



Le goût de l'excellence !



COLLECTION 2016 / 2017

MADE IN
FRANCE





COLLECTION 2016 / 2017

CONTENU

CONTENT | INHALT | CONTENIDO | INHOUD | CONTENUTO

	FR	EN	DE
06	A propos de STAUB	About STAUB	Über STAUB
08	• Introduction	• Introduction	• Einleitung
10	• Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	• Made in France: Traditional and authentic craftsmanship	• Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst
12	• Les secrets du couvercle STAUB	• The secrets of the STAUB lid	• Die Geheimnisse des STAUB-Deckels
14	• La pluie d'arômes by STAUB	• Aroma Rain by STAUB	• Aromaregen by STAUB
16	• Finition noire mate	• Matte black finish	• Mattschwarze Emaille
18	• Les atouts de la fonte émaillée	• The advantages of enameled cast iron	• Die Vorteile von emailliertem Gusseisen
20	• Le choix des chefs	• The chef's choice	• Die Wahl der Küchenchefs
24	• Spécialiste de l'émail majolique	• Majolica enamel expertise	• Experte für Majolika-Emaille
26	• Art de la table en 8 couleurs	• Table culture in 8 colors	• Tischkultur in 8 Farben
28	La Cocotte	La Cocotte	La Cocotte
30/32	• Cocotte ronde	• Round Cocotte	• Runde Cocotte
31/33	• Cocotte ovale	• Oval Cocotte	• Ovale Cocotte
34	• Cocotte ronde avec panier vapeur	• Round Cocotte with steamer insert	• Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz
36	• Mini Cocotte	• Mini Cocotte	• Mini Cocotte
38	• Formes spéciales	• Special forms	• Besondere Formen
42	Sauteuse	Braiser	Bräter
44	• Sauteuse avec Chistera Drop-Structure	• Braiser with Chistera Drop-Structure	• Bräter mit Chistera Drop-Structure
48	• Sauteuse avec structure HEXAGON	• Braiser with HEXAGON-Structure	• Bräter mit HEXAGON-Structure
52	Grils & Poêles	Grills & Frying pans	Grill- & Bratpfannen
62	Spécialités	Specialties	Spezialitäten
64	• Wok	• Wok	• Wokpfanne
66	• Roaster, Terrines & Moule multifonctions	• Roaster, Terrines & Loaf pan	• Hähnchenbräter, Terrinen & Multifunktions-Backform
68	• Service à fondue	• Fondue sets	• Fonduesets
72	• Tajine	• Tajine	• Tajine
74	• Théières	• Teapots	• Teekannen
76	Plats	Dishes	Geschirr
86	Accessoires	Accessories	Accessoires
98	Idées de recettes	Recipe ideas	Rezeptideen
104	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	06
	• Introducción	• Inleiding	• Introduzione	08
	• Fabricado en Francia: Fabricación auténtica y tradicional	• Geproduceerd in Frankrijk: Authentieke en traditionele vervaardiging	• Fabbricata in Francia: Produzione autentica e tradizionale	10
	• Los secretos de la tapa de STAUB	• De geheimen van het STAUB-deksel	• I segreti del coperchio STAUB	12
	• Lluvia de aromas' by STAUB	• De "Aroma-regen" door STAUB	• Effetto pioggia by STAUB	14
	• Acabado negro mate	• Mat zwarte afwerking	• Finitura nero opaco	16
	• Las ventajas del hierro fundido esmaltado	• De troeven van geëmailleerd gietijzer	• I vantaggi della ghisa smaltata	18
	• La elección de los chefs	• De favoriet van de chefs	• La scelta degli chef	20
	• Expertos en esmalte Mayólica	• Expert in majolica-email	• Esperti di smalti e maiolica	24
	• Cultura culinaria 8 colores	• Tafelcultuur in 8 kleuren	• La cultura della tavola in 8 colori	26
	La Cocotte	La Cocotte	La Cocotte	28
	• Cocotte redonda	• Ronde Cocotte	• Cocotte rotonda	30/32
	• Cocotte ovalada	• Ovale Cocotte	• Cocotte ovale	31/33
	• Cocotte redonda con cesta vapor	• Ronde Cocotte met stoominzet	• Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore	34
	• Mini Cocotte	• Mini Cocotte	• Mini Cocotte	36
	• Las Especiales	• De Specialiteiten	• Le Specialità	38
	Cacerola	Sauteerpan	Casseruola	42
	• Cacerola con Chistera Drop-Structure	• Sauteerpan met Chistera Drop-Structure	• Casseruola con struttura Chistera Drop	44
	• Cacerola con HEXAGON-Structure	• Sauteerpan met HEXAGON-Structure	• Casseruola con struttura HEXAGON	48
	Parrillas & Sarténes	Grills & Pannen	Griglie & Padelle	52
	Especialidades	Specialiteiten	Le Specialità	62
	• Wok	• Wok	• Wok	64
	• Asador, Terrinas & Moldes multifunción	• Roaster, Terrines & Multifunctionele Bakvorm	• Spiedo, Terrine & Stampo multifunzionale	66
	• Las fondues	• De fondues	• La fonduta	68
	• Tajine	• Tajine	• Tajine	72
	• Teteras	• Theepotten	• Teiere	74
	Fuentes	Schotels	Piatti	76
	Los accesorios	De Accessoires	Gli accessori	86
	Ideas para recetas	Recept-ideeën	Ricette	98
	Consejos de uso y manutención / Esquema/Información técnica	Gebruiksaanwijzing / Overzicht/Technische gegevens	Consigli d'uso e manutenzione / Tabella riassuntiva /Dati tecnici	104

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, dont Paul Bocuse. Utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants prestigieux. Tous les ustensiles de cuisine sont produits en France. Depuis juin 2008, STAUB est membre du groupe allemand ZWILLING, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

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 – including Paul Bocuse. 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.

DE

STAUB wurde im Jahr 1974 von Francis Staub im Elsass gegründet. Diese Region im Osten Frankreichs ist für seine traditionelle Handwerkskunst und seine 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, darunter auch Paul Bocuse, 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.

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, incluido Paul Bocuse. 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.

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, waaronder Paul Bocuse. Ze worden dagelijks zowel in de keukens als op de tafels van de 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.

IT

L'azienda STAUB fu fondata da Francis STAUB nel 1974, e la sua avventura inizia in Alsazia, nell'Est della Francia, ragione 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, tra cui Paul Bocuse. 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.



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 is 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. | 2. | 3. |
| Fusion | Moule | Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation. |
| Melting | Mold-making | Sand-casting iron: The single-use sand mold is remade for each cast. |
| Einschmelzen | Formen | Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird. |
| Fusión | Molde | El hierro fundido se cuela en un molde único de arena, que se destruye tras su uso. |
| Smelten | Vormen | Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd. |
| Fusione | Stampo | La ghisa viene colata in uno stampo unico di sabbia che si distrugge dopo ogni singolo utilizzo. |



- 4.
- Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée**
- 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.
- Dessablage pour enlever le sable de coulée**
- Blast cleaning to remove casting sand
- Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand
- Desarenado para quitar la arena de fundición
- Ontzanden om het gietzand te verwijderen
- Sabbiatura per rimuovere i residui di sabbia



- 6.
- Ebarbage pour éliminer les imperfections**
- Removing irregularities (fettling)
- Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)
- Desbarbado para eliminar las imperfecciones
- Afbramen voor het verwijderen van onvolmaaktheden
- Sbarbatura per eliminare le imperfezioni



- 7.
- Grenailage pour préparer l'émaillage**
- Shot-blasting to prepare for enameling
- Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung
- Granallado para preparar el esmaltado
- Kogelstralen om het emailleerwerk voor te bereiden
- Granigliatura per preparare la smaltatura



- 8.
- Emaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches**
- 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 emaileren 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.
- Cuisson à 800 °C pendant 30 min**
- Firing at 1400 °F (800 °C) for 30 minutes after coating
- Brennen bei 800 °C für 30 Minuten
- Cocción a 800 °C durante 30 mín.
- Bakken op 800 °C gedurende 30 minuten
- Cottura a 800 °C per 30 min

LES SECRETS DU COUVERCLE STAUB

The secrets of the STAUB lid | Die Geheimnisse des STAUB-Deckels | Los secretos de la tapa de STAUB |
Het geheim van het STAUB deksel | I segreti del coperchio STAUB



FR

La pluie d'arômes by STAUB

Avec son design élaboré et son poids optimisé, le couvercle plat au contour marqué présente d'excellentes propriétés de rétention de l'humidité et assure un arrosage homogène grâce à ses picots®, pour des plats qui mijotent longtemps.

EN

Aroma Rain by STAUB

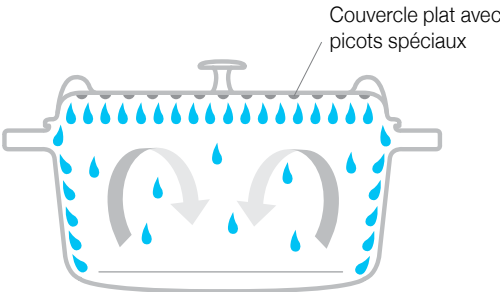
The improved design and substantial weight of the flat lid with special spikes, results in excellent moisture retention and even distribution for continuous simmering.

DE

Aromaregen by STAUB

Das besondere Design und das hohe Gewicht des flachen, konturierten Deckels sorgen für eine hervorragende Feuchtigkeitsspeicherung und -verteilung und somit für ein gleichmäßiges Schmoren des Garguts.

STAUB



ES

Lluvia de aromas' by STAUB

El nuevo diseño mejorado y el considerable peso de la tapadera plana y perfilada favorecen una excelente retención de los jugos y su distribución uniforme en la cocina a fuego lento.

NL

De “Aroma-regen” door STAUB

Het verbeterde design en substantiële gewicht van het platte, doordachte deksel zorgen ervoor dat er nauwelijks vocht ontsnapt en dat het vocht gelijkmatig wordt verdeeld, zodat het gerecht continu suddert.

IT

Effetto pioggia by STAUB

Il design migliorato e il peso considerevole del coperchio, piatto e sagomato, consentono di una irradiazione continua ed uniforme con l'umidità presente all'interno della cocotte durante la lunghe cotture a fuoco lento.

STAUB : Couvercle plat avec picots spéciaux

STAUB: Flat lid with special spikes

STAUB: Flacher Deckel mit spezieller Tropfenstruktur

STAUB: Tapadera plana con relieves exclusivos

STAUB: Plat deksel met speciale nopjes

STAUB: Coperchio piatto con speciali semisfere

FR

Plus d'avantages

- Le bouton laiton ou nickelé résistant à 250 °C pour la cuisson au four.
- Le couvercle en forme de cuvette pour y placer des glaçons afin d'accélérer le processus de condensation à l'intérieur ou y poser votre cuillère en bois pendant la cuisson.
- Les poignées STAUB caractéristiques et ergonomiques pour une bonne prise en main.

EN

More benefits

- The distinctive brass or nickel-plated center knob can withstand 482 °F (250 °C).
- The lid features a raised rim to serve as a spoon rest or hold ice cubes – a special technique to enhance internal condensation during cooking.
- Our unique handle design ensures a secure and comfortable grip.

DE

Weitere Vorteile

- Der charakteristische Deckelknopf aus Messing oder mit Nickelbeschichtung hält Temperaturen bis 250 °C (482 °F) stand.
- Der erhöhte Deckelrand kann als Löffelablage oder zum Einfüllen von Eiswürfeln verwendet werden – mit dieser speziellen Technik wird die interne Kondensation beim Garvorgang gefördert.
- Unser einzigartiges Griff-Design garantiert einen sicheren und bequemen Halt.

ES

Más ventajas

- El pomo de latón o níquel resistente a 250 °C para la cocción al horno.
- La tapa de forma hueca para colocar hielo, lo que acelera el proceso de condensación en el interior o dejar la cuchara de madera durante la cocción.
- Las asas STAUB características y ergonómicas, para sujetarlas bien con la mano.

NL

Meer voordelen

- De messing of vernikkelde knop is bestand tegen temperaturen tot 250 °C voor bereidingen in de oven.
- Het deksel in de vorm van een kom om er ijsblokjes in te plaatsen om het condensatieproces aan de binnenkant te versnellen of om er uw houten lepel in te leggen tijdens de bereiding.
- De kenmerkende en ergonomische STAUB-handvatten liggen goed in de hand.

IT

Altri vantaggi

- Il pomello in ottone o nichelato resistente a 250 °C per le cotture in forno.
- Il coperchio con il bordo rialzato consente di posizionare cubetti di ghiaccio che accelerano il processo di condensazione all'intero della cocotte, oppure per posarvi il cucchiaino durante la cottura.
- I manici STAUB caratteristici ed ergonomici per una buona presa.

LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

Aroma Rain by STAUB | Aromaregen by STAUB | Lluvia de aromas' by STAUB |
De "Aroma-regen" door STAUB | Effetto pioggia by STAUB



FR

10 % d'humidité supplémentaire

La Cocotte STAUB laisse échapper beaucoup moins d'humidité lors de la cuisson. Après 55 minutes de cuisson, l'humidité conservée est 10 % supérieure par rapport aux cocottes de marques concurrentes. Testé par Cetim Cermat (11/2009)

EN

10 % more moisture

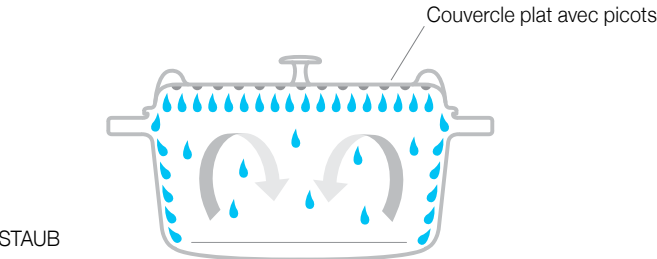
The STAUB Cocotte retains more moisture during the cooking process: 10 % more moisture is retained than in competitors' pots after cooking for 55 minutes. Tested by Cetim Cermat (11/2009)

DE

10 % mehr Feuchtigkeit

Die Cocotte von STAUB speichert während des Garvorgangs mehr Feuchtigkeit: Nach 55 Minuten Garzeit wurde 10 % mehr Feuchtigkeit gespeichert als in den Töpfen der Wettbewerber.

Getestet von Cetim Cermat (11/2009)



STAUB : Couvercle plat avec picots spéciaux | STAUB: Flat lid with special spikes | STAUB: Flacher Deckel mit spezieller Tropfenstruktur an der Deckelunterseite | STAUB: Tapadera plana con relieves exclusivos | STAUB: Plat deksel met speciale nopjes | STAUB: Coperchio di forma piatta dotato delle speciali piccole semisfere

ES

Un 10 % de humedad adicional

La cocotte STAUB deja salir mucha menos humedad durante la cocción. Después de 55 minutos de cocción, se conserva un 10 % más de humedad en la cocotte STAUB que en cualquier producto de la competencia. Probado por Cetim Cermat (11/2009)

NL

10 % extra vocht

De STAUB-cocotte laat minder vocht ontsnappen tijdens het kookproces. Na 55 minuten kooktijd is er 10 % meer vocht in de STAUB-cocotte achtergebleven dan in andere pannen het geval zou zijn.

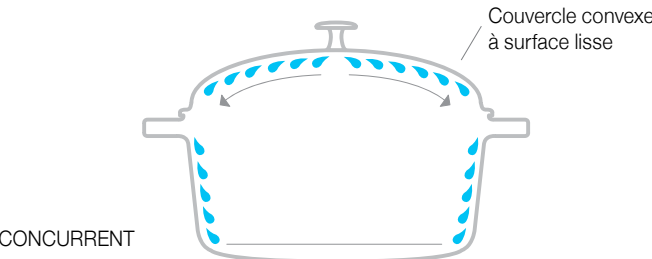
Getest door Cetim Cermat (11/2009)

IT

10 % di umidità in più

Con la cocotte STAUB, durante la cottura si verifica una minore fuoriuscita di vapore. Dopo 55 minuti di cottura, la cocotte STAUB trattiene il 10 % di vapore in più rispetto ai prodotti concorrenti.

Testato da Cetim Cermat (11/2009)



Concurrent : Couvercle convexe à surface lisse dépourvue de picots | Competitor: Convex lid with a smooth surface without spikes | Wettbewerber: Konvexer Deckel mit glatter Oberfläche ohne Tropfenstruktur | Competencia: Tapadera convexa con superficie lisa sin relieves | Concurrent: Bol deksel met glad oppervlak zonder nopjes | Concorrente: Coperchio convesso con superficie liscia senza semisfere

FR

9 x plus efficace

Le système d'arrosage continu assure un effet de « gouttes d'eau », telle une pluie d'arômes qui tombe sur le contenu de la cocotte. Ce système de couvercle avec arrosage continu de STAUB est neuf fois plus efficace que les couvercles conventionnels.

Testé par le département R&D de ZWILLING J. A. Henckels (11/2009). Avec le couvercle plat à picots STAUB, la distribution sur la partie centrale de la préparation est homogène. Débit volumétrique d'eau retombant sur la partie centrale de la préparation : ~0,09 l/h. Avec les couvercles conventionnels convexes, la surface lisse empêche l'eau condensée de se répandre sur la partie centrale de la préparation, qui glisse sur les cotés. Débit volumétrique d'eau condensée retombant sur la partie centrale de la préparation : ~0,01 l/h.

EN

9 times more effective

The contoured underside of the flat lid creates a continuous dripping effect, so called Aroma Rain, over the entire interior. The STAUB lid distributes moisture nine times more effectively than conventional lids.

Tested by the R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009). With the contoured flat STAUB lid, moisture distribution is even. Volume of water dripping on the middle area of the pot's interior, STAUB: ~0.09 l/h. Conventional convex lids with a smooth surface concentrate the condensed water on the sides of the pot. Volume of water dripping on the middle area of the pot's interior, conventional lid: ~0.01 l/h.

DE

9 Mal effektiver

Der Aromaregen sorgt für einen kontinuierlichen Tropfeneffekt auf das gesamte Gargut. Das Ergebnis ist ein saftiges schmackhaftes Gericht. Der STAUB Aromaregen verteilt die Feuchtigkeit 9 Mal effektiver als andere Deckel.

Getestet von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von ZWILLING J.A. Henckels (11/2009). Dank des konturierten, flachen Deckels von STAUB ist die Feuchtigkeitsverteilung gleichmäßig. Wasservolumen, das bei STAUB in den mittleren Bereich des Topfinnerraums tropft: ca. 0,09 l/h. Bei herkömmlichen konvexen Deckeln mit einer glatten Oberfläche konzentriert sich das Kondenswasser an den Seiten des Topfs. Wasservolumen, das bei herkömmlichen Deckeln in den mittleren Bereich des Topfinnerraums tropft: ca. 0,01 l/h.

ES

9 veces más efi caz

El sistema de auto humidificación continua que generan las pequeñas esferas en el interior de la tapa, garantiza un efecto de caída de «gotas de agua» uniforme en todo el interior de la cocotte. El sistema de auto humidificación de la tapa STAUB es 9 veces más efectivo que en las tapas convencionales.

Probado por el Departamento I&D de ZWILLING J.A. Henckels (11/2009) Con la tapa plana con picos STAUB, la distribución en la parte central de la preparación es homogénea. Flujo volumétrico de agua que cae en la parte central de la preparación: ~0,09 l/h. Con las tapas tradicionales convexas, la superfi cie lisa impide que el agua condensada se extienda por la parte central de la preparación, que cae por los bordes. Flujo volumétrico de agua condensada que cae en la parte central de la preparación: ~0,01 l/h.

NL

9 keer zo efficiënt

De dopjes aan de onderkant van het platte deksel zorgen voor een continu druppel effect over de volledige inhoud van de cocotte, de zogenaamde "Aroma-regen".

Getest door de R&D-afdeling van ZWILLING J.A. Henckels (11/2009). Met het platte deksel met STAUBnoppen is de distributie op het centrale deel van de bereiding homogeen. Het debiet van water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: ~0,09 l/u. De gietijzeren braadpannen voorzien van bolle deksels met een glad oppervlak beletten dat het gecondenseerde water op het centrale deel van de bereiding sprenkelt. Het debiet van gecondenseerd water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: ~0,01 l/u.

IT

9 volte più efficace

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

Testato dal centro di R&S di ZWILLING J.A. Henckels (11/2009); Con il coperchio piatto a semisfere STAUB, la distribuzione sulla parte centrale della preparazione è omogenea. Portata volumetrica d'acqua che ricade sulla parte centrale della preparazione: ~0,09 l/h. Le pentole in ghisa dotate di coperchi convessi ed a superficie liscia non consentono all'acqua di condensa di distribuirsi nella parte centrale della preparazione. Portata volumetrica d'acqua di condensa che ricade sulla parte centrale della preparazione: ~0,01 l/h.

FINITION NOIRE MATE

Matte black finish | Mattschwarze Emaille | Acabado negro mate | Mat zwarte afwerking | Finitura nero opaco

FR

L'intérieur des ustensiles de cuisine STAUB est émaillé en finition « noir mat ».

- Cet émail de qualité supérieure permet d'obtenir une meilleure résistance aux chocs thermiques et aux rayures et facilite l'entretien.
- Il possède les propriétés idéales pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments.
- Préféré aussi bien par les amateurs éclairés que par les grands chefs.
- Nettoyage facile et confort d'utilisation.

EN

Pot interiors are enameled with a matte black finish.

- High-quality enamel offers improved resistance to thermal shocks and scratching.
- Ideal properties for searing, roasting and caramelizing.
- Favored by renowned chefs and people who love to cook.
- Easy to clean and convenient to use.

DE

Die Topfnnenseiten sind mattschwarz emailliert.

- Die hochwertige Emaillierung sorgt für eine hohe Resistenz gegen plötzliche Temperaturwechsel und Kratzer.
- Ideal geeignet zum Anbraten, Rösten und Karamellisieren.
- Bei renommierten Küchenchefs ebenso beliebt wie bei begeisterten Hobbyköchen.
- Leicht zu reinigen und praktisch in der Verwendung.

ES

El interior de los utensilios de cocina STAUB está esmaltado en acabado «negro mate».

- Este esmalte de calidad superior permite obtener una mayor resistencia contra los choques térmicos y las rayaduras, y facilita el mantenimiento.
- Posee las propiedades ideales para soasar, asar y caramelizar los alimentos.
- Preferido tanto por los aficionados ilustrados como por los grandes chefs.
- Limpieza fácil y agradable de utilizar.

NL

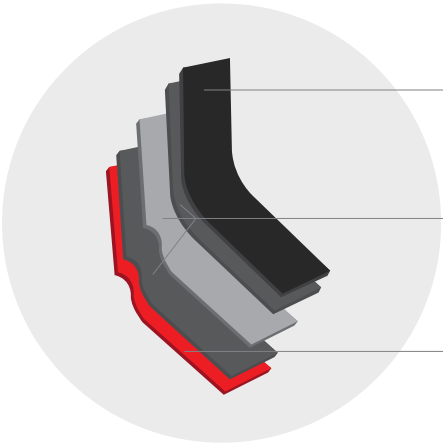
De binnenzijde van alle STAUB-keukengerei is geëmailleerd met “mat zwarte” afwerking.

- Dit kwalitatief hoogwaardige email biedt een hogere weerstand tegen thermische schokken en krassen en het vereenvoudigt het onderhoud.
- Het omvat de ideale eigenschappen om etenswaren aan te braden, te bakken en te karamelliseren.
- Zowel goed onderlegde hobbykoks als de grootste chefs geven de voorkeur aan dit email met antiaanbakeigenschappen.
- Eenvoudige schoonmaak en gebruikscomfort.

IT

L'interno dei prodotti STAUB è smaltato «nero opaco».

- Questo smalto di qualità superiore consente di ottenere una migliore resistenza agli sbalzi termici e alle scalfiture e agevola la pulizia.
- Ha le proprietà ideali per brasare, arrostitore e caramellare.
- Preferito sia dai gourmand che dai più grandi chef.
- Pulizia semplice e facilità d'uso.



Intérieur en émail noir mat de composition spéciale | The specially-developed matte black enamel interior | Die speziell entwickelte mattschwarze Innen-Emaillierung | Interior en esmalte negro mate de composición especial | Binnenkant van mat zwart email van speciale samenstelling | Interno in speciale smalto nero, opaco

Fonte recouverte d'un revêtement émaillé | Cast iron covered with a base coating | Mit Grundierungsschicht überzogenes Gusseisen | Tratada con un esmalte base | Gietijzer met een basis emailaag | Trattata con lo smalto base

Extérieur comportant au moins une couche d'émail coloré | Exterior with at least one coat of colored enamel | Außenseite mit mindestens einer farbigen Emaille-Schicht | Exterior con al menos una capa de esmalte de color | Buitenzijde voorzien van minimum één laag gekleurd email | Esterno trattato con uno strato di smalto colorato

LES ATOUTS DE LA FONTE ÉMAILLÉE

The advantages of enameled cast iron | Die Vorteile von emailliertem Gusseisen | Las ventajas del hierro fundido esmaltado | De troeven van geëmailleerd gietijzer | I vantaggi della ghisa smaltata

- FR

1. Les ingrédients conservent leurs valeurs nutritionnelles et toute l'intensité de leurs saveurs. La viande reste tendre et les légumes moelleux.

2. Quel que soit le plat que vous concoctez, avec La Cocotte STAUB vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

3. Dans les cuisines d'Asie centrale, la fonte est appréciée depuis des millénaires pour sa solidité et ses propriétés de rétention de la chaleur.

4. La fonte est un alliage de fer riche en carbone, l'un des matériaux qui retiennent le mieux la chaleur, la diffusent lentement et la redistribuent de manière parfaitement homogène.

5. Une fois que la fonte est chaude, ses propriétés de rétention de la chaleur vous permettent de réduire le feu au minimum, afin de laisser mijoter doucement vos plats, tout en réduisant votre consommation énergétique.

6. La fonte conserve également le froid : placez votre plat au réfrigérateur avant de servir et il restera frais une fois à table.

7. L'émail, composé principalement de verre, est extrêmement résistant.

8. La fonte émaillée est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- DE

1. Bei allen Zutaten bleiben die Nährwerte und das volle Aroma erhalten. Fleisch trocknet nicht aus, und Gemüse bleibt saftig.

2. Egal, welche Gerichte Sie in der Cocotte von STAUB zubereiten – Sie können sich auf ein schmack- und nahrhaftes Kochergebnis verlassen!

3. Die Robustheit und die hitzespeichernden Eigenschaften von Gusseisen schätzt man in der Küche Zentralasiens bereits seit Jahrtausenden.

4. Gusseisen ist eine stark kohlenstoffhaltige Eisenlegierung und zählt zu den Materialien, die Hitze am besten speichern, sie nur langsam wieder abgeben und absolut gleichmäßig verteilen.

5. Wenn Gusseisen erhitzt wurde, können Sie dank der hitzespeichernden Eigenschaften den Herd auf die kleinste Stufe zurückdrehen, um Ihr Gericht sanft schmoren zu lassen und dabei Energie zu sparen.

6. Gusseisen speichert auch Kälte: Wenn Sie Ihr Gusseisenprodukt vor dem Servieren einfrieren, bleibt es auch am Tisch lange kalt.

7. Emaille besteht hauptsächlich aus Glas und ist extrem widerstandsfähig.

8. Emailliertes Gusseisen ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

- EN

1. Ingredients retain their nutritional value and the full intensity of their flavors. Meat does not dry out and vegetables remain juicy.

2. Whatever dishes you prepare in the STAUB Cocotte, you can rely on delicious and nutritious results!

3. The strength and heat-retention properties of cast iron have been appreciated for millennia in the kitchens of Central Asia.

4. Casting iron is a carbon-rich iron alloy, one of the materials that retains heat best, diffuses it slowly and distributes it absolutely evenly.

5. Once cast iron is hot, its heat-retention properties allow you to turn the heat down to a minimum for gentle simmering and reduced energy consumption.

6. Cast iron also retains cold: refrigerate before serving and your cast iron product will remain cool at the table.

7. Enamel, which is made mainly of glass, is extremely durable.

8. Enameled cast iron is compatible with all heat sources, including induction.
- ES

1. Los aromas y los sabores se restituyen con toda su intensidad y los valores nutricionales están preservados. Las carnes permanecen tiernas, las verduras blandas.

2. Sea cual sea el menú que se elabore con la olla STAUB, ¡se deleitará con un plato saludable!

3. La resistencia y las propiedades de retención del calor del hierro fundido se aprecian en las cocinas desde hace milenios, en Asia Central.

4. El hierro fundido esmaltado es una aleación de hierro rica en carbono y recubierta de esmalte, compuesto principalmente de vidrio.

5. Se trata de uno de los materiales que mejor retienen el calor, difundiéndolo lentamente y repartiéndolo de forma perfectamente homogénea, y esto, en todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción. El hierro fundido esmaltado también guarda el frío, para ello basta con colocar los platos en la nevera antes de servir.

6. Una vez caliente el hierro fundido, sus propiedades de retención del calor permiten reducir la temperatura de su fuente de calor, al mínimo, para cocer lentamente, suavemente, y limitando su consumo energético.

7. El hierro fundido debe calentarse gradualmente para evitar dañar el material.

- NL

1. Ingrediënten behouden hun voedingswaarde en hun volle smaak. Vlees droogt niet uit en groenten blijven sappig.

2. Wat u ook in uw STAUB-cocotte bereidt, u kunt zeker zijn van een heerlijk en voedzaam resultaat!

3. Gietijzer is sterk en houdt uitstekend de warmte vast – eigenschappen die in Centraal-Azië al duizenden jaren naar waarde worden geschat.

4. Gietijzer is een koolstofrijke ijzerlegering, een van de materialen die het best warmte vasthouden, deze geleidelijk verspreiden en absoluut gelijkmatig verdelen.

5. Omdat gietijzer de warmte zo goed vasthoudt, kunt u energie besparen en het vuur, als het gietijzer eenmaal heet is, heel laag zetten, zodat het gerecht langzaam gaar suddert.

6. Gietijzer houdt ook kou vast: zet de cocotte voor het serveren in de koelkast en hij blijft ook op tafel koud.

7. Email, dat hoofdzakelijk uit glas bestaat, gaat extreem lang mee.

8. Geëmailleerd gietijzer is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- IT

1. Gli aromi e i sapori sviluppano tutta la loro intensità e le qualità nutritive sono preservate. La carne resta tenera, le verdure morbide.

2. Qualunque piatto, cucinato nella La Cocotte STAUB, sarà garanzia di gusto e leggerezza.

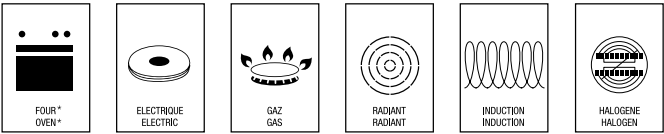
3. Nelle cucine dell'Asia centrale, da millenni si apprezzano la resistenza e la ritenzione del calore della ghisa.

4. La ghisa smaltata è una lega di ferro ricca di carbonio; il rivestimento di smalto è composto principalmente da vetro.

5. È uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo, qualunque sia il piano di cottura. La ghisa smaltata trattiene altrettanto bene anche il freddo, perciò è adatta per conservare gli alimenti in frigorifero.

6. Quando la ghisa è calda, le sue proprietà di ritenzione del calore consentono di abbassare al minimo la temperatura della fonte di calore, per cuocere a fuoco lento e per limitare il consumo di energia.

7. La ghisa smaltata è compatibile con ogni piano di cottura statt tipo di fornello, anche a induzione.



***Température max. 200 °C avec poignées en silicone. En alternative, vous pouvez retirer les poignées amovibles.**
*Maximum temperature 390 °F (200 °C) with silicone handles. Alternatively, you may take off the removable handles.
*Die Maximaltemperatur bei Silikongriffen beträgt 200 °C (390 °F). Abnehmbare Griffe können aber auch entfernt werden.
*Temperatura máxima 200 °C, con asa de silicona. Posibilidad de retirar el asa.
*Maximumtemperatuur 200 °C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenomen worden.
*Temperatura massima di 200 °C con manico in silicone. Per temperature più elevate, è possibile rimuovere il coprimanico.



SAINE ET SAVOUREUSE | HEALTHY AND DELICIOUS

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



Un partenariat historique avec Paul Bocuse | A long partnership with Paul Bocuse

FR

Depuis 1998, STAUB et Paul Bocuse, chef triplement étoilé depuis plus d'un demi-siècle, travaillent étroitement pour le bonheur d'une cuisine mijotée sans pareil. Après plusieurs années de complicité, la collaboration se concrétise avec des produits et des recettes inédites. Une cocotte Paul Bocuse au design unique voit le jour et par la suite des recettes gourmandes sont concoctées par l'Institut Paul Bocuse. « Si j'avais un seul secret, ce serait celui du produit bien conçu ». Paul Bocuse, Chef de renommée mondiale, auteur et ambassadeur de la haute gastronomie française, élu « Chef du siècle » à New York, par la prestigieuse école culinaire américaine Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

EN

Since 1998, STAUB and Paul Bocuse, triple star chef for more than half a century, have cooperated closely together to the benefit of cocotte cooking lovers. After many years, the collaboration has taken concrete form with products and novel recipes. A Paul Bocuse cocotte with a unique design was developed, followed by a series of gourmet recipes created by the Paul Bocuse Institute. "If I had just one secret, it would be that of a well-designed product." Paul Bocuse, globally renowned chef, writer and ambassador of French cuisine, elected Chef of the Century in New York by the prestigious Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

DE

Seit 1998 arbeiten STAUB und der mit mehreren Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef Paul Bocuse eng zusammen – zur Freude aller, die gerne in der Cocotte kochen. Nach vielen Jahren hat diese Zusammenarbeit nun mit Produkten und neuen Rezepten konkrete Formen angenommen. Es wurde eine „Paul Bocuse Cocotte“ mit einem einzigartigen Design entwickelt, gefolgt von einer Reihe von Gourmet-Rezepten aus dem Institut Paul Bocuse. „Wenn ich nur ein Geheimnis hätte, dann wäre dies ein gut konzipiertes Produkt.“ Paul Bocuse, weltberühmter Küchenchef, Autor und Botschafter der französischen Küche, vom renommierten Culinary Institute of America (CIA) in New York zum Küchenchef des Jahrhunderts gekürt. (Hyde Park - 03/2011)

ES

Desde 1998, STAUB y el galardonado chef Paul Bocuse trabajan en estrecha colaboración para lograr una cocina realizada lentamente, sin parangón. Tras varios años de complicidad, la colaboración se ha concretado con productos y recetas inéditas. Una cocotte Paul Bocuse de diseño único nace y posteriormente recetas gourmet se elaboran en el Instituto Paul Bocuse. «Si tuviera un único secreto, sería el del producto bien diseñado». Paul Bocuse, Chef de fama mundial, autor y embajador de la alta gastronomía francesa elegido «Chef del siglo» en Nueva York, galardón otorgado por la prestigiosa escuela culinaria americana. Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

NL

Sinds 1998 werken STAUB en sterrenchef Paul Bocuse nauw samen met een ongeëvenaarde stoofkeuken tot gevolg. Verschillende jaren van goede samenwerking worden nu geconcretiseerd met onuitgegeven producten en recepten. Een Paul Bocuse-cocotte zag het levenslicht en bijgevolg werden heerlijke recepten opgesteld door het Institut Paul Bocuse. "Als ik al een geheim zou hebben, dan zou dit het geheim van een zeer goed ontworpen product zijn". Paul Bocuse werd in New York verkozen tot 'Chef van de eeuw', een titel die hem werd toegekend door de prestigieuze Amerikaanse culinaire school. Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

IT

Dal 1998, STAUB e lo chef stellato Paul Bocuse lavorano in stretta collaborazione per la gioia di una cucina impareggiabile, con coloro che amano cucinare nelle cocotte, e le cotture a fuoco lento. Dopo molti anni di complicità, la collaborazione si concretizza con prodotti e ricette inedite. E' nata una cocotte Paul Bocuse dalla linea unica e l'Istituto Paul Bocuse potrà preparare ricette prelibate. «Se il mio segreto fosse uno solo, sarebbe quello di disporre di un prodotto concepito alla perfezione». Paul Bocuse, Chef di fama mondiale, autore e ambasciatore dell'alta gastronomia francese, eletto «Chef del secolo» a New York, dalla prestigiosa scuola di cucina americana. Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

« 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."

Paul Bocuse

Restaurant 3 étoiles au guide Michelin depuis plus de 50 ans sans interruption. Unique au monde !

Held the three Michelin stars for more than 50 years in a row. Unique in history.





CHRISTIAN CONSTANT
PDG Maison Constant, Paris | CEO Maison Constant, Paris

FR
« J'aurais aimé moi-même inventer la Cocotte STAUB, car elle me rappelle la cuisine de ma mère, avec ses arômes présents, des cuissons homogènes et des plats réussis sans pareils. »

EN
“I would have liked to invent the STAUB cocotte myself, because it reminds me of my mother's cooking – with bold aromas and evenly-cooked, incomparable dishes.”

DE
„Die Cocotte von STAUB hätte ich gerne selbst erfunden, denn sie erinnert mich an die Küche meiner Mutter – vollmundige Aromen, gleichmäßige Garergebnisse und wunderbar gelungene Gerichte.“

ES
«A mí me habría encantado inventar la cazuela de STAUB, porque me recuerda a la cocina de mi madre, con todo el aroma, una cocción homogénea y un sabor sin igual.»

NL
“Ik was zelf graag de uitvinder geweest van de STAUB-cocotte, want die doet me denken aan de keuken van mijn moeder, met de heerlijke aroma's en de perfect gegaarde gerechten die je nergens anders kunt vinden.”

IT
«Avrei voluto essere io ad inventare la cocotte STAUB, perché mi ricorda la cucina di mia madre, con i suoi aromi, le cotture omogenee e la preparazione di piatti senza precedenti.»



SASCHA STEMBERG
Chef étoilé et membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe | Starred chef and member of Jeunes Restaurateurs d'Europe

FR
« Les produits STAUB sont pour moi indispensables et constituent le partenaire idéal. Ils sont synonymes de qualité, de tradition et d'innovation – comme la maison Stemberg depuis 1864. »

EN
“STAUB products are indispensable for me, and the ideal partner. They are a safe basis for quality, tradition and innovation – like Haus Stemberg since 1864.”

DE
„Die Produkte von STAUB sind für mich unverzichtbar und der ideale Partner. Sie sind eine sichere Bank für Qualität, Tradition und Innovation – wie das Haus Stemberg seit 1864.“

ES
«Los productos de STAUB son para mí imprescindibles, el socio ideal. Son una apuesta segura por la calidad, la tradición y la innovación, como también lo es el restaurante Haus Stemberg desde 1864.»

NL
“De producten van STAUB zijn onmisbaar en vormen de ideale partner voor me. Ze zijn een goede investering in kwaliteit, traditie en innovatie – net als de firma Stemberg al sinds 1864 is.”

IT
«Per me gli irrinunciabili prodotti STAUB sono il partner ideale. Sono una garanzia di qualità, tradizione e innovazione, così come lo è Haus Stemberg dal 1864.»



HIROYUKI HIRAMATSU
Chef des restaurants Hiramatsu Tokyo – Paris | Chef of the Hiramatsu restaurant Tokyo – Paris

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

EN
“It is a traditional French casserole that is the source of progress.”

DE
„Die Quelle des Fortschritts ist die traditionelle französische Kasserole.“

ES
«Es una olla francesa tradicional que es fuente de progreso.»

NL
“Het is een traditionele Franse kookpot die een bron van vooruitgang is.”

IT
«Una cocotte francese tradizionale che è anche espressione di progresso.»



Image: Christophe Maccotta

SPÉCIALISTE DE L'ÉMAIL MAJOLIQUE

Majolica enamel expertise | Experte für Majolika-Emaillie | Expertos en esmalte Mayólica | Expert in majolica-email | Esperti di smalti e maiolica



FR

Emaux spéciaux dits « majoliques » : composés de 100 % de verre

La technique particulière des couleurs, appliquée aux émaux dits « majoliques », permet d'obtenir un émail d'une brillance unique et des teintes d'une profonde intensité.

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

1. Premier revêtement noir pour préparer la fonte brute, afin de garantir la bonne finition et préparer la surface afin de réduire les défauts de la fonte.
2. Une couche supplémentaire afin de donner la couleur.
3. Une finition avec une formule majolique spécifique qui donnent aux couleurs un aspect brillant et des nuances très intenses et contrastées.

EN

Special majolica enamels: comprising 100 % glass

The special technique used to give majolica enamels their color results in uniquely glossy enamel in deep and intense shades.

The three-coat majolica enameling process:

1. Black base coat applied to prepare the rough cast iron, guaranteeing a superior finish by smoothing over small irregularities in the cast surface.
2. Colored enamel coating.
3. Finish coating, a special majolica formula that gives the colors a high gloss and very intense shade with marked contrasts.

DE

Die besondere Majolika-Emaillierung aus 100 % Glas

Durch die besondere Technik, mit der die Majolika-Emaillie-Produkte ihre Farbe erhalten, entsteht eine einzigartig glänzende Emaillierung in intensiven Farbtönen.

Der dreischichtige Emaillierungsprozess:

1. Vorbereitend wird die schwarze Grundierungsschicht auf das Rohgusseisen aufgetragen. Sie glättet kleine Unebenheiten im Gusseisen und garantiert so eine hochwertige, glatte Endverarbeitung.
2. Farbige Emaillie-Schicht.
3. Abschließende Schicht mit spezieller Majolika-Formel, die den Farben einen einzigartigen Glanz und eine intensive Farbtiefe verleiht.

NL

Speciaal zogeheten majolica-email: samengesteld uit 100 % glas

Met de bijzondere techniek van de zogeheten "majolica" kleuren wordt een email verkregen met een unieke glans en een diepe intense kleur. Kleurprocedé voor de majolicatechnieken met 3 emailagen:

1. Eerste zwarte laag om het ruwe gietijzer te bewerken, zodat de goede afwerking gegarandeerd kan worden en gietijzergebreken vermeden kunnen worden.
2. Een bijkomende laag om de kleur te geven.
3. Een afwerking met specifieke majolicaformule die de kleuren glans en zeer intense en contrasterende nuances geeft.

ES

Esmaltes especiales llamados «mayólicas»: compuestos al 100 % de vidrio

La técnica particular de los colores, aplicada a los esmaltes llamados «mayólicas», permite obtener un esmalte de un brillo único y colores de una profunda intensidad.

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

1. Primer revestimiento negro para preparar el hierro fundido bruto, con el fin de garantizar el buen acabado y preparar la superficie para reducir los defectos del hierro fundido.
2. Una capa adicional para dar el color.
3. Un acabado con una fórmula de mayólica específica que proporciona a los colores un aspecto brillante y matices muy intensos y contrastados.

IT

Smalti speciali detti «maiolici»: composti al 100 % da vetro

La tecnica particolare dei colori, detti «maiolici», consente di ottenere uno smalto dalla lucentezza unica e dalle tinte di una profonda intensità. La colorazione maiolica consta di ben 3 strati di smalto:

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



Basilic

Basil | Basilikumgrün | Albahaca | Basilicum | Basilico



Cannelle

Cinnamon | Zimt | Canela | Kaneel | Cannella



Grenadine

Grenadine red | Grenadine | Granadina | Grenadine | Granatina



Bleu intense

Dark blue | Dunkelblau | Azul oscuro | Donkerblauw | Blu scuro



ART DE LA TABLE EN 8 COULEURS

Table culture in 8 colors | Tischkultur in 8 Farben | Cultura culinaria 8 colores | Tafelcultuur in 8 kleuren | La cultura della tavola in 8 colori

- FR**

Les coloris esthétiques issus d'un processus traditionnel de fabrication de la fonte avec des techniques d'émaillage innovantes, permettent un passage de la cuisine à la table en toute élégance. L'émaillage extérieur comporte au moins deux couches d'émail coloré.
- ES**

Los colores estéticos, resultado de un proceso tradicional de fabricación del hierro fundido con técnicas de esmaltado innovadoras, permiten pasar de la cocina a la mesa, con una elegancia total. El esmaltado exterior está formado por al menos dos capas de esmalte de color.
- EN**

With their fine quality and exquisite enamel finish, STAUB products go elegantly from the kitchen to the table. The outer surfaces are given at least two coats of enamel using an innovative technique.
- NL**

Iedere STAUB is uniek met fraaie kleuren. De producten die vervaardigd worden met behulp van een traditionele gietmethode in combinatie met innoverende emailleringstechnieken, kunnen met stijl zowel in de keuken als aan tafel gebruikt worden. Het buitenemailwerk is voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email.
- DE**

Dank ihrer hochwertigen Qualität und ihrer exquisiten Oberflächen-Emaillierung machen sich die Produkte von STAUB auf dem Tisch ebenso gut wie in der Küche. Die Außenschichten werden mittels einer innovativen Technik mindestens zwei Mal emailliert.
- IT**

Grazie al processo tradizionale di fabbricazione della ghisa e alla successiva smaltatura ottenuta con tecniche innovative, si ottengono affascinanti colorazioni, che consentono di passare con eleganza dalla cucina alla tavola. La smaltatura esterna è eseguita con almeno due strati di smalto colorato.

FONDAMENTALES



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



VITAMINES



Basilic
Basil | Basilikumgrün | Albahaca | Basilicum | Basilico



Cannelle
Cinnamon | Zimt | Canela | Kaneel | Cannella



Grenadine
Grenadine red | Grenadine | Granatina | Grenadine | Granatina



Cerise
Cherry | Kirschrot | Cereza | Kers | Ciliegia



Moutarde
Mustard | Senfgelb | Mostaza | Mosterd | Senape



LA COCOTTE

LA COCOTTE | LA COCOTTE | LA COCOTTE | LA COCOTTE | LA COCOTTE



COCOTTE RONDE

Round Cocotte | Runde Cocotte | Cocotte redonda | Ronde Cocotte | Cocotte rotonda



Fondamentales | Fundamentals | Standardfarben | Los fundamentales | De Basiskleuren | La linea Fondamentales

			●	●	Ⓜ
Taille cm Size inches Größe cm Tamaño cm Formaat cm Dimensione cm	Contenance Capacity Fassungsvermögen Capacidad Inhoud Capacità	PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da	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
12 cm / 4¾"	0,4 l / 1/2 qt	1	110 12 25 / 40509-471-0	110 12 18 / 40509-474-0	
14 cm / 5½"	0,8 l / 3/4 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	
20 cm / 7⅞"	2,2 l / 2¼ qt	1	110 20 25 / 40509-487-0	110 20 18 / 40509-304-0	
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
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
26 cm / 10¼"	5,2 l / 5½ qt	1	110 26 25 / 40509-310-0	110 26 18 / 40509-312-0	110 26 91 / 40510-284-0
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
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
34 cm / 13⅓"	12,6 l / 13¼ qt	1	110 34 25 / 40510-307-0	110 34 18 / 40510-308-0	110 34 91 / 40510-325-0

COCOTTE OVALE

Oval Cocotte | Ovale Cocotte | Cocotte ovalada | Ovale cocotte | Cocotte ovale



Fondamentales | Fundamentals | Standardfarben | Los fundamentales | De Basiskleuren | La linea Fondamentales

			●	●	Ⓜ
Taille cm Size inches Größe cm Tamaño cm Formaat cm Dimensione cm	Contenance Capacity Fassungsvermögen Capacidad Inhoud Capacità	PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da	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
15 cm / 5⅞"	0,6 l / 1/2 qt	1	110 15 25 / 40509-478-0	110 15 18 / 40509-477-0	
17 cm / 6⅝"	1 l / 1 qt	1	110 17 25 / 40509-482-0	110 17 18 / 40509-481-0	
23 cm / 9"	2,35 l / 2½ qt	1	110 23 25 / 40500-231-0	110 23 18 / 40500-236-0	
27 cm / 10⅝"	3,2 l / 3¼ qt	1	110 27 25 / 40500-271-0	110 27 18 / 40500-276-0	
29 cm / 11⅝"	4,2 l / 4¼ qt	1	110 29 25 / 40509-315-0	110 29 18 / 40509-317-0	110 29 91 / 40510-288-0
31 cm / 12¼"	5,5 l / 5¾ qt	1	110 31 25 / 40509-319-0	110 31 18 / 40509-320-0	110 31 91 / 40510-289-0
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
37 cm / 14½"	8 l / 8½ qt	1	110 37 25 / 40509-370-0	110 37 18 / 40509-369-0	
41 cm / 16"	12 l / 12¾ qt	1	110 41 25 / 40509-509-0		

COCOTTE RONDE

Round Cocotte | Runde Cocotte | Cocotte redonda | Ronde Cocotte | Cocotte rotonda



Vitamines Vitamins Vitamine Las Vitaminas De Vitamines Le Vitamine							
 Taille cm Size inches Größe cm Tamaño cm Formaat cm Dimensione cm	 Contenance Capacity Fassungsvermögen Capacidad Inhoud Capacità	 PCB UPB Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da	 Cerise Cherry Kirschtrot 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
18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	1	110 18 06 / 40509-814-0	110 18 12 / 40511-370-0			
20 cm / 7 7/8"	2,2 l / 2¼ qt	1	110 20 06 / 40509-820-0	110 20 12 / 40510-645-0			
22 cm / 8 1/2"	2,6 l / 2¾ qt	1	110 22 06 / 40509-825-0	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 / 9 3/8"	3,8 l / 4 qt	1	110 24 06 / 40509-835-0	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 / 10 1/4"	5,2 l / 5 1/2 qt	1	110 26 06 / 40509-840-0	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 06 / 40509-852-0	110 28 12 / 40510-648-0	110 28 87 / 40509-362-0	110 28 85 / 40509-361-0	110 28 806 / 405 11-298-0
30 cm / 11 3/4"	8,35 l / 9 qt	1	110 30 06 / 40509-861-0				

COCOTTE OVALE

Oval Cocotte | Ovale Cocotte | Cocotte ovalada | Ovale cocotte | Cocotte ovale



Vitamines Vitamins Vitamine Las Vitaminas De Vitamines Le Vitamine							
Taille cm Size inches Größe cm Tamaño cm Formaat cm Dimensione cm	Contenance Capacity Fassungsvermögen Capacidad Inhoud Capacità	PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da	 Cerise Cherry Kirschtrot 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
23 cm / 9"	2,35 l / 2 ½ qt	1	110 23 06 / 40509-830-0	110 23 12 / 40510-649-0			
27 cm / 10 5⁄8"	3,2 l / 3 ¼ qt	1	110 27 06 / 40509-846-0	110 27 12 / 40510-653-0			
29 cm / 11 3⁄8"	4,2 l / 4 ¼ qt	1	110 29 06 / 40509-857-0	110 29 12 / 40510-644-0	110 29 87 / 40509-364-0	110 29 85 / 40509-363-0	110 29 806 / 405 11-299-0
31 cm / 12 ¼"	5,5 l / 5 ¾ qt	1	110 31 06 / 40509-866-0	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 06 / 40509-872-0		110 33 87 / 40509-692-0	110 33 85 / 40509-691-0	
37 cm / 14 ½"	8 l / 8 ½ qt	1	110 37 06 / 40509-876-0				

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 / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 25 / 40510-606-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 18 / 40510-605-0
M	Bleu intense Dark blue Dunkelblau Azul oscuro Donkerblauw Blu scuro	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 91 / 40510-604-0
	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 06 / 40510-601-0
	Moutarde Mustard Senfgelb Mostaza Mosterd Senape	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 12 / 40510-652-0
M	Grenadine Grenadine red Grenadine Granadina Grenadine Granatina	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 87 / 40510-600-0
M	Basilic Basil Basilikumgrün Albahaca Basilicum Basilico	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 85 / 40510-603-0
M	Cannelle Cinnamon Zimt Canela Kaneel Cannella	26 cm / 10 ¼"	5,2 l / 5 ½ qt	113 38 806 / 40511-503-0

*Panier vapeur disponible en accessoire p. 94 | *Steamer insert also available as accessories on p. 94 | *Dämpfeinsatz auch als Accessoire erhältlich auf S. 94 | *Cesta para cocer al vapor también disponible en accesorio en p. 94 | *Stoominzet beschikbaar bij de accessoires op p. 94 | *Cestello per la cottura a vapore anche disponibile come accessorio in p. 94



MINI COCOTTE

Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte

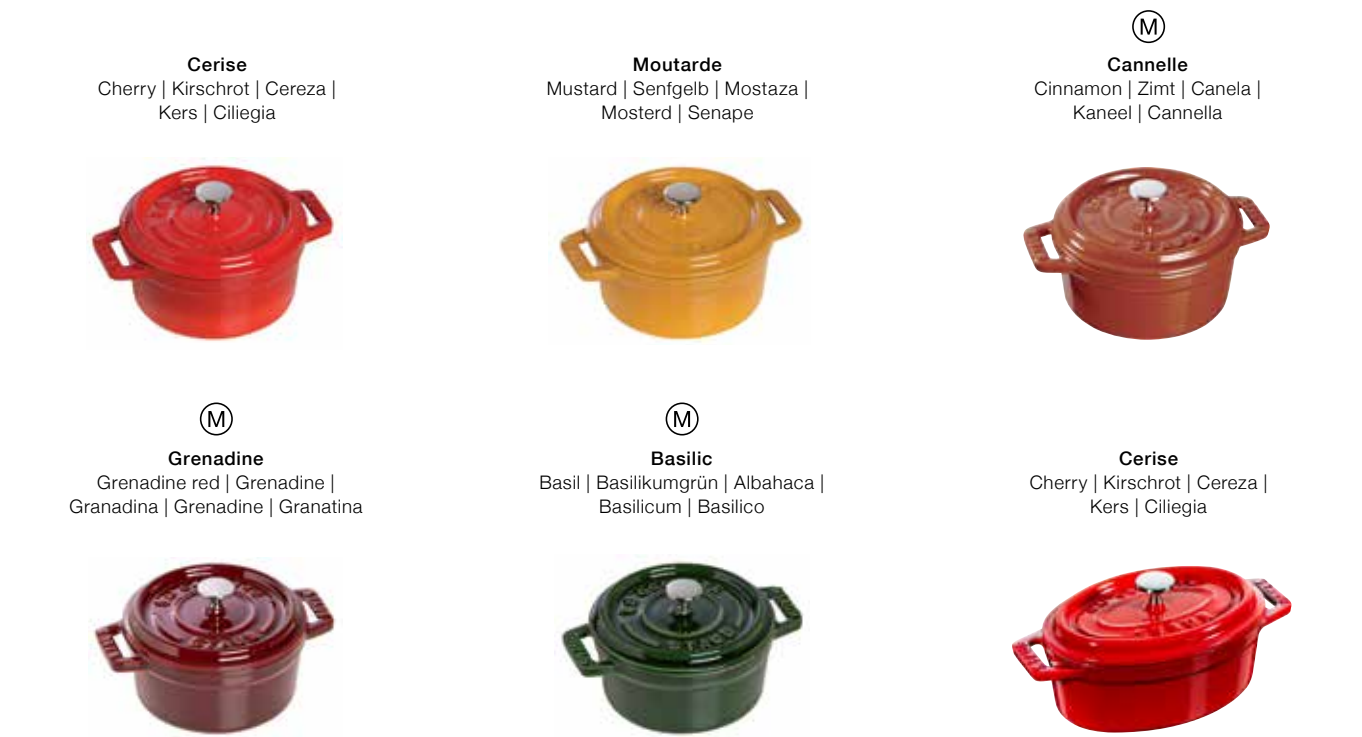


Mini Cocotte, ronde Mini Cocotte, round Mini Cocotte, rund Mini cocotte, redonda Mini cocotte, rond Mini cocotte, rotonda				
Fondamentales Fundamentals Standardfarben Los fundamentales De Basiskleuren La linea Fundamentales				
PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1				
	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, oval Mini cocotte, ovale				
Fondamentales Fundamentals Standardfarben Los fundamentales De Basiskleuren La linea Fundamentales				
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

Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte | Mini Cocotte



Mini Cocotte, ronde Mini Cocotte, round Mini Cocotte, rund Mini cocotte, redonda Mini cocotte, rond Mini cocotte, rotonda				
Vitamines Vitamins Vitamine Las Vitaminas De Vitamines Le Vitamine				
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, oval Mini cocotte, ovale				
Vitamines Vitamins Vitamine Las Vitaminas De Vitamines Le Vitamine				
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 | De Specialiteiten | Le Specialità



Cocotte tomate | Tomato Cocotte | Cocotte „Tomate“ | Cocotte Tomato | Cocotte «tomaat» | Cocotte Pomodoro

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

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



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 / 6 ⅝"	1 l / 1 qt	112 17 25 / 40500-171-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	17 cm / 6 ⅝"	1 l / 1 qt	112 17 18 / 40500-176-0



Cocotte légumes | Vegetable Cocotte | Cocotte „Gemüse“ | Cocotte Verduras | Cocotte «groenten» | Cocotte Verdure

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

	Basilic Basil Basilikumgrün Albahaca Basilicum Basilico	29 cm / 11 ⅜"	4,2 l / 4¼ qt	117 29 85 / 40511-340-0
---	--	---------------	---------------	-------------------------



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 / 7 ⅞"	1,75 l / 1¾ qt	110 00 06 / 40509-798-0
---	---	--------------	----------------	-------------------------



Cocotte citrouille | Pumpkin Cocotte | Cocotte „Kürbis“ | Cocotte con forma de calabaza | Cocotte «pompoen» | Cocotte a zucca

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

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





Cocotte ronde | Round cocotte: 5,2 l / 5 ½ qt

Hauteur | Height: 17 cm / 6 ⅝"

Cocotte basse ronde | Shallow round cocotte: 3,8 l / 4 qt

Hauteur | Height: 14,1 cm / 5 ½"

Cocotte Basse, ronde Shallow cocotte, round Flache Cocotte, runde Cocotte baja, redonda Lage cocotte, rond Cocotte bassa, rotonda				
PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1				
	Noir Black Schwarz Negro Zwart Nero	26 cm / 10 ¼"	3,8 l / 4 qt	111 26 25 / 40510-607-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafito	26 cm / 10 ¼"	3,8 l / 4 qt	111 26 18 / 40510-608-0
	Bleu intense Dark blue Dunkelblau Azul oscuro Donkerblauw Blu scuro	26 cm / 10 ¼"	3,8 l / 4 qt	111 26 91 / 40510-609-0
	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia	26 cm / 10 ¼"	3,8 l / 4 qt	111 26 06 / 40510-610-0



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 ½"	2 l / 2 qt	110 25 23 / 40509-494-0

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.

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.

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.

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

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



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®.

EN

Braiser with Aroma Rain

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

A new 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.

DE

Der Bräter mit Aromaregen

Der neue 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.



ES

Cazuela con efecto lluvia de aromas

Nueva 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.

NL

Braadpan met "aroma-regen"

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

De sauteerpan met "Chistera Drop-Structure", nieuw in het gamma van geëmailleerde gietijzeren sauteerpannen van STAUB, combineert het multifunctionele en de compactheid van een sauteerpan met de sudder-kwaliteit 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.

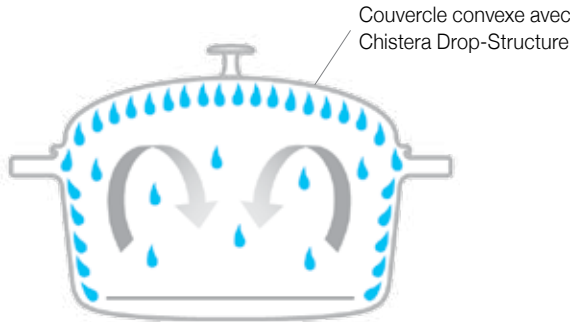
De besprenkelcapaciteiten van dit koepelvormige deksel zijn vergelijkbaar met die van de STAUB cocotte met vlak deksel en picots.

IT

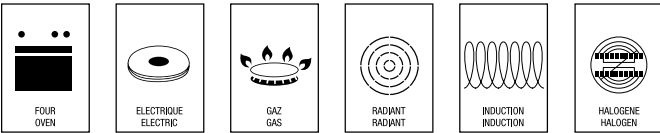
Casseruola con effetto pioggia

La nuova 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



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



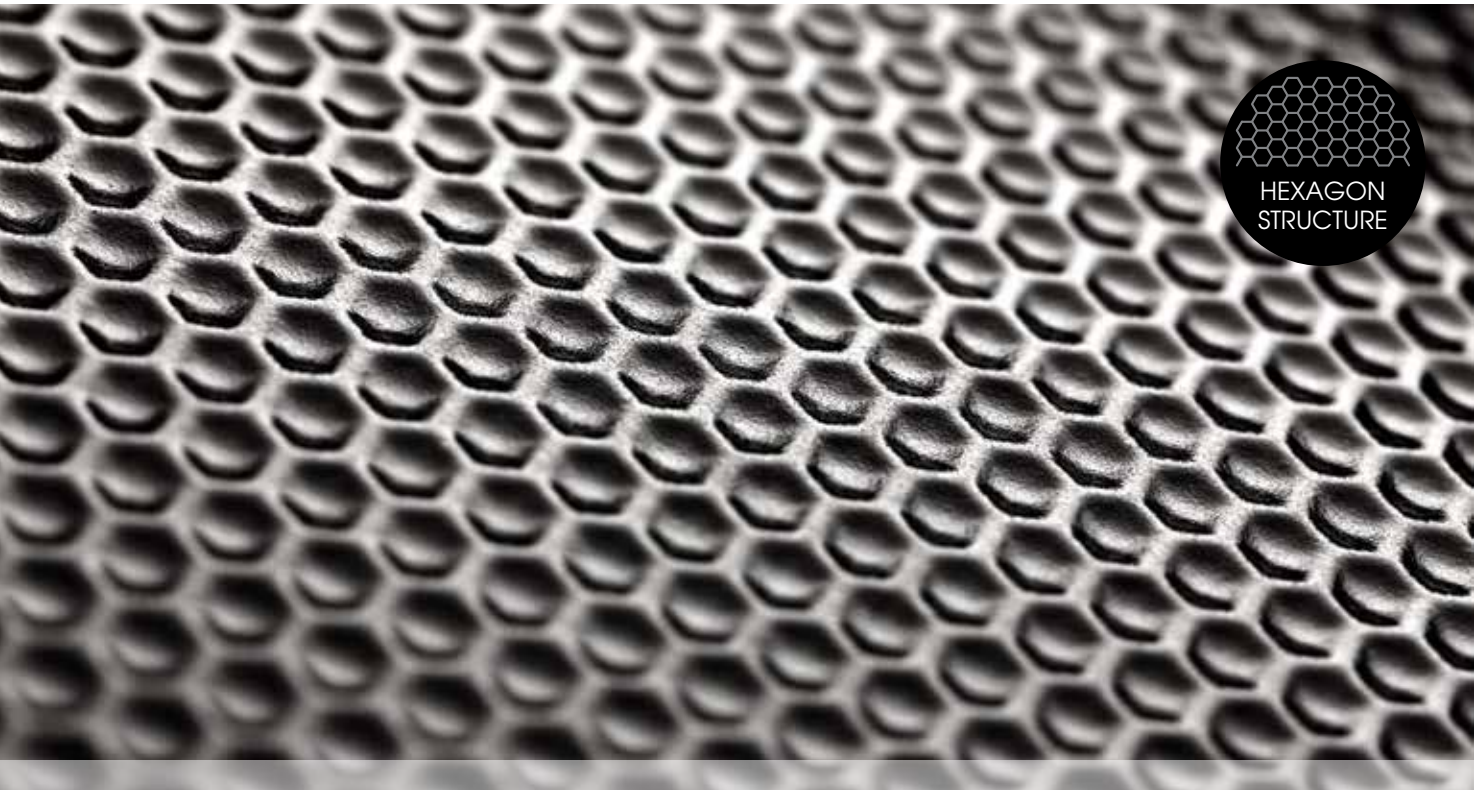
Fondamentales Fundamentals Standardfarben Los fundamentales De Basiskleuren La linea Fondamentales			
PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
●	Noir Black Schwarz Negro Zwart Nero	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 25 / 40511-473-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 25 / 40511-472-0
●	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafiëtgrijs Grigio grafite	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 18 / 40511-471-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 18 / 40511-470-0
Ⓜ	Bleu intense Dark blue Dunkelblau Azul oscuro Donkerblauw Blu scuro	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 91 / 40511-477-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 91 / 40511-476-0



Vitamines Vitamins Vitamine Las Vitaminas De Vitamines Le Vitamine			
PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
●	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 06 / 40511-475-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 06 / 40511-474-0
Ⓜ	Grenadine Grenadine red Grenadine Granadina Grenadine Granatina	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 87 / 40511-512-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 87 / 40511-513-0
Ⓜ	Basilic Basil Basilikumgrün Albahaca Basilicum Basilico	24 cm / 9⅜"	2,4 l / 2½ qt 126 124 85 / 40511-479-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt 126 128 85 / 40511-478-0

SAUTEUSE AVEC STRUCTURE HEXAGON

Braiser with HEXAGON-Structure | Bräter mit HEXAGON-Structure | Cacerola con HEXAGON-Structure |
Sauteerpan met HEXAGON-Structure | Casseruola con struttura HEXAGON



FR

Des ustensiles de cuisine alliant les avantages de la fonte émaillée STAUB, un design innovant, fonctionnel et multifonctions. Structure HEXAGON pour le plaisir d'une cuisine saine et rapide !

La texture en forme de nid d'abeille a été développée pour optimiser la surface de cuisson. Avec cette texture novatrice :

1. La texture nid d'abeille permet à la préparation de respirer ce qui assure un effet grill aussi efficace qu'une surface striée.
2. La taille et la répartition des cellules permettent un usage poêle.
3. Les matières grasses sont retenues dans les cellules pour mieux colorer, dorer, caraméliser tout en limitant l'ajout de matières grasses.

Multi-usages

La sauteuse multifonctions HEXAGON permet de préparer les aliments sur les plaques de cuisson comme une poêle ou un grill classique. Sa forme permet également un passage au four comme un plat à gratin et passe de la cuisine à la table en toute élégance avec une dose de modernité. À la fois grill, poêle, plat à gratin et plat de présentation, la sauteuse multifonctions HEXAGON est votre meilleur allié pour réussir gratins, tartes et crumbles en toute simplicité, dans un seul et même plat !

EN

Cooking pots that combine the advantages of STAUB enameled cast iron with multifunctional design and the innovative HEXAGON texture for healthy and fast cooking!

The HEXAGON structure is designed to optimize the cooking surface. HEXAGON – benefits at a glance:

1. The special texture allows the food to breathe and grills as effectively as a ribbed surface.
2. Size and distribution of the cells allow a use as a frying pan.
3. Fat is retained in the cells for better browning and caramelizing – less fat is required.

Multipurpose

The HEXAGON multifunctional braiser is designed for stovetop cooking, like a conventional frying pan or grill pan. But it's also shaped for a use in the oven as a baking dish and can go straight to the table with contemporary elegance. The HEXAGON multifunctional braiser is a grill pan, frying pan and serving dish rolled into one. It will be your best friend for casseroles, tarts and crumbles.

DE

Egal, wie gern Sie kochen, HEXAGON ist ideal für eine gesunde und schmackhafte Küche. Eine exklusive Textur für das schnelle Bräunen der Lebensmittel.

Die Produktvorteile:

1. Die spezielle Textur ermöglicht einen Grilleffekt wie mit einer herkömmlichen Grillpfanne mit Streifen.
2. Die Größe und Form der HEXAGON Textur sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung wie bei einer herkömmlichen Bratpfanne.
3. Das Fett fließt ab in die HEXAGON Textur, was ein scharfes Anbraten ermöglicht und das Ergebnis ist fettarm und schmackhaft.

Multifunktionalität

Ein Bräter für alle Herdarten. Der Bräter kann auch im Backofen verwendet werden. Und er kann vom Herd oder Ofen direkt auf den Tisch zum Servieren genutzt werden. Gemüsepfannen, gebratenes Fleisch oder Fertiggerichte, HEXAGON ist das ideale Kochgeschirr für Kochgenuss im Alltag.

ES

¡Utensilios de cocina que combinan las ventajas del hierro fundido esmaltado STAUB, un diseño funcional y multiusos, y la innovadora textura Hexagon, para disfrutar de una cocina sana y rápida!

La textura HEXAGON ha sido desarrollada para optimizar la superfi cie de cocción.

Con esta textura innovadora:

1. La textura HEXAGON permite que la preparación respire, lo que garantiza un efecto parrilla tan efi caz como una superfi cie con estrías.
2. El tamaño y el reparto de las celdas permiten usarla como sartén.
3. Las materias grasas se quedan en las celdas para dar mejor color, dorar, caramelizar a la vez que se limita la aportación de materias grasas.

Multiusos

La sartén multiusos HEXAGON permite preparar los alimentos encima de las placas de cocción como una sartén o una parrilla clásica. Su forma también permite ir al horno como una fuente para gratinar y pasa de la cocina a la mesa, guardando toda su elegancia, con una chispa de modernidad.

NL

Keukengerei dat de voordelen van het geëmailleerde gietijzer van STAUB combineert met een functioneel ontwerp, vele functies en de HEXAGON-Structure-innovatie voor het plezier van een gezonde en snelle keuken!

De Hexagon-Structure werd ontwikkeld om het kookoppervlak optimaal te maken:

1. De Hexagon-Structure stelt de bereiding in staat te ademen, wat zorgt voor een grileffect dat even doeltreffend is als een geribbeld oppervlak.
2. De omvang en de verdeling van de cellen maakt een gebruik als pan mogelijk.
3. Vetstoffen worden vastgehouden in de cellen om beter te kleuren, bruinen en karamelliseren terwijl de toevoeging van vetstoffen beperkt wordt.

Verskillende toepassingen

De HEXAGON-pan met verschillende toepassingen maakt het mogelijk om voedingsmiddelen te bereiden op het kookvlak net zoals bij een klassieke pan of grill. Dankzij zijn vorm kan hij ook in de oven gebruikt worden als gratinschotel en kan hij door zijn dosis moderniteit zowel in de keuken als op tafel gebruikt worden.

IT

Sistemi di cottura che uniscono i vantaggi della ghisa smaltata STAUB, una progettazione funzionale e la struttura HEXAGON per il piacere di una cucina leggera e rapida!

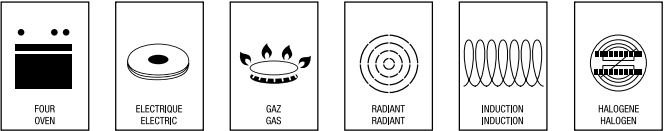
La struttura HEXAGON è stata sviluppata per ottimizzare la superficie di cottura.

Con questa struttura innovativa:

1. La struttura HEXAGON, a nido d'ape, consente alla preparazione di ossigenarsi, garantendo un effetto grill efficace quanto una superficie striata.
2. La dimensione e la distribuzione delle celle consentono un uso a padella.
3. Le componenti grasse sono trattenute nelle celle per dorare meglio e caramellare, limitando l'aggiunta di grassi.

Multiuso

La casseruola multifunzioni HEXAGON consente di preparare i cibi sui fornelli così come con una padella o con una griglia. La sua forma consente inoltre di essere utilizzata in forno come una teglia e di passare dalla cucina alla tavola con eleganza e un tocco di modernità.





SAUTEUSE AVEC STRUCTURE HEXAGON

Braiser with Hexagon-Structure | Bräter mit Hexagon-Structure | Cacerola con Hexagon-Structure |
Sauteerpan met Hexagon-Structure | Casseruola con struttura Hexagon



Avec couvercle fonte With cast iron lid Mit Gusseisendeckel Con tapadera de hierro colado Met gietijzeren 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	126 23 25 / 40509-386-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 29 25 / 40509-331-0
●	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	24 cm / 9 3⁄8"	2,4 l / 2 1⁄2 qt	126 23 18 / 40509-385-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 29 18 / 40509-332-0
●	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia	24 cm / 9 3⁄8"	2,4 l / 2 1⁄2 qt	126 23 06 / 40509-889-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 29 06 / 40510-306-0

GRILS & POÊLES

GRILLS & FRYING PANS | GRILL- & BRATPFANNEN |
PARILLAS & SARTÉNES | GRILLS & PANNEN | GRIGLIE & PADELLE



GRILS

Grill pans | Grillpfannen | Parillas | Grills | Griglie



Avec manche silicone (200 °C) | Grill with silicone handle (200 °C) | 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	A	27 cm / 10 5 / 8 "	120 20 23 / 40509-426-0
		B	24 x 24 cm / 9 1 / 2 " x 9 1 / 2 "	120 21 23 / 40509-344-0
		C	34 x 21 cm / 13 3 / 8 " x 8 1 / 4 "	120 22 23 / 40509-343-0



Pure grill, rond | Pure grill, round | Grillpfanne, rund | Parrilla, redondo | 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 "	120 29 23 / 40510-430-0
		30 x 30 cm / 11 3 / 4 " x 11 3 / 4 "	120 28 23 / 40509-521-0
		26 x 26 cm / 10 1 / 4 " x 10 1 / 4 "	120 29 18 / 40510-431-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	30 x 30 cm / 11 3 / 4 " x 11 3 / 4 "	120 28 18 / 40510-304-0
		26 x 26 cm / 10 1 / 4 " x 10 1 / 4 "	120 29 06 / 40510-432-0
		30 x 30 cm / 11 3 / 4 " x 11 3 / 4 "	120 28 06 / 40510-305-0
	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia		

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 / 7¾"	1224 20 23 / 40511-950-0
	24 cm / 9½"	1224 24 23 / 40511-951-0
	26 cm / 10¼"	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 fire 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 doux 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.

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 matt-schwarze 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.

NL

Braden als een topchef

De nieuwe serie frituurpannen met houten handgrepen is bijzonder geschikt voor bereidingstemperaturen van meer dan 230 °C, voor goudbruine patates frites of goed gebruinde 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 handgreep.

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 matte black 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.

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.

IT

Arrosti 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.



reihenfolge der sprachen habe ich angepasst. hatte vorher nicht gestimmt.

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. 97 | *Spreader and spatula also available as accessories on p. 97 | *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 97 | *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 97 | *Verdelers en spatel beschikbaar bij de accessoires op p. 97 | *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 97



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. 97 | *Spreader and spatula also available as accessories on p. 97 | *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 97 | *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 97 | *Verdelers en spatel beschikbaar bij de accessoires op p. 97 | *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 97

POÊLES

Pans | Pfannen | Sarténes | Bakpan/Koekenpan | 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





34 cm / 13 1⁄8"



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 1⁄8"	131 34 25 / 40511-073-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	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 1⁄8"	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 1⁄8"	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 unabkömmlich 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 geperfumeerde 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 et grille tempura disponibles en accessoire p. 92/96 | Glass lid and tempura grill also available as accessories on p. 92/96 | Glasdeckel und Abtropfgitter auch als Accessoire erhältlich auf S. 92/96 | Tapadera de cristal y asador tempura tan disponible en accesorio en p. 92/96 | Glazen deksel en tempurarooster beschikbaar bij de accessoires op p. 92/96 | Coperchio in vetro e griglia da tempura anche disponibile come accessorio in p. 92/96

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 et grille tempura disponibles en accessoire p. 92/96 | Glass lid and tempura grill also available as accessories on p. 92/96 | Glasdeckel und Abtropfgitter auch als Accessoire erhältlich auf S. 92/96 | Tapadera de cristal y asador tempura tan disponible en accesorio en p. 92/96 | Glazen deksel en tempurarooster beschikbaar bij de accessoires op p. 92/96 | Coperchio in vetro e griglia da tempura anche disponibile come accessorio in p. 92/96

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.

DE

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

NL

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

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.

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.

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 | De 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 / 5⅞" × 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
Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	15 × 11 cm / 5⅞" × 4¼"	0,7 l / ¾ qt	131 15 18 / 40509-570-0
	30 × 11 cm / 11¾" × 4¼"	1,45 l / 1½ qt	131 30 18 / 40509-574-0

MOULE MULTIFONCTIONS

Loaf Pan | Multifunktions-Backform | Molde multifunción | Multifunctionele Bakvorm | Stampo multifunzionale



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	131 23 25 / 40511-482-0
Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	23 × 11,5 × 7 cm / 9" × 4½" × 2¾"	1,56 l / 1½ qt	131 23 18 / 40511-483-0



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 smaakvolle, 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 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 / ¼ qt	140 04 23 / 40509-587-0
	Cerise Cherry Kirschrot Cereza Kers Ciliegia	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / ¼ qt	140 04 06 / 40509-900-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 95 | *Forks also available as accessories on p. 95 | *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 95 | *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 95 | *Vorkjes beschikbaar bij de accessoires op p. 95 | *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 95

SERVICE À FONDUE

Fondue Set | Fondue-Set | Set para fondue | Gemengde fondue | Servizio da fonduta



NEW

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 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 / 6¼"	1,1 l / 1¼ 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 / 6¼"	1,1 l / 1¼ qt	1400 16 06 / 40511-973-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 95 | *Forks also available as accessories on p. 95 | *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 95 | *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 95 | *Vorkjes beschikbaar bij de accessoires op p. 95 | *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 95



NEW

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 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 / 1¾ 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 / 1¾ qt	1400 18 06 / 40511-974-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 95 | *Forks also available as accessories on p. 95 | *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 95 | *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 95 | *Vorkjes beschikbaar bij de accessoires op p. 95 | *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 95



NEW

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 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 / 7⅞"	2,35 l / 2½ 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 / 7⅞"	2,35 l / 2½ qt	1400 20 06 / 40511-975-0

*Fourchettes disponibles en accessoire p. 95 | *Forks also available as accessories on p. 95 | *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 95 | *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 95 | *Vorkjes beschikbaar bij de accessoires op p. 95 | *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 95





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.

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.

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.

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.

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.

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 | Teiere

FR

Originaire 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.



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

Fondamentales | Fundamentals | Standardfarben | Los fundamentales | De Basiskleuren | La línea Fundamentales

Théière/bouilloire, ronde | Teapot/kettle, round | Teekanne/Wasserkessel, rund | Tetera/hervidor, redondo | Theepot/ketel, rond | Teiera/bollitore, rotonda

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

*Boule à thé disponible en accessoire p. 96 | *Tea egg also available as accessories on p. 96 | *Tee-Ei auch als Accessoire erhältlich auf S. 96 | *Filtro esférico tan disponible en accesorio en p. 96 | *Thee-ei beschikbaar bij de accessoires op p. 96 | *Colino a sfera anche disponibile come accessorio a p. 96

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 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.



Vitamines | Vitamins | Vitamine | Las Vitaminas | De Vitamines | Le Vitamine

Théière/bouilloire, ronde | Teapot/kettle, round | Teekanne/Wasserkessel, rund | Tetera/hervidor, redondo | Theepot/ketel, rond | Teiera/bollitore, rotonda

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

	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

*Boule à thé disponible en accessoire p. 96 | *Tea egg also available as accessories on p. 96 | *Tee-Ei auch als Accessoire erhältlich auf S. 96 | *Filtro esférico tan disponible en accesorio en p. 96 | *Thee-ei beschikbaar bij de accessoires op p. 96 | *Colino a sfera anche disponibile come accessorio a p. 96

PLATS

DISHES | GESCHIRR | FUENTES | SCHOTELS | PIATTI



MINIS

Minis | Minis | Los Minis | De 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 / 3⅞"	0,25 l / ¼ qt	124 10 25 / 40509-537-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	10 cm / 3⅞"	0,25 l / ¼ 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 / 4¾"	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 / 5½"x 3⅞"	0,25 l / 8 oz	130 13 23 / 40509-546-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	15 cm / 5½"x 3⅞"	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 / 4¾"	0,25 l / 8 oz	130 11 23 / 40509-472-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	12 cm / 4¾"	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 / 5¾"x 4½"	0,25 l / 8 oz	130 14 23 / 40509-548-0
---	--	-----------------------	---------------	-------------------------



Mini poêlon | 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 / 4¾"	0,35 l / 12 oz	146 12 23 / 40509-594-0
---	--	-------------	----------------	-------------------------

PLATS DE SERVICE

Serving dishes | Serviergeschirr | Las fuentes para servir | De opdienthotels | I piatti di portata



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

	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	24 x 24 cm / 9 3/4" x 9 3/4"	133 17 18 / 40509-576-0
---	--	------------------------------	-------------------------



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	NEW
		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"×8⅞"	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"	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"	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"	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



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"×6⅝"	1 l / 1 qt	133 23 25 / 40509-582-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	23×17 cm / 9"×6⅝"	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 / 7⅞"	0,75 l / ¾ qt	133 20 25 / 40509-579-0
	Gris graphite Graphite Grey Grafitgrau Gris grafito Grafietgrijs Grigio grafite	20 cm / 7⅞"	0,75 l / ¾ qt	133 20 18 / 40509-578-0



Plats de cuisson | Baking dishes | Auflaufformen | Fuentes para gratinar | Ovenschalem | Pirofile



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 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 / 12¼"	0,7 l / ¾ qt	133 21 25 / 40509-400-0
---	---	--------------	--------------	-------------------------

ACCESSOIRES

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | LOS ACCESORIOS |
DE ACCESSOIRES | GLI ACCESSORI



SPATULE MARYSE, SILICONE

Spatula, silicone | Silikonwender | Rasera, silicona | Pannemes, silicone | Spatola, silicone



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
	Blanc White Weiß Blanca Wit Bianca	25 cm/9¾"	655 31 02 / 40509-250-0
		31 cm/12¼"	655 30 02 / 40509-251-0
	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
	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
	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 | Cucchiaino silicone



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
	Blanc White Weiß Blanca Wit Bianca	31 cm/12¼"	655 25 02 / 40509-249-0
	Bleu intense Dark blue Dunkelblau Azul oscuro Donkerblauw Blu scuro	31 cm/12¼"	655 30 91 / 40509-248-0
	Grenadine Grenadine red Grenadine Granadina Grenadine Granatina	31 cm/12¼"	655 30 87 / 40509-242-0
	Basilic Basil Basilikumgrün Albahaca Basilicum Basilico	31 cm/12¼"	655 25 85 / 40509-243-0

SPATULE, BOIS

Spatula, wood | Holzwender | Rasera, madera | Pannemes hout | Spatola, legno



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
	Bois d'olive Olive wood Olivenholz Madera de olivo Olijven hout Legno de olivo	33 cm/13"	655 33 94 / 40509-252-0

CUILLÈRE, BOIS

Spoon, wood | Holzlöffel | Cuchara, madera | Lepel, hout | Cucchiaino, legno



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
	Bois d'olive Olive wood Olivenholz Madera de olivo Olijven hout Legno de olivo	31 cm/12¼"	655 31 94 / 40509-253-0



DESSOUS DE PLAT LYS

Lilly trivet | Topfuntersetter „Lilie“ | Salvamanteles de fuente lis | Onderzetter «lilie» | 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 Topfuntersetter | Salvamanteles de fuente imantada | Ovale 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

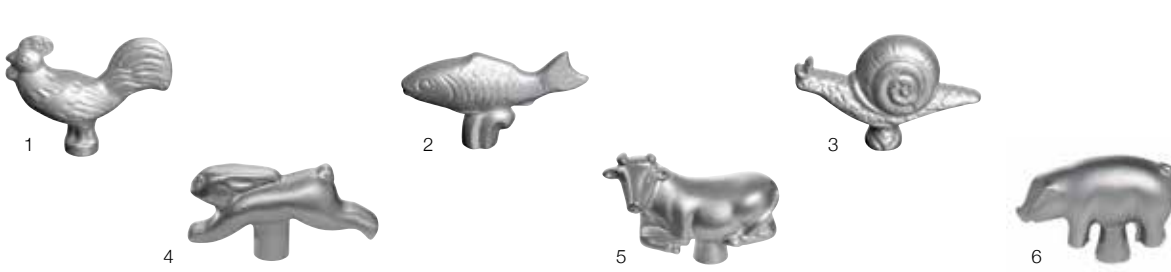
Stand | Servierbrett | Expositor | Standaard | Supporto



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"



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 | Glass lid | Glasdeckel | Tapadera de cristal | Glasdeksel | Coperchio in vetro

Approprié pour les woks STAUB | Appropriate for STAUB woks | Für Woks von STAUB geeignet | Tapadera de cristal plana | Voor STAUB wokken | Adatti per i wok di STAUB

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

Bouton nickelé Nickel knob Knauf, vernickelt Tirador niquelado Vernikkelde knop Pomello nichelato	16 cm / 6¼"	152 16 97 / 40511-049-0
	26 cm / 10 ¼"	167 26 00 / 40501-286-0
	30 cm / 9¾"	152 30 95 / 40511-523-0
	37 cm / 14½"	152 37 96 / 40510-248-0

BOUTON

Lid knob | Knauf | Tirador | Knop | Pomello



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

1 – Bouton nickelé – petit Nickel 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 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 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	119 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 knop 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 knop 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 / 7⅞" 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 runde Silikongriffe für Hexagon und Wok 37 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 ronde | 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	

grauen Punkte hinzufügen?

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	

BRÛLEUR ET PÂTE COMBUSTIBLE

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



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
1	1 brûleur à pâte combustible 1 paste burner 1 Brenner mit Brennpaste 1 quemador de pasta combustible 1 brander voor brandpasta 1 bruciatore per pasta combustibile	200 07 70 / 40509-468-0	

PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1			
2	Lot de 2 pâtes combustibles Set of 2 burner paste 2 Brennpasten Lote de 2 pastas combustibles Set van 2 brandpasta's Set da 2 paste combustibili	200 08 30 / 40509-469-0	

BOULE À THÉ

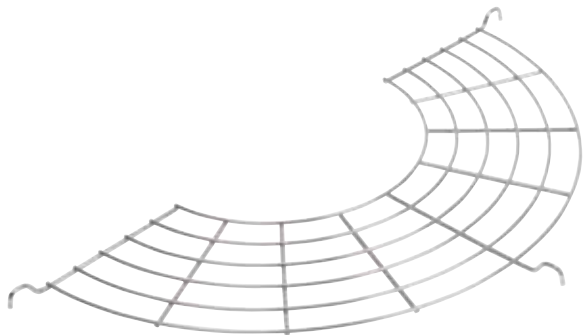
Tea egg | Tee-Ei | Olador para té | Thee-ei | Infusore



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1		
Inox	Stainless steel Edelstahl Acero inoxidable Roestvrij staal Inox	169 00 00 / 40510-417-0

GRILLE TEMPURA

Tempura grill | Abtropfgitter | Asador tempura | Tempurarooster | Griglia da tempura



PCB UPB Bestelleinheit Unidad de embalaje Verpakt per Confezione da: 1		
Nickelé	Nickeled Vernickelt Niquelado Vernikkeld Nichelata	32 x 16 cm / 12½" x 6¼"
		2MP 11 41 / 40509-915-0
		38 x 19 cm / 15" x 7½"
		2MP 11 37 / 40510-934-0

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



IDÉES DE RECETTES

RECIPE IDEAS | REZEPTIDEEN | IDEAS PARA RECETAS |
RECEPT-IDEEN | RICETTE



COCOTTE – POULET AU MIEL

Cocotte – Chicken with honey | Cocotte – Hähnchen mit Honig | Cocotte – Pollo a la miel | Cocotte – Kip met honing | Cocotte – Pollo al miele



FR

Plus d'idées

Bœuf bourguignon
Risotto aux fraises
Tarte tatin

EN

More ideas

Beef Bourguignon
Strawberry risoto
Tarte Tatin

DE

Weitere Ideen

Bœuf Bourguignon
Erdbeer-Risotto
Tarte Tatin

ES

Más ideas

Buey a la borgeña
Risotto de fresas
Tarta Tatin

NL

Meer ideeën

Bœuf bourguignon
Risotto met aardbeien
Tarte tatin

IT

Altre idee

Beef Bourguignon
Risotto alle fragole
Tarte Tatin

THÉIÈRE – THÉ VERT FRAIS

Tea pot – Fresh green tea | Teekanne – Frischer Grüntee | Tetera – Té verde | Theepot – verse groene thee | Teiera – Tè verde fresco



FR

Plus d'idées

Gaspacho de fruits rouges et de tomates
Soupes
Sauce froide à la vanille

EN

More ideas

Red fruit and tomato gazpacho
Soups
Cold Vanilla Sauce

DE

Weitere Ideen

Gaspacho aus roten Früchten und Tomaten
Suppen
Kalte Vanillesoße

ES

Más ideas

Gazpacho de tomate y frutos rojos
Sopas
Salsa fría de vainilla

NL

Meer ideeën

Gazpacho met rood fruit en tomaat
Soepen
Koude vanillesaus

IT

Altre idee

Frutti rossi e gazpacho di pomodori
Zuppe
Salsa fredda alla vaniglia

TAJINE – FOCACCIA

Tajine – Focaccia | Tajine – Focaccia | Tajine – Focaccia | Tajine – Focaccia | Tajine – Focaccia



FR

Plus d'idées

Tajine de poisson
Veau aux pommes et aux pruneaux
Gratin dauphinois

EN

More ideas

Fish Tajine
Veal with apples and prunes
Gratin dauphinois

DE

Weitere Ideen

Fisch-Tajine
Kalb mit Äpfeln und Pflaumen
Gratin dauphinois (Kartoffelauflauf)

ES

Más ideas

Tajine de pescado
Ternera con manzana y pasas
Gratén delfinés

NL

Meer ideeën

Vistajine
Kalfstajine met pruimen en appel
Aardappelgratin

IT

Altre idee

Tajine di pesce
Vitello con mele e prugne
Gratin dauphinois

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



FR

Plus d'idées

Steak de thon avec salade
Brioche grillée
Courgettes et aubergines sautées

EN

More ideas

Tuna steak with salad
Grilled brioche
Grilled zucchini and eggplant

DE

Weitere Ideen

Thunfischsteak mit Salat
Gegrilltes Brioche
Gebratene Zucchini und Auberginen

ES

Más ideas

Filete de atún con ensalada
Brioche a la plancha
Salteado de calabacín y berenjena

NL

Meer ideeën

Tonijnsteak met salade
Geroosterde brioche
Gesauteerde courgette en aubergine

IT

Altre idee

Grigliata di tonno con insalata
Brioche grigliata
Sauté di zucchine e melanzane



SAUTEUSE
AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE – PIPERADE

Chistera Braiser – Pipérade | Chistera-Bräter – Piperade | Cacerola Chistera – Piperrada | Chistera Sauteerpan – Piperade | Chistera Casseruola – Pipérade (frittata con pomodori e peperoni)



FR

Plus d'idées

- Ratatouille fraîche et naturelle
- Osso Bucco
- Risotto aux tomates

EN

More ideas

- Fresh, natural ratatouille
- Osso Bucco
- Tomato risotto

DE

Weitere Ideen

- Frische, natürliches Ratatouille
- Osso Bucco
- Tomatenrisotto

ES

Meer ideeën

- Ratatouille natural
- Ossobuco
- Risotto de tomate

NL

Meer ideeën

- Ratatouille van verse groenten
- Osso bucco
- Tomatenrisotto

IT

Altre idee

- Ratatouille fresca e naturale
- Ossobuco
- Risotto al pomodoro

MOULE MULTIFONCTIONS – PAIN FAIT MAISON

Loaf Pan – Homemade bread | Multifunktions-Backform – Selbstgebackenes Brot | Molde para pan – Pan casero | Multifunctionele Bakvorm – huisbereid brood | Teglia per il pane – Pane fatto in casa



FR

Plus d'idées

- Cake salé aux olives
- Pain de viande
- Gâteau marbré aux abricots et graines de pavot

EN

More ideas

- Savory cake with olives
- Meat Loaf
- Apricot and poppy seed marble cake

DE

Weitere Ideen

- Herzhafter Kuchen mit Oliven
- Hackbraten
- Marmorkuchen mit Aprikosen und Mohn

ES

Más ideas

- Pastel salado con aceitunas
- Pastel de carne
- Pastel jaspeado de albaricoque y semillas de amapola

NL

Meer ideeën

- Hartige taart met olijven
- Gehaktbrood
- Marmercake met abrikozen en maanzaad

IT

Altre idee

- Torta salata alle olive
- Meat loaf (polpettone all'americana)
- Torta marmorizzata alle albicocche e semi di papavero

WOK – CHOP SUEY DE POULET

Wok – Chicken chop suey | Wok – Hähnchen-Chop-Suey | Wok – Chop suey de pollo | Wok – Tjaptjoi met kip | Wok – Chop suey di pollo



FR

Plus d'idées

- Légumes sautés
- Lote braisée façon chinoise
- Poisson cuit à la vapeur

EN

More ideas

- Vegetable Sauté
- Chinese style braised monkfish
- Steamed fish

DE

Weitere Ideen

- Gebratenes Gemüse
- Geschmorter Seeteufel nach chinesisches Art
- Gedünsteter Fisch

ES

Más ideas

- Verduras salteadas
- Rape guisado al estilo chino
- Pescado al vapor

NL

Meer ideeën

- In de wok gebakken groenten
- Gesmoorde zeeduivel à la Chinoise
- Gestoomde vis

IT

Altre idee

- Sauté di verdure
- Rana pescatrice brasata - alla cinese
- Pesce al vapore

MINI COCOTTE – GÂTEAU AU CHOCOLAT

Mini Cocotte – Chocolate cake | Mini Cocotte – Schokoladenkuchen | Mini Cocotte – Tarta de chocolate | Mini-cocotte – Chocoladecakejes | Mini Cocotte – Torta al cioccolato



FR

Plus d'idées

- Œufs avec sauce au vin rouge
- Crème glacée
- Fondue au chocolat

EN

More ideas

- Eggs in red wine sauce
- Ice Cream
- Chocolate Fondue

DE

Weitere Ideen

- Eier in Rotweinsauce
- Eiscreme
- Schokoladen-Fondue

ES

Más ideas

- Huevos con salsa de vino tinto
- Helado
- Fondue de chocolate

NL

Meer ideeën

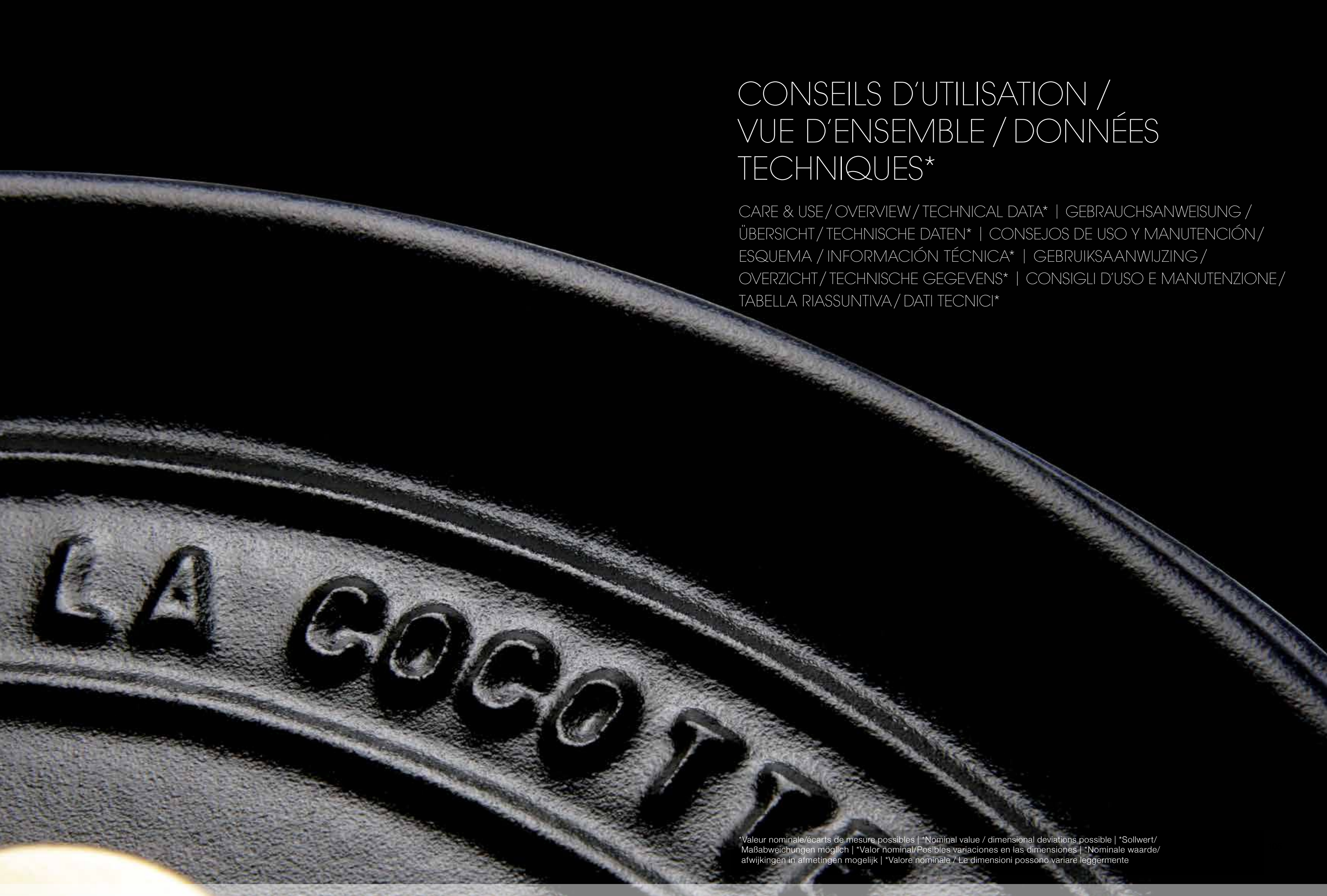
- Eieren in roodwijnsaus
- IJs
- Chocoladefondue

IT

Altre idee

- Uova in salsa di vino rosso
- Gelato
- Fonduta di cioccolato





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

CARE & USE / OVERVIEW / TECHNICAL DATA* | GEBRAUCHSANWEISUNG /
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

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

Précautions d'emploi

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

Conseils d'entretien STAUB

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

EN

Pre-use care

Before using your cocotte, we recommend that you wash it with warm water and dishwashing liquid, and then dry it. We also recommend applying a small amount of vegetable oil in your pot before using it, to enhance the properties of the special black enamel. Feel free to apply oil again before every use. Your STAUB La Cocotte is now ready for cooking.

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 silicon 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 Kocheigenschaften zu verbessern

Spülen Sie Ihr STAUB Produkt mit heißem Wasser ab und lassen Sie es trocknen. Bepinseln Sie die Innenseite mit etwas Pflanzenöl. Erhitzen Sie es einige Minuten lang bei geringer Temperatur und wischen Sie das restliche Öl ab. Ihr STAUB Produkt ist einsatzbereit! Sie können bei der nächsten Anwendung genauso vorgehen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

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

STAUB Pflegehinweise

Reinigen Sie Ihr STAUB Produkt in heißem Wasser mit Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei möglichen Essensrückständen, die noch an Ihrem Produkt haften, keine scheuernden oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallkratzer verwenden, sondern in heißem Wasser einweichen lassen, bevor die Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden können. Trocknen Sie Ihr

Produkt mit einem sauberen Handtuch gut ab und achten Sie darauf, dass es ganz trocken ist, bevor Sie es wegräumen. Ihr STAUB Produkt ist spülmaschinengeeignet (ausgenommen Artikel mit Holzgriff), wir raten jedoch generell von 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

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

Precauciones de empleo

- El hierro fundido esmaltado debe calentarse progresivamente.
- Elegir una tamaño de fuego adaptado a la dimensión del fondo del producto STAUB.
- Utilizar utensilios de cocina de silicona o madera.
- Evite cualquier riesgo de quemadura, utilizando siempre una manopla o un guante de protección.
- No colocar el recipiente aún caliente sobre 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 aflojen con el uso. Así, conviene comprobar de vez en cuando su apriete, fi jándolos si fuese necesario.

NL

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

Spoel uw product onder warm water af en laat het drogen. Wrijf de binnenkant in met een beetje plantaardige olie. Laat enkele minuten opwarmen op een laag vuur en veeg de overtollige olie weg. Uw product is klaar voor gebruik! Aarzel niet om deze handeling opnieuw uit te voeren bij een volgend gebruik.

Voorzorgen bij het gebruik

- Geëmailleerd gietijzer moet geleidelijk worden opgewarmd.
- Kies een kookplaat waarvan de grootte overeenkomt met de afmeting van de bodem van uw STAUB-product.
- Geef de voorkeur aan keukengerei van silicone of hout.

- Gebruik altijd een pannenlap of een ovenwant om het risico op verbranden te voorkomen.
- Plaats uw pot nooit warm op onbeschermde oppervlakken.

Richtlijnen voor onderhoud STAUB

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

IT

Alcune semplici operazioni da eseguire prima del primo utilizzo

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

Precauzioni d'uso

- La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente.
- Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola.
- Prediligere utensili da cucina in silicone o in legno.
- Per evitare rischi di ustione, servirsi sempre presine o guanti di protezione.
- Non appoggiare il recipiente ancora caldo su 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 ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva. Asciugare bene con un panno pulito e controllare che la pentola sia ben asciutta prima di 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	#
Cocotte Ronde Round Rund Redonda Rond Rotonda	12 cm / 4¾"	0,4 l / ½ qt	 	30
	14 cm / 5½"	0,8 l / ¾ qt	 	30
	16 cm / 6¼"	1,2 l / 1¼ qt	 	30
	18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	   	30/32
	20 cm / 7⅞"	2,2 l / 2¼ qt	   	30/32
	22 cm / 8½"	2,6 l / 2¾ qt	       	30/32
	24 cm / 9⅝"	3,8 l / 4 qt	       	30/32
	26 cm / 10¼"	5,2 l / 5½ qt	       	30/32
	28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	       	30/32
	30 cm / 11¾"	8,35 l / 9 qt	   	30/32
	34 cm / 13⅓"	12,6 l / 13¼ qt	  	30
Cocotte Ovale Oval Oval Ovalada Ovaal Ovale	15 cm / 5⅞"	0,6 l / ½ qt	 	31
	17 cm / 6⅝"	1 l / 1 qt	 	31
	23 cm / 9"	2,35 l / 2½ qt	   	31/33
	27 cm / 10⅝"	3,2 l / 3¼ qt	   	31/33
	29 cm / 11⅜"	4,2 l / 4¼ qt	       	31/33
	31 cm / 12¼"	5,5 l / 5¾ qt	       	31/33
	33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	     	31/33
	37 cm / 14½"	8 l / 8½ qt	  	31/33
	41 cm / 16"	12 l / 12¾ qt		31
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"	5,2 l / 5½ qt	       	34
Mini Cocotte ronde Round Rund Redonda Rond Rotonda	10 cm / 3⅞"	0,25 l / ¼ qt	       	36/37
Mini Cocotte ovale Oval Oval Ovalada Ovaal Ovale	11 cm / 4¼"	0,25 l / ¼ qt	   	36/37

	Taille Size	Contenance Capacity	Couleurs Colors	#
Cocotte tomate Tomato Cocotte Cocotte „Tomate" Cocotte Tomate Cocotte «tomaat» Cocotte Pomodoro	25 cm / 9½"	2,9 l / 3 qt		38
Cocotte légumes Vegetable Cocotte Cocotte „Gemüse" Cocotte Verduras Cocotte «groenten» Cocotte Verdure	29 cm / 11⅞"	4,2 l / 4¼ qt		38
Cocotte citrouille Pumpkin Cocotte Cocotte „Kürbis" Cocotte con forma de calabaza Cocotte «pompoen» Cocotte a zucca	24 cm / 9½"	3,45 l / 3½ qt		38
Cocotte cochon Pig Cocotte Cocotte „Schwein" Cocotte el cerdo Cocotte «varken» Cocotte maialino	17 cm / 6⅝"	1 l / 1 qt.	 	39
Cocotte cœur Heart Cocotte Cocotte „Herz" Cocotte con forma de corazón Hartvormige cocotte Cocotte a cuore	20 cm / 7⅞"	1,75 l / 1¾ qt		39
Cocotte basse, ronde Shallow Cocotte, round Flache Cocotte, rund Cocotte baja, redonda Lage Cocotte, rond Cocotte bassa, rotonda	26 cm / 10¼"	3,8 l / 4 qt	   	40
Moulière Mussel pot Muscheltopf Cacerola para mejillones Mosselpan Pentola per cozze	25 cm / 7"x9½"	2 l / 2 qt		40
Cocotte du pêcheur Bouillabaisse pot Cocotte „Fisch" Cocotte de pescado Cocotte voor bouillabaisse Cocotte «bouillabaisse»	28 cm / 11"	4,65 l / 5 qt		41

SAUTEUSE

Braiser | Bräter | Cacerola | Sauterpan | Casseruola

	Taille Size	Contenance Capacity	Couleurs Colors	#
Sauteuse avec Chistera Drop-Structure Braiser with Chistera Drop-Structure Bräter mit Chistera Drop-Structure Cacerola con Chistera Drop-Structure Sauterpan met Chistera Drop-Structure Casseruola con struttura Chistera Drop	24 cm / 9⅝" 28 cm / 11"	2,4 l / 2½ qt 3,7 l / 4 qt	     	46/47
Sauteuse avec structure hexagon – couvercle en fonte Braiser with Hexagon-Structure – cast iron lid Bräter mit Hexagon-Structure – Gusseisendeckel Cacerola con Hexagon-Structure – tapadera de hierro coladol Sauterpan met Hexagon-Structure – gietijzeren deksel Casseruola con struttura Hexagon – coperchio in ghisa	24 cm / 9⅝" 28 cm / 11"	2,4 l / 2½ qt 3,7 l / 4 qt	  	51

GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans | Grill- & Bratpfannen | Parrillas & Sarténes | Grills & Pannen | Griglie & Padelle

	Taille Size	Couleurs Colors	#
Gril, rond Grill, round Pfanne, rund Parrilla, redondo Grill, rond Griglia, rotonda	27 cm / 10 5 / 8 "		54
Gril, carré Grill, square Pfanne, quadratisch Parrilla, cuadrado Grill, vierkant Griglia, quadrata	24 x 24 / 9 1 / 2 " x 9 1 / 2 "		54
Gril, rectangulaire Grill, rectangular Pfanne, rechteckig Parrilla, rectangular Grill, rechthoekig Griglia, rettangolare	34 x 21 / 13 3 / 8 " x 8 1 / 4 "		54
Pure gril, rond Pure grill, round Grillpfanne, rund Parrilla, redondo Grill, rond Griglia, rotonda	22 cm / 8 1 / 2 " 26 cm / 10 1 / 4 " 30 cm / 11 3 / 4 "	  	54
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	23 cm / 9" 28 cm / 11" 33 cm / 13"	  	55
Gril américain, carré American grill, square Amerikanische Grillpfanne, quadratisch Parrilla americana, cuadrado Amerikaanse grill, vierkant Griglia americana, quadrata	26 x 26 / 10 1 / 4 " x 10 1 / 4 " 30 x 30 / 11 3 / 4 " x 11 3 / 4 "	  	55
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	20 cm / 7 7 / 8 " 24 cm / 9 3 / 8 " 26 cm / 10 1 / 4 " 28 cm / 11"		56
Crêpière avec manche fonte Pancake pan with cast iron handle Crêpes-Pfanne mit Gusseisengriff Sartén para crepes - mango de hierro colado Flensjespan met gietijzeren steel Padella per crêpe con manico in ghisa	30 cm / 11 3 / 4 "		58
Crêpière avec manche bois Pancake pan with wooden handle Crêpes-Pfanne mit Holzgriff Sartén para crepes con mango de madera Flensjespan met houten steel Padella per crêpe con manico in legno	28 cm / 11"		58
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	26 cm / 10 1 / 4 "	  	59
Poêle double poignée Double handle skillet Bratpfanne mit 2 Griffen Sartén de 2 asas Braadpan met 2 handgrepen Padella con 2 manici	20 cm / 7 7 / 8 " 26 cm / 10 1 / 4 " 34 cm / 13 1 / 8 "	  	61

SPÉCIALITÉS

Specialties | Spezialitäten | Especialidades | Specialiteiten | Le Specialità

	Taille Size	Contenance Capacity	Couleurs Colors	#
Wok avec accessoires Wok with accessories Wokpfanne mit Accessoires Wok con accesorios Wok met accessoires Wok con accessori	37 cm / 14 1 / 2 "	5,7 l / 6 qt	  	64
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 / 11 3 / 4 "	4,4 l / 4 1 / 2 qt	     	65
Roaster Roaster Hähnchenbräter Asador Roaster Spiedo	24 cm / 9 1 / 2 "	–	 	66
Terrines Terrines Terrinen Terrinas Terrines Terrine	15 x 11 cm / 5 7 / 8 " x 4 1 / 4 " 30 x 11 cm / 11 3 / 4 " x 4 1 / 4 "	0,7 l / 3 / 4 qt 1,45 l / 1 1 / 2 qt	 	67
Moule multifonctions Loaf pan Multifunktions-Backform Molde multifunción Multifunctionele Bakvorm Stampo multifunzione	23 x 11 cm / 5 x 7"	1,56 l / 1 1 / 2 qt	 	67
Mini service à fondue Mini fondue set Mini Fondue Set Mini set de fondue Mini fondueset Set fonduta «mini»	10 cm / 3 7 / 8 "	0,25 l / 1 / 4 qt	 	69
Service à fondue Fondue set Fondue Set Set para fondue Gemengde fondue Servizio da fonduta	16 cm / 6 1 / 4 " 18 cm / 7" 20 cm / 7 7 / 8 "	1,1 l / 1 1 / 4 qt 1,65 l / 1 3 / 4 qt 2,35 l / 2 1 / 2 qt	 	70/71
Tajine – base fonte et dôme céramique Tagine – cast iron base and ceramic top Tajine – Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik Tajin – base de hierro colado y cúpula de cerámica Tajine – gietijzeren bodem en keramisch deksel Tajine – base in ghisa e coperchio in ceramica	20 cm / 7 7 / 8 " 28 cm / 11"	– –	   	73
Théière/bouilloire, rond Teapot/kettle, round Teekanne/Wasser-kessel, rund Tetera/hervidor, redondo Theepot/ketel, rond Teiera/bollitore, rotonda	16,5 cm / 6 1 / 2 "	1,15 l / 1 qt	     	74/75

PLATS

Dishes | Geschirr | Fuentes | Schotels | Piatti

	Taille Size	Contenance Capacity	Couleurs Colors	#
Petite saucière Small saucepan Kleine Soßenschale Salsera pequeña Kleine sauspan Salsiera piccola	10 cm / 3 7⁄8"	0,25 l / ¼ qt	 	78
Mini poelette Mini frying pan Mini-Bratpfanne Sartén pequeña Mini bakpan/koekenpan Padella mini	12 cm / 4 ¾"	0,15 l / 5 oz		78
Mini plat, ovale Mini dish, oval Mini-Auflaufform, oval Fuente pequeña, ovalada Mini schotel, ovaal Teglia piccola, ovale	15 cm / 5 1⁄2"×3 7⁄8"	0,25 l / 8 oz	 	78
Mini plat, rond Mini dish, round Mini-Auflaufform, rund Fuente pequeña, redonda Mini schotel, rond Tegamino, rotondo	12 cm / 4 ¾"	0,25 l / 8 oz	 	79
Mini plat, rectangulaire Mini dish, rectangular Mini-Auflaufform, rechteckig Fuente pequeña, rectangular Mini schotel, rechthoekig Teglia piccola, rettangolare	15×11 / 5 ¾"×4 1⁄2"	0,25 l / 8 oz		79
Mini poêlon Mini fondue pot Mini-Fondue-Topf Mini cazo de fondue Mini fonduepannetje Mini tegame per fonduta	12 cm / 4 ¾"	0,35 l / 12 oz		79
Assiette plate, carrée Dinner plate, square Flacher Teller, quadratisch Plato llano, cuadrado Plat bord, vierkant Piatto piano, quadrato	24×24 cm / 9 5⁄8"×9 5⁄8"	–		80
Assiette dégustation Hors d'oeuvre plate Servierplatte Plato para degustación Degustatiebord Piatto da degustazione	21 cm / 8 1⁄4"	0,15 l / 5 oz		80
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		80
Bol Bowl Schale Bol Kom Mini bowl	11,5 cm / 4 1⁄2"	0,3 l / ¼ qt		81
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	33×23 cm / 13"×9"	1 l / 1 qt		81
Plat empilable, ovale Stackable dish, oval Stapelbare Auflaufform, oval Fuente apilable, ovalada Stapelbaar bord, ovaal Pirofile impilabile, ovale	21 cm / 8"×5 1⁄2" 24 cm / 9 1⁄2"×6 3⁄4" 28 cm / 11"×7 3⁄4" 32 cm / 12 1⁄2"×8 7⁄8" 37 cm / 14 1⁄2"×11"	0,7 l / ¾ qt 1 l / 1 qt 1,6 l / 1 1⁄2 qt 2,2 l / 2 ¼ qt 3,7 l / 4 qt	   	82
Plat empilable, rond Stackable dish, round Stapelbare Auflaufform, rund Fuente apilable, redonda Stapelbaar bord, rond Pirofile impilabile, rotondo	16 cm / 6" 20 cm / 7 1⁄2"	0,4 l / ½ qt 0,75 l / ¾ qt	  	82
Plat à four, rectangulaire Baking dish, rectangular Auflaufform, rechteckig Fuente de horno, rectangular Ovenschotel, rechthoekig Teglia, rettangolare	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 ¼ qt	 	83
Assiette chaude, ovale Casserole, oval Auflaufform, oval Plato caliente, ovalado Warm bord, ovaal Piatto con coperchio, ovale	23×17 / 9"×6 5⁄8"	1 l / 1 qt	 	83
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 / ¾ qt	 	83
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 ¾"	–		85
Assiette ovale avec couvercle Oval dish with lid Servierplatte mit Deckel Plato para presentación Ovaal presentatiebord Piatto di portata	31 cm / 12 ¼"	0,7 l / ¾ qt		85

ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires | Los accesorios | De Accessoires | Gli accessori

	Taille Size	Couleurs Colors	#
Spatule maryse, silicone Spatula, silicone Silikonwender Rasera, silicona Pannemes, silicone Spatola, silicone	25 cm / 9 ¾" 31 cm / 12 ¼"	   	88
Cuillère silicone Spoon, silicone Silikonlöffel Cuchara silicona Lepel silicone Cucchiaio silicone	31 cm / 12 ¼"	   	89
Spatule, bois Spatula, wood Holzwender Rasera, madera Pannemes hout Spatola, legno	33 cm / 13"		89
Cuillère, bois Spoon, wood Holzlöffel Cuchara, madera Lepel, hout Cucchiaio, legno	31 cm / 12 ¼"		89
Dessous de plat Lys Lilly trivet Topfuntersetzer „Lilie“ Salvamanteles de fuente lis Onderzetter «lilie» Sottopentola giglio	23 cm / 9"	 	90
Dessous de plat aimanté Magnetic trivet Magnetischer Topfuntersetzer Salvamanteles de fuente imantada Ovale magnetische onderzetter Sottopentola magnetico	15×11 cm / 6"×4 3⁄8" 21×15 cm / 8 1⁄4"×6" 29×20 cm / 11 3⁄8"×7 7⁄8" 16,5 cm / 6 1⁄2" 23 cm / 9"	Bois Wood Holz Madera Hout Legno 	90
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 Zwart Standaard voor 3 mini cocottes Supporto in legno nero per 3 mini cocottes	42×16×5 cm / 16 1⁄2"×6 1⁄4"×2"	Boir noir Black wood Schwarzes Holz Madera negra Zwart hout Legno nero 	91
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 bambù per 3 mini cocottes	42×16×5 cm / 16 1⁄2"×6 1⁄4"×2"	Bambou Bamboo Bambus Bambú Bamboe Bambù 	91
Boutons animaux Animals knobs Tierknäufe Tiradores de animales Knop dieren Pomello «animali»	–	–	91
Couvercle en verre Glass lid Glasdeckel Tapadera de cristal Glasdeksel Coperchio in vetro	16 cm / 6 1⁄4" 26 cm / 10 1⁄4" 30 cm / 9 ¾" 37 cm / 14 1⁄2"	Verre Glass Glas Cristal Glas Vetro	92
Bouton Lid knob Knauf Tirador Knop Pomello	–	–	93
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"		93
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	94
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	94
2 maniques silicone ronde 2 rounded silicone handles 2 runde Silikongriffe 2 manoplas de silicona redondeadas 2 afgeronde siliconen handvatten 2 manici in silicone arrotondati	Hexagon Pure grill Wok 37 cm	Silicone Silicone Silkon Silicona Siliconen Silicone	94
Fourchettes à fondue Fondue set forks Fondue-Gabeln Tenedores para fondue Fonduevorkjes Forchette per fonduta	small forks×4 large forks×6	–	95
Brûleur et pâte combustible Burner and burner paste Brenner und Brennpaste Quemador y pasta combustible Brander en brandpasta Bruciatore e pasta combustibile	–	–	95
Boule à thé Tea egg Tee-Ei Olador para té Thee-ei Infusore	–	–	96
Grille tempura Tempura grill Abtropfgitter Asador tempura Tempurarooster Griglia da tempura	Wok 30 & 37 cm / Wok 11 ¾" & 14 1⁄2"	Nickelé Nicked Vernickelt Niquelado Vernikkeld Nichelata	96
Répartiteur et spatule Spreader and spatula Verteiler und Wender Repartidor y espátula Verdelen en Spatel Ripartitore e spatola	–	Bois Wood Holz Madera Hout Legno	97



FRANÇAIS | ENGLISH | DEUTSCH | ESPAÑOL | NEDERLANDS | ITALIANO



Fabriquée en France

Member of the ZWILLING Group 

www.STAUB.fr



04/2016 - 99946-244-0 - ZWILLING International GmbH - Gruenewalder Str. 14-22 - 42697 Solingen - GERMANY

MADE IN
FRANCE



PARIS - BERLIN - LONDON - NEW YORK - ISTANBUL - TORONTO - COPENHAGEN - MILAN
BARCELONA - TOKYO - SHANGHAI - MUNICH - ZURICH - MOSCOW - SAO PAULO - BRUSSELS