 l / 8 oz	130 13 23 / 40509-546-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"	0,25 l / 8 oz	130 13 18 / 40509-545-0



Mini plat, rond · Mini dish, round · Mini-Auflaufform, rund · Fuente pequeña, redonda · Mini schotel, rond · Tegamino, rotondo

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	12 cm / 4 3/4"	0,25 l / 8 oz	130 11 23 / 40509-472-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	12 cm / 4 3/4"	0,25 l / 8 oz	130 11 18 / 40509-544-0



Mini plat, rectangulaire · Mini dish, rectangular · Mini-Auflaufform, rechteckig · Fuente pequeña, rectangular · Mini schotel, rechthoekig · Teglia piccola, rettangolare

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	15 x 11 cm / 5 3/4" x 4 1/2"	0,25 l / 8 oz	130 14 23 / 40509-548-0
--	------------------------------	---------------	-------------------------



Mini poëlon · Mini fondue pot · Mini-Fondue-Topf · Mini cazo de fondue · Mini fonduepannetje · Mini tegame per fonduta

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	12 cm / 4 3/4"	0,35 l / 12 oz	146 12 23 / 40509-594-0
--	----------------	----------------	-------------------------

PLATS DE SERVICE

SERVING DISHES · SERVIERGEŠCHIRR · LAS FUENTES PARA SERVIR · SERVEERSCHOTELS · I PIATTI DI PORTATA



Plaque de service rectangulaire · Rectangular Serving Plate · Rechteckiger Servierteller · Plato rectangular · Rechthoekige serveerschaal · Piatto da portata rettangolare

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

● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	25 x 12 cm / 9 1/2" x 4 3/4"	1331 25 18 / 40508-318-0
	30 x 15 cm / 11 3/4" x 5 7/8"	1331 30 18 / 40501-104-0



Assiette dégustation · Hors d'œuvre plate · Servierplatte · Plato para degustación · Degustatiebord · Piatto da degustazione

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

● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	21 cm / 8 1/4"	0,15 l / 5 oz	130 25 18 / 40509-563-0
--	----------------	---------------	-------------------------



Saucière · Saucepan · Soßenschale · Salsera · Hoge sauspan · Salsiera

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

● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	14 cm / 5 1/2"	1,2 l / 1,25 qt	128 14 18 / 40509-706-0
	18 cm / 7"	2,8 l / 3 qt	128 18 18 / 40510-316-0



Bol · Bowl · Schale · Bol · Kom · Mini bowl

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	11,5 cm / 4 1/2"	0,3 l / 1/4 qt	124 30 23 / 40509-539-0
--	------------------	----------------	-------------------------



Assiette avec support bois, rectangulaire · Serving dish with wooden base, rectangular · Teller mit Holzunterlage, rechteckig · Plato con soporte de madera, rectangular · Schotel in houten houder, rechthoekig · Piatto grill con supporto in legno, rettangolare

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	33 x 23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt	120 52 23 / 40509-523-0
--	-----------------------	------------	-------------------------



PLATS DE CUISSON

BAKING DISHES · AUFLAUFFORMEN · FUENTES PARA GRATINAR · OVENSCHALEN · PIROFILE



Plat empilable, ovale · Stackable dish, oval · Stapelbare Auflaufform, oval · Fuente apilable, ovalada · Stapelbaar bord, ovaal · Pirofile impilabili, ovali

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	21 cm / 8"×5½"	0,7 l / ¾ qt	130 21 23 / 40509-391-0
	24 cm / 9½"×6¾"	1 l / 1 qt	130 23 23 / 40509-393-0
	28 cm / 11"×7¾"	1,6 l / 1½ qt	130 29 23 / 40509-341-0
	32 cm / 12½"×8¾"	2,2 l / 2¼ qt	130 33 23 / 40509-342-0
	37 cm / 14½"×11"	3,7 l / 4 qt	1300 37 25 / 40508-283-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	21 cm / 8"×5½"	0,7 l / ¾ qt	130 21 18 / 40509-559-0
	24 cm / 9½"×6¾"	1 l / 1 qt	130 23 18 / 40509-562-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	21 cm / 8"×5½"	0,7 l / ¾ qt	130 21 06 / 40509-896-0
	24 cm / 9½"×6¾"	1 l / 1 qt	130 23 06 / 40509-897-0



Plat empilable, rond · Stackable dish, round · Stapelbare Auflaufform, rund · Fuente apilable, redonda · Stapelbaar bord, rond · Pirofile impilabili, rotonde

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	16 cm / 6"¼"	0,4 l / ½ qt	130 16 23 / 40509-553-0
	20 cm / 7½"	0,75 l / ¾ qt	130 20 23 / 40509-558-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	16 cm / 6"¼"	0,4 l / ½ qt	130 16 18 / 40509-552-0
	20 cm / 7½"	0,75 l / ¾ qt	130 20 18 / 40509-557-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	16 cm / 6"¼"	0,4 l / ½ qt	130 16 06 / 40509-894-0
	20 cm / 7½"	0,75 l / ¾ qt	130 20 06 / 40509-895-0



Plat à four, rectangulaire · Baking dish, rectangular · Auflaufform, rechteckig · Fuente de horno, rectangular · Ovenschotel, rechthoekig · Teglia, rettangolare

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3¼ qt	130 30 23 / 40510-323-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3¼ qt	130 30 18 / 40510-324-0



Moule à pains et à gâteaux · Bread and cake baker · Brot- und Kuchen-Backform · Molde de horneado para pan y pasteles · Bakvorm · Terrina per pane e dolci

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	23 × 11,5 × 7 cm / 9"×4½"×2¾"	1,56 l / 1½ qt	1310 23 23 / 40501-046-0
--	-------------------------------	----------------	--------------------------



Poêlon escargot 6 trous · Snail dish with 6 holes · Schneckenpfanne mit 6 Mulden · Cacerola para caracoles 6 agujeros · Slakkenpan met 6 openingen · Piatto per lumache a 6 inserti

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	14 cm / 5¼"		130 15 23 / 40509-550-0
--	-------------	--	-------------------------



Assiette chaude, ovale · Casserole, oval · Auflaufform, oval · Plato caliente, ovalado · Warm bord, ovaal · Piatto con coperchio, ovale

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	23×17 cm / 9"×6 5/8"	1 l / 1 qt	133 23 25 / 40509-582-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	23×17 cm / 9"×6 5/8"	1 l / 1 qt	133 23 18 / 40509-581-0



Assiette chaude, ronde · Casserole, round · Auflaufform, rund · Plato caliente, redondo · Warm bord, rond · Piatto con coperchio, rotondo

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt	133 20 25 / 40509-579-0
● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt	133 20 18 / 40509-578-0



Assiette ovale avec couvercle · Oval dish with lid · Servierplatte mit Deckel · Plato para presentación · Ovaal presentatiebord · Piatto di portata

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	31 cm / 12 1/4"	0,7 l / 3/4 qt	133 21 25 / 40509-400-0
--	-----------------	----------------	-------------------------

ACCESSOIRES

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · LOS ACCESORIOS
ACCESSOIRES · GLI ACCESSORI



SPATULE MARYSE, SILICONE

SPATULA, SILICONE · SILIKONWENDER · RASERA, SILICONA · SPATEL, SILICONE · SPATOLA, SILICONE



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

<input type="radio"/>	Blanc · White · Weiß · Blanca · Wit · Bianca	25 cm/9¾"	655 31 02 / 40509-250-0
		31 cm/12¼"	655 30 02 / 40509-251-0
<input checked="" type="radio"/>	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	25 cm/9¾"	655 31 91 / 40509-247-0
		31 cm/12¼"	655 25 91 / 40509-246-0
<input checked="" type="radio"/>	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	25 cm/9¾"	655 25 87 / 40509-240-0
		31 cm/12¼"	655 31 87 / 40509-241-0
<input checked="" type="radio"/>	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	25 cm/9¾"	655 31 85 / 40509-244-0
		31 cm/12¼"	655 30 85 / 40509-245-0

CUILLÈRE SILICONE

SPOON, SILICONE · SILIKONLÖFFEL · CUCHARA SILICONA · LEPEL, SILICONE · CUCCHIAIO SILICONE



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

<input type="radio"/>	Blanc · White · Weiß · Blanca · Wit · Bianca	31 cm/12¼"	655 25 02 / 40509-249-0
<input checked="" type="radio"/>	Bleu intense · Dark blue · Dunkelblau · Azul oscuro · Donkerblauw · Blu scuro	31 cm/12¼"	655 30 91 / 40509-248-0
<input checked="" type="radio"/>	Grenadine · Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Granatina	31 cm/12¼"	655 30 87 / 40509-242-0
<input checked="" type="radio"/>	Basilic · Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Basilico	31 cm/12¼"	655 25 85 / 40509-243-0

SPATULE, BOIS

SPATULA, WOOD · HOLZWENDER · RASERA, MADERA · SPATEL, HOUT · SPATOLA, LEGNO



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

<input checked="" type="radio"/>	Bois d'olive · Olive wood · Olivenholz · Madera de olivo · Olijfhout · Legno de olivo	33 cm/13"	655 33 94 / 40509-252-0
----------------------------------	--	-----------	-------------------------

CUILLÈRE, BOIS

SPOON, WOOD · HOLZLÖFFEL · CUCHARA, MADERA · LEPEL, HOUT · CUCCHIAIO, LEGNO



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

<input checked="" type="radio"/>	Bois d'olive · Olive wood · Olivenholz · Madera de olivo · Olijfhout · Legno de olivo	31 cm/12¼"	655 31 94 / 40509-253-0
----------------------------------	--	------------	-------------------------



DESSOUS DE PLAT LYS

LILLY TRIVET · TOPFUNTERSETZER „LILIE“ · SALVAMANTELES DE FUENTE LIS · ONDERZETTER «LELIE» · SOTTOPENTOLA GIGLIO

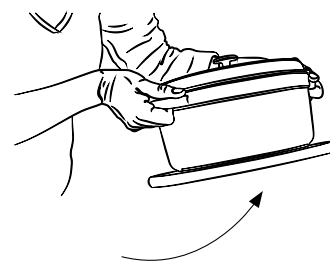


PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

● Gris graphite · Graphite Grey · Grafitgrau · Gris grafito · Grafietgrijs · Grigio grafite	23 cm / 9"	160 10 18 / 40509-608-0
● Cerise · Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia	23 cm / 9"	160 10 06 / 40509-903-0

DESSOUS DE PLAT AIMANTÉ

MAGNETIC TRIVET · MAGNETISCHER TOPFUNTERSETZER · SALVAMANTELES DE FUENTE IMANTADA · MAGNETISCHE ONDERZETTER · SOTTOPENTOLA MAGNETICO



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

● Bois, ovale · Wood, oval · Holz, oval · Madera, ovalada · Hout, ovaal · Legno, ovale	15 x 11 cm / 6" x 4 3/8"	119 07 11 / 40509-516-0
	21 x 15 cm / 8 1/4" x 6"	119 07 12 / 40509-349-0
	29 x 20 cm / 11 3/8" x 7 7/8"	119 07 13 / 40509-375-0
● Bois, rond · Wood, round · Holz, rund · Madera, redonda · Hout, rond · Legno, rotondo	16,5 cm / 6 1/2"	4119 07 32 / 40511-078-0
	23 cm / 9"	4119 07 42 / 40511-077-0

PRÉSENTOIR

STAND · SERVIERBRETT · EXPOSITOR · STANDAARD · SUPPORTO



Pour 3 mini cocottes · For 3 round mini cocottes · Für 3 Mini Cocottes · 3 mini cocottes · Voor 3 mini cocottes · Per 3 mini cocottes

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

● Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"	119 07 00 / 40509-374-0
● Bambou · Bamboo · Bambus · Bambú · Bamboe · Bambù	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"	119 06 98 / 40510-299-0

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

BOUTONS ANIMAUX

ANIMAL KNOBS · TIERKNÄUFE · TIRADORES DE ANIMALES · KNOP DIEREN · POMELLI "ANIMALI"



1



2



3



4



5



6

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

1 – Coq · Chicken · Hahn · Gallo · Haan · Pollo	119 01 04 / 40509-346-0
2 – Poisson · Fish · Fisch · Pez · Vis · Pesce	119 01 05 / 40509-348-0
3 – Escargot · Snail · Schnecke · Caracol · Slak · Lumaca	119 01 06 / 40509-347-0
4 – Lapin · Rabbit · Hase · Conejo · Konijn · Coniglio	199 00 04 / 40510-661-0
5 – Vache · Cow · Kuh · Vaca · Koe · Mucca	199 00 05 / 40511-486-0
6 – Cochon · Pig · Schwein · Cerdo · Varken · Maialino	199 00 00 / 40510-657-0

COUVERCLE EN VERRE

GLASS LID · GLASDECKEL · TAPADERA DE CRISTAL · GLASDEKSEL · COPERCHIO IN VETRO



Couvercle en verre plat · Flat glass lid · Flacher Glasdeckel · Tapadera de cristal plana · Vlak glasdeksel · Coperchio in vetro piano
Approprié pour les woks STAUB · Appropriate for STAUB woks · Für Woks von STAUB geeignet · Tapadera de cristal plana · Geschikt voor STAUB wokken ·
 Adatti per i wok di STAUB

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

Bouton nickelé · Nickel plated knob · Knauf, vernickelt · Tirador niquelado · Vernikkelde knop · Pomello nichelato	16 cm / 6 1/4"	152 16 97 / 40511-049-0
	26 cm / 10 1/4"	167 26 00 / 40501-286-0
	30 cm / 9 3/4"	152 30 95 / 40511-523-0
	37 cm / 14 1/2"	152 37 96 / 40510-248-0



Couvercle en verre bombé · Domed glass lid · Gewölbter Glasdeckel · Tapadera de cristal abombada · Hoog glasdeksel · Coperchio in vetro bombato
Convient aux sauteuses, pure grill et poêles à frire STAUB · Suitable for STAUB braiser, grill and frying pans · Geeignet für Bräter, Grill- und Bratpfannen von STAUB ·
 Apto para sartenes, asadoras y rustideras STAUB · Geschikt voor braad- en grillpannen van STAUB · Per casseruole, bisticchiere e padelle STAUB

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

Bouton nickelé · Nickel plated knob · Knauf, vernickelt · Tirador niquelado · Vernikkelde knop · Pomello nichelato	20 cm / 7 7/8"	152 120 00 / 40501-023-0
	24 cm / 9 3/8"	152 124 00 / 40501-024-0
	26 cm / 10 1/4"	152 126 00 / 40501-026-0
	28 cm / 11"	152 128 00 / 40501-028-0
	30 cm / 11 3/4"	152 130 00 / 40501-030-0

BOUTON

LID KNOB · KNAUF · TIRADOR · KNOP · POMELLO



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

1 – Bouton nickelé – petit · Nickel plated knob – small-sized · Knauf, vernickelt – klein · Tirador niquelado – pequeño · Vernikkelde knop – klein · Pomello nichelato – piccolo	167 10 10 / 40509-760-0
1 – Bouton nickelé – moyen · Nickel plated knob – medium-sized · Knauf, vernickelt – mittel · Tirador niquelado – mediano · Vernikkelde knop – middelgroot · Pomello nichelato – medio	167 10 11 / 40509-761-0
1 – Bouton nickelé – grand · Nickel plated knob – large-sized · Knauf, vernickelt – groß · Tirador niquelado – grande · Vernikkelde knop – groot · Pomello nichelato – grande	167 10 13 / 40509-763-0
2 – Bouton laiton – petit · Brass knob – small-sized · Messingknauf – klein · Tirador de latón – pequeño · Knop van messing – klein · Pomello in ottone – piccolo	167 01 11 / 40509-694-0
2 – Bouton laiton – moyen · Brass knob – medium-sized · Messingknauf – mittel · Tirador de latón – mediano · Knop van messing – middelgroot · Pomello in ottone – medio	167 01 12 / 40509-788-0
2 – Bouton laiton – grand · Brass knob – large-sized · Messingknauf – groß · Tirador de latón – grande · Knop van messing – groot · Pomello in ottone – grande	167 01 13 / 40509-954-0
3 – Bouton laiton design Vintage – petit · Vintage-look brass knob – small-sized · Messingknauf in Vintage Optik – klein · Tirador de latón de estilo vintage – pequeño · Vintage knob van messing – klein · Pomello in ottone «vintage look» – piccolo	199 00 07 / 40511-772-0
3 – Bouton laiton design Vintage – grand · Vintage-look brass knob – large-sized · Messingknauf in Vintage Optik – groß · Tirador de latón de estilo vintage – grande · Vintage knob van messing – groot · Pomello in ottone «vintage look» – grande	199 00 06 / 40511-773-0

REPOSE COUVERCLE EN FONTE

LID HOLDER · DECKELHALTER · POSA TAPA DE HIERRO FUNDIDO · GIETIJZEREN DEKSELHOUDER · POSA COPERCHIO IN GHISA



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

Noir · Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero	20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"	119 09 02 / 40511-364-0
--	-----------------------------	-------------------------

PANIER VAPEUR

STEAMER INSERT · DÄMPFEINSATZ · CESTA PARA COCER AL VAPOR · STOOMINZET · CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE

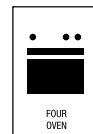


PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

Inox · Stainless steel · Edelstahl · Acero inoxidable · Roestvrij staal · Inox 26 cm / 10¼" 144 10 05 / 40511-363-0

MANIQUES SILICONE

SILICONE HANDLES · MANIQUES SILICONE · SILIKONGRIFFE · MANOPLAS DE SILICONA · SILICONEN HANDVATTEN · PRESINE IN SILICONE



Temp. max. 200 °C
Max. temp. 390 °F (200 °C)
Max. Temp. 200 °C
Temp. máx. 200 °C
Max. temp. 200 °C
Temp. mass. di 200 °C

2 maniques silicone rectangulaires pour Cocottes 22 à 41 cm · 2 rectangular silicone handles for 22 to 41 cm Cocottes · 2 rechteckige Silikongriffe für Cocottes von 22 bis 41 cm · 2 manoplas de silicona rectangulares para Cocottes de 22 a 41 cm · 2 rechthoekige siliconen handvatten voor Cocotte 22 tot 41 cm · 2 presine in silicone rettangolari per Cocotte di 22–41 cm

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

Gris · Grey · Grau · Gris · Grijs · Grigio 2E100104 / 40511-362-0

2 maniques silicone rondes · 2 rounded silicone handles · 2 runde Silikongriffe · 2 manoplas de silicona redondeadas · 2 afgeronde siliconen handvatten · 2 manici in silicone arrotondati

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

Gris · Grey · Grau · Gris · Grijs · Grigio 119 07 97 / 40509-916-0

FOURCHETTES À FONDUE

FONDUE SET FORKS · FONDUE-GABELN · TENEDORES PARA FONDUE · FONDUEVORKJES · FORCHETTE PER FONDUTA



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

1 – Lot de 6 grandes fourchettes · Set of 6 large fondue forks · Großes Gabelset, 6-teilig · Lote de 6 grandes pinchos para fondue · Set van 6 grote fonduevorken · Serie di 6 forchette grandi da fonduta 144 60 00 / 40511-401-0

2 – Lot de 4 petites fourchettes · Set of 4 small fondue forks · Gabelset, 4-teilig · Lote de 4 pequeños pinchos para fondue · Set van 4 kleine fonduevorken · Serie di 4 forchettine da fonduta 144 40 04 / 40511-402-0

RÉPARTITEUR ET SPATULE

SPREADER AND SPATULA · VERTEILER UND WENDER · REPARTIDOR Y ESPÁTULA · VERDELER EN SPATEL · RIPARTITORE E SPATOLA



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

Répartiteur · Spreader · Verteiler · Repartidorr · Verdeler · Ripartitore 1980 00 01 / 40509-699-0

Spatule · Spatula · Wender · Espátula · Spatel · Spatola 1980 00 00 / 40509-700-0

TORCHONS DE CUISINE

KITCHEN TOWELS · KÜCHENHANDTÜCHER · PAÑOS DE COCINA · THEEDOEKEN · STROFINACCI DA CUCINA



Bleu

Blue · Blau · Azul · Blauw · Blu



Rouge

Red · Rot · Rojo · Rood · Rosso






Gris

Grey · Grau · Gris · Grijs · Grigio

100% Coton · 100% Cotton · 100% Baumwolle · 100% Algodón · 100% Katoen · 100% Cotone

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

 Bleu · Blue · Blau · Azul · Blauw · Blu	50 x 70 cm	194 070 91 / 40501-307-0
 Rouge · Red · Rot · Rojo · Rood · Rosso	50 x 70 cm	194 070 06 / 40501-308-0
 Gris · Grey · Grau · Gris · Grijs · Grigio	50 x 70 cm	194 070 18 / 40501-306-0





CONSEILS D'UTILISATION/ VUE D'ENSEMBLE/ DONNÉES TECHNIQUES*

CARE & USE / OVERVIEW / TECHNICAL DATA* · GEBRAUCHS-
ANWEISUNG / ÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN* · CONSEJOS
DE USO Y MANUTENCIÓN / ESQUEMA / INFORMACIÓN
TÉCNICA* · GEBRUIKSAANWIJZING / OVERZICHT / TECHNISCHE
GEGEVENS* · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE / TABELLA
RIASSUNTIVA / DATI TECNICI*

*Valeur nominale / écarts de mesure possibles · *Nominal value / dimensional deviations possible · *Sollwert /
Maßabweichungen möglich · *Valor nominal / Posibles variaciones en las dimensiones · *Nominale waarde /
afwijkingen in afmetingen mogelijk · *Valore nominale / Le dimensioni possono variare leggermente

CONSEILS D’UTILISATION

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D’USO PER LE PENTOLE

FR Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

Après avoir sorti le produit de son emballage et retiré les étiquettes, nettoyez-le à l’eau chaude, puis laissez-le sécher. Votre produit est maintenant prêt à l’emploi ! Pour les poêles à frire et les crêpières, nous vous conseillons d’enduire la face intérieure avec une huile végétale supportant la cuisson et de la faire chauffer à feu doux. Laissez l’huile chauffer pendant au moins 15 minutes afin qu’elle puisse se fixer sur le revêtement en émail et ainsi former un film protecteur. Ce film protecteur empêche les aliments d’adhérer au revêtement lors de la cuisson. Vous pouvez ensuite essuyer le surplus d’huile et commencer à utiliser votre produit. Répétez cette opération lorsque vous constatez que l’effet du film protecteur s’estompe du fait des nettoyages fréquents et que les aliments recommencent à adhérer fortement au revêtement.

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 desserrent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

EN Pre-use care

Once you have unpacked the product, please remove the stickers, rinse it in hot water and allow to dry. Your product is now ready for use! For frying pans and crêpe pans, we recommend rubbing the inside of the product with a heat-resistant vegetable oil and then heating it slowly on the stove. By heating the pan for at least 15 minutes, the fat will bind with the enamel on the inside and form a resistant protective film. This film will prevent food from sticking. After removing any excess oil, the product is then ready for use. This process can be repeated as needed if food begins to stick after frequent pan cleaning.

Precautions

- Regardless of the heat source used (electric, gas, induction), enameled cast iron cookware must be heated gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- Select a flame or element that is smaller or equal to the dimension of the bottom of your STAUB pot. Allowing flames from gas ranges to envelope the sides of the pot may cause discoloration or damage to the enamel.
- We recommend the use of wooden or silicone utensils.
- Do not overheat an empty pot; all cooking should be monitored.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven mitt.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.

After use care and maintenance

After the pot has cooled from cooking, wash in warm water with dish-washing liquid and dry thoroughly with a clean cloth. Let pots sit in the open air before storing. Do not use bleach or abrasive detergents – if residue remains after cleaning, soak in warm water to loosen. Dishwasher use is possible, however the harsh detergents and abrasion with other utensils may cause damage and affect non-stick properties. Any products with wooden handles should not be put in a dishwasher at any time. Do not stack or store enameled objects without protecting the exterior surface. The knobs and handles may loosen with use. Check the tightness from time to time and gently retighten them if necessary.

DE Vor dem ersten Gebrauch sind einige einfache Handgriffe hilfreich um die Koch-eigenschaften zu verbessern

Wenn Sie das Produkt ausgepackt haben, entfernen Sie bitte die Etiketten, spülen Sie es mit heißem Wasser und lassen Sie es trocken. Jetzt ist Ihr Produkt einsatzbereit! Für Bratpfannen und Crêpe-Pfannen empfehlen wir, das Produkt auf der Innenseite mit einem hitze-resistenten Pflanzenöl einzureiben und langsam auf dem Herd zu erhitzen. Durch die Hitze-zufuhr übermindestens 15 Minuten verbindet sich das Fett mit der Innenemaille und bildet einen abweisenden Schutzfilm. Dieser Schutz-film verhindert das Anhaften des Garguts. Anschließend wird das Produkt von überschüssigem Fett befreit und ist einsatzbereit. Dieser Vorgang kann bei Bedarf wiederholt werden, sollte das Gargut durch häufige Reinigung erneut stark ankleben.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

- Emailliertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden.
- Wählen Sie eine Kochfeldgröße, die der Bodenfläche Ihres STAUB Produkts entspricht.
- Wählen Sie vorzugsweise Kochutensilien aus Sillikon 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 zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine ab. Die heutigen Spülmaschinen könnten Ihren Bräter angreifen und ihn langfristig beschädigen. Es ist möglich, dass sich die Knäufe und Griffe im Laufe der Zeit und je nach Einsatz lockern. Hin und wieder den festen Sitz überprüfen und im Bedarfsfall festdrehen.

ES Algunas acciones sencillas necesarias antes del primer uso

Una vez desembalado el producto, retire las etiquetas, enjuáguelo con agua caliente y deje que se seque. Ahora el producto está listo para su uso. En el caso de sartenes y sartenes para crepes, recomendamos aplicar algún aceite vegetal más resistente al calor en el interior y calentarlo lentamente en el fuego. Al aplicar calor durante al menos 15 minutos, la grasa crea una película protectora aislante sobre el esmaltado. Esta película protectora evita que los alimentos se peguen y previene la corrosión. A continuación, retire del producto la grasa sobrante y estará listo para su uso. En caso necesario, este procedimiento puede repetirse si los alimentos empiezan a pegarse tras la limpieza frecuente.

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 superfi cies no protegidas.

Consejos de mantenimiento STAUB

Lavar el producto STAUB con agua caliente, un detergente lavavajillas y una esponja no abrasivos. 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, cercionándose 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 afl ojen con el uso. Así, conviene comprobar de vez en cuando su apriete, fi jándolos si fuese necesario.

NL Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal en haal alle etiketten en stickers van het product af. Spoel het met warm water en droog goed af. Uw product is nu klaar voor gebruik! Voor braadpannen en pannenkoekenpannen, raden we aan de binnenkant met een hittebestendige plantaardige olie in te wrijven en deze langzaam op het fornuis te verwarmen. Verwarm min. 15 minuten zodat de olie zich verbindt met het email aan de binnenkant van de pan en zo een beschermende laag vormt. Deze beschermlaag voorkomt aanbranden en verhindert corrosie. Na het verwarmen verwijdert u het overtollige vet en uw product is klaar voor gebruik. Herhaal deze procedure als het te bereiden voedsel weer aanbrandt in de pan, als gevolg van herhaaldelijk reinigen.

Voorzorgen bij het gebruik

- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam om een thermische schok te vermijden. Verwarm de pan nooit leeg, voeg altijd een beetje vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van uw STAUB product.
- We raden aan houten of siliconen kookgerei te gebruiken.
- Om brandwonden te voorkomen dient u altijd een pannenlap of ovenwant te gebruiken.
- Zet een hete pan nooit op onbeschermd e oppervlakken.

Richtlijnen voor onderhoud STAUB

Laat uw STAUB product altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt. De plotselinge temperatuurverandering van het koud(ere) water kan leiden tot barsten of breuken in het email. Reinig uw STAUB product met warm water, vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel. Droog het goed af met een schone doek en zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen. Als u het product niet schoon krijgt, raden we aan deze in kokend water gedurende enkele minuten te weken met twee of drie eetlepels baksoda. Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuursponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen. U kunt het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen). Regelmatig gebruik raden we af omdat moderne vaatwassermiddelen uw product dan kunnen beschadigen. Knoppen en grepen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig. Om te vermijden dat deze vast komen te zitten kan u ze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.

IT Alcune semplici operazioni da eseguire prima del primo utilizzo

Dopo aver estratto il prodotto dalla confezione, rimuovere le etichette, sciacquarlo con acqua calda e lasciarlo asciugare. Ora il prodotto è pronto all’uso! Per padelle e crepiere si consiglia di trattare il lato interno del prodotto con un olio vegetale resistente al calore e di riscaldarlo lentamente sul fornello. Con un apporto di calore di almeno 15 minuti il grasso si unisce allo smalto interno, creando una resistente pellicola protettiva che impedisce al cibo di attaccarsi e previene la corrosione. Successivamente rimuovere il grasso in eccesso dal prodotto che è quindi pronto all’uso. All’occorrenza questa procedura può essere ripetuta qualora, a seguito di frequente pulizia del prodotto, il cibo dovesse nuovamente attaccarsi e fosse difficile da rimuovere.

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 superfi ci 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 ammorbiscano, 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 riporla. 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.

LA COCOTTE

LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE ·

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
Cocotte Ronde · Round · Rund · Redonda · Rond · Rotonda	12 cm / 4¾"	0,4 l / ½ qt	● ●	38
	14 cm / 5½"	0,8 l / ¾ qt	● ●	38
	16 cm / 6¼"	1,2 l / 1¼ qt	● ●	38
	18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	● ● ● ●	38/39
	20 cm / 7¾"	2,2 l / 2¼ qt	● ● ● ●	38/39
	22 cm / 8½"	2,6 l / 2¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	24 cm / 9¾"	3,8 l / 4 qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	30 cm / 11¾"	8,35 l / 9 qt	● ● ● ● ● ●	38
34 cm / 13½"	12,6 l / 13¼ qt	● ● ● ●	38	
Cocotte Ovale · Oval · Oval · Ovalada · Ovaal · Ovale	15 cm / 5¾"	0,6 l / ¾ qt	● ●	40
	17 cm / 6¾"	1 l / 1 qt	● ●	40
	23 cm / 9"	2,35 l / 2½ qt	● ● ● ●	40/41
	27 cm / 10¾"	3,2 l / 3¼ qt	● ● ● ●	40/41
	29 cm / 11¾"	4,2 l / 4¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	31 cm / 12¼"	5,5 l / 5¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	37 cm / 14½"	8 l / 8½ qt	● ● ● ●	40
41 cm / 16"	12 l / 12¾ qt	●	40	
Cocotte ronde avec panier vapeur · Round Cocotte with steamer insert · Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz · Cocotte redonda con cesta vapor · Ronde Cocotte met stoominzet · Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	● ● ● ● ● ●	42
Mini Cocotte ronde · Round · Rund · Redonda · Rond · Rotonda	10 cm / 3¾"	0,25 l / ¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	44/45
Mini Cocotte ovale · Oval · Oval · Ovalada · Ovaal · Ovale	11 cm / 4¼"	0,25 l / ¼ qt	● ● ● ●	44/45

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
Cocotte Artichaut · Artichoke Cocotte · Cocotte Artischocke · Cocotte Alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte Carciofo	22 cm / 8 1/2"	3 l / 3 qt	●	46
La marmite coq français · Marmite French Rooster · Bräter mit Hahn-Dekor · Marmite rustidera · Sudderpot «le coq français» · Marmitta galletto	24 cm / 9¾"	3,6 l / 3,8 qt	●	46
Cocotte tomate · Tomato Cocotte · Cocotte „Tomate" · Cocotte Tomato · Cocotte «tomaat» · Cocotte Pomodoro	25 cm / 9½"	2,9 l / 3 qt	●	46
Cocotte citrouille · Pumpkin Cocotte · Cocotte „Kürbis" · Cocotte con forma de calabaza · Cocotte «pompoen» · Cocotte a zucca	24 cm / 9½"	3,45 l / 3½ qt	●	47
Cocotte cochon · Pig Cocotte · Cocotte „Schwein" · Cocotte el cerdo · Cocotte «varken» · Cocotte maialino	17 cm / 6¾"	1 l / 1 qt	● ●	47
Cocotte cœur · Heart Cocotte · Cocotte „Herz" · Cocotte con forma de corazón · Hartvormige cocotte · Cocotte a cuore	20 cm / 7¾"	1,75 l / 1¾ qt	●	47
Cocotte du pêcheur · Bouillabaisse pot · Cocotte „Fisch" · Cocotte de pescado · Cocotte voor bouillabaisse · Cocotte «bouillabaisse»	28 cm / 11"	4,65 l / 5 qt	●	49
Moulière · Mussel pot · Muscheltopf · Cacerola para mejillones · Mosselpan · Pentola per cozze	25 cm / 7"x9½"	2 l / 2 qt	●	49

LIGNE VINTAGE

VINTAGE LINE · VINTAGE-SERIE · LÍNEA VINTAGE · VINTAGE SERIE · LINEA VINTAGE

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette	12 cm / 4¾"	0,5 l / 0,5 qt	●	53
	20 cm / 7¾"	2,45 l / 2,5 qt		
	23 cm / 9"	1,7 l / 1,75 qt		























BRAISER

BRAISER · BRÄTER · CACEROLA · SAUTEERPAN · CASSERUOLA

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
Sauteuse avec Chistera Drop-Structure · Braiser with Chistera Drop-Structure · Bräter mit Chistera Drop-Structure · Cacerola con Chistera Drop-Structure · Sauteerpan met Chistera Drop-Structure · Casseruola con struttura Chistera Drop	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	● ● ● ● ● ●	58
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt		
Sauteuse avec couvercle verre · Braiser with glass lid · Bräter mit Glasdeckel · Cacerola con tapadera de cristal · Sauteerpan met glazen deksel · Casseruola con coperchio in vetro	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	● ●	59
	26 cm / 10¼"	3,3 l / 3,5 qt		
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt		




















GRILS & POÊLES

GRILLS & FRYING PANS · GRILL- & BRATPFANNEN · PARRILLAS & SARTÉNES · GRILLPANNEN & PANNEN · GRIGLIE & PADELLE

	Taille · Size	Couleurs · Colors	Page · Page
Gril, rond · Grill, round · Pflanne, rund · Parrilla, redondo · Grillpan, rond · Griglia, rotonda	27 cm / 10½"		62
Gril, carré · Grill, square · Pflanne, quadratisch · Parrilla, cuadrado · Grillpan, vierkant · Griglia, quadrata	24x24 cm / 9½"x9½"		62
Gril, rectangulaire · Grill, rectangular · Pflanne, rechteckig · Parrilla, rectangular · Grillpan, rechthoekig · Griglia, rettangolare	34x21 cm / 13¾"x8¼"		62
Pure grill, rond · Pure grill, round · Grillpflanne, rund · Parrilla, redondo · Pure grill, rond · Griglia, rotonda	22 cm / 8½" 26 cm / 10¼" 30 cm / 11¾"	  	62
Gril double poignée, carré · Double handle grill, square · Grillpflanne mit 2 Griffen, quadratisch · Plancha con 2 asas, cuadrado · Grillpan met 2 handgrepen, vierkant · Piastra per cucinare con 2 manici, quadrata	23 cm / 9" 28 cm / 11" 33 cm / 13"	  	63
Gril américain, carré · American grill, square · Amerikanische Grillpflanne, quadratisch · Parrilla americana, cuadrado · Amerikaanse grill, vierkant · Griglia americana, quadrata	26x26 cm / 10¼"x10¼" 30x30 cm / 11¾"x11¾"	  	63
Poêle avec manche bois · Frying-pan with wooden handle · Bratpflanne mit Holzgriff · Sartén con mango de madera · Bakpan/Koekenpan met houten steel · Padella con manico in legno	20 cm / 7⅞" 24 cm / 9⅝" 26 cm / 10¼" 28 cm / 11"		64
Poêle induction avec manche fonte · Frying pan with cast iron handle · Bratpflanne mit Gusseisengriff · Sartén con mango de fundición · Bakpan/Koekenpan met gietijzeren steel · Padella per induzione con manico in ghisa	26 cm / 10¼"	  	66
Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Plancha	38x25 cm / 14⅞"x9⅞"		66
Crêpière avec manche fonte · Pancake pan with cast iron handle · Crêpes-Pflanne mit Gusseisengriff · Sartén para crepes - mango de hierro colado · Flensjespan met gietijzeren steel · Padella per crêpe con manico in ghisa	30 cm / 11¾"		67
Crêpière avec manche bois · Pancake pan with wooden handle · Crêpes-Pflanne mit Holzgriff · Sartén para crepes con mango de madera · Flensjespan met houten steel · Padella per crêpe con manico in legno	28 cm / 11"		67
Poêle double poignée · Double handle skillet · Bratpflanne mit 2 Griffen · Sartén de 2 asas · Braadpan met 2 handgrepen · Padella con 2 manici	20 cm / 7⅞" 26 cm / 10¼" 34 cm / 13½"	  	69

SPÉCIALITÉS

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN · ESPECIALIDADES · SPECIALITEITEN · LE SPECIALITÀ

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
Wok avec accessoires · Wok with accessories · Wokpflanne mit Accessoires · Wok con accesorios · Wok met accessoires · Wok con accessori	37 cm / 14½"	5,7 l / 6 qt	  	72
Petit wok avec accessoires · Small wok with accessories · Kleiner Wok mit Accessoires · Wok pequeño con accesorios · Kleine wok met accessoires · Wok piccolo con accessori	30 cm / 11¾"	4,4 l / 4½ qt	     	73
Roaster · Roaster · Hähnchenbräter · Asador · Roaster · Spiedo	24 cm / 9½"	–	 	74
Terrines · Terrines · Terrinen · Terrinas · Terrines · Terrine	15x11 cm / 5⅞"x4¼" 30x11 cm / 11¾"x4¼"	0,7 l / ¾ qt 1,45 l / 1½ qt		75
Mini service à fondue · Mini fondue set · Mini Fondue Set · Mini set de fondue · Mini fondueset · Set fonduta «mini»	10 cm / 3⅞"	0,25 l / ¼ qt	 	77
Service à fondue · Fondue set · Fondue Set · Set para fondue · Fondueset · Servizio da fonduta	16 cm / 6¼" 18 cm / 7" 20 cm / 7⅞"	1,1 l / 1¼ qt 1,65 l / 1¾ qt 2,35 l / 2½ qt	 	78/79
Tajine – base fonte et dôme céramique · Tajine – cast iron base and ceramic top · Tajine – Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik · Tajine – base de hierro colado y cúpula de cerámica · Tajine – gietijzeren bodem en keramisch deksel · Tajine – base in ghisa e coperchio in ceramica	20 cm / 7⅞" 28 cm / 11"	– –	  	81
Théière/bouilloire, ronde · Teapot/kettle, round · Teekanne/Wasserkessel, rund · Tetera/hervidor, redondo · Theepot/ketel, rond · Teiera/bollitore, rotonda	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	     	82

PLATS

DISHES · GESCHIRR · FUENTES · SCHOTELS · PIATTI

	Taille · Size	Contenance · Capacity	Couleurs · Colors	Page · Page
Petite saucière · Small saucepan · Kleine Soßenschale · Salsera pequeña · Kleine sauspan · Salsiera piccola	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt		86
Mini poelette · Mini frying pan · Mini-Bratpfanne · Sartén pequeña · Mini bakpan/koekenpan · Padella mini	12 cm / 4 3/4"	0,15 l / 5 oz		86
Mini plat, ovale · Mini dish, oval · Mini-Auflaufform, oval · Fuente pequeña, ovalada · Mini schotel, ovaal · Teglia piccola, ovale	15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"	0,25 l / 8 oz		86
Mini plat, rond · Mini dish, round · Mini-Auflaufform, rund · Fuente pequeña, redonda · Mini schotel, rond · Tegamino, rotondo	12 cm / 4 3/4"	0,25 l / 8 oz		87
Mini plat, rectangulaire · Mini dish, rectangular · Mini-Auflaufform, rechteckig · Fuente pequeña, rectangular · Mini schotel, rechthoekig · Teglia piccola, rettangolare	15 x 11 cm / 5 3/4" x 4 1/2"	0,25 l / 8 oz		87
Mini poêlon · Mini fondue pot · Mini-Fondue-Topf · Mini cazo de fondue · Mini fonduepannetje · Mini tegame per fonduta	12 cm / 4 3/4"	0,35 l / 12 oz		87
Plaque de service rectangulaire · Rectangular Serving Plate · Rechteckiger Servierteller · Plato rectangular · Rechthoekige serveerschaal · Piatto da portata rettangolare	25 x 12 cm / 9 1/2" x 4 3/4" 30 x 15 cm / 11 3/4" x 5 7/8"	–		88
Assiette dégustation · Hors d'oeuvre plate · Servierplatte · Plato para degustación · Degustatiebord · Piatto da degustazione	21 cm / 8 1/4"	0,15 l / 5 oz		88
Saucière · Saucepan · Soßenschale · Salsera · Hoge sauspan · Salsiera	14 cm / 5 1/2" 18 cm / 7"	1,2 l / 1,25 qt 2,8 l / 3 qt		88
Bol · Bowl · Schale · Bol · Kom · Mini bowl	11,5 cm / 4 1/2"	0,3 l / 1/4 qt		89
Assiette avec support bois, rectangulaire · Serving dish with wooden base, rectangular · Teller mit Holzunterlage, rechteckig · Plato con soporte de madera, rectangular · Schotel in houten houder, rechthoekig · Piatto grill con supporto in legno, rettangolare	33 x 23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt		89
Plat empilable, ovale · Stackable dish, oval · Stapelbare Auflaufform, oval · Fuente apilable, ovalada · Stapelbaar bord, ovaal · Pirofile impilabile, ovale	21 cm / 8" x 5 1/2" 24 cm / 9 1/2" x 6 3/4" 28 cm / 11" x 7 3/4" 32 cm / 12 1/2" x 8 7/8" 37 cm / 14 1/2" x 11"	0,7 l / 3/4 qt 1 l / 1 qt 1,6 l / 1 1/2 qt 2,2 l / 2 1/4 qt 3,7 l / 4 qt		90
Plat empilable, rond · Stackable dish, round · Stapelbare Auflaufform, rund · Fuente apilable, redonda · Stapelbaar bord, rond · Pirofile impilabile, rotondo	16 cm / 6 1/4" 20 cm / 7 1/2"	0,4 l / 1/2 qt 0,75 l / 3/4 qt		90
Plat à four, rectangulaire · Baking dish, rectangular · Auflaufform, rechteckig · Fuente de horno, rectangular · Ovenschotel, rechthoekig · Teglia, rettangolare	30 x 20 cm / 8" x 12"	3,15 l / 3 1/4 qt		91
Moule à pains et à gâteaux · Bread and cake baker · Bröt- und Kuchen-Backform · Molde de horneado para pan y pasteles · Bakvorm · Teglia per pane e dolci	23 x 11,5 x 7 cm / 9" x 4 1/2" x 2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt		91
Poêlon escargot 6 trous · Snail dish with 6 holes · Schneckenpfanne mit 6 Mulden · Cacerola para caracoles 6 agujeros · Slakkenpan met 6 openingen · Piatto per lumache a 6 inserti	14 cm / 5 3/4"	–		91
Assiette chaude, ovale · Casserole, oval · Auflaufform, oval · Plato caliente, ovalado · Warm bord, ovaal · Piatto con coperchio, ovale	23 x 17 cm / 9" x 6 5/8"	1 l / 1 qt		93
Assiette chaude, ronde · Casserole, round · Auflaufform, rund · Plato caliente, redondo · Warm bord, rond · Piatto con coperchio, rotondo	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt		93
Assiette ovale avec couvercle · Oval dish with lid · Servierplatte mit Deckel · Plato para presentación · Ovaal presentatiebord · Piatto di portata	31 cm / 12 1/4"	0,7 l / 3/4 qt		93

ACCESSOIRES

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · LOS ACCESORIOS · DE ACCESSOIRES · GLI ACCESSORI

	Taille · Size	Couleurs · Colors	Page · Page
Spatule maryse, silicone · Spatula, silicone · Silikonwender · Rasera, silicona · Pannemes, silicone · Spatola, silicone	25 cm / 9 3/4" 31 cm / 12 1/4"		96
Cuillère silicone · Spoon, silicone · Silikonlöffel · Cuchara silicona · Lepel silicone · Cucchiaino silicone	31 cm / 12 1/4"		97
Spatule, bois · Spatula, wood · Holzwender · Rasera, madera · Pannemes hout · Spatola, legno	33 cm / 13"		97
Cuillère, bois · Spoon, wood · Holzlöffel · Cuchara, madera · Lepel, hout · Cucchiaino, legno	31 cm / 12 1/4"		97
Dessous de plat Lys · Lilly trivet · Topfuntersetzer „Lilie“ · Salvamanteles de fuente lis · Onderzetter «lilie» · Sottopentola giglio	23 cm / 9"		98
Dessous de plat aimanté · Magnetic trivet · Magnetischer Topfuntersetzer · Salvamanteles de fuente imantada · Ovale magnetische onderzetter · Sottopentola magnetico	15 x 11 cm / 6" x 4 3/8" 21 x 15 cm / 8 1/4" x 6" 29 x 20 cm / 11 3/8" x 7 7/8" 16,5 cm / 6 1/2" 23 cm / 9"	 Bois · Wood · Holz · Madera · Hout · Legno	98
Présentoir en bois noir pour 3 mini cocottes · Black wood stand for 3 round mini cocottes · Schwarzes Servierbrett für 3 Mini Cocottes · Expositor negro para 3 mini cocottes · Zwarte standaard voor 3 mini cocottes · Supporto in legno nero per 3 mini cocottes	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"		99
Présentoir bambou pour 3 mini cocottes · Bamboo stand for 3 round mini cocottes · Bambus-Servierbrett für 3 Mini Cocottes · Expositor bambú 3 mini cocottes · Bamboe presentatie 3 mini cocottes · Supporto in legno bambú per 3 mini cocottes	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"		99
Boutons animaux · Animals knobs · Tierknäufe · Tiradores de animales · Knop dieren · Pomello «animali»	–	–	99
Couvercle en verre plat · Flat glass lid · Flacher Glasdeckel · Tapadera de cristal plana · Vlak glasdeksel · Coperchio in vetro piano	16 cm / 6 1/4" 26 cm / 10 1/4" 30 cm / 9 3/4" 37 cm / 14 1/2"	Verre · Glass · Glas · Cristal · Glas · Vetro	100
Couvercle en verre bombé · Domed glass lid · Gewölbter Glasdeckel · Tapadera de cristal abombada · Hoog glasdeksel · Coperchio in vetro bombato	20 cm / 7 7/8" 24 cm / 9 3/8" 26 cm / 10 1/4" 28 cm / 11" 30 cm / 11 3/4"	Verre · Glass · Glas · Cristal · Glas · Vetro	100
Bouton · Lid knob · Knauf · Tirador · Knop · Pomello	–	–	101
Repose couvercle · Lid holder · Deckelhalter · Posa tapa de hierro fundido · Gietijzeren dekselhouder · Posa coperchio in ghisa	20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"		101
Panier vapeur · Steamer insert · Dämpfeinsatz · Cesta para cocer al vapor · Stoominzet · Cestello per la cottura a vapore	26 cm / 10 1/4"	Inox · Stainless steel · Edelstahl · Acero inoxidable · Roestvrij staal · Inox	102
2 maniques silicone rectangulaires · 2 rectangular silicone handles · 2 rechteckige Silikongriffe · 2 manoplas de silicona rectangulares · 2 rechthoekige siliconen handvatten · 2 presine in silicone rettangolari	22 to 41 cm / 7 7/8" to 13"	Silicone · Silicone · Silkon · Silicona · Siliconen · Silicone	102
2 maniques silicone rondes · 2 rounded silicone handles · 2 runde Silikongriffe · 2 manoplas de silicona redondeadas · 2 afgeronde siliconen handvatten · 2 manici in silicone arrotondati	Pure grill Wok 37 cm	Silicone · Silicone · Silkon · Silicona · Siliconen · Silicone	102
Fourchettes à fondue · Fondue set forks · Fondue-Gabeln · Tenedores para fondue · Fonduevorkjes · Forchette per fonduta	small forks x 4 large forks x 6	–	103
Répartiteur et spatule · Spreader and spatula · Verteiler und Wender · Repartidor y espátula · Verdeler en Spatel · Ripartitore e spatola	–	 Bois · Wood · Holz · Madera · Hout · Legno	103
Torchons de cuisine · Kitchen towels · Küchenhandtücher · Paños de cocina · Theedoeken · Strofinacci da cucina	50 x 70 cm		104





Fabriqué en France



05/2018 - 99946-244-0 - ZWILLING International GmbH - Grunewaldstr. 11-22 - 42699 Solingen - GERMANY

MADE IN
FRANCE



www.staub.fr

#MadeInSTAUB

Member of the ZWILLING Group

