staub
en France

Bring your heart to the table.

Collection 2024/25

Contenu FR



05
Du cœur à la table.

06 50 ans de STAUB
08 Votre compagnon pour toutes vos aventures culinaires
09 STAUB et les chefs du monde entier
10 Cuisiner et servir avec style

11
Fonte

12 Artisanat traditionnel, Made in France
13 La pluie d'arômes by STAUB
16 Email noir mat
18 Experts en couleurs
21 Une cocotte pour la vie
23 La Cocotte
24 Cocotte Ronde
25 Cocotte Ovale
26 Cocotte Haute
28 Cocotte ronde avec panier vapeur
29 Mini Cocotte
30 Les accessoires pour la Cocotte
34 Formes spéciales
37 Tout repas ordinaire devient extraordinaire
38 Staub les empilables
41 Sauteuse
42 Sauteuse avec Chistera Drop-Structure
45 Grils & Poêles
49 Spécialités
50 Wok
51 Roaster, Théière, Terrine & Tajine
52 Service à fondue & Mini service à fondue
53 Plats
58 Accessoires
60 Plus d'inspiration pour les recettes

61
Céramique

62 Production Céramique
63 Design et couleurs
66 Dîner
72 Cuisiner & Cuire
75 Le Potager STAUB
77 Service
79 Pour une cuisine organisée
81 Plus d'inspiration pour les recettes

82
Plongez dans l'univers staub

83 Ustensiles
87 Linge de cuisine

89
Conseils d'utilisation

90 Fonte
92 Céramique
93 Ustensiles
94 Linge de cuisine





Contents EN

05
Bring your heart to the table.

06 50 Years of STAUB
08 Your companion for every culinary adventure
09 STAUB and chefs around the world
10 Cook, bake and serve in style

11
Cast Iron

12 Traditional craftsmanship, made in France
13 Aroma Rain by STAUB
16 Black matte enamel
18 Colour experts
21 Crafted for generations
23 La Cocotte
24 Round Cocotte
25 Oval Cocotte
26 Tall Cocotte
28 Round Cocotte with steamer insert
29 Mini Cocotte
30 Cocotte Accessories
34 Special shapes
37 When simple meals become delicious
38 Staub Stackable
41 Braiser
42 Braiser with Chistera Drop-Structure
45 Grills & Frying pans
49 Specialties
50 Wok
51 Roaster, Teapot, Terrine & Tajine
52 Fondue Set & Mini fondue Set
53 Dishes
58 Accessories
60 More recipe inspiration

61
Ceramic

62 Ceramic Production
63 Design and colours
66 Dining
72 Cooking & Baking
75 Vegetable Garden
77 Service
79 For the organized kitchen
81 More recipe inspiration



82
More STAUB to discover

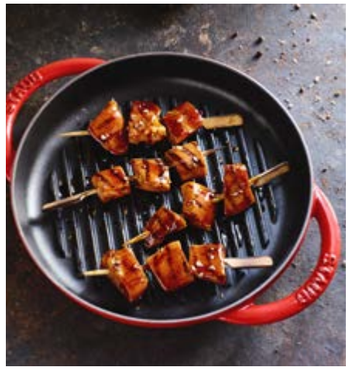
83 Utensils
87 Kitchen Textiles

89
Care & Use

90 Cast Iron
92 Ceramics
93 Utensils
94 Kitchen textiles



Inhalt DE



05
Du cœur à la table.

06 50 Jahre STAUB
08 Ihr Begleiter für jedes kulinarische Abenteuer
09 STAUB und Köche aus aller Welt
10 Stilvoll kochen, backen und servieren

11
Gusseisen

12 Traditionelle Handwerkskunst, made in France
13 Aromaregen von STAUB
16 Mattschwarze Emaille
18 Die Farbexperten
21 Seit Generationen traditionelle Handwerkskunst

23 La Cocotte
24 Runde Cocotte
25 Ovale Cocotte
26 Hohe Cocotte
28 Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz
29 Mini Cocotte
30 Cocotte Accessoires

34 Besondere Formen
37 Wenn selbst einfaches Essen köstlich schmeckt

38 Staub Stackable

41 Bräter
42 Bräter mit Chistera Drop-Structure

45 Grill- & Bratpfannen

49 Spezialitäten
50 Wok
51 Hähnchenbräter, Teekanne, Terrine & Tajine
52 Fondue Set & Mini Fondue Set

53 Serviergeschirr

58 Accessoires
60 Mehr Rezeptinspirationen

61
Keramik

62 Keramikproduktion
63 Design und Farben

66 Geschirr

72 Kochen & Backen

75 Gemüsegarten

77 Service

79 Für die organisierte Küche
81 Mehr Rezeptinspirationen



82
Mehr STAUB zum Entdecken

83 Küchenhelfer
87 Küchentextilien

89
Gebrauchs-anweisung

90 Gusseisen
92 Keramik
93 Küchenhelfer
94 Küchentextilien



Contenido ES



05
Du cœur à la table.

06 50 años de STAUB
08 Su compañero para cada aventura culinaria
09 STAUB con chefs de todo el mundo
10 Cocine, hornee y sirva con estilo

11
Hierro fundido

12 Artesanía tradicional, fabricada en Francia
13 "Lluvia de aromas" by STAUB
16 Esmalte negro mate
18 Experto en color
21 Hecho a mano durante generaciones

23 La Cocotte
24 Cocotte redonda
25 Cocotte ovalada
26 Cocotte alta
28 Cocotte redonda con cesta vapor
29 Mini Cocotte
30 Accesorios para Cocottes

34 Las Especiales
37 Cuando las comidas sencillas pasan a ser deliciosas

38 Staub Apilable

41 Cacerola
42 Cacerola con Chistera Drop-Structure

45 Parrillas & Sartenes

49 Especialidades
50 Wok
51 Asador, Tetera, La Terrina & Tajine
52 Set para fondue & Mini Set de fondue

53 Fuentes

58 Los accesorios
60 Más receta de inspiración

61
Ceramica

62 Producción de artículos de cerámica
63 Diseño y colores

66 Comedor

72 Cocina & Hornea

75 Huerto de verduras

77 Servicio

79 Para una cocina organizada
81 Más receta de inspiración

82
Más productos STAUB por descubrir

83 Utensilios
87 Textiles de cocina

89
Consejos de uso y manutención

90 Hierro Fundido
92 Cerámica
93 Utensilios
94 Textiles de cocina



Inhoud NL



05
Du cœur à la table.

06 50 jaar STAUB
08 Uw metgezel voor elk culinair avontuur
09 STAUB en chef-koks over de hele wereld
10 Koken, bakken en serveren in stijl

11
Gietijzer

12 Traditioneel vakmanschap, gemaakt in Frankrijk
13 De “Aroma-regen” van STAUB
16 Mat zwart email
18 Kleurenexpert
21 Gemaakt voor generaties

23 La Cocotte

24 Cocotte Rond
25 Cocotte Ovaal
26 Hoge Cocotte
28 Ronde Cocotte met stoominzet
29 Mini Cocotte
30 Accessoires voor Cocotte

34 Specialiteiten

37 Wanneer eenvoudige maaltijden heerlijk worden

38 STAUB Stapelbaar
41 Sauteerpan
42 Sauteerpan met Chistera Drop-Structure
45 Grill- & Bakpannen
49 Specialiteiten
50 Wok
51 Roaster, Theepot, Terrine & Tajine
52 Fondueset & Mini fondueset
53 Schotels
58 Accessoires
60 Meer inspiratie voor Recepten

61
Keramik

62 Keramiekproductie
63 Design en Kleuren
66 Dining
72 Koken & Bakken
75 Groententuin
77 Service
79 Voor een georganiseerde keuken
81 Meer inspiratie voor Recepten

82
Ontdek meer STAUB

83 Keukengerei
87 Keukentextiel

89
Gebruiksaanwijzing

90 Gietijzer
92 Keramiek
93 Keukengerei
94 Keukentextiel

Contenuto IT



05
Du cœur à la table.

06 50 anni di STAUB
08 Il vostro alleato per ogni avventura culinaria
09 STAUB e gli chef di tutto il mondo
10 Cucinare, cuocere e servire con stile



11
Ghisa

12 Artigianato tradizionale, prodotto in Francia
13 Effetto pioggia by STAUB
16 Smalto nero opaco
18 Gli esperti del colore
21 Tramandata per generazioni

23 La Cocotte

24 Cocotte rotonda
25 Cocotte ovale
26 Cocotte alta
28 Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore
29 Mini Cocotte
30 Accessori Cocotte

34 Forme Speciali
37 Quando un semplice pasto diventa delizioso
38 Staub Stackable
41 Casseruola
42 Casseruola Chistera
45 Griglie & Padelle
49 Le Specialità
51 Spiedo, Teiera, Terrine & Tajine
52 Servizio da fonduta & Set fonduta «mini»
53 Piatti
58 Gli accessori
60 Più ispirazione per le ricette

61
Ceramica

62 Produzione ceramica
63 Design e colori
66 Pranzo
72 Cottura & Infornare
75 Verdure dell’orto
77 Servizio
79 Per una cucina organizzata
81 Più ispirazione per le ricette

82
Scopri gli altri prodotti STAUB

83 Utensili
87 Tessili da cucina

89
Consigli d’uso e manutenzione

90 Ghisa
92 Ceramiche
93 Utensili
94 Tessili da cucina





Du cœur à la table.

Bring your heart to the table.



RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS



50 ans de STAUB 1974 – 2024

50 Years of STAUB · 50 Jahre STAUB · 50 años de STAUB · 50 jaar STAUB · 50 anni di STAUB

FR Chaque repas partagé, chaque moment passé ensemble et chaque souvenir créé témoigne de notre passion immuable.

Nous célébrons cinq décennies de cuisine savoureuse. Notre savoir-faire se perpétue grâce aux chefs et cuisiniers dévoués qui partagent notre vision. Notre héritage français, incarné par l'emblématique Cocotte, fait la joie des cuisines du monde entier. Inspirés par les ingrédients les plus saisissants de la nature, nos produits colorés reflètent la créativité que nous insufflons à chaque expérience culinaire.

Embarquez pour un voyage à travers notre riche histoire, revivez nos moments clés, profitez des saveurs inoubliables et des précieux souvenirs que STAUB a apportés aux tables du monde entier.

Du cœur à la table.

EN Where each meal shared, every moment cherished, and all memories created are a testament to our enduring passion.

We celebrate five decades of flavourful cuisine down to the finest detail. The commitment instilled in our craftsmanship lives on through the dedicated chefs and cooks who share our vision. Our French heritage, embodied by the iconic Cocotte, has been bringing joy into kitchens worldwide. Inspired by nature's most vibrant ingredients, our vibrant, colourful products reflect the creativity we infuse into every culinary experience.

Embark on a journey through our rich history, reliving our milestones and embracing the unforgettable flavours and cherished memories that STAUB has brought to tables worldwide.

Bring your heart to the table.

DE Jede gemeinsame Mahlzeit, jeder Augenblick und jede Erinnerung sind ein Zeugnis unserer anhaltenden Leidenschaft.

Wir feiern fünf Jahrzehnte geschmackvoller Küche bis ins kleinste Detail. Das Engagement, das in unserer Handwerkskunst steckt, lebt durch die engagierten Köche und Köchinnen weiter, die unsere Vision teilen. Unser französisches Erbe, verkörpert durch die ikonische Cocotte, hat weltweit Freude in die Küchen gebracht. Inspiriert von den lebendigsten Zutaten der Natur, spiegeln unsere farbenfrohen Produkte die Kreativität wider, die wir in jedes kulinarische Erlebnis einfließen lassen.

Begeben Sie sich auf eine Reise durch unsere reiche Geschichte, erleben Sie unsere Meilensteine noch einmal und lassen Sie sich von den unvergesslichen Aromen und den wertvollen Erinnerungen, die STAUB weltweit auf den Tisch gebracht hat, begeistern.

Bring your heart to the table.

ES Donde cada comida compartida, cada momento apreciado y todos los recuerdos creados son testimonio de nuestra pasión perdurable.

Celebramos cinco décadas de cocina sabrosa hasta el más mínimo detalle. El compromiso inculcado en nuestra artesanía perdura a través de los chefs y cocineros que comparten nuestra visión. Nuestra herencia francesa, encarnada por la emblemática Cocotte, ha llevado la alegría a las cocinas de todo el mundo. Inspirados en los ingredientes más vibrantes de la naturaleza, nuestros vibrantes y coloridos productos reflejan la creatividad que infundimos en cada experiencia culinaria.

Embárquese en un viaje a través de nuestra rica historia, reviva nuestros hitos y disfrute de los inolvidables sabores y recuerdos que STAUB ha llevado a las mesas de todo el mundo.

Bring your heart to the table.

NL Waar elke gedeelde maaltijd, elk gekoesterd moment en alle gecreëerde herinneringen een bewijs zijn van onze blijvende passie.

We vieren vijf decennia smaakvolle keuken tot in het kleinste detail. De toewijding van ons vakmanschap leeft voort via de toegewijde chefs en koks die onze visie delen. Ons Franse erfgoed, belichaamd door de iconische Cocotte, brengt wereldwijd plezier in keukens. Geïnspireerd door de meest levendige ingrediënten uit de natuur, weerspiegelen onze levendige, kleurrijke producten de creativiteit die we in elke culinaire ervaring inbrengen.

Ga mee op reis door onze rijke geschiedenis, herbeleef onze mijlpalen en geniet van de onvergetelijke smaken en dierbare herinneringen die STAUB wereldwijd op tafel heeft gebracht.

Bring your heart to the table.

IT Perché ogni pasto, la cura di ogni momento e tutti i ricordi condivisi sono una testimonianza della nostra duratura passione.

Festeggiamo cinque decenni di cucina saporita e curata nei minimi dettagli. L'impegno instillato nella nostra artigianalità vive attraverso gli chef e i cuochi che condividono la nostra visione. La nostra eredità francese, incarnata dall'iconica Cocotte, ha portato gioia nelle cucine di tutto il mondo. Ispirati agli ingredienti più vivaci della natura, i nostri prodotti iconici e colorati riflettono la creatività che infondiamo in ogni esperienza culinaria.

Intraprendete un viaggio attraverso la nostra ricca storia, rivivendo le nostre pietre miliari e abbracciando i sapori indimenticabili e i ricordi cari che STAUB ha portato sulle tavole di tutto il mondo.

Bring your heart to the table.

FR Francis Staub a donné vie à sa première cocotte en fonte en 1974 en Alsace, région célébrée pour son patrimoine culinaire. Plus que le lancement d'une ligne d'ustensiles de cuisine, c'était un hommage à l'art de la cuisine passionnée et créative, profondément liée à l'esprit alsacien. L'emblème de la cigogne qui figure sur le logo incarne ce lien, reflétant une passion pour l'excellence culinaire qui allie de délicieuses saveurs à un design impeccable.

Les créations en fonte, méticuleusement fabriquées en France, ainsi que la collection de céramiques finies à la main, servent de toiles à l'art culinaire. Ces pièces ne sont pas seulement des outils, mais des partenaires du voyage culinaire, conçues pour nourrir le cœur et l'âme à table. Elles sont célébrées par des chefs étoilés et appréciées dans les maisons du monde entier.

Depuis son arrivée au sein du groupe ZWILLING en 2008, STAUB a renforcé son engagement en faveur d'une cuisine inspirante. Ses produits associent l'émotion, la tradition et la créativité. Les plats préparés avec STAUB transforment les repas en une célébration de l'art et de la passion.

EN In Alsace, a region celebrated for its culinary heritage, Francis Staub brought to life the first cast iron cocotte in 1974. More than the launch of a cookware line, it was a tribute to the art of passionate and creative cooking, deeply intertwined with Alsace's spirit. The stork emblem featured in the logo embodies this connection, reflecting a dedication to culinary excellence that blends delicious flavours with impeccable design.

The cast iron creations, meticulously crafted in France, alongside the collection of hand-finished ceramics, are envisioned as canvases for culinary artistry. These pieces are not just tools but collaborators in the cooking journey, designed to bring heart and soul to the table. They are celebrated by Michelin-starred chefs and beloved in homes across the globe.

Since joining the ZWILLING Group in 2008, STAUB has enhanced its dedication to inspirational cooking. Its products, embody a blend of emotion, tradition, and creativity. Meals crafted with STAUB transform dining into a celebration of artistry and passion.

DE Im Elsass, einer Region, die für ihr kulinarisches Erbe bekannt ist, hat 1974 die erste gusseiserne Cocotte von Francis Staub das Licht der Welt erblickt. Es war mehr als die Einführung einer Kochgeschirrserie: Es war eine Hommage an die Kunst des leidenschaftlichen und kreativen Kochens, die tief mit dem Geist des Elsass verbunden ist. Der Storch im Logo verkörpert diese Verbindung und spiegelt das Engagement für kulinarische Exzellenz wider, die köstliche Aromen mit exzellentem Design verbindet.

Die Kreationen aus Gusseisen, die in Frankreich mit Liebe zum Detail hergestellt werden, sowie die Kollektion handgefertigter Keramiken sind als Leinwände für die Kochkunst konzipiert. Diese Stücke sind nicht nur Werkzeuge, sondern auch Mitstreiter beim Kochen, die Herz und Seele auf den Tisch bringen. Sie werden von Sterneköchen gefeiert und in Haushalten auf der ganzen Welt geliebt.

Seit dem Beitritt zur ZWILLING Gruppe im Jahr 2008 hat STAUB das Engagement für die inspirierende Küche verstärkt. Unsere Produkte verkörpern eine Mischung aus Emotion, Tradition und Kreativität. Mit STAUB zubereitete Mahlzeiten machen das Essen zu einem Fest der Kunst und Leidenschaft.

ES En Alsacia, región célebre por su patrimonio culinario, Francis Staub dio vida a la primera cocotte de hierro fundido en 1974. Más que el lanzamiento de una línea de utensilios de cocina, fue un homenaje al arte de la cocina apasionada y creativa, profundamente entrelazado con el espíritu de Alsacia. El emblema de la cigüeña que aparece en el logotipo encarna esta conexión, reflejando una dedicación a la excelencia culinaria que combina deliciosos sabores con un diseño impecable.

Las creaciones de hierro fundido, meticulosamente elaboradas en Francia, junto con la colección de cerámicas acabadas a mano, se conciben como lienzos para el arte culinario. Estas piezas no son sólo herramientas, sino colaboradores en el viaje culinario, diseñadas para llevar el corazón y el alma a la mesa. Son elogiadas por chefs con estrellas Michelin y apreciadas en hogares de todo el mundo.

Desde que se unió al Grupo ZWILLING en 2008, STAUB ha potenciado su dedicación a la cocina inspiradora. Sus productos encarnan una mezcla de emoción, tradición y creatividad. Los platos elaborados con STAUB transforman la comida en una celebración de arte y pasión.

NL In de Elzas, een streek die beroemd is om zijn culinaire erfgoed, bracht Francis Staub in 1974 de eerste gietijzeren cocotte tot leven. Het was meer dan de lancering van een kooklijn, het was een eerbetoon aan de kunst van gepassioneerd en creatief koken, diep verweven met de geest van de Elzas. Het ooievaarsembleem in het logo belichaamt deze connectie en weerspiegelt een toewijding aan culinaire uitmuntendheid die heerlijke smaken combineert met onberispelijk design.

De gietijzeren creaties, zorgvuldig vervaardigd in Frankrijk, samen met de collectie handgemaakte keramiek, zijn bedoeld als canvassen voor culinaire kunstzinnigheid. Deze stukken zijn niet alleen gereedschap maar ook medewerkers in de keuken, ontworpen om hart en ziel aan tafel te brengen. Ze worden geroemd door sterrenchefs en zijn geliefd in huizen over de hele wereld.

Sinds STAUB in 2008 toetrad tot de ZWILLING Groep heeft het zijn toewijding aan inspirerend koken vergroot. De producten belichamen een mix van emotie, traditie en creativiteit. Met STAUB bereide maaltijden maken van tafelen een feest van kunstzinnigheid en passie.

IT In Alsazia, una regione celebre per il suo patrimonio culinario, Francis Staub diede vita alla prima cocotte in ghisa nel 1974. Più che il lancio di una linea di pentole, si trattava di un omaggio all'arte della cucina appassionata e creativa, profondamente intrecciata con lo spirito dell'Alsazia. L'emblema della cicogna presente nel logo incarna questo legame, riflettendo una dedizione all'eccellenza culinaria che unisce sapori deliziosi a un design impeccabile.

Le creazioni in ghisa, meticolosamente realizzate in Francia, insieme alla collezione di ceramiche rifinite a mano, sono concepite come tele per l'arte culinaria. Questi pezzi non sono semplici strumenti ma collaboratori nel viaggio culinario, progettati per portare cuore e anima in tavola. Sono celebrati da chef stellati e amati nelle case di tutto il mondo.

Da quando è entrata a far parte del Gruppo ZWILLING nel 2008, STAUB ha rafforzato la sua dedizione alla cucina d'ispirazione. I suoi prodotti incarnano una miscela di emozioni, tradizione e creatività. I pasti preparati con STAUB trasformano la cena in una celebrazione di arte e passione.



Votre compagnon…

Your companion… · Ihr Begleiter… · Su compañero… · Uw metgezel… · Il vostro alleato…



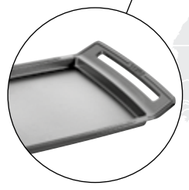
Cocotte citrouille
Cocotte pumpkin



Plat à four
Baking dish



Théière / Saucière
Tea pot / Saucière



Plancha
Plancha



Tajine
Tajine



Pure gril
Pure grill



Marmite à moules
Mussel pot



Service à fondue
Fondue Set

Poêlon à escargots
Snail Dish



Cocotte
Cocotte



Plat à poisson
Fish plate



Gril américain
American grill



Cocotte
French Oven



Wok
Wok

…pour toutes vos aventures culinaires

…for every culinary adventure · …für jedes kulinarische Abenteuer · …para cada aventura culinaria · …voor elk culinair avontuur · …per ogni avventura culinaria



Bert Jan Michielsen
Chef of restaurant The Butcher's son in Antwerp
(1 Michelin star)



Andrea Berton
Chef at "Ristorante Berton" in Milan since 2014
(1 Michelin star)



Hiroyuki Hiramatsu
Chef of the restaurant Hiramatsu, Tokyo – Executive Chef of the restaurant Hiramatsu Hiroo in Tokyo



Thomas Herman
Chef and cookbook author, Copenhagen



Kelly Jolivet
Cheffe of the restaurant « Benoit » (1 Michelin star)



Sascha Stemberg
Chef and member of Jeunes Restaurateurs d'Europe, Velbert



Gilles Reinhardt
Chef exécutif at the 2-star restaurant L'Auberge du Pont de Collonges – Restaurant Paul Bocuse



Olivier Couvin
Chef exécutif at the 2-star restaurant L'Auberge du Pont de Collonges – Restaurant Paul Bocuse



Mark Stinchcombe
Formerly Head Chef at Eckington Manor, Eckington



Colin Wyatt
Executive chef of "Twelve" in Portland, Maine. Earned a spot on Esquire's annual "Best New Restaurants in America" list



David Martin
Chef du restaurant 2 Etoiles Michelin LA PAIX à Bruxelles et 1 Etoile Michelin Roannay à Francorchamps et enlever les ateliers de la mer



Jonathan Benno
Culinary Director 425 Park
Jean-Georges Management

STAUB et les chefs du monde entier

STAUB and chefs around the world · STAUB und Köche aus aller Welt · STAUB con chefs de todo el mundo · STAUB en chef-koks over de hele wereld · STAUB e gli chef di tutto il mondo

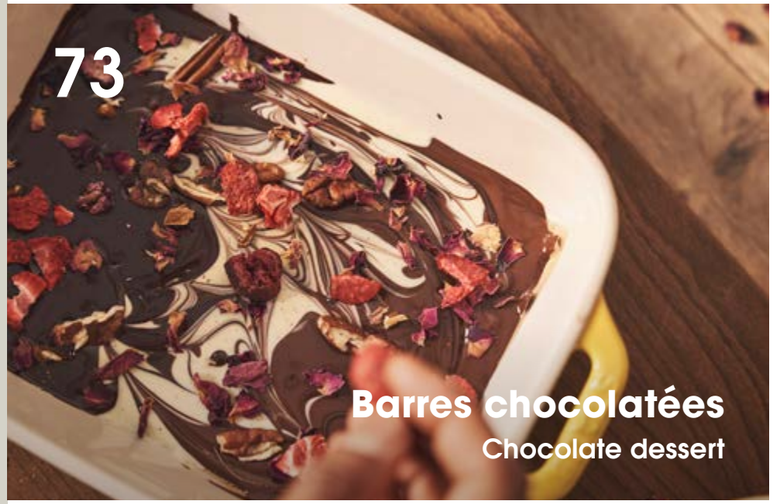
CHEF'S CHOICE

Merci à tous pour votre confiance !
Thank you for your trust!

DU CŒUR À LA TABLE · BRING YOUR HEART TO THE TABLE

Cuisiner et servir avec style

Cook, bake and serve in style
Stilvoll kochen, backen und servieren
Cocine, hornee y sirva con estilo
Koken, bakken en serveren in stijl
Cucinare, cuocere e servire con stile











Nota bene
Les spécifications produits indiquées sont des valeurs nominales / écarts de mesure possibles. · All product specifications are nominal values / dimensional deviations possible · Alle Angaben sind Sollwertangaben / Maßabweichungen möglich · Todas las especificaciones del producto son valor nominal / Posibles variaciones en las dimensiones posible · Alle productspecificaties zijn slechts nominale waarden / toleranties op de afmetingen mogelijk · Tutte le specifiche del prodotto sono valori nominali / Le dimensioni possono variare leggermente

Fonte

Cast iron
Gusseisen
Hierro fundido
Gietijzer
Ghisa

Artisanat traditionnel, Made in France

Traditional craftsmanship, made in France · Traditionelle Handwerkskunst, made in France · Artesanía tradicional, fabricada en Francia · Traditioneel vakmanschap, gemaakt in Frankrijk · Artigianato tradizionale, prodotto in Francia

FR Nous fabriquons chaque article en utilisant des processus de fabrication traditionnels. Ils passent par une centaine de points de contrôles pour répondre à nos normes de qualité strictes et incarnent l'excellence dans chaque détail.

1. Fusion
2. Fabrication de moules
3. Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation
4. Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée
5. Dessablage pour enlever le sable de coulée
6. Ébarbage pour éliminer les imperfections
7. Grenaillage pour préparer l'émaillage
8. Émaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches
9. Cuisson à 800 °C pendant 30 min après émaillage

EN We craft every item using time-honoured manufacturing processes. They pass through a hundred inspections to fulfill our strict quality standards, embodying excellence in every detail.

1. Melting
2. Mold making
3. Sand-casting iron: The single-use sand mold is remade for each cast.
4. Separating the casting from the mold and any excess metal
5. Blast cleaning to remove casting sand
6. Removing irregularities (fettling)
7. Shot blasting to prepare for enameling
8. Enameling 2 or 3 coatings on the inside and outside
9. Firing at 1400°F (800°C) for 30 minutes after coating

DE Wir fertigen jedes Produkt nach altbewährten Herstellungsverfahren. Sie durchlaufen hunderte Kontrollen, um unsere strengen Qualitätsstandards zu erfüllen, und verkörpern Exzellenz in jedem Detail.

1. Schmelzen
2. Formenbau
3. Eisen im Sandgussverfahren: Die Einweg-Sandform wird für jeden Guss neu angefertigt
4. Trennen des Gussteils von der Form und von überschüssigem Metall
5. Strahlen zur Entfernung von Gusssand
6. Beseitigung von Unregelmäßigkeiten (Verputzen)
7. Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung
8. Emaillieren 2 oder 3 Schichten auf der Innen- und Außenseite
9. Brennen bei 800°C für 30 Minuten nach dem Beschichten

ES Elaboramos cada artículo siguiendo procesos de fabricación ancestrales. Pasan por cientos de inspecciones para cumplir nuestros estrictos estándares de calidad, encarnando la excelencia en cada detalle.

1. Fundición
2. Fabricación de moldes
3. Fundición en arena: El molde de arena de un solo uso se rehace para cada colada
4. Separación de la pieza fundida del molde y del metal sobrante
5. Limpieza por chorro para eliminar la arena de fundición
6. Eliminación de irregularidades (fettling)
7. Granallado para preparar el esmaltado
8. Esmaltado de 2 ó 3 capas en el interior y el exterior
9. Cocción a 800 °C durante 30 minutos después del revestimiento

NL We maken elk item met behulp van aloude productieprocessen. Ze ondergaan honderd inspecties om aan onze strenge kwaliteitsnormen te voldoen en belichamen uitmuntendheid in elk detail.

1. Smelten
2. Mallen maken
3. Zandgietijzer: De zandmal voor eenmalig gebruik wordt voor elke gieting opnieuw gemaakt
4. Het gietstuk scheiden van de mal en overtollig metaal
5. Stralen om gietzand te verwijderen
6. Onregelmatigheden verwijderen (fettling)
7. Stralen ter voorbereiding op emailleren
8. Emailleren 2 of 3 lagen aan de binnen- en buitenkant
9. Bakken bij 800 °C gedurende 30 minuten na het coaten

IT Realizziamo ogni articolo utilizzando processi di produzione tradizionali. Passano attraverso un centinaio di ispezioni per soddisfare i nostri rigorosi standard di qualità, incarnando l'eccellenza in ogni dettaglio.

1. Fusione
2. Costruzione di stampi
3. Colata in sabbia di ferro: Lo stampo in sabbia monouso viene rifatto per ogni colata
4. Separazione della colata dallo stampo e del metallo in eccesso
5. Pulizia con sabbiatura per rimuovere la sabbia di colata
6. Eliminazione delle irregolarità (fettling)
7. Granigliatura per preparare la smaltatura
8. Smaltatura 2 o 3 rivestimenti all'interno e all'esterno
9. Cottura a 800 °C per 30 minuti dopo il rivestimento













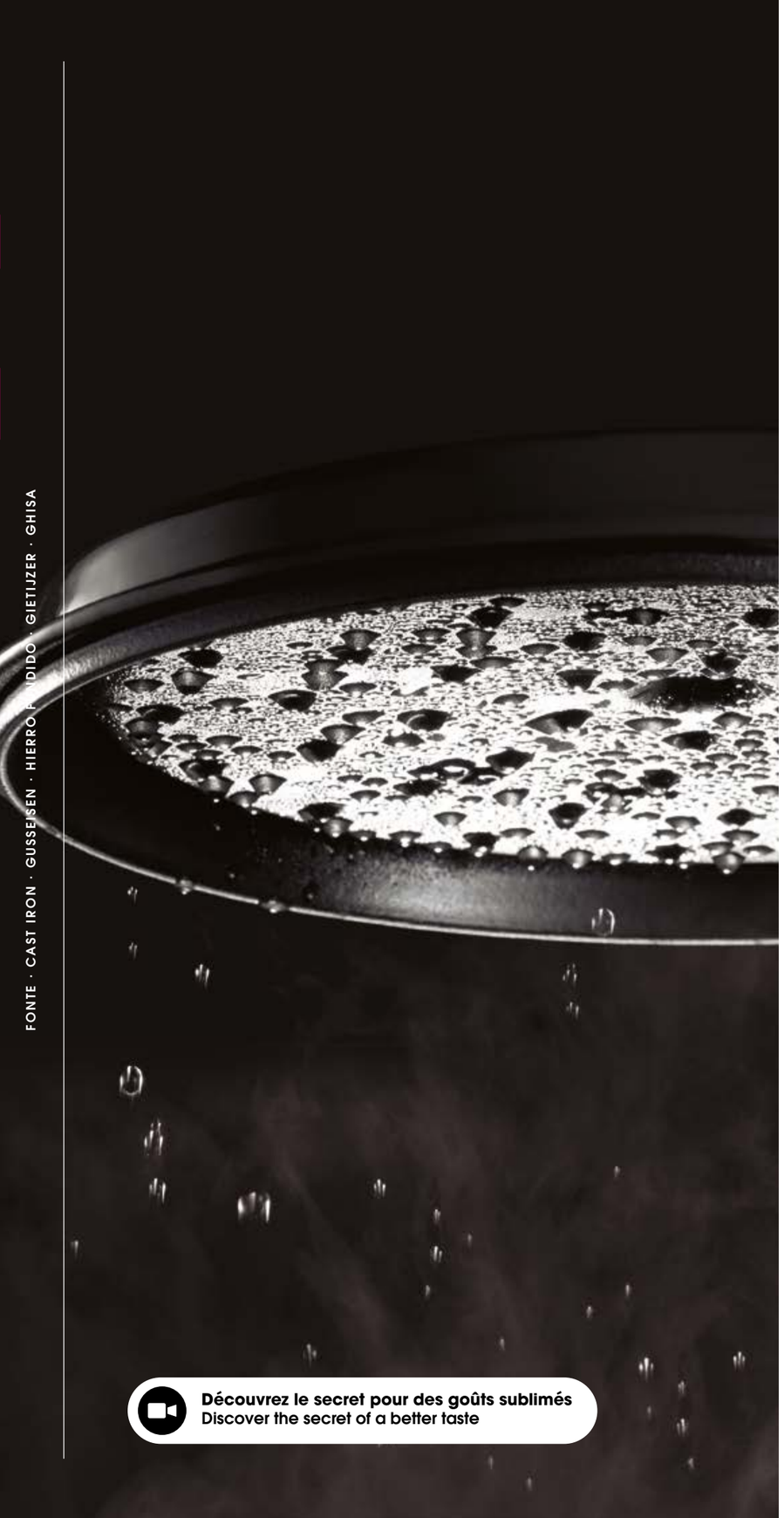






Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB

Discover the production of La Cocotte STAUB



La pluie d'arômes by STAUB

Aroma Rain by STAUB · Aromaregen von STAUB · "Lluvia de aromas" by STAUB · De "Aroma-regen" van STAUB · Effetto pioggia by STAUB

FR La beauté de nos Cocottes reflète notre passion : la préparation et la dégustation de délicieux repas réveillent en nous de profondes émotions. Lors de la sélection des matériaux et des designs, nous nous concentrons sur la fonctionnalité, mêlant harmonieusement forme et fonction.

Qu'est-ce que la pluie d'arômes ?

La pluie d'arômes est le cycle continuel d'humidité dans la cocotte ou la sauteuse. L'humidité s'évapore, se condense et retombe uniformément sur les aliments, pour rehausser la saveur et la consistance du plat.

Comment la pluie d'arômes est-elle créée ?

Grâce au design spécial et au poids des couvercles, toute l'humidité est emprisonnée à l'intérieur. Les cocottes sont fermées hermétiquement et l'humidité qui s'évapore est répartie uniformément par les « picots », des petites pointes qui recueillent l'humidité de condensation. L'effet peut être intensifié en plaçant des glaçons sur le couvercle plat. Nos sauteuses plus compactes sont dotées d'un couvercle bombé avec des éléments au design très spécial qui ont le même effet. La forme de la Chistera Drop-Structure s'inspire du gant utilisé pour la pelote basque.

Quels sont les avantages de la pluie d'arômes de STAUB ?

Ce processus efficace d'équilibrage de l'humidité garantit des aliments délicieusement juteux et tendres ainsi que des saveurs particulièrement intenses. Il empêche également le plat de brûler et la cuisson braisée ne nécessite que peu d'attention.

EN The beauty of our Cocottes reflects our passion: Crafting and savoring delicious meals evoke deep emotions within us. When selecting materials and designs, we are driven by our desire for functionality, seamlessly blending form with purpose.

What is Aroma Rain?

Aroma rain is the continuing cycle of moisture within the cocotte or braiser. Moisture rises, condenses, and drips back evenly on the food, enhancing the flavour and consistency of the meal.

How is Aroma Rain created?

Thanks to the special design and weight of the lids, all the moisture is trapped inside. The cocottes are sealed tightly, and the evaporating moisture is evenly distributed by the "picots," little spikes that gather the condensing moisture. The effect can be intensified by placing ice cubes on the flat lid. Our compact braisers have a domed lid with elements that have the same effect. The form of the "Chistera Drop Structure" was inspired by the glove used for Basque Pelota

What are the advantages of the Aroma Rain by STAUB?

This efficient moisture-balancing process ensures juicy and tender food with intense flavours. It also prevents the meal from burning and requires little attention when braising.

DE Die Schönheit unserer Cocottes spiegelt unsere Leidenschaft wider: Die Herstellung und der Genuss köstlicher Mahlzeiten wecken tiefe Emotionen in uns. Bei der Auswahl von Materialien und Designs lassen wir uns von unserem Wunsch nach Funktionalität leiten, um Form und Funktion nahtlos miteinander zu verbinden.

Was ist Aromaregen?

Aromaregen ist der kontinuierliche Kreislauf der Feuchtigkeit in der Cocotte oder im Schmortopf. Die Feuchtigkeit steigt auf, kondensiert und tropft gleichmäßig auf die Lebensmittel zurück, wodurch der Geschmack und die Konsistenz der Mahlzeit verbessert werden.

Wie wird der Aromaregen erzeugt?

Dank des speziellen Designs und des Gewichts der Deckel wird die gesamte Feuchtigkeit im Inneren eingeschlossen. Die Cocottes sind dicht verschlossen und die verdunstende Feuchtigkeit wird durch die «Picots», kleine Stacheln, die die kondensierende Feuchtigkeit sammeln, gleichmäßig verteilt. Der Effekt kann noch verstärkt werden, indem man Eiswürfel auf den flachen Deckel legt. Unsere kompakten Schmortöpfe haben einen gewölbten Deckel mit Elementen, die denselben Effekt haben. Die Form der «Chistera Drop Structure» wurde vom Handschuh der baskischen Pelota inspiriert.

Was sind die Vorteile des Aromaregens von STAUB?

Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt für saftige und zarte Speisen mit intensiven Aromen. Er verhindert auch, dass das Essen anbrennt und erfordert wenig Aufmerksamkeit beim Schmoren.

ES La belleza de nuestras Cocottes refleja nuestra pasión: Elaborar y saborear deliciosas comidas evoca profundas emociones en nuestro interior. Cuando seleccionamos materiales y diseños, nos guiamos por nuestro deseo de funcionalidad, combinando a la perfección la forma con el propósito.

¿Qué es la lluvia de aromas?

La lluvia de aromas es el ciclo continuo de humedad dentro de la cocotte o estofador. La humedad sube, se condensa y gotea uniformemente sobre los alimentos, realzando el sabor y la consistencia de la comida.

¿Cómo se crea Lluvia de aromas?

Gracias al diseño especial y al peso de las tapas, toda la humedad queda atrapada en su interior. Las cocottes se cierran herméticamente, y la humedad que se evapora se distribuye uniformemente por los "picots", pequeños picos que recogen la humedad de condensación. El efecto puede intensificarse colocando cubitos de hielo sobre la tapa plana. Nuestras salseras compactas tienen una tapa abovedada con elementos que producen el mismo efecto. La forma de la "Estructura de Gota Chistera" se inspira en el guante utilizado para la Pelota Vasca.

¿Cuáles son las ventajas del Lluvia de aromas de STAUB?

Este eficaz proceso de equilibrio de la humedad garantiza alimentos jugosos y tiernos con sabores intensos. También evita que la comida se queme y requiere poca atención al estofar.

NL De schoonheid van onze Cocottes weerspiegelt onze passie: Het maken en genieten van heerlijke maaltijden roept diepe emoties in ons op. Bij het kiezen van materialen en ontwerpen laten we ons leiden door ons verlangen naar functionaliteit, waarbij vorm en doel naadloos in elkaar overgaan.

Wat is Aromaregen?

Aromaregen is de voortdurende cyclus van vocht in de cocotte of braiser. Vocht stijgt op, condenseert en druppelt gelijkmatig terug op het voedsel, wat de smaak en consistentie van de maaltijd verbetert.

Hoe wordt Aromaregen gemaakt?

Dankzij het speciale ontwerp en het gewicht van de deksels wordt al het vocht binnenin opgevangen. De cocottes worden goed afgesloten en het verdampende vocht wordt gelijkmatig verdeeld door de «picots», kleine stekeltjes die het condenserende vocht verzamelen. Het effect kan worden versterkt door ijsblokjes op het platte deksel te leggen. Onze compacte smoorpannen hebben een gewelfd deksel met elementen die hetzelfde effect hebben. De vorm van de «Chistera Drop Structure» is geïnspireerd op de handschoen die wordt gebruikt voor Baskische pelota.

Wat zijn de voordelen van Aromaregen van STAUB?

Dit efficiënte vochtbalansproces zorgt voor sappig en mals eten met intense smaken. Het voorkomt ook dat de maaltijd aanbrandt en vereist weinig aandacht bij het smoren.

IT La bellezza delle nostre Cocottes riflette la nostra passione: Preparare e gustare piatti deliziosi evoca in noi emozioni profonde. Quando scegliamo materiali e design, siamo guidati dal nostro desiderio di funzionalità, fondendo perfettamente forma e scopo.

Che cos'è l'Aroma Rain?

L'aroma rain è un ciclo continuo di umidità che s'innesca all'interno della cocotte o del tegame. L'umidità sale, si condensa e ricade uniformemente sul cibo, migliorando il sapore e la consistenza della pietanza.

Come funziona l'aroma rain?

Grazie allo speciale design e al peso dei coperchi, tutta l'umidità viene intrappolata all'interno. Le cocottes sono sigillate ermeticamente e l'umidità che evapora viene distribuita uniformemente dai «picots», piccole punte che raccolgono l'umidità di condensazione. L'effetto può essere intensificato ponendo dei cubetti di ghiaccio sul coperchio piatto. Le nostre brasiere compatte hanno un coperchio a cupola con elementi che hanno lo stesso effetto. La forma della «Struttura a goccia Chistera» è stata ispirata dal guanto utilizzato per la pelota basca.

Quali sono i vantaggi dell'aroma rain di STAUB?

Questo efficace processo di bilanciamento dell'umidità assicura cibi succosi e teneri, dai sapori intensi. Inoltre, evita che la pietanza si bruci e richiede poca attenzione durante la brasatura.

Un goût d'enfer !
The pinnacle of taste!



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



FONTE · CAST IRON · GUSSEISEN · HIERRO FUNDIDO · GIETIJZER · GHISA

Contrôlée en laboratoire et approuvée : la pluie d’arômes by STAUB

Laboratory tested and found to be effective: Aroma Rain by STAUB · Laborgeprüft und für gut befunden: Aromaregen von STAUB · Probado en laboratorio para lograr el mejor sabor: “Lluvia de aromas” by STAUB · Laboratorium getest en als goed beoordeeld: De “Aroma-regen” van STAUB · Testato in laboratorio e approvato: Aroma Rain by STAUB

STAUB



FR Humidité jusqu’ à 20x mieux répartie

EN Up to 20x more even moisture redistribution

DE Bis zu 20-mal gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung

ES Una redistribución de la humedad hasta 20 veces más homogénea

NL Tot 20x meer gelijkmatige vochtverdeling

IT Ridistribuzione dell’ umidità fino a 20 volte più uniforme



FR Arrosage jusqu’ à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots

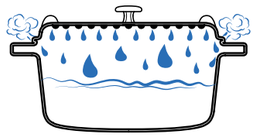
EN Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid

DE Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konstruierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten

ES Gracias al diseño punteado para lograr el efecto “gotas de agua” de la tapa, el agua retorna hasta 9 veces más que en los productos de la competencia

NL Terugstroom van water tot 9x meer dan concurrentie, dankzij het deksel met picots

IT Flusso di ritorno dell’ acqua fino a 9 volte superiore rispetto alla



FR 50 % de liquide en plus après 30 min. de cuisson grâce au poids optimal du couvercle : réduit le risque de surcuisson et le besoin de surveillance

EN Still +50% more liquid after 30 min. cooking thanks to the optimized lid weight: minimizes risk of burning and reduces the need of monitoring

DE Auch nach 30 Min. Kochzeit noch 50 % mehr Flüssigkeit dank optimiertem Deckelgewicht: geringere Anbrenngefahr und weniger Kontrollbedarf

ES Después de 30 minutos de cocción, sigue quedando más de un 50 % del líquido gracias al peso optimizado de la tapa, por lo que se minimiza el riesgo de quemaduras y se reduce la necesidad de supervisión

NL Nog steeds 50% meer vloeistof na 30 minuten koken, dankzij het geoptimaliseerde dekselgewicht: minimaliseert het risico van aanbranden en hoeft minder nauwgezet in de gaten gehouden te worden

IT Quantità di liquido ancora maggiore del 50% dopo 30 minuti di cottura grazie al peso ottimizzato del coperchio: riduce al minimo il rischio di bruciature e la necessità di monitoraggio

Competitor



FR Distribution non homogène de l’humidité

EN Uneven moisture distribution

DE Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung

ES La distribución de la humedad no es homogénea

NL Ongelijkmatige vochtverspreiding

IT Distribuzione dell'umidità non uniforme



FR Faible arrosage avec le couvercle incurvé sans éléments d’arrosage

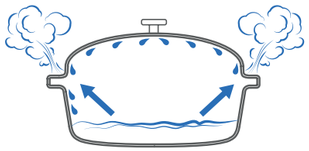
EN Low water back flow with curved lid without basting elements

DE Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente

ES Bajo retorno de agua con la tapa curva sin elementos punteados

NL Lage waterterugvoer met gebogen deksel zonder bindingselementen

IT Ridotto flusso di ritorno dell’acqua con coperchio curvo senza semisfere



FR Évaporation du liquide plus rapide que chez STAUB après 30 min. de cuisson

EN Liquid evaporation faster than STAUB after 30 min. cooking

DE Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit

ES El líquido se evapora más rápido que en STAUB tras 30 minutos de cocción

NL Snellere verdamping van vocht dan bij STAUB na 30 min. kooktijd

IT Evaporazione più rapida dei liquidi rispetto a STAUB dopo 30 minuti di cottura

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

Email noir mat

Black matte enamel · Mattschwarze Emaille · Esmalte negro mate · Mat zwart email · Smalto nero opaco

FONTE · CAST IRON · GUSSEISEN · HIERRO FUNDIDO · GIETIJZER · GHISA

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

Pourquoi les Chefs préfèrent l'intérieur émaillé noir mat?
Why Chefs recommend the Black Matte Enamel?

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

Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

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

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

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

Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

Au moment de faire revenir les aliments, de nombreux arômes au goût bien marqué se développent et avec eux une croûte sans pareil. Les mets en train de mijoter restent en outre tendres et juteux à l'intérieur et n'attachent pas au fond. La surface intérieure, extrêmement résistante aux rayures, est très facile à nettoyer après usage.

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

What is black matte enamel?

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

What does the interior with black matte enamel do?

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

What advantage does the black matte cooking surface offer?

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

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

Was ist die mattschwarze Emaille?

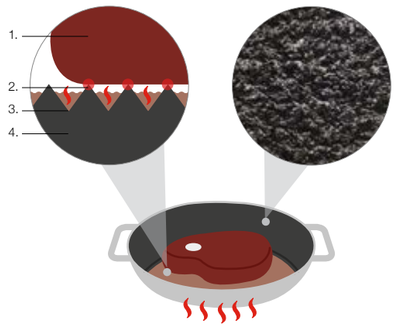
Die mehrschichtige Emaillierung besteht hauptsächlich aus Glas und ergibt eine extrem widerstandsfähige, besonders langlebige Oberfläche. Im Innenraum ist die Emaille zudem nicht glatt (glänzend), sondern rau (matt) ausgeführt.

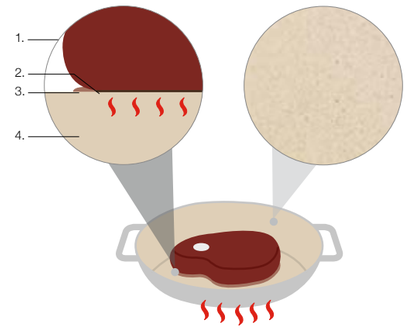
Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

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

Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

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





STAUB

FR Revêtement rugueux
1. Pièce de viande
2. Quelques points d'accroche
3. Sucs de cuisson
4. Revêtement émail noir mat et rugueux

EN Rough coating
1. Joint of meat
2. Micro roasting points
3. Cooking juices
4. Black matte enamel

DE Raue Beschichtung
1. Fleischstück
2. Mikro-Grill-Punkte
3. Bratensatz
4. Mattschwarze Emaille

ES Revestimiento rugoso
1. Pieza de carne
2. Puntos de cocción
3. Jugos de cocción
4. Esmalte negro mate

NL Ruwe bekleding
1. Stuk vlees
2. Micro contactpunten
3. Kookvocht
4. Mat zwart email

IT Rivestimento rugoso
1. Taglio di carne
2. Micro contactpunten
3. Kookvocht
4. Mat zwart email

Competitor

FR Revêtement lisse
1. Pièce de viande
2. Trop d'accroche
3. Peu de sucs de cuisson
4. Revêtement lisse

EN Smooth coating
1. Joint of meat
2. Missing roasting points
3. Less cooking juice
4. Smooth enamel

DE Glatte Beschichtung
1. Fleischstück
2. Fehlende Mikro-Grill-Punkte
3. Wenig Bratensatz
4. Glatte Beschichtung

ES Revestimiento sin estructura rugosa
1. Pieza de carne
2. Puntos de tostado faltantes
3. Menos jugos de cocción
4. Esmalte suave

NL Bekleding zonder ruwe structuur
1. Stuk vlees
2. Contactpunten ontbreken
3. Weinig kookvocht
4. Vlak email

IT Rivestimento senza struttura rugosa
1. Taglio di carne
2. Mancanza di punti di cottura
3. Pochi succhi di cottura
4. Rivestimento liscio

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

¿Qué es el esmalte negro mate?

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

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

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

¿Qué ventajas ofrece la superficie de cocción negro mate?

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

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

Wat is het mat zwart email?

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

Waar is het mat zwart email goed voor?

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

Welk voordeel biedt de mat zwarte binnenkant van de pan?

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

IT Il rivestimento interno dei nostri prodotti in ghisa persegue un unico importantissimo scopo: il miglior risultato di cottura possibile, che duri a lungo.

Cos'è lo smalto nero opaco?

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

A cosa serve lo smalto interno ruvido?

Funziona come una microstruttura a grill che garantisce aromi straordinari e pietanze tenere e succose. I liquidi che si depositano negli interstizi dello smalto ruvido è ricco di aromi concentrati: la base perfetta per creare una salsa squisita.

Quale vantaggio offre la superficie di cottura nera opaca?

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



FONTE · CAST IRON · GUSSEISEN · HIERRO FUNDIDO · GIETIJZER · GHISA

Experts en couleurs

Colour Experts
Die Farbexperten
Experto en color
Kleurenexpert
Gli esperti del colore

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS



Mélangez les ingrédients, mettez-les au four et laissez la magie opérer : une magnifique explosion de couleurs !

Combine the right ingredients, put it in the oven and the magic happens – an explosion of delightful colours!



Noir
Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero



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



Cerise
Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Eucalyptus
Eucalyptus · Eukalyptus · Eukalyptus · Eukalyptus · Eucalipto



Truffe blanche
White truffle · Weißer Trüffel · Trufa blanca · Witte truffel · Tartufo bianco



Sauge
Sage · Salbei · Sage · Salie · Salvia



Fleur de cerisier
Cherry blossom · Kirschblüte · Flor de cerezo · Kersenbloesem · Fiori di ciliegio



Basilic
Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Verde basilico
Ⓜ



Grenadine
Grenadine red · Grenadine · Granadina · Grenadine · Rosso Granata
Ⓜ



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

Ⓜ **Couche Majolique** · Majolica · Majolika · Majolica · Majolica · Maiolica

FR Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

Le concept des couleurs de STAUB est un hommage à la beauté intemporelle qui sublime toute cuisine ou table. Inspirées de la diversité de la terre, nos couleurs reflètent les tonalités des ingrédients naturels, pour que chaque repas soit un délice pour les papilles et un régal pour les yeux.

Qu'est-ce que le Majolique, la couleur signature de STAUB ?

Le Majolique représente notre engagement à unir l'art ancien au savoir-faire culinaire. Cette technique spéciale d'émaillage, avec une couche supérieure presque entièrement composée de verre, renoue avec la célèbre technique de la Renaissance. Réputée pour son éclat vibrant, ses couleurs profondes et ses contrastes saisissants, elle fusionne l'art ancien avec l'excellence culinaire.

Quelles sont les couleurs Majolique utilisées chez STAUB ?

En embrassant la beauté unique du procédé d'émaillage Majolique, STAUB opte pour une palette de couleurs qui donne vie à ses ustensiles de cuisine. Elle comprend du vert basilic, de la grenadine et du bleu intense, chacun enrichi de trois couches d'émail pour une brillance et une profondeur exceptionnelles.

EN What inspires the STAUB colour concept?

The STAUB colour concept is a tribute to the timeless beauty that enriches any kitchen or table. Drawing inspiration from the earth's palette, our colours reflect the hues of natural ingredients, ensuring that every meal is delicious and a feast for the eyes.

What is Majolica – the signature colour by STAUB?

Majolica represents our commitment to uniting ancient art with culinary craftsmanship. This special enameling technique, featuring a top layer almost entirely composed of glass, revives celebrated tradition of the Renaissance. Renowned for its vibrant sheen, deep colours, and striking contrasts, it merges ancient art with culinary excellence.

Which Majolica colours are used at STAUB?

Embracing the unique beauty of the Majolica enameling process, STAUB cultivates a palette that breathes life into our cookware. It includes basil green, grenadine, and dark blue, each enriched by a unique three-layered enamel for exceptional gloss and depth.

DE Was inspiriert das STAUB Farbkonzept?

Das STAUB Farbkonzept ist eine Hommage an die zeitlose Schönheit, die jede Küche und jeden Tisch bereichert. Inspiriert von der Farbpalette der Erde, spiegeln unsere Farben die Nuancen natürlicher Zutaten wider und sorgen dafür, dass jede Mahlzeit köstlich und ein Fest für die Augen ist.

Was ist Majolica – die Signaturfarbe von STAUB?

Majolika steht für unsere Leidenschaft, alte Kunst mit kulinarischer Handwerkskunst zu vereinen. Diese spezielle Emailliertechnik, bei der die oberste Schicht fast vollständig aus Glas besteht, lässt eine berühmte Tradition aus der Renaissance wieder aufleben. Sie ist bekannt für ihren lebendigen Glanz, ihre satten Farben und ihre auffallenden Kontraste und verbindet alte Kunst mit kulinarischer Exzellenz.

Welche Majolika-Farben werden bei STAUB verwendet?

Mit der einzigartigen Schönheit des Majolika-Emaillierverfahrens kultiviert STAUB eine Farbpalette, die unserem Kochgeschirr Leben einhaucht. Sie umfasst Basilikumgrün, Grenadine und Dunkelblau, die jeweils durch eine einzigartige dreischichtige Emaille für außergewöhnlichen Glanz und Tiefe bereichert werden.





ES ¿En qué se inspira el concepto de color de STAUB?

El concepto de color STAUB es un tributo a la belleza atemporal que enriquece cualquier cocina o mesa. Inspirados en la paleta de la tierra, nuestros colores reflejan los matices de los ingredientes naturales, asegurando que cada comida sea deliciosa y un festín para los ojos.

¿Qué es Majolica – el color distintivo de STAUB?

La mayólica representa nuestro compromiso de unir el arte antiguo con la artesanía culinaria. Esta técnica especial de esmaltado, con una capa superior compuesta casi por completo de vidrio, revive la célebre tradición del Renacimiento. Famosa por su brillo vibrante, sus colores intensos y sus contrastes sorprendentes, fusiona el arte antiguo con la excelencia culinaria.

¿Qué colores Majolica se utilizan en STAUB?

Abrazando la belleza única del proceso de esmaltado Majolica, STAUB cultiva una paleta que da vida a nuestros utensilios de cocina. Incluye verde albahaca, granadina y azul oscuro, cada uno enriquecido por un esmalte único de tres capas para un brillo y profundidad excepcionales.

NL Wat inspireert het STAUB kleurenconcept?

Het STAUB kleurenconcept is een eerbetoon aan de tijdloze schoonheid die elke keuken of tafel verrijkt. Onze kleuren zijn geïnspireerd op het palet van de aarde en weerspiegelen de tinten van natuurlijke ingrediënten, zodat elke maaltijd heerlijk is en een lust voor het oog.

Wat is Majolica – de kenmerkende kleur van STAUB?

Majolica vertegenwoordigt onze toewijding aan het verenigen van oude kunst met culinair vakmanschap. Deze speciale emailleringstechniek, met een toplaag die bijna volledig uit glas bestaat, doet de gevierde traditie van de Renaissance herleven. Het staat bekend om zijn levendige glans, diepe kleuren en opvallende contrasten en versmelt oude kunst met culinaire uitmuntendheid.

Welke Majolica kleuren worden gebruikt bij STAUB?

STAUB omarmt de unieke schoonheid van het Majolica emailleerproces en creëert een palet dat ons kookgerei tot leven brengt. Het omvat basilicagroen, grenadine en donkerblauw, elk verrijkt met een uniek drielaags glazuur voor uitzonderlijke glans en diepte.

IT A cosa si ispira il concetto di colore STAUB?

Il concetto di colore STAUB è un omaggio alla bellezza senza tempo che arricchisce qualsiasi cucina o tavola. Traendo ispirazione dalla tavolozza della terra, i nostri colori riflettono le tonalità degli ingredienti naturali, assicurando che ogni pasto sia delizioso e una festa per gli occhi.

Che cos'è Majolica, il colore firmato STAUB?

La maiolica rappresenta il nostro impegno a unire l'arte antica con l'artigianato culinario. Questa speciale tecnica di smaltatura, caratterizzata da uno strato superiore quasi interamente composto da vetro, fa rivivere una celebre tradizione rinascimentale. Rinomata per la sua vibrante lucentezza, i colori intensi e i contrasti sorprendenti, fonde l'arte antica con l'eccellenza culinaria.

Quali colori di maiolica vengono utilizzati da STAUB?

Abbracciando la bellezza unica del processo di smaltatura della maiolica, STAUB coltiva una tavolozza che dà vita alle nostre pentole. La tavolozza comprende il verde basilico, la granatina e il blu scuro, ognuno dei quali è arricchito da uno smalto unico a tre strati per una brillantezza e una profondità eccezionali.



1.
Couche de base
Base coating
Grundbeschichtung
Revestimiento base
Onderlaag
Rivestimento di base



2.
Émaillage couleur
Colour enamel
Farbemaillierung
Esmaltado de color
Gekleurd email
Smalto colorato



3.
Couche Majolique
Majolica
Majolika
Majolica
Majolica
Maiolica

Une cocotte pour la vie

Crafted for generations · Seit Generationen traditionelle Handwerkskunst · Hecho a mano durante generaciones · Gemaakt voor generaties · Tramandata per generazioni

FR Vous souvenez-vous des moments passés en famille autour de la cocotte fumante de votre grand-mère qui cuisinait de délicieux plats réconfortants ? Des recettes qu'elle vous a transmises, écrites à la main dans un petit carnet, et de la cocotte en fonte qui allait avec ?

Les rires partagés, le plaisir d'un long repas et la profonde satisfaction ressentie en savourant les plats qu'elle préparait avec amour vous ont permis de créer de joyeux moments en famille. Ces moments de complicité sont irremplaçables, mais vous avez la possibilité de créer votre propre histoire. Avec une cocotte en fonte, vous pouvez faire honneur à ses recettes ancestrales et créer de nouvelles traditions, en rassemblant vos proches pour des moments inoubliables. La longévité de la cocotte lui permet d'être transmise de génération en génération et de devenir un précieux héritage familial.

Une cocotte STAUB est bien plus qu'un simple ustensile de cuisine : c'est un véritable compagnon de vie qui peut être transmis de génération en génération afin de continuer à apporter de l'amour à chaque repas.

EN Can you recall the warmth of gathering around a steaming cocotte filled with your grandmother's cherished soul food? The way she passed her culinary secrets to you through weathered pages of a handwritten recipe book alongside her beloved cast iron cocotte?

The laughter shared, comfort of a lengthy meal, and deep satisfaction of savoring dishes she lovingly prepared for you that created joyful family moments. These bonding experiences are irreplaceable, yet the opportunity to weave your own tapestry of cherished memories remains. With a cast iron cocotte, you can honour those time-tested recipes and craft new traditions, drawing loved ones together for unforgettable gatherings. The enduring quality of the cocotte ensures it can be passed down through generations, becoming a cherished family heirloom.

A STAUB cocotte is more than just a kitchen tool; it's a lifelong companion that fosters multi-generational bonds and provides love to every meal.

DE Erinnern Sie sich an die Wärme, wenn Sie sich um eine dampfende Cocotte versammeln, die mit dem von Ihrer Großmutter geliebten Soul Food gefüllt ist? Die Art und Weise, wie sie ihre kulinarischen Geheimnisse durch verwitterte Seiten eines handgeschriebenen Rezeptbuchs neben ihrer geliebten gusseisernen Cocotte an Sie weitergab?

Das gemeinsame Lachen, die Gemütlichkeit einer ausgedehnten Mahlzeit und die tiefe Befriedigung beim Genießen der Gerichte, die sie liebevoll für Sie zubereitet hat, schufen glückliche Familienmomente. Diese gemeinsamen Erlebnisse sind unersetzlich, aber Sie haben die Möglichkeit, Ihren eigenen Wandteppich aus wertvollen Erinnerungen zu weben. Mit einer gusseisernen Cocotte können Sie diese altbewährten Rezepte in Ehren halten und neue Traditionen schaffen, die Ihre Lieben zu unvergesslichen Zusammenkünften zusammenführen. Die langlebige Qualität der Cocotte sorgt dafür, dass sie über Generationen hinweg weitergegeben werden kann und zu einem wertvollen Familienerbstück wird.

Eine STAUB Cocotte ist mehr als nur ein Küchengerät; sie ist ein lebenslanger Begleiter, der die Bindung zwischen den Generationen fördert und jeder Mahlzeit Liebe verleiht.

EN ¿Recuerda la calidez de reunirse alrededor de una humeante cocotte llena de la preciada comida del alma de su abuela? ¿La forma en que te transmitía sus secretos culinarios a través de las páginas desgastadas de un libro de recetas escrito a mano junto a su querida cocotte de hierro fundido?

Las risas compartidas, el consuelo de una larga comida y la profunda satisfacción de saborear los platos que ella preparaba con cariño para ti crearon momentos familiares muy felices. Estas experiencias de unión son irremplazables, pero queda la oportunidad de tejer su propio tapiz de recuerdos entrañables. Con una cocotte de hierro fundido, puede hacer honor a esas recetas de toda la vida y crear nuevas tradiciones, reuniendo a sus seres queridos en encuentros inolvidables. La calidad duradera de la cocotte garantiza que pueda pasar de generación en generación, convirtiéndose en una preciada reliquia familiar.

Una cocotte STAUB es más que un utensilio de cocina; es una compañera para toda la vida que fomenta los lazos multigeneracionales y proporciona amor a cada comida.

NL Kun jij je de warmte herinneren van het samenzijn rond een dampende cocotte gevuld met het geliefde soulfood van je oma? De manier waarop ze haar culinaire geheimen aan je doorgaf door middel van verweerde pagina's van een handgeschreven receptenboek naast haar geliefde gietijzeren cocotte?

De gedeelde lach, de troost van een lange maaltijd en de diepe voldoening van de gerechten die ze met liefde voor je bereidde, creëerden vreugdevolle familiemomenten. Deze ervaringen zijn onvervangbaar, maar de kans om je eigen tapijt van dierbare herinneringen te weven blijft bestaan. Met een gietijzeren cocotte kun je die beproefde recepten in ere houden en nieuwe tradities creëren, waardoor je geliefden samenkomen voor onvergetelijke bijeenkomsten. De duurzame kwaliteit van de cocotte zorgt ervoor dat hij van generatie op generatie kan worden doorgegeven en een geliefd familiestuk wordt.

Een STAUB cocotte is meer dan gewoon een keukenhulp; het is een levenslange metgezel die de band tussen meerdere generaties versterkt en elke maaltijd liefde geeft.

IT Riuscite a ricordare il calore derivante dal riunirsi intorno ad una cocotte fumante ricolma di cibo preparato con amore da vostra nonna? Il modo in cui vi trasmetteva i suoi segreti culinari attraverso le pagine rovinate di un ricettario scritto a mano, accanto alla sua amata cocotte di ghisa?

Le risate condivise, il conforto di un lungo pasto e la profonda soddisfazione di assaporare i piatti che preparava con amore per voi hanno creato momenti di gioia in famiglia. Queste esperienze di legame sono insostituibili, ma rimane l'opportunità di tessere il proprio arazzo di ricordi cari. Con una cocotte in ghisa, potete onorare quelle ricette collaudate nel tempo e creare nuove tradizioni, riunendo i vostri cari per incontri indimenticabili. La qualità duratura della cocotte garantisce che possa essere tramandata di generazione in generazione, diventando un prezioso cimelio di famiglia.

Una cocotte STAUB è più di un semplice strumento da cucina: è una compagna di vita che favorisce i legami multigenerazionali e dona amore a ogni pasto.



Célébrer la vie autour d'un bon repas fait maison.

Eating together means celebrating life together.



Laissez vos fruits cuire dans leur propre jus.
Get your creative juices flowing.

Confiture de pêches et fruits de la passion

Ingrédients pour environ 8 pots de 250 ml / 1 tasse

1 kg de pêches

4 fruits de la passion

500 g de sucre spécial confitures

Caviar de vanille

Temps de préparation: environ 25 min.

1. Laver les pêches et les couper en deux pour retirer les noyaux. Les couper ensuite en cubes.
2. Couper les fruits de la passion en deux ; gratter la pulpe avec une cuillère. Mélanger la pulpe (y compris les graines), le sucre spécial confitures, le caviar de vanille et les pêches en cubes dans une cocotte.
3. Porter à ébullition en remuant de temps en temps. Laisser mijoter environ 4 à 5 minutes.
4. Pendant que la confiture est encore chaude, la répartir dans des pots stérilisés. Sceller les pots. Pour de meilleurs résultats, les conserver au réfrigérateur.





Peach and passion fruit jam

Ingredients for about 8 x 250 ml / 1 cup canning jars:

1 kg peaches

4 passion fruit

500 g jam sugar (2:1)

Caviar of 1 vanilla bean

Preparation time: around 25 min.

1. Wash peaches; cut in half and remove pits. Dice small.
2. Cut passion fruit in half; scrape out the pulp with a spoon. Combine pulp (including seeds), jam sugar, vanilla caviar, and cubed peaches in a cocotte.
3. Bring to a boil, stirring occasionally. Simmer for around 4-5 minutes.
4. While the jam is still hot, distribute it into sterilized jars. Seal the jars. For best results, store in the refrigerator.

La Cocotte

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Rien de mieux qu’une Cocotte pour se sentir enfin chez soi

Home is where your Cocotte is

Cocotte

Cocotte · Cocotte · Cocotte · Cocotte · Cocotte

Ronde · Round · Rund · Redonda · Rond · Rotonda



12 cm *	0,4 l **	110 12 25	40509-471-0	100 40 41
14 cm	0,8 l	110 14 25	40509-476-0	100 40 49
16 cm	1,2 l	110 16 25	40509-480-0	100 40 57
18 cm	1,7 l	110 18 25	40509-485-0	100 40 65
20 cm	2,2 l	110 20 25	40509-487-0	100 40 67
22 cm	2,6 l	110 22 25	40509-305-0	100 39 15
24 cm	3,7 l	110 24 25	40500-241-0	100 31 95
26 cm	5,25 l	110 26 25	40509-310-0	100 39 20
28 cm	6,7 l	110 28 25	40500-281-0	100 32 07
30 cm	8,35 l	110 30 25	40509-863-0	100 42 32
34 cm	12,6 l	110 34 25	40510-307-0	100 43 15



12 cm	0,4 l	110 12 18	40509-474-0	100 40 45
14 cm	0,8 l	110 14 18	40509-475-0	100 40 47
16 cm	1,2 l	110 16 18	40509-479-0	100 40 55
18 cm	1,7 l	110 18 18	40509-484-0	100 40 63
20 cm	2,2 l	110 20 18	40509-304-0	100 39 13
22 cm	2,6 l	110 22 18	40509-307-0	100 39 17
24 cm	3,7 l	110 24 18	40500-246-0	100 31 99
26 cm	5,25 l	110 26 18	40509-312-0	100 39 23
28 cm	6,7 l	110 28 18	40509-314-0	100 39 26
30 cm	8,35 l	110 30 18	40509-862-0	100 42 30
34 cm	12,6 l	110 34 18	40510-308-0	100 43 17



18 cm	1,7 l	110 18 06	40509-814-0	100 41 99
20 cm	2,2 l	110 20 06	40509-820-0	100 42 05
22 cm	2,6 l	110 22 06	40509-825-0	100 42 08
24 cm	3,7 l	110 24 06	40509-835-0	100 42 14
26 cm	5,25 l	110 26 06	40509-840-0	100 42 18
28 cm	6,7 l	110 28 06	40509-852-0	100 42 24
30 cm	8,35 l	110 30 06	40509-861-0	100 42 28



18 cm	1,7 l	110 18 107	40501-409-0	100 34 33
20 cm	2,2 l	110 20 107	40501-410-0	100 34 35
22 cm	2,6 l	110 22 107	40501-411-0	100 34 37
24 cm	3,7 l	110 24 107	40501-412-0	100 34 39
26 cm	5,25 l	110 26 107	40501-413-0	100 34 41
28 cm	6,7 l	110 28 107	40501-414-0	100 34 43



18 cm	1,7 l	110 18 115	40508-401-0	100 99 04
20 cm	2,2 l	110 20 115	40508-703-0	100 87 00
22 cm	2,6 l	110 22 115	40508-704-0	100 87 01
24 cm	3,7 l	110 24 115	40505-364-0	100 86 50
26 cm	5,25 l	110 26 115	40508-706-0	100 87 03
28 cm	6,7 l	110 28 115	40508-707-0	100 87 04



18 cm	1,7 l	110 18 117	40508-860-0	102 19 16
20 cm	2,2 l	110 20 117	40508-866-0	102 19 18
22 cm	2,6 l	110 22 117	40508-863-0	102 19 20
24 cm	3,7 l	110 24 117	40508-859-0	102 19 23
26 cm	5,25 l	110 26 117		102 36 54
28 cm	6,7 l	110 28 117		102 36 58



18 cm	1,7 l	110 18 121		102 79 11
20 cm	2,2 l	110 20 121		102 53 19
22 cm	2,6 l	110 22 121		102 53 21
24 cm	3,7 l	110 24 121		102 53 23
26 cm	5,25 l	110 26 121		102 39 68
28 cm	6,7 l	110 28 121		102 39 70



M	18 cm	1,7 l	110 18 87	40509-819-0	100 42 03
	20 cm	2,2 l	110 20 87	40509-645-0	100 41 55
	22 cm	2,6 l	110 22 87	40509-355-0	100 39 71
	24 cm	3,7 l	110 24 87	40509-357-0	100 39 75
	26 cm	5,25 l	110 26 87	40509-359-0	100 39 79
	28 cm	6,7 l	110 28 87	40509-362-0	100 39 84



M	20 cm	2,2 l	110 20 91	40510-264-0	100 42 84
	22 cm	2,6 l	110 22 91	40510-265-0	100 42 86
	24 cm	3,7 l	110 24 91	40510-283-0	100 42 97
	26 cm	5,25 l	110 26 91	40510-284-0	100 42 99
	28 cm	6,7 l	110 28 91	40510-285-0	100 43 01
	30 cm	8,35 l	110 30 91	40510-286-0	100 43 03



M	18 cm	1,7 l	110 18 85	40509-818-0	100 42 01
	20 cm	2,2 l	110 20 85	40509-644-0	100 41 53
	22 cm	2,6 l	110 22 85	40509-354-0	100 39 69
	24 cm	3,7 l	110 24 85	40509-356-0	100 39 73
	26 cm	5,25 l	110 26 85	40509-358-0	100 39 77
	28 cm	6,7 l	110 28 85	40509-361-0	100 39 82

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

Taille cm *
Size cm
Größe cm
Tamaño cm
Formaat cm
Dimensione cm

Contenance **
Capacity
Fassungsvermögen
Capacidad
Inhoud
Capacità

Cocotte

Cocotte · Cocotte · Cocotte · Cocotte · Cocotte

Ovale · Oval · Oval · Ovalada · Ovaal · Ovale



●	15 cm *	0,6 l **	1101525	40509-478-0	1004053
	17 cm	1 l	1101725	40509-482-0	1004061
	23 cm	2,35 l	1102325	40500-231-0	1003189
	27 cm	3,2 l	1102725	40500-271-0	1003201
	29 cm	4,2 l	1102925	40509-315-0	1003928
	31 cm	5,5 l	1103125	40509-319-0	1003933
	33 cm	6,7 l	1103325	40509-322-0	1003939
	37 cm	8 l	1103725	40509-370-0	1003999
	41 cm	12 l	1104125	40509-509-0	1004074



●	15 cm	0,6 l	1101518	40509-477-0	1004051
	17 cm	1 l	1101718	40509-481-0	1004059
	23 cm	2,35 l	1102318	40500-236-0	1003193
	27 cm	3,2 l	1102718	40500-276-0	1003205
	29 cm	4,2 l	1102918	40509-317-0	1003931
	31 cm	5,5 l	1103118	40509-320-0	1003935
	33 cm	6,7 l	1103318	40509-324-0	1003943
	37 cm	8 l	1103718	40509-369-0	1003997



○	23 cm	2,35 l	11023107	40501-421-0	1003457
	27 cm	3,2 l	11027107	40501-422-0	1003459
	29 cm	4,2 l	11029107	40501-415-0	1003445
	31 cm	5,5 l	11031107	40501-416-0	1003447
	33 cm	6,7 l	11033107	40501-448-0	1003479
	37 cm	8 l	11037107	40501-447-0	1003477



●	23 cm	2,35 l	1102306	40509-830-0	1004210
	27 cm	3,2 l	1102706	40509-846-0	1004220
	29 cm	4,2 l	1102906	40509-857-0	1004226
	31 cm	5,5 l	1103106	40509-866-0	1004238
	33 cm	6,7 l	1103306	40509-872-0	1004240
	37 cm	8 l	1103706	40509-876-0	1004242



M	27 cm	3,2 l	1102791	40510-269-0	1004290
	29 cm	4,2 l	1102991	40510-288-0	1004305
	31 cm	5,5 l	1103191	40510-289-0	1004307
	33 cm	6,7 l	1103391	40510-290-0	1004309



M	27 cm	3,2 l	1102787	40500-273-0	1003203
	29 cm	4,2 l	1102987	40509-364-0	1003988
	31 cm	5,5 l	1103187	40509-366-0	1003992
	33 cm	6,7 l	1103387	40509-692-0	1004167



M	27 cm	3,2 l	1102785	40509-647-0	1004159
	29 cm	4,2 l	1102985	40509-363-0	1003986
	31 cm	5,5 l	1103185	40509-365-0	1003990
	33 cm	6,7 l	1103385	40509-691-0	1004165

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

Taille cm *	**Contenance ****
Size cm	Capacity
Größe cm	Fassungsvermögen
Tamaño cm	Capacidad
Formaat cm	Inhoud
Dimensione cm	Capacità



Cocotte Haute

Tall Cocotte
Hohe Cocotte
Cocotte alta
Hoge Cocotte
Cocotte alta

Pour tous les appétits, petits et grands.
For every appetite, big or small.

FR La Cocotte haute combine toutes les caractéristiques de la Cocotte traditionnelle en fonte, telles que la répartition idéale de la chaleur et le couvercle Aroma Rain pour un arrosage continu, mais bénéficie de 3 cm de hauteur et de 1 litre supplémentaires. Que vous souhaitiez braiser, frire, saisir ou mijoter, elle répondra à toutes vos attentes, tout en protégeant le chef et le plan de travail des éclaboussures d'huile. Elle sera aussi parfaite pour la préparation de plats en sauce ou multi couches.

DE Die hohe Cocotte vereint alle Eigenschaften der Cocotte aus Gusseisen, wie z.B. die ideale Wärmeverteilung und den Aromaregen Deckel für beste Ergebnisse. Zusätzlich bietet die hohe Cocotte 3 cm in der Höhe und 1 Liter mehr im Volumen. Das macht sie perfekt für Rezepte, die scharf angebraten oder durchgebraten werden, denn sie schützt Koch und Küche vor Ölspritzern. Sie eignet sich zudem für alles, was in Schichten zubereitet wird, wie zum Beispiel Moussaka und ebenso zum Servieren traditioneller Nudeln mit Soße.

NL De hoge Cocotte combineert alle kenmerken van de traditionele gietijzeren Cocotte, zoals de ideale warmteverdeling en het Aroma Rain deksel voor de beste resultaten, en voegt daar nog eens 3 cm in de hoogte en 1 liter in volume aan toe. Dit maakt hem perfect voor recepten die worden dichtgeschroeid of bakken, waarbij kok en keuken worden beschermd tegen spatten olie, en voor alles wat in lagen wordt bereid, zoals moussaka. Dit is ook perfect om een traditionele pasta met saus te serveren.

EN The tall Cocotte combines all the features of the traditional cast iron Cocotte, such as ideal heat distribution and the Aroma Rain lid for best results, and adds another 3 cm in height and 1 litre in volume. This makes it perfect for recipes that are seared or fried, protecting cook and kitchen from splattering oil, and for everything that is prepared in layers, such as moussaka. This is also perfect to serve a traditional pasta with sauce.

ES La Cocotte alta combina todas las características de la tradicional de hierro fundido, como la distribución ideal del calor y la tapa Aroma Rain para obtener los mejores resultados, y añade otros 3 cm de altura y 1 litro de volumen. Esto la hace perfecta para las recetas que se doran o fritos, protegiendo al cocinero y a la cocina de las salpicaduras de aceite, y para todo lo que se prepara en capas como la moussaka. También es perfecto para servir una pasta tradicional con salsa.

IT La Cocotte alta aggiunge alle caratteristiche della Cocotte tradizionale in ghisa, quali la distribuzione omogenea del calore e l'effetto aroma rain, 3 cm di altezza ed 1 litro di volume. Questo la rende perfetta per fritture e pietanze scottate, proteggendo il cuoco e la cucina dagli schizzi di olio, nonché per preparazioni a strati, come la moussaka. E' infine uno strumento ideale per servire direttamente in tavola una tradizionale pasta al sugo.



Cocotte haute, ronde · Tall Cocotte, round · Hohe Cocotte, rund · Cocotte alta, redonda · Hoge Cocotte, rond · Cocotte alta, rotonda

●	24 cm	1250 24 23	40502-285-0	100 35 61
●	24 cm	1250 24 18	40502-291-0	100 35 70
●	24 cm	1250 24 06	40501-485-0	100 35 20
●	24 cm	1250 24 107	40508-223-0	100 37 68

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

Découvrez la nouvelle Cocotte haute
Discover the new tall Cocotte

Beignets aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 œufs

250 ml de bière blonde (à défaut de l'eau minérale)

150 g de farine

40 g de beurre fondu

4 pommes de taille moyenne (p. ex. Belle de Boskoop)

50 g de sucre

1 pincée de sel

1 litre d'huile végétale neutre (p. ex. huile de tournesol) pour friture

Farine pour panure

100 g de sucre

1 c. à s. de cannelle moulue

Séparer d'abord les blancs des jaunes d'œufs. Verser les blancs et les jaunes dans des plats séparés. Pour la pâte à beignets, mélanger la bière (eau minérale) aux jaunes d'œuf et à la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Y mélanger ensuite le beurre fondu et laisser la pâte reposer un peu.

Dans l'intervalle, peler les pommes et retirer le trognon avec un vide-pomme. Couper les pommes en rondelles d'1 cm d'épaisseur environ.

Battre les blancs d'œuf avec une pincée de sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Y ajouter au fur et à mesure le sucre et continuer jusqu'à ce que les blancs soient battus en neige. Incorporer avec précaution les blancs en neige à la pâte à beignets. Verser l'huile dans une cocotte haute et chauffer à 160 °C environ. Tourner les rondelles de pomme dans la farine, tapoter légèrement l'excès de farine, faire passer les rondelles dans la pâte à l'aide d'une fourchette puis les égoutter. Verser ensuite directement les rondelles de pomme dans l'huile chaude et les faire frire 2 à 3 minutes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles deviennent brun doré. Retirer les rondelles de pomme de l'huile chaude avec une écumoire et les égoutter sur du papier essuie-tout.

Mélanger le sucre à la cannelle. Y retourner les rondelles de pomme chaudes et servir immédiatement !



Apple rings in batter

Ingredients for 4 servings:

2 eggs

250 ml light beer (mineral water can also be used as an alternative)

150 g flour

40 g melted butter

4 medium-sized apples (e.g. russet)

50 g sugar

1 pinch of salt

1 litre neutral vegetable oil (e.g. sunflower oil) for deep frying

Flour for turning

100 g sugar

1 tbsp. mixed cinnamon

First separate the eggs. Add the egg yolk and the egg white to separate bowls. For the batter mix the beer (mineral water) with the egg yolk and flour to form a smooth dough. Stir in the melted butter and let the dough prove for a while.

Meanwhile peel and core the apples. Cut the apples into rings about 1 cm thick.

Beat the egg white and a pinch of salt and using a whisk or handheld mixer until foamy. Then gradually add the sugar and continue to beat the mixture until the egg white is firm. Carefully lift the beaten egg white under the batter. Add the oil to a high cocotte and heat to about 160°C. Turn the apple rings in the flour, brush off any excess flour, pull with a fork through the batter and allow to drip dry. Then add the apple rings directly into the hot fat and bake on both sides until golden brown. Remove the apple rings from the fat using a skimmer and allow to dry on paper kitchen towels.

Mix the sugar with the cinnamon. Turn the hot apple rings in this mixture and serve immediately!

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

●	24 cm	3,7 l	132 424 23	40508-814-0	101 05 59
	26 cm	5,25 l	113 38 25	40510-606-0	100 43 60
●	24 cm	3,7 l	132 424 18	40508-819-0	101 05 70
	26 cm	5,25 l	113 38 18	40510-605-0	100 43 58
●	24 cm	3,7 l	132 424 06	40508-823-0	101 05 76
	26 cm	5,25 l	113 38 06	40510-601-0	100 43 52
●	24 cm	3,7 l	132 424 107	40508-822-0	101 05 75
M	26 cm	5,25 l	113 38 87	40510-600-0	100 43 50
M	26 cm	5,25 l	113 38 91	40510-604-0	100 43 56
M	26 cm	5,25 l	113 38 85	40510-603-0	100 43 54

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



À chaque cocotte son accessoire fétiche !

Pimp your Cocotte!

Comment fumer des aliments dans votre Cocotte STAUB
How to smoke in your STAUB Cocotte

Mini Cocotte

Pour des plats bien chauds, ou délicieusement glacés.

Keeps your food warm and cozy – or refreshingly cool.



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

●	10 cm	0,25 l	110 10 25	40500-101-0	100 31 76
●	10 cm	0,25 l	110 10 18	40500-106-0	100 31 79
●	10 cm	0,25 l	110 10 06	40509-799-0	100 41 89
●	10 cm	0,25 l	110 10 107	40501-408-0	100 34 31
●	10 cm	0,25 l	110 10 115	40508-702-0	100 86 99
●	10 cm	0,25 l	110 10 117	40508-872-0	102 19 12
●	10 cm	0,25 l	110 10 121		102 53 15
Ⓜ	10 cm	0,25 l	110 10 87	40509-805-0	100 41 95
Ⓜ	10 cm	0,25 l	110 10 91	40510-262-0	100 42 82
Ⓜ	10 cm	0,25 l	110 10 85	40509-804-0	100 41 93

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



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

●	11 cm	0,25 l	110 11 25	40500-111-0	100 31 81
●	11 cm	0,25 l	110 11 18	40500-116-0	100 31 83
●	11 cm	0,25 l	110 11 06	40509-807-0	100 41 97

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

Les Accessoires pour la Cocotte

Cocotte Accessories
Cocotte Accessoires
Accesorios para Cocottes
Accessoires voor Cocotte
Accessori Cocotte




1


2

Bouton
Lid knob

1 Bouton nickelé · Nickel plated knob
2 Bouton laiton · Brass knob


1


2


3


4


5


6


7


8

Boutons décoratifs
Decorative knobs

1 Coq · Chicken
2 Poisson · Fish
3 Escargot · Snail
4 Lapin · Rabbit
5 Vache · Cow
6 Cochon · Pig
7 Homard · Lobster
8 Citrouille · Pumpkin



Maniques silicone
Silicone handles

2 maniques silicone rectangulaires pour Cocottes 22 à 41 cm · 2 rectangular silicone handles for 22 to 41 cm Cocottes

OVEN
Temp. max. 200 °C
Max. temp. 390 °F (200 °C)



Protections de rebord
Rim protector

Protections de rebord pour produits, 14 à 41 cm · Rim protectors for products, 14 to 41 cm

DISHWASHER

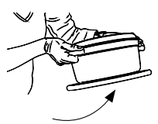


Panier vapeur
Steamer insert

Inox · Stainless steel







Dessous de plat aimanté
Magnetic trivet

Bois, ovale · Wood, oval
Bois, rond · Wood, round



Dessous de plat Lys
Lily trivet

Fonte · Cast Iron



Dessous de plat twister
Twister trivet

Fonte · Cast Iron





Repose couvercle
Lid holder

Fonte · Cast Iron



Dessous de plat

Trivet · Topfuntersetzer · Salvamanteles · Onderzetter · Sottopentola



Dessous de plat Lys · Lily trivet · Topfuntersetzer „Lilie" · Salvamanteles de fuente lis · Onderzetter «lelie» · Sottopentola giglio

Fonte · Cast iron · Gusseisen · Hierro fundido · Gietijzer · Ghisa

●	23 cm	160 10 18	40509-608-0	100 41 49
●	23 cm	160 10 06	40509-903-0	100 42 63

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



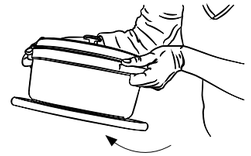
Dessous de plat aimanté · Magnetic trivet · Magnetischer Topfuntersetzer · Salvamanteles de fuente imantada · Magnetische onderzetter · Sottopentola magnetico

Bois, ovale · Wood, oval · Holz, oval · Madera, ovalada · Hout, ovaal · Legno, ovale

●	15 × 11 cm	119 07 11	40509-516-0	100 40 76
	21 × 15 cm	119 07 12	40509-349-0	100 39 68
	29 × 20 cm	119 07 13	40509-375-0	100 40 04

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

Magnetic Aimanté



Bois, rond · Wood, round · Holz, rund · Madera, redonda · Hout, rond · Legno, rotondo

●	16,5 cm	4119 07 32	40511-078-0	100 45 27
	23 cm	4119 07 42	40511-077-0	100 45 26

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



Dessous de plat Twister · Twister trivet · Topfuntersetzer „Twister" · Salvamanteles Twister · Onderzetter Twister · Sottopentola Twister

Fonte · Cast iron · Gusseisen · Hierro fundido · Gietijzer · Ghisa

●	23 cm	160 22 323	102 52 89
●	23 cm	160 223 107	102 52 91

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

Bouton

Lid knob · Knauf · Tirador · Knop · Pomello



Bouton nickelé, petit · Nickel plated knob, small-sized · Knauf, vernickelt, klein · Tirador niquelado, pequeño · Vernikkelde knop, klein · Pomello nichelato, piccolo

167 10 10 40509-760-0 100 41 81

Bouton nickelé, moyen · Nickel plated knob, medium-sized · Knauf, vernickelt, mittel · Tirador niquelado, mediano · Vernikkelde knop, middelgroot · Pomello nichelato, medio

167 10 11 40509-761-0 100 41 82

Bouton nickelé, grand · Nickel plated knob, large-sized · Knauf, vernickelt, groß · Tirador niquelado, grande · Vernikkelde knop, groot · Pomello nichelato, grande

167 10 13 40509-763-0 100 41 83

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



Bouton laiton, petit · Brass knob, small-sized · Messingknauf, klein · Tirador de latón, pequeño · Knop van messing, klein · Pomello in ottone, piccolo

167 01 11 40509-694-0 100 41 69

Bouton laiton, moyen · Brass knob, medium-sized · Messingknauf, mittel · Tirador de latón, mediano · Knop van messing, middelgroot · Pomello in ottone, medio

167 01 12 40509-788-0 100 41 84

Bouton laiton, grand · Brass knob, large-sized · Messingknauf, groß · Tirador de latón, grande · Knop van messing, groot · Pomello in ottone, grande

167 01 13 40509-954-0 100 42 75

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

Découvrez les accessoires dont vous avez besoin pour votre cocotte
Find out which accessories you need for your cocotte



Boutons décoratifs · Decorative knobs · Dekorative Knäufe · Pomos decorativos · Decoratieve knoppen · Manopole decorative



Coq · Chicken · Hahn · Gallo · Haan · Pollo

119 01 04 40509-346-0 100 39 64



Poisson · Fish · Fisch · Pez · Vis · Pesce

119 01 05 40509-348-0 100 39 67



Escargot · Snail · Schnecke · Caracol · Slak · Lumaca

119 01 06 40509-347-0 100 39 65



Cochon · Pig · Schwein · Cerdo · Varken · Maialino

199 00 00 40510-657-0 100 44 04



Lapin · Rabbit · Hase · Conejo · Konijn · Coniglio

199 00 04 40510-661-0 100 44 05



Vache · Cow · Kuh · Vaca · Koe · Mucca

199 00 05 40511-486-0 100 47 74



Homard · Lobster · Hummer · Bogavante · Kreeft · Aragosta

199 00 15 40505-205-0 100 36 16



Citrouille · Pumpkin · Kürbis · Calabaza · Pompoen · Zucca

199 00 16 40505-350-0 100 78 51

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



Un couvercle bien tenu !

Hold my lid!



Inox
Stainless steel
Edelstahl
Acero inoxidable
Roestvrij staal
Inox

Panier vapeur · Steamer insert · Dämpfeinsatz · Cesta para cocer al vapor · Stoominzet · Cestello per la cottura a vapore

24 cm	2MP 13 24	40508-815-0	101 05 99
26 cm	144 10 05	40511-363-0	100 47 11

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



Repose couvercle en fonte · Lid holder in cast iron · Deckelhalter Gusseisen · Posa tapa de hierro fundido · Gietijzeren deksel-houder · Posa coperchio in ghisa

●	20 to 33 cm	119 09 02	40511-364-0	100 47 12

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

Maintient de façon stable le couvercle de votre Cocotte et recueille les gouttes de condensation dans un récipient.

Securely holds the lid of your Cocotte and collects condensation in a container.



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

●		2E100104	40511-362-0	100 47 10

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

OVEN

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



Protections de rebord pour produit de diamètre de 14 à 41 cm · Rim protectors for products 14 to 41 cm · Randschützer für Produkte von 14 bis 41cm · Protectores de cantos para productos de 14 a 41 cm · Randbeschermers voor producten van 14 tot 41 cm · Protezioni per i bordi per prodotti da 14 a 41 cm

●	14 to 41 cm	198 000 02	40502-310-0	102 25 04

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

DISHWASHER



Formes spéciales

Special shapes
Besondere Formen
Las Especiales
Specialiteiten
Forme Speciali



Cocotte Artichaut · Artichoke Cocotte · Cocotte „Artischocke" · Cocotte alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte carciofo

M	22 cm	3 l	1115 22 85	40501-094-0	100 32 94

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



Cocotte Flocon de neige · French Oven Snowflake · Bräter mit Schneeflocken Dekor · La marmita copo de nieve · Cocotte Sneeuwwit · Cocotte fiocco di neve

	24 cm	3,6 l	1128 24 107	40506-548-0	100 37 05

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



Cocotte Lys · French Oven Lilly · Bräter mit Lilien Motiv · Cocotte Lily · Cocotte Lelie · Cocotte Lily

M	24 cm	3,6 l	1121 24 87	40508-675-0	100 38 44
	26 cm	4,9 l	1121 26 87	40502-295-0	100 35 78

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



Cocotte Twister · Cocotte Twister · Bräter mit Twister Motiv · Cocotte Twister · Cocotte Twister · Cocotte Twister

	20 cm	2,3 l	1452 20 107	102 31 87
	24 cm	4 l	1452 24 107	102 35 41
M	20 cm	2,3 l	145 220 37	102 31 89
	24 cm	4 l	145 224 37	102 35 46

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



Cocotte Diamant · Diamond Cocotte · Cocotte „Diamant" · Cocotte diamante · Cocotte Diamanten · Cocotte diamond

●	22 cm	2,78 l	118 122 18	40508-397-0	102 01 30
●	22 cm	2,78 l	118 122 107	40508-405-0	102 01 29

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



Cocotte Cœur · Heart Cocotte · Cocotte „Herz" · Cocotte con forma de corazón · Cocotte «hart» · Cocotte a cuore

●	20 cm	1,75 l	110 00 06	40509-798-0	100 41 87

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



Cocotte Cochon · Pig Cocotte · Cocotte „Schwein" · Cocotte el cerdo · Cocotte «varken» · Cocotte maialino

●	17 cm	1 l	112 17 25	40500-171-0	100 31 85
●	17 cm	1 l	112 17 18	40500-176-0	100 31 87

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



CocotteTomate · Tomato Cocotte · Cocotte „Tomate" · Cocotte tomate · Cocotte «tomaat» · Cocotte pomodoro

●	25 cm	2,9 l	1171 25 06	40511-774-0	100 49 23

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



Cocotte Citrouille · Pumpkin Cocotte · Cocotte „Kürbis" · Cocotte con forma de calabaza · Cocotte «pompoen» · Cocotte zucca

Ⓜ	24 cm	3,45 l	111 224 806		102 40 00

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

Gamme Océan

Ocean Line · Ocean Line · Línea Ocean · Gamma La Mer · Linea Oceano

FR Les couleurs évoquent les souvenirs du soleil et de la mer, tandis que les boutons en forme de poisson ou de homard aiguisent l'appétit : la gamme Océan propose une manière élégante de présenter de délicieux plats.

EN The colours evoke memories of sun and sea and the fish or lobster shaped knobs whet the appetite for food: Ocean line offers a stylish way to present delicious meals.

DE Die Farben rufen Erinnerungen an Sonne und Meer hervor und die fisch- oder hummerförmigen Knäufe machen Appetit auf mehr: die Ocean Line bietet eine stilvolle Möglichkeit, köstliche Gerichte zu präsentieren.

ES Los colores evocan recuerdos del sol y el mar, y los pomos en forma de pescados o langostas despiertan las ganas de disfrutar de los platos. La línea Ocean permite presentar con mucho estilo deliciosas recetas.

NL De kleuren van Ocean Line doen denken aan zon en zee en de vis- of kreeftvormige decoratie wekken de eetlust op: Ocean Line biedt een stijlvolle manier om heerlijke gerechten op te dienen.

IT I colori evocano il sole e il mare e i pomelli a forma di pesce o aragosta stuzzicano l'appetito: la linea Oceano offre un modo elegante per presentare piatti deliziosi.



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

Ⓜ	28 cm	4,65 l	111 29 91	40510-326-0	100 43 32

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



Moulière · Mussel pot · Muscheltopf · Cacerola para mejillones · Mosselpan · Cozziera

●	25 cm	2 l	110 25 23	40509-494-0	100 40 71

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

Une grille en inox retient les moules pour accéder à la sauce.

Stainless steel grille inside keeps the mussels in when pouring the sauce.







Quand le design sert la dégustation …
This is what intelligent design is all about …

Tout repas ordinaire devient extraordinaire

When simple meals become delicious · Wenn selbst einfaches Essen köstlich schmeckt · Cuando las comidas sencillas pasan a ser deliciosas · Wanneer eenvoudige maaltijden heerlijk worden · Quando un semplice pasto diventa delizioso





Soyez créatif
Be creative







STAUB
Les Empilables

STAUB Stackable
STAUB Stackable
STAUB Apilable
STAUB Stapelbaar
STAUB Stackable

Tout ce dont j'ai besoin, tout-en-un
All I need, in one go

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

STAUB
Les Empilables

STAUB Stackable
STAUB Stackable
STAUB Apilable
STAUB Stapelbaar
STAUB Stackable

FR Choix esthétique ou pratique, le minimalisme n'a que des qualités. STAUB l'a bien compris et propose désormais une série d'ustensiles peu encombrants qui pourra facilement s'empiler pour trouver sa place dans les plus petits espaces. Le design élégant saura parfaitement s'assortir à toutes les décorations de tables et de cuisines. Vous pourrez vous offrir le set complet de ces ustensiles de cuisine extrêmement performants sans vous soucier du rangement !

Ce trio promet de répondre à tous vos besoins culinaires et peuvent même être utilisés simultanément pour cuisiner un menu complet. Que vous souhaitiez rôtir, braiser, frire, saisir, caraméliser, cuire à la vapeur, bouillir, blanchir, mijoter et même cuire au four, ils satisferont toutes vos attentes !

EN No matter if minimalism is an aesthetic choice for you or a necessity because of a small kitchen – STAUB now offers a space-saving solution. The stackable series was designed to form a neat pile of perfectly matched cast iron products that look great in your kitchen and on the table. Treat yourself to a comprehensive selection of high-quality cookware while keeping your living space clutter-free and organised.

Together, they cover nearly all culinary requirements and can be used to cook a complete menu. The products are ideal for roasting, braising, frying, searing, caramelizing, steaming, boiling, blanching, slow-cooking and even baking.

DE Dir sind Ästhetik und Nutzen wichtig? Das STAUB Stackable Set bietet beides. Mit dem Set aus hochwertigem Gusseisen gelingt dir das große Menü auch mit kleiner Küche. Egal, ob du dein Steak scharf anbrätst, dein Gulasch schmorst, deine Zwiebeln karamellisierst, dein Gemüse dämpfst, deine Pasta kochst, oder sogar einen Kuchen damit backst.

Cocotte, Pfanne und Deckel in einem Set. Und wenn du magst, gibt es beim 3er Set noch einen Bräter dazu. Das ist STAUB Stackable: Hier passt eines zum anderen. Ineinander gestapelt und aufeinander abgestimmt, lassen sie sich in einem zum Herd tragen. Dort entfalten sie ihr ganzes Können – beim Kochen und sogar beim Servieren. Ästhetik und Vielseitigkeit – Hand in Hand.

ES No importa si el minimalismo es una opción estética para usted o una necesidad debido a una cocina pequeña – STAUB ofrece ahora una solución para ahorrar espacio. La serie apilable ha sido diseñada para formar una pila ordenada de productos de hierro fundido perfectamente combinados que queda muy bien en su cocina y en la mesa. Disfrute de una amplia selección de utensilios de cocina de alta calidad mientras mantiene su espacio libre de desorden y organizado.

Juntos, cubren casi todas las necesidades culinarias y pueden utilizarse para cocinar un menú completo. Los productos son ideales para asar, guisar, freír, dorar, caramelizar, cocinar al vapor, hervir, escaldar, cocinar a fuego lento e incluso hornear.

NL Of minimalisme nu een esthetische keuze voor u is of een noodzaak vanwege een kleine keuken – STAUB biedt nu een ruimtebesparende oplossing. De stapelbare serie is ontworpen om een nette stapel te vormen van perfect op elkaar afgestemde gietijzeren producten die er geweldig uitzien in uw keuken en op tafel. Trakteer uzelf op een uitgebreide selectie kookgerei van hoge kwaliteit terwijl u uw leefruimte rommelvrij en georganiseerd houdt.

Samen dekken ze bijna alle culinaire vereisten en kunnen ze worden gebruikt om een compleet menu te bereiden. De producten zijn ideaal voor braden, smoren, bakken, dichtschroeien, karamelliseren, stomen, koken, blancheren, slowcooking en zelfs bakken.

IT Non importa se il minimalismo sia per voi una scelta estetica o una necessità connessa ad una cucina di dimensioni ridotte – STAUB offre ora una soluzione salvaspazio. La serie stackable è stata progettata per formare una pila ordinata di prodotti in ghisa perfettamente abbinati che figurerà benissimo tanto nella vostra cucina quanto sulla tavola. Concedetevi una selezione completa di pentole di alta qualità, mantenendo il vostro spazio vitale libero da ingombri e organizzato.

Gli elementi di un set, coprono quasi tutte le esigenze culinarie e possono essere utilizzati per cucinare un menu completo. Sono ideali per arrostire, brasare, friggere, scottare, caramellare, cuocere a vapore, bollire, scottare, cuocere a fuoco lento e anche cuocere al forno.

Découvrez STAUB Les Empilables
Discover STAUB Stackable









Découvrez STAUB Les Empilables
Discover STAUB Stackable



STAUB Les Empilables, 3 pcs. · STAUB stackable, 3-pcs · STAUB stapelbar, 3-tlg. · STAUB apilable, 3 piezas · STAUB stapelbaar, 3-delig · STAUB stackable, 3 pz.

●	24 cm	1458 24 23	40508-386-0	101 08 86
●	24 cm	1458 24 107	40508-388-0	101 08 92
●	24 cm	1458 24 06	40508-387-0	101 08 87

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



STAUB Les Empilables, 2 pcs. · STAUB stackable, 2-pcs · STAUB stapelbar, 2-tlg. · STAUB apilable, 2 piezas · STAUB stapelbaar, 2-delig · STAUB stackable, 2 pz.

●	24 cm	1456 24 23	40508-383-0	101 08 77
●	24 cm	1456 24 107	40508-385-0	101 08 79
●	24 cm	1456 24 06	40508-384-0	101 08 78

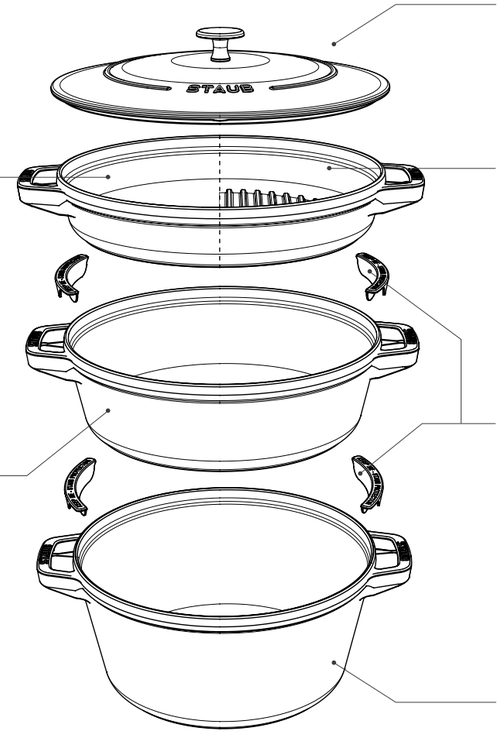
PCB · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

Poêle multi-usage
Qu'il s'agisse de saisir ou frire, la poêle fera ressortir de délicieux arômes de rôtissage

Pan
Pan for searing or frying, creates delicious roasting aromas

Sauteuse
Ustensile universel, la sauteuse est un indispensable pour cuisiner les accompagnements, les desserts, mais aussi pour préparer des repas pour 2 à 3 personnes ainsi que les sauces qui viendront accompagner vos plats

Braiser
Universal cooking utensil for side dishes and desserts and for medium quantities of sauces or casseroles



Couvercle pour tout
Couvercle Aroma Rain avec picots, s'adapte à tous les articles inclus dans le set

Lid for all
Lid with aroma rain function, fits all items included in the set

Gril
Pour griller et créer de délicieux arômes torréfiés

Grill
For grilling your appetizer, creates delicious roasted aromas

Protections de rebord
Joints pour protéger les rebords mais aussi pouvoir empiler facilement les ustensiles de cuisson. Pensez à les retirer avant chaque utilisation ainsi qu'à les remettre avant de les ranger

Rim protectors
for storage, not for cooking. Remove it when using the products and always put it between the handles before stacking

Cocotte
Ustensile de cuisine polyvalent, idéal pour cuisiner des plats ou accompagnements pour toute la famille, mais aussi pour préparer de délicieuses recettes au four

Cocotte
Versatile item for larger quantities of side or main dishes and for oven recipes

Sauteuse

Braiser
Bräter
Cacerola
Sauteerpan
Casseruola

Cuisiner sans ma sauteuse à tout faire ? Impossible !

Have you ever had a pot that does everything?

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 Chistera

FR La sauteuse au système d'arrosage Chistera Drop-Structure allie polyvalence et compacité, combinées aux avantages de la fonte et à la technologie d'arrosage unique STAUB. Son couvercle garni d'éléments d'une forme spécifique, inspirée du chistera de la pelote basque, collecte l'eau de condensation et la redistribue de manière uniforme sur les aliments.

Du fait de sa taille et de sa forme, la sauteuse Chistera offre une vraie polyvalence : elle peut également être utilisée comme plat à tarte, plat à gratin ou poêle à bords hauts. Vous pouvez même y réaliser des desserts, tels que des bananes flambées, ou l'utiliser pour cuire des petits pains ou des pizzas. Grâce aux différentes couleurs disponibles, la sauteuse peut être présentée directement à la sortie du four et viendra égayer votre table.

EN The STAUB Braiser with Chistera Drop-Structure combines versatility and compactness with the advantages of cast iron and the unique STAUB moisture distribution structure. The asymmetrical Chistera elements on the underside of the domed lid collect the condensation water and drip it back evenly on the food.

Due to its size and form, the Chistera Braiser is a true all-rounder: It can also be used as a pie dish, a pan with the added advantage of higher sides and a gratin dish. You could even make desserts like baked bananas in it or use it to bake bread rolls or pizza. With its various colours, it is a bright addition to your table when you use it for serving straight from the oven.

DE Der Multifunktionsbräter mit Chistera Drop-Structure von STAUB verbindet Vielseitigkeit und Kompaktheit mit den Vorteilen von Gusseisen und der einzigartigen Beträufelungstechnologie von STAUB. An den asymmetrischen Chistera-Elementen auf der Unterseite des gewölbten Deckels sammelt sich das kondensierte Wasser und verteilt sich tröpfchenweise gleichmäßig über das Gargut.

Seine praktische Größe und Form machen den Multifunktionsbräter Chistera zum wahren Alleskönner: Er eignet sich hervorragend auch als Tarte-Form, als Pfanne mit besonders hohem Rand oder als Auflaufform. Sogar ein Nachtisch wie beispielsweise gebackene Bananen oder auch Brötchen und Pizza gelingen darin. Und wenn Sie Ihr Lieblingsgericht direkt aus dem Ofen servieren, machen sich seine leuchtenden Farben auch auf dem Esstisch ganz hervorragend.

ES La cacerola STAUB, con Chistera Drop Structure, combina versatilidad y dimensiones reducidas con las ventajas del hierro fundido y la tecnología de distribución de líquidos exclusiva de STAUB. Los elementos asimétricos de Chistera en la parte inferior de la tapa abovedada recogen el agua de la condensación y la devuelven de manera uniforme a los alimentos.

Debido a su tamaño y a su forma, la cacerola Chistera es muy versátil: también se puede usar como molde de tarta, como sartén profunda y como fuente de horno. En ella se pueden preparar postres, como plátano asado, u otros platos al horno, como pizza y pan. Gracias a sus colores variados, aportará alegría a la mesa si la usas para servir en la mesa nada más sacarla del horno.

NL De STAUB braadpan met Chistera Drop-Structure combineert veelzijdigheid en compactheid met de voordelen van gietijzer en de unieke STAUB bevochtigingstechniek. De asymmetrische chistera-elementen aan de onderkant van het bolle deksel verzamelen de condens en laten die gelijkmatig in de pan terugdruipen.

Dankzij zijn formaat en vorm is de chisterabraadpan een echte allrounder: hij kan ook worden gebruikt als taartvorm, als pan met hogere randen als handig pluspunt en als gratinschotel. U kunt er zelfs desserts in maken, zoals gebakken banaan, of hem gebruiken voor het bakken van broodjes of pizza. Door de vele kleuren is de pan een vrolijk accent op uw tafel wanneer u hem zo uit de oven op tafel zet en het gerecht erin serveert.

IT La casseruola STAUB con il sistema di irrorazione Chistera Drop-Structure unisce la versatilità e la compattezza ai vantaggi della ghisa e all'esclusiva tecnologia di distribuzione dell'umidità STAUB. Gli elementi asimmetrici di Chistera sul lato inferiore del coperchio a cupola raccolgono l'acqua di condensa e la fanno gocciolare uniformemente sul cibo.

Grazie alle sue dimensioni e alla sua forma, la casseruola Chistera è estremamente versatile: può essere usata anche come piatto da torta, come padella, con il vantaggio di avere lati più alti, e come teglia per gratin. Puoi anche preparare dei dolci come le banane al forno o usarla per cuocere panini o pizza. Disponibile in diverse colorazioni, consente di passare dal forno alla tavola donando un tocco di luminosità e allegria.

Découvrez le phénomène Chistera Drop Structure
Discover the Chistera Drop Structure phenomenon



Faites frire tout ce que vous voulez.

Fry whatever you fancy.



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

●	24 cm	2,4 l	1261 24 25	40511-473-0	100 47 58
	28 cm	3,7 l	1261 28 25	40511-472-0	100 47 56
●	24 cm	2,4 l	1261 24 18	40511-471-0	100 47 54
	28 cm	3,7 l	1261 28 18	40511-470-0	100 47 52
●	24 cm	2,4 l	1261 24 107	40501-484-0	100 35 18
	28 cm	3,7 l	1261 28 107	40501-486-0	100 35 22
●	24 cm	2,4 l	1261 24 06	40511-475-0	100 47 62
	28 cm	3,7 l	1261 28 06	40511-474-0	100 47 60
M	24 cm	2,4 l	1261 24 87	40511-512-0	100 47 94
	28 cm	3,7 l	1261 28 87	40511-513-0	100 47 96
M	24 cm	2,4 l	1261 24 91	40511-477-0	100 47 66
	28 cm	3,7 l	1261 28 91	40511-476-0	100 47 64
M	24 cm	2,4 l	1261 24 85	40511-479-0	100 47 70
	28 cm	3,7 l	1261 28 85	40511-478-0	100 47 68

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



Avec couvercle verre · With glass lid · Mit Glasdeckel · Con tapadera de cristal · Met glazen deksel · Con coperchio in vetro

●	24 cm	2,4 l	127 22 423	40501-060-0	100 32 71
	26 cm	3,25 l	127 22 623	40501-062-0	100 32 74
	28 cm	3,7 l	127 22 823	40501-036-0	100 32 45
●	24 cm	2,4 l	127 22 406	40501-061-0	100 32 72
	26 cm	3,25 l	127 22 606	40501-063-0	100 32 76
	28 cm	3,7 l	127 22 806	40501-038-0	100 32 49

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



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

OVEN · GAS · ELECTRIC · CERAN · INDUCTION · HALOGEN



Utilisez-la comme une sauteuse !
Use it as a braiser!



Utilisez-la comme un plat à gratin !
Use it as a gratin dish!



Utilisez-la comme un plat à tarte !
Use it as a pie dish!

Soyez créatif
Be creative



Utilisez-la comme une poêle !
Use it as a pan!



Une seule sauteuse, d'infinies possibilités !
One braiser, infinite possibilities!

Grils & Poêles

Grills & frying pans
Grill- & Bratpfannen
Parillas & Sartenes
Grill- & Bakpannen
Griglie & Padelle

Des grillades à volonté, même en plein hiver.

Taste the summer – no matter the weather.

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Poêles

Grill pans · Grillpfannen · Parillas · Grillpannen · Griglie



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

●	A	27 cm	120 20 23	40509-426-0	100 40 36
	B	24 × 24 cm	120 21 23	40509-344-0	100 39 62
	C	34 × 21 cm	120 22 23	40509-343-0	100 39 60

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



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

●	22 cm	1201 22 23	40511-520-0	100 48 05
	26 cm	120 30 23	40509-377-0	100 40 05
	30 cm	1201 30 23	40511-521-0	100 48 07
●	22 cm	1201 22 18	40511-781-0	100 49 26
	26 cm	120 30 18	40509-522-0	100 40 80
	30 cm	1201 30 18	40511-782-0	100 49 28
●	22 cm	1201 22 06	40511-524-0	100 48 10
	26 cm	120 30 06	40510-309-0	100 43 19
	30 cm	1201 30 06	40511-525-0	100 48 12

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



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

●	26 cm	1212 26 23	40501-106-0	100 33 05
	30 cm	1212 30 23	40501-107-0	100 33 07
●	26 cm	1212 26 18	40501-108-0	100 33 09
	30 cm	1212 30 18	40501-109-0	100 33 11
●	26 cm	1212 26 06	40501-110-0	100 33 13
	30 cm	1212 30 06	40501-111-0	100 33 15

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



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	1201 23 23	40511-728-0	100 49 02
	28 cm	1201 28 23	40511-683-0	100 48 84
	33 cm	1201 33 23	40511-783-0	100 49 30
●	23 cm	1201 23 18	40511-729-0	100 49 03
	28 cm	1201 28 18	40511-684-0	100 48 86
	33 cm	1201 33 18	40511-785-0	100 49 34
●	23 cm	1201 23 06	40511-730-0	100 49 05
	28 cm	1201 28 06	40511-685-0	100 48 88
	33 cm	1201 33 06	40511-784-0	100 49 32

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



Poêles

Pans · Pfannen · Sarténes · Bakpannen/Koekenpannen · Padelle



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

●	26 cm	122 26 25	40510-617-0	100 43 70
●	26 cm	122 26 18	40510-616-0	100 43 68
●	26 cm	122 26 06	40510-717-0	100 44 15

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



Poêlette 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

●	16 cm	122 16 23	40501-142-0	100 33 54
●	16 cm	122 16 18	40501-145-0	100 33 59
●	16 cm	122 16 06	40501-146-0	100 33 61

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



Poêle induction 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	1224 20 23	40511-950-0	100 50 20
	24 cm	1224 24 23	40511-951-0	100 50 22
	26 cm	1224 26 23	40511-952-0	100 50 24
	28 cm	1224 28 23	40511-953-0	100 50 26

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

Poêle double poignée

Double handle skillet · Bratpfanne mit 2 Griffen · Sartén de 2 asas · Paella Pan · Padella con 2 manici



●	20 cm	1223 20 23	40511-659-0	100 48 61
	26 cm	1223 26 23	40511-725-0	100 48 96
	34 cm	131 34 25	40511-073-0	100 45 24
●	20 cm	1223 20 18	40511-660-0	100 48 63
	26 cm	1223 26 18	40511-726-0	100 48 98
	34 cm	131 34 18	40511-072-0	100 45 22
●	20 cm	1223 20 06	40511-661-0	100 48 65
	26 cm	1223 26 06	40511-727-0	100 49 00
	34 cm	131 34 06	40511-519-0	100 48 03

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

Poêle à frire vintage

Vintage Frying Pan · Vintage Bratpfanne · Sartén vintage · Vintage bakpan · Padella vintage



●	24 cm	1230 24 23	40508-297-0	100 37 94
	28 cm	1230 28 23	40508-298-0	100 37 96

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

Plancha

Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Plancha



● 38 × 25 cm 1203 38 01 40509-340-0 100 39 54

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

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

● 30 cm 121 30 23 40509-526-0 100 40 86

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



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

● 28 cm 121 28 23 40509-525-0 100 40 84

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

Préparer de délicieuses crêpes tout en finesse.

Less is more: deliciously thin pancakes.

Comment faire une crêpe française ?
How to make a French Crêpe

Spécialités

Specialties
Spezialitäten
Especialidades
Specialiteiten
Le specialità

Brioche ou poulet, tout est possible avec le Roaster.

Think outside the (chicken) box.

Wok

Wok · Wok · Wok · Wok · Wok



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 tempura-rooster · Con coperchio in vetro e griglia da tempura

●	37 cm	5,7 l	131 39 23	40509-398-0	100 40 22
●	37 cm	5,7 l	131 39 18	40509-336-0	100 39 50
●	37 cm	5,7 l	131 39 06	40509-898-0	100 42 57

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

***Couvercle verre disponible en accessoire p. 59** · *Glass lid also available as accessories on p. 59 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 59 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 59. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag.59 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 59



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

●	30 cm	4,2 l	131 29 23	40511-344-0	100 47 06
●	30 cm	4,2 l	131 29 18	40511-462-0	100 47 44
●	30 cm	4,2 l	131 29 06	40511-345-0	100 47 08
M	30 cm	4,2 l	131 29 87	40511-466-0	100 47 48
M	30 cm	4,2 l	131 29 91	40511-467-0	100 47 50
M	30 cm	4,2 l	131 29 85	40511-465-0	100 47 46

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

***Couvercle verre disponible en accessoire p. 59** · *Glass lid also available as accessories on p. 59 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 59 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 59. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag.59 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 59



Roaster

Roaster · Hähnchenbräter · Asador · Roaster · Spiedo



●	24 cm		120 00 23	40509-339-0	100 39 52

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

Terrine

Terrine · Terrine · La Terrina · Terrine · Terrine



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

●	0,7 l	15 × 11 cm	131 15 25	40509-571-0	100 41 20
	1,45 l	30 × 11 cm	131 30 25	40509-575-0	100 41 23

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

Théière

Teapot · Teekanne · Tetera · Theepot · Teiera



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

●	16,5 cm	1,15 l	165 00 23	40509-421-0	100 40 30
●	16,5 cm	1,15 l	165 00 18	40509-420-0	100 40 28
●	16,5 cm	1,15 l	165 00 06	40509-904-0	100 42 65
Ⓜ	16,5 cm	1,15 l	165 00 87	40509-424-0	100 40 34
Ⓜ	16,5 cm	1,15 l	165 00 91	40510-618-0	1 00 43 72
Ⓜ	16,5 cm	1,15 l	165 00 85	40509-423-0	100 40 32

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

Tajine

Tajine · Tajine · Tajine · Tajine · Tajine



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

●	20 cm	0,6 l	130 27 23	40509-394-0	100 40 18
	28 cm	2,0 l	130 28 23	40509-395-0	100 40 20
●	28 cm	2,0 l	130 28 06	40510-327-0	100 43 34

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

Service à fondue

Fondue Set · Fondue Set · Set para fondue · Fondueset · Servizio da fonduta



16 cm:
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 Fondue-topf, 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 antispatrand, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes en 1 brander* · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 4 forchette e 1 bruciatore*

18 / 20 cm:
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 Fondue-topf, 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 antispatrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes en 1 brander* · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 6 forchette e 1 bruciatore*

●	16 cm	1,1 l	1400 16 23	40511-970-0	100 50 28
	18 cm	1,65 l	1400 18 23	40511-971-0	100 50 30
	20 cm	2,35 l	1400 20 23	40511-972-0	100 50 32
●	16 cm	1,1 l	1400 16 06	40511-973-0	100 50 34
	18 cm	1,65 l	1400 18 06	40511-974-0	100 50 35
	20 cm	2,35 l	1400 20 06	40511-975-0	100 50 37

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

***Le brûleur ne comprend pas de pâte à combustible.** · **The burner does not include burning paste. · **Im Brenner ist keine Brennpaste enthalten. · **El quemador no incluye pasta combustible. · **Brandpasta niet inbegrepen. · **Il bruciatore non comprende la pasta combustibile.



Service à fondue motif Montagne · Fondue Set Mountain Scene · Fondue Set Gebirgsmuster · Set para fondue Montaña · Fondueset Bergmotief · Set Fonduta, fantasia di montagna

●	20 cm	2,35 l	1406 20 107	40505-354-0	100 86 39

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

Empilable et exceptionnellement compact

Stackable and exceptionally space-saving



Voici comment gagner de l'espace…
This is why you save space…

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

●	10 cm	0,25 l	140 04 23	40509-587-0	100 41 39
●	10 cm	0,25 l	140 04 06	40509-900-0	100 42 61

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



Des amis, du chocolat, une fondue, tout pour passer un agréable après-midi gourmand !

A chocolate fondue with friends rounds off the day perfectly.

Plats

Dishes
Serviergeschirr
Fuentes
Schotels
Piatti

Dévoilez vos secrets culinaires !

Take the lid off your culinary secrets!

Minis

Minis · Minis · Los Minis · Mini's · La linea Mini



Petite saucière · Small saucepan · Mini-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

●	10 cm	0,25 l	124 10 25	40509-537-0	100 40 93
●	10 cm	0,25 l	124 10 18	40509-536-0	100 40 91

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



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

●	15 cm	0,25 l	130 13 23	40509-546-0	100 41 00
●	15 cm	0,25 l	130 13 18	40509-545-0	100 40 98

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



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

●	12 cm	0,15 l	122 12 23	40509-529-0	100 40 88

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



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

●	15 × 11 cm	0,25 l	130 14 23	40509-548-0	100 41 02

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



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

●	12 cm	0,25 l	130 11 23	40509-472-0	100 40 43
●	12 cm	0,25 l	130 11 18	40509-544-0	100 40 96

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



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

●	12 cm	0,35 l	146 12 23	40509-594-0	100 41 44

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



Plats de service

Serving dishes · Serviergeschirr · Las fuentes para servir · Serveerschotels · I piatti di portata



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

●	14 cm	1,2 l	128 14 18	40509-706-0	100 41 77
	18 cm	2,8 l	128 18 18	40510-316-0	100 43 24

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



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	1 l	120 52 23	40509-523-0	100 40 82

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

La Coquette

La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette



●	12 cm	0,5 l	1174 12 23	40501-020-0	100 32 37

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

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

●	21 cm	0,7 l	130 21 23	40509-391-0	100 40 14
	24 cm	1 l	130 23 23	40509-393-0	100 40 16
	28 cm	1,6 l	130 29 23	40509-341-0	100 39 56
	32 cm	2,2 l	130 33 23	40509-342-0	100 39 58
	37 cm	3,7 l	1300 37 25	40508-283-0	100 37 88
●	21 cm	0,7 l	130 21 18	40509-559-0	100 41 14
	24 cm	1 l	130 23 18	40509-562-0	100 41 16
●	21 cm	0,7 l	130 21 06	40509-896-0	100 42 53
	24 cm	1 l	130 23 06	40509-897-0	100 42 55

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



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

●	30 × 20 cm	3,15 l	130 30 23	40510-323-0	100 43 26
●	30 × 20 cm	3,15 l	130 30 18	40510-324-0	100 43 28

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



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

●	23 × 11,5 × 7 cm	1,56 l	1310 23 23	40501-046-0	100 32 56

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



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

●	16 cm	0,4 l	130 16 23	40509-553-0	100 41 08
	20 cm	0,75 l	130 20 23	40509-558-0	100 41 12
●	16 cm	0,4 l	130 16 18	40509-552-0	100 41 06
	20 cm	0,75 l	130 20 18	40509-557-0	1 00 41 10
●	16 cm	0,4 l	130 16 06	40509-894-0	100 42 49
	20 cm	0,75 l	130 20 06	40509-895-0	100 42 51

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



Poêlon à escargots 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		130 15 23	40509-550-0	100 41 04

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





Plat à four · Oven dish · Ofenform · Molde para horno · Ovenvorm · Stampo per forno

M	32 cm	2,8 l	1122 33 37	40501-125-0	100 33 35

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



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

●	23 × 17 cm	1 l	133 23 25	40509-582-0	100 41 35
●	23 × 17 cm	1 l	133 23 18	40509-581-0	100 41 33

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



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

●	20 cm	0,75 l	133 20 25	40509-579-0	100 41 31
●	20 cm	0,75 l	133 20 18	40509-578-0	100 41 29

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



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

●	31 cm	0,7 l	133 21 25	40509-400-0	100 40 24

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

Accessoires

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS



Avec la fonte, impossible de rater ses crêpes !

The secret is in the details.

Accessories
Accessoires
Los accesorios
Accessoires
Gli accessori



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

● 42 × 16 × 5 cm	119 07 00	40509-374-0	100 40 03
● 42 × 16 × 5 cm	119 06 98	40510-299-0	100 43 11

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

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



Répartiteur et spatule · Spreader and spatula · Verteiler und Wender · Repartidor y espátula · Verdeler en Spatel · Ripartitore e spatola

Répartiteur · Spreader · Verteiler · Repartidorr · Verdeler · Ripartitore

●	1980 00 01	40509-699-0	100 41 71

Spatule · Spatula · Wender · Espátula · Spatel · Spatola

●	1980 00 00	40509-700-0	100 41 72

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

OVEN

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 rondes pour wok 37 cm et pure gril · 2 rounded silicone handles for wok 37 cm and pure grill · 2 runde Silikongriffe für Wok 37 cm und Grillpfanne · 2 manoplas de silicona redondeadas para wok 37 cm y parrilla · 2 afgeronde siliconen handvatten voor wok 37 cm en pure grill · 2 manici in silicone arrotondati per wok 37 cm e griglia

●	119 07 97	40509-916-0	100 42 71

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

Couvercle en verre

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



Couvercle en verre bombé · Domed glass lid · Gewölbter Glasdeckel · Tapadera de cristal abombada · Hoog glasdeksel · Coperchio in vetro bombato

Convient aux sauteuses, pure gril et poêles à frire STAUB · Suitable for STAUB braisers, pure grills and frying pans · Geeignet für Bräter, Grill- und Bratpfannen von STAUB · Apto para sartenes, asadoras y rustideras STAUB · Geschikt voor braad- en grillpannen van STAUB · Per casseruole, bistecchiere rotonde e padelle STAUB

Bouton nickelé · Nickel plated knob · Knauf, vernickelt · Tirador niquelado · Vernikkelde knop · Pomello nichelato

20 cm	152 120 00	40501-023-0	100 32 40
24 cm	152 124 00	40501-024-0	100 32 41
26 cm	152 126 00	40501-026-0	100 32 42
28 cm	152 128 00	40501-028-0	100 32 43
30 cm	152 130 00	40501-030-0	100 32 44

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



Couvercle en verre plat · Flat glass lid · Flacher Glasdeckel · Tapadera de cristal plana · Vlak glasdeksel · Coperchio in vetro piano

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

Bouton nickelé · Nickel plated knob · Knauf, vernickelt · Tirador niquelado · Vernikkelde knop · Pomello nichelato

16 cm	152 16 97	40511-049-0	100 45 18
30 cm	152 30 95	40511-523-0	100 48 09
37 cm	152 37 96	40510-248-0	100 42 79

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

Plus d’inspiration pour les recettes

More recipe inspiration · Mehr Rezeptinspirationen · Más receta de inspiración · Meer inspiratie voor Recepten · Più ispirazione per le ricette



Sandwich croustillant
Crunchy Crisp Sandwich



Polpette de viande
Polpette di carne

Soyez créatif
Be creative



Aubergines alla parmigiana
Parmigiana di melanzane



Camembert rôti au four
Camembert au gratin



Lasagnes à la bolognaise
Lasagne “Bologna style”

Céramique

Ceramic
Keramik
Ceramica
Keramik
Ceramica

Dressez une belle table pour bien commencer la journée.

Set the table, set the mood.

Production
Céramique

Ceramic Production
Keramikproduktion
Producción de artículos de cerámica
Keramiekproductie
Produzione ceramica

FR Nos produits céramiques sont fabriqués selon un processus complexe comportant de nombreuses étapes, exigeant des compétences multiples et variant en fonction de la forme et de la fonction du produit fini. Une chose ne change jamais : notre quête de perfection.

1. Matière première
2. Découpe
3. Coulage
4. Moulage
5. Ébarbage
6. Séchage
7. Émaillage
8. Cuisson
9. Polissage

EN Our ceramic products are manufactured in a complex process with numerous steps that require a lot of skills, which vary depending on the shape and function of the finished product. One thing stays the same: Our aim for perfection.

1. Raw Material
2. Cutting
3. Pouring
4. Moulding
5. Trimming
6. Drying
7. Glazing
8. Baking
9. Polishing

DE Unsere Keramikprodukte werden in einem komplexen Prozess mit zahlreichen Schritten hergestellt, die viel Geschick erfordern und je nach Form und Funktion des Endprodukts variieren. Eines bleibt immer gleich: unser Ziel ist die Perfektion.

1. Rohmaterial
2. Portionierung
3. Ausgießen
4. Formgebung
5. Feinarbeiten
6. Trocknung
7. Farbglasur
8. Backen
9. Polieren

ES Nuestros productos cerámicos están fabricados según un proceso complejo de numerosos pasos que requiere mucha habilidad y que varía según la forma y la función del producto finalizado. Sin embargo, hay un elemento común: nuestra búsqueda de la perfección.

1. Materia prima
2. Cortado
3. Vertido
4. Moldeado
5. Desolle
6. Drogen
7. Esmaltado
8. Secado en horno
9. Pulido

NL Onze keramische producten worden vervaardigd in een complex proces waar veel vakmanschap voor nodig is. Welke stappen nodig zijn, hangt af van de vorm en de functie van het eindproduct. Eén ding blijft echter altijd hetzelfde: ons streven naar perfectie.

1. Grondstof
2. Snijden
3. Gieten
4. Vormen
5. Corrigeren
6. Drogen
7. Glazuur aanbrengen
8. Bakken
9. Polijsten

IT I nostri prodotti in ceramica sono realizzati secondo un processo complesso con numerose fasi che richiedono molta abilità e variano in base alla forma e alla funzione del prodotto finito. Solo una cosa rimane invariata: il nostro obiettivo di raggiungere la perfezione.

1. Materie prime
2. Taglio
3. Colata
4. Stampaggio
5. Rifinitura
6. Essiccatura
7. Smaltatura
8. Cottura
9. Lucidatura



















Découvrez la fabrication de la céramique STAUB

Discover the production of STAUB ceramic



Design et couleurs

Design and colours
Design und Farben
Diseño y colores
Design en Kleuren
Design e colori



FR Découvrez la diversité des couleurs de la gamme céramique STAUB ! Que vous préfériez les tons pastel ou vifs, classiques ou originaux, ils font tous partie d'une palette de couleurs harmonieuse. Cela vous donne la possibilité de combiner vos couleurs préférées sur la table et de toujours trouver des plats et des produits en fonte assortis.

La magie de l'émail s'opère dans le four, où la chaleur transforme la couche liquide en une couche solide aux couleurs intenses. C'est notamment le cas pour l'émail réactif de la série Couleurs Antiques : différents éléments colorants interagissent avec la température élevée du four et produisent un effet spécial qui rend chaque pièce unique.

L'émail de haute qualité ne donne pas seulement de belles couleurs, il protège également la céramique naturelle. Il prévient l'absorption d'eau par la céramique, ce qui permet d'utiliser les produits en toute sécurité au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four. Il les rend plus résistants aux chocs et aux rayures et forme une surface lisse, facile à nettoyer et agréable au toucher.

ES ¡Descubra la variedad de colores de la gama cerámica de STAUB! Tanto si prefiere tonos pastel como brillantes, clásicos o distintivos, todos forman parte de una armoniosa paleta de colores. Así podrá combinar sus colores favoritos en la mesa y siempre encontrará platos y productos de hierro fundido a juego.

La magia de los esmaltes cerámicos sucede en el horno, donde el calor transforma el recubrimiento líquido en una capa sólida de colores intensos. Esto es especialmente cierto en el caso del esmalte reactivo de la serie Ancient Colour: varios elementos colorantes interactúan con la alta temperatura del horno, creando un efecto especial que hace que cada pieza sea única.

El esmalte de alta calidad no sólo aporta bellos colores, sino que también protege el material cerámico natural. Evita la absorción de agua, por lo que la vajilla es apta para el lavavajillas, el microondas y el horno. Los hace más resistentes a golpes y arañazos y forma una superficie lisa que es fácil de limpiar y un placer al tacto.

EN Discover the variety of colours in the STAUB ceramic range! Whether you prefer pastel or bright, classic or distinctive shades, they are all part of a harmonious colour palette. This way you can combine your favourite colours on the table and will always find matching dishes and cast-iron products.

The magic of ceramic glazes happens in the kiln, where heat transforms the liquid coating into a solid layer with intense colours. This is especially true for the reactive glazing of the Ancient Colour series: various colouring elements interact with the high temperature in the kiln, creating a special effect that makes every piece unique.

High-quality glaze not only adds beautiful colours, it also protects the natural ceramic material. This prevents water absorption, so the dishes are safe to use in the dishwasher, microwave and oven. It makes them more resistant to impacts and scratches and forms a smooth surface that is easy to clean and a pleasure to touch.

NL Ontdek de verscheidenheid aan kleuren in het keramiekassortiment van STAUB! Of je nu de voorkeur geeft aan pastelkleuren of felle, klassieke of opvallende tinten, ze maken allemaal deel uit van een harmonieus kleurenpalet. Zo kunt u uw favoriete kleuren combineren op tafel en vindt u altijd bijpassend servies en gietijzeren producten.

De magie van keramisch glazuur gebeurt in de oven, waar hitte de vloeibare coating verandert in een vaste laag met intense kleuren. Dit geldt vooral voor het reactieve glazuur van de Ancient Colour-serie: verschillende kleurelementen reageren op de hoge temperatuur in de oven, waardoor een speciaal effect ontstaat dat elk stuk uniek maakt.

Hoogwaardig glazuur voegt niet alleen prachtige kleuren toe, maar beschermt ook het natuurlijke keramische materiaal. Het voorkomt waterabsorptie, zodat het servies veilig in de vaatwasser, magnetron en oven kan. Het maakt ze beter bestand tegen stoten en krassen en vormt een glad oppervlak dat gemakkelijk schoon te maken en aangenaam om aan te raken is.

DE Entdecken Sie die vielfältige Farbpalette der STAUB Keramikprodukte! Ob pastellig oder leuchtend, klassisch oder auffällig, sie alle sind Teil einer harmonischen Farbpalette. So können Sie Ihre Lieblingsfarben auf dem Tisch kombinieren und finden immer passendes Geschirr und gusseiserne Produkte.

Die Magie der keramischen Glasuren entsteht im Brennofen, wo die Hitze die flüssige Beschichtung in eine feste Schicht mit intensiven Farben verwandelt. Dies gilt insbesondere für die reaktive Glasur der Serie Antike Farben: Verschiedene färbende Elemente interagieren mit der hohen Temperatur im Brennofen und erzeugen einen besonderen Effekt, der jedes Stück einzigartig macht.

Die hochwertige Glasur verleiht nicht nur schöne Farben, sondern schützt auch das natürliche Keramikmaterial. Sie verhindert, dass die Keramik Wasser aufnimmt, so dass Sie das Geschirr sicher in der Spülmaschine, in der Mikrowelle und im Ofen verwenden können. Sie macht sie widerstandsfähiger gegen Stöße und Kratzer und bildet eine glatte Oberfläche, die leicht zu reinigen ist und sich angenehm anfühlt.

IT Scoprite la varietà di colori della gamma di ceramiche STAUB! Che preferiate tonalità pastello o vivaci, classiche o particolari, fanno tutte parte di una tavolozza di colori armoniosa. In questo modo potete combinare i vostri colori preferiti in tavola e troverete sempre piatti e prodotti in ghisa abbinati.

La magia degli smalti ceramici avviene nel forno, dove il calore trasforma il rivestimento liquido in uno strato solido dai colori intensi. Questo vale soprattutto per gli smalti reattivi della serie Ancient Colour: diversi elementi coloranti interagiscono con l'alta temperatura del forno, creando un effetto speciale che rende ogni pezzo unico.

Lo smalto di alta qualità non solo aggiunge colori meravigliosi, ma protegge anche il materiale ceramico naturale. Impedisce l'assorbimento dell'acqua e quindi le stoviglie possono essere utilizzate in lavastoviglie, nel microonde e nel forno. La smaltatura li rende più resistenti agli urti e ai graffi e forma una superficie liscia, facile da pulire e piacevole da toccare.

Couleurs intemporelles

Our classic colours · Unsere Klassik Farben · Nuestros colores clásicos · Onze klassieke Kleuren · I nostri colori classici



Cerise ·
Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia



Blanc ·
White · Weiß · Blanc · Wit · Bianco



Bleu ·
Blue · Blau · Azul · Blauw · Blu



Basilic ·
Basil · Basilikumgrün · Albahaca · Basilicum · Verde basilico



Eucalyptus ·
Eucalyptus · Eukalyptus · Eukalyptus · Eukalyptus · Eucalipto



Citron ·
Citron · Citron · Citron · Citron · Citron

Couleurs pastel

Pastel colours · Pastellfarben · colores pastel · Pastelkleuren · Colori pastello



Truffe blanche ·
White truffle · Weißer Trüffel · Trufa blanca · Witte truffel · Tartufo bianco



Sauge ·
Sage · Salbei · Salvia · Salie · Salvia



Fleur de cerisier ·
Cherry blossom · Kirschblüte · Flor de cerezo · Kersenbloesem · Fiore di ciliegio

Couleurs antiques

Ancient colours · Antikfarben · Colores antiguos · Antieke Kleuren · Colori antichi



Gris antique ·
Ancient grey · Antikgrau · Gris antiguo · Oud-grijs · Grigio antico



Blanc ivoire ·
Ivory white · Elfenbeinweiß · Blanco marfil · Ivoor · Avorio



Cuivre antique ·
Ancient copper · Antikkupfer · Cobre antiguo · Oud-koper · Rame antico



Turquoise antique ·
Ancient turquoise · Antiktürkis · Turquesa antiguo · Oud-turquoise · Turchese antico



Bleu ·
Blue · Blau · Azul · Blauw · Blu



Bleu Ciel ·
Light Blue · Hellblau · Azul Claro · Lichtblauw · Azzurro



Rose ·
Rose · Rosa · Rosa · Roze · Rosa



Rose Pâle ·
Light Pink · Hellrosa · Rosa Claro · Lichtroze · Rosa Chiaro



Vert ·
Green · Grün · Verde · Groen · Verde



Vert Clair ·
Light Green · Hellgrün · Verde Claro · Lichtgroen · Verde Chiaro



Dîner

Dining
Geschirr
Comedor
Dining
Pranzo



RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS



Assiette · Plate · Teller · Plato · Bord · Piatto

	15 cm	40508-025-0	101 04 67
	20 cm	40508-026-0	101 04 68
	22 cm	40508-027-0	101 04 69
	26 cm	40508-028-0	101 04 70
	15cm	40508-179-0	101 04 56
	20 cm	40508-180-0	101 04 57
	22 cm	40508-181-0	101 04 59
	26 cm	40508-182-0	101 04 60
	15 cm		102 38 71
	20 cm		102 38 72
	22 cm		102 38 73
	26 cm		102 38 95

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



Assiette creuse · Soup Plate · Suppenteller · Plato de sopa · Soepbord · Piatto da zuppa

	22 cm	0,4 l	40508-803-0	101 06 41
	24 cm	0,4 l	40508-029-0	101 04 71
	24 cm	0,4 l	40508-183-0	101 04 61
	24 cm	0,4 l		102 38 96

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



Assiette ovale · Oval Plate · Teller, oval · Fuente oval · Ovale schaal · Piatto ovale

	25 cm	0,4 l	40508-030-0	101 04 72
	25 cm	0,4 l	40508-184-0	101 04 62
	25 cm	0,4 l		102 38 97

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



Ensemble de mini-ramequins XS, ronds · XS Mini Ramekin Set, round · XS Mini Förmchenset, rund · Juego de miniramequines XS, redondos · Set XS mini-ramekins, rond · Set Mini ciotole XS, rotondi

●	8 cm	0,15 l	40511-103-0	100 45 58

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Ensemble de ramequins · Ramekin Set · Förmchenset · Juego de ramequines · Set ramekins · Set ciotoline

●	9 cm	0,2 l	40511-859-0	100 49 99
●	9 cm	0,2 l	40511-860-0	100 50 00
●	9 cm	0,2 l	40512-001-0	100 50 56
●	9 cm	0,2 l	40512-002-0	100 50 58

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Ensemble de ramequins · Ramekin Set · Förmchenset · Juego de ramequines · Set ramekins · Set ciotoline

●	9 cm	0,2 l	40511-133-0	100 45 93
●	9 cm	0,2 l	40511-134-0	100 45 95
●	9 cm	0,2 l	40511-135-0	100 45 96
○	9 cm	0,2 l	40511-136-0	100 45 98
●	9 cm	0,2 l		102 81 67

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

●	12 cm	0,4 l	40511-833-0	100 49 88
	14 cm	0,7 l	40511-861-0	100 50 02
●	12 cm	0,4 l	40511-834-0	100 49 90
	14 cm	0,7 l	40511-862-0	100 50 04
●	12 cm	0,4 l	40511-831-0	100 49 84
	14 cm	0,7 l	40511-863-0	100 50 06
●	12 cm	0,4 l	40511-832-0	100 49 86
	14 cm	0,7 l	40511-864-0	100 50 08

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



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

●	12 cm	0,4 l	40510-794-0	100 44 46
	14 cm	0,7 l	40511-812-0	100 49 68
	17 cm	1,2 l	40510-791-0	100 44 41
	18 cm	1,5 l		102 79 79
	24 cm	3,2 l		102 79 80
●	12 cm	0,4 l	40510-795-0	100 44 48
	14 cm	0,7 l	40511-813-0	100 49 70
	17 cm	1,2 l	40510-792-0	100 44 43
	18 cm	1,5 l		102 79 76
	24 cm	3,2 l		102 79 77
●	12 cm	0,4 l	40510-796-0	100 44 50
	14 cm	0,7 l	40511-814-0	100 49 72
	17 cm	1,2 l	40510-793-0	100 44 44
○	12 cm	0,4 l	40511-125-0	100 45 81
	14 cm	0,7 l	40511-815-0	100 49 74
	17 cm	1,2 l	40511-128-0	100 45 86
	18 cm	1,5 l		102 79 73
	24 cm	3,2 l		102 79 74
●	12 cm	0,4 l		102 81 69
	14 cm	0,7 l		102 81 71
	17 cm	1,2 l		102 81 73
	18 cm	1,5 l		102 79 91
	24 cm	3,2 l		102 79 92
●	18 cm	1,5 l		102 79 82
	24 cm	3,2 l		102 79 83
●	18 cm	1,5 l		102 79 85
	24 cm	3,2 l		102 79 86
●	18 cm	1,5 l		102 79 88
	24 cm	3,2 l		102 79 89

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



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

●	28 cm	3 l		102 79 81
●	28 cm	3 l		102 79 78
○	28 cm	3 l		102 79 75
●	28 cm	3 l		102 79 93
●	28 cm	3 l		102 79 84
●	28 cm	3 l		102 79 87
●	28 cm	3 l		102 79 90

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



Bol de service · Salad Bowl · Salat Schüssel · Ensaladera · Slakom · Insalatiera

●	18 cm	1,4 l	40510-800-0	100 44 56
	25 cm	3,2 l	40510-797-0	100 44 52
●	18 cm	1,4 l	40511-453-0	100 47 32
○	18 cm	1,4 l	40511-452-0	100 47 31

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







Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

	10 cm	0,3 l	40508-031-0	101 04 73
	12 cm	0,5 l	40508-032-0	101 04 74
	12 cm	0,5 l	40508-185-0	101 04 63
	12 cm	0,5 l		102 38 98

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



Bol empilable · Stackable bowl · Stapelbare Schüssel · Cuenco apilable · Stapelbare Kom · Ciotola impilabile

	10 cm	0,3 l	40508-802-0	101 06 40

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



Ensemble de coupelles · Condiment bowl set · Schüsselset · Juego de cuencos · Set schalen · Set Ciotole

	6 cm	0,05 l	40508-801-0	101 04 77

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 4



Ensemble de repose-couverts · Cutlery Rest Set · Besteck-ablageset · Juego de soportes para cubiertos · Set bestekhouders · Set Poggiaposate

	6,5 cm		40508-800-0	101 04 78

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 4



Set de bols couleurs arc-en-ciel · Rainbow set · Regenbogen Set · Juego de bols arco iris · Regenboogset · Set di ciotole arcobaleno

	12 cm	0,4 l	40505-360-0	101 45 98
	14 cm	0,7 l	40508-274-0	101 47 31

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 6



Set de bols couleur macaron · Bowl set in macaron colours · Schüssel Set in Macaron Farben · Juego de cuencos en colores macaron · Kommenset in macaron-kleuren · Set di ciotole macaron

	12 cm	0,4 l	40508-241-0	102 13 65
	14 cm	0,7 l		102 93 19

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 6



Set de tasses couleur macaron · Mug set in macaron colours · Tassen Set in Macaron Farben · Juego de cuencos en colores macarón · Mokkenset in macaron-kleuren · Set di tazzine macaron

0,1 l		102 90 95

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 6



Set de tasses couleur macaron · Mug set in macaron colours · Tassen Set in Macaron Farben · Juego de cuencos en colores macarón · Mokkenset in macaron-kleuren · Set di tazze macaron

0,35 l		102 90 96

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 6



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,1 l	40508-565-0	100 38 27
0,1 l	40508-566-0	100 38 29

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,2 l	40508-033-0	101 04 75
0,3 l	40508-034-0	101 04 76
0,3 l	40508-186-0	101 04 64
0,3 l		102 38 99

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,1 l	102 90 84
0,1 l	102 90 89

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,25 l	102 90 85
0,25 l	102 90 90

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,35 l	102 90 86
0,35 l	102 90 91

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,475 l	102 90 87
0,475 l	102 90 92

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



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

0,5 l	102 90 88
0,5 l	102 90 93

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





Cuisiner & Cuire

Cooking & Baking
Kochen & Backen
Cocina & Hornea
Koken & Bakken
Cottura & Infornare



Plat à gratin, rectangulaire · Gratin Dish, rectangular · Auflaufform, rechteckig · Fuente para gratinar, rectangular · Ovenschaal, rechthoekig · Piatto per gratin, rettangolare

●	14 x 11 cm	0,4 l	40511-139-0	100 46 01
	20 x 16 cm	1,0 l	40510-812-0	100 44 71
	27 x 20 cm	2,4 l	40510-809-0	100 44 65
	34 x 24 cm	4,4 l	40511-148-0	100 46 17
●	14 x 11 cm	0,4 l	40511-140-0	100 46 03
	20 x 16 cm	1,0 l	40510-813-0	100 44 73
	27 x 20 cm	2,4 l	40510-810-0	100 44 67
	34 x 24 cm	4,4 l	40511-149-0	100 46 19
●	14 x 11 cm	0,4 l	40511-141-0	100 46 05
	20 x 16 cm	1,0 l	40510-814-0	100 44 75
	27 x 20 cm	2,4 l	40510-811-0	100 44 69
○	14 x 11 cm	0,4 l	40511-142-0	100 46 07
	20 x 16 cm	1,0 l	40511-144-0	100 46 09
	27 x 20 cm	2,4 l	40511-146-0	100 46 13
	34 x 24 cm	4,4 l	40511-151-0	100 46 23
●	14 x 11 cm	0,4 l		102 81 76
	20 x 16 cm	1,0 l		102 81 78
	27 x 20 cm	2,4 l		102 81 79
	34 x 24 cm	4,4 l		102 81 80

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





Plat à four, ovale · Roasting Dish, oval · Auflaufform, oval · Fuente de horno, ovalada · Ovenschaal, ovaal · Piatto per arrosto, ovale

●	17 cm	0,4 l	40511-153-0	100 46 27
	23 cm	1,0 l	40511-156-0	100 46 33
	29 cm	2,0 l	40510-806-0	100 44 61
	37 cm	4,0 l	40511-160-0	100 46 40
●	17 cm	0,4 l	40511-154-0	100 46 29
	23 cm	1,0 l	40511-157-0	100 46 35
○	17 cm	0,4 l	40511-155-0	100 44 31
	23 cm	1,0 l	40511-158-0	100 46 37

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



Plat à tarte, rond · Pie Dish, round · Tarte-Form, rund · Fuente para tartas, redonda · Taartschotel, rond · Tortiera

●	13 cm	0,1 l	40511-163-0	100 46 46
	24 cm	1,1 l	40511-164-0	100 46 48
	28 cm	2,0 l	40511-167-0	100 46 54
●	24 cm	1,1 l	40511-165-0	100 46 50
○	24 cm	1,1 l	40511-166-0	100 46 52

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





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

10 cm	0,2 l	40511-997-0	100 50 48
10 cm	0,2 l	40511-998-0	100 50 50
10 cm	0,2 l	40511-999-0	100 50 52
10 cm	0,2 l	40512-000-0	100 50 54

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



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

11 cm	0,2 l	40511-086-0	100 45 33
11 cm	0,2 l	40511-087-0	100 45 35
11 cm	0,2 l	40511-089-0	100 45 39

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



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

10 cm	0,2 l	40510-785-0	100 44 35
10 cm	0,2 l	40510-786-0	100 44 37
10 cm	0,2 l	40511-083-0	100 45 28
10 cm	0,2 l		102 81 74

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



Mini Cocotte, cœur · Mini Cocotte, heart · Mini Cocotte, Herz · Mini Cocotte, corazón · Mini Cocotte, hartvormig · Mini Cocotte, a cuore

10 cm	0,2 l	40511-092-0	100 45 44

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



Set de mini Cocottes couleur macaron · Mini Cocotte set in macaron colours · Mini Cocotte Set in Macaron Farben · Juego de Mini Cocottes en colores macaron · Set Mini Cocottes in macaron kleuren · Set di Mini Cocotte macaron

10 cm	0,2 l	102 93 20

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 6



Ensemble de mini Cocottes XS, carrées · XS Mini Cocotte Set, square · XS Mini Cocotte-Set, quadratisch · Juego de Mini Cocottes XS, cuadradas · Set XS Mini Cocottes, vierkant · Set XS Mini Cocotte, quadrate

8 cm	0,125 l	40511-098-0	100 45 52

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2

Le Potager STAUB

Vegetable Garden
Gemüsegarten
Huerto de verduras
Groententuin
Verdure dell’orto

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Inspiré par la nature.
Inspired by nature.

Le Potager STAUB

Vegetable Garden · Gemüsegarten · Huerto de verduras · Groententuin · Verdure dell'orto



Cocotte Tomate · Tomato Cocotte · Cocotte „Tomate" · Cocotte Tomate · Cocotte «tomaat» · Cocotte Pomodoro

●	16 cm	0,5 l	40511-855-0	100 49 97

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



Cocotte Artichaut · Artichoke Cocotte · Cocotte „Artischocke" · Cocotte Alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte Carciofo

●	13 cm	0,45 l	40500-326-0	100 32 14

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



Cocotte Poivron · Pepper Cocotte · Cocotte „Paprika" · Cocotte Pimiento · Cocotte «paprika» · Cocotte Peperone

●	11 cm	0,45 l	40500-325-0	100 32 13
●	11 cm	0,45 l	40500-324-0	100 32 12

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



Cocotte Citrouille · Pumpkin Cocotte · Cocotte „Kürbis" · Cocotte conforma de Calabaza · Cocotte «pompoen» · Cocotte Zucca

●	12 cm	0,5 l	40511-555-0	100 48 20
	15 cm	0,7 l	40511-554-0	100 48 18
●	12 cm	0,5 l	40508-548-0	100 38 23
	15 cm	0,7 l	40508-549-0	100 38 25

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



RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Service

Service
Service
Servicio
Service
Servizio

Un plat, de multiples possibilités.
Multi-purpose serving.



Plateau · Serving Tray · Servierplatte · Bandeja para servir · Dienblad · Vassoio da servizio

36 x 14 cm		40509-025-0	100 38 59
36 x 14 cm		40509-026-0	100 38 60
36 x 14 cm		40509-028-0	100 38 62

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



Repose-cuillère · Spoon Rest · Löffelablage · Soporte para cuchara · Lepelhouder · Poggiacucchiai

25 x 10 cm		40509-037-0	100 38 74

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



Set apéritif · Tapas Set · Tapas Set · Juego de tapas · Tapasset · Set aperitivo

19 cm	4 x 0,125 l		40511-119-0	100 45 75
19 cm	4 x 0,125 l		40511-121-0	100 45 79
19 cm	4 x 0,125 l		40511-586-0	100 48 56

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 5



Pichet · Pitcher · Krug · Jarra · Kan · Brocca

17 cm	1 l	40511-583-0	100 48 50

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



Mini Pichet · Mini Pitcher · Mini Krug · Jarra mini · Melkkannetje · Mini Brocca

10 cm	0,25 l	40511-804-0	100 49 55

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



Pour une cuisine organisée

For the organized kitchen
Für die organisierte Küche
Para una cocina organizada
Voor een georganiseerde keuken
Per una cucina organizzata



RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS



FOR THE ORGANIZED KITCHEN · FÜR DIE ORGANISIERTE KÜCHE · PARA UNA COCINA ORGANIZADA · VOOR EEN GEORGANISEERDE KEUKEN · PER UNA CUCINA ORGANIZZATA



Pot à sucre, avec cuillère · Sugar Bowl with Spoon · Zuckerdose mit Löffel · Azucarero con cucharilla · Suikerpot met lepel · Zuccheriera con cucchiaio

11 cm 0,25 l 40511-800-0 100 49 51

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Pot à ustensiles · Utensil Holder · Utensilienhalter · Recipiente para utensilios · Keukenhulphouder · Portautensili

15 cm 0,9 l 40511-577-0 100 48 40

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



Salière et Poivrière · Salt & Pepper Shaker · Salz- & Pfeffer-streuer · Salero y pimentero · Peper- en zoutstel · Saliera e pepiera

7 cm 40511-808-0 100 49 63

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Pot à sel · Salt Crock · Salzgefäß · Salero · Zoutpotje · Contenitore per sale grosso

8 cm 0,25 l 40511-562-0 100 48 25

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Huilier et Vinaigrier · Oil & Vinegar Set · Öl- & Essig Set · Aceitera y vinagrera · Olie- en azijnset · Set per olio e aceto

20 cm 0,25 l 40511-788-0 100 49 37

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Pot à ail · Garlic Keeper · Aufbewahrung Knoblauch · Recipiente para ajos · Knoflookpot · Contenitore per aglio

10 cm 0,5 l 40511-580-0 100 48 46

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

Plus d’inspiration pour les recettes

More recipe inspiration · Mehr Rezeptinspirationen · Más receta de inspiración · Meer inspiratie voor Recepten · Più ispirazione per le ricette



Soyez créatif
Be creative









Plongez dans l'univers STAUB

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Préparer un gâteau ? Ça passe crème avec nos ustensiles.
Cream on, cream off.

More STAUB to discover
Mehr STAUB zum Entdecken
Más productos STAUB por descubrir
Ontdek meer STAUB
Scopri gli altri prodotti Staub



Ustensiles

Utensils
Küchenhelfer
Utensilios
Keukengerei
Utensili

FR La gamme d'ustensiles s'harmonise parfaitement avec les produits de cuisson STAUB, non seulement en termes de couleur et de design, mais aussi de fonctionnalité. Ils sont conçus en bois d'acacia et en silicone noir mat, matériau idéal pour les cocottes et les poêles induction émaillées.

EN The range of utensils matches the STAUB cookware perfectly, not only in terms of colour and design, but also in functionality. They are made of acacia wood and black matte silicone, which is the ideal material to use with the enamelled cocottes and frying pans.

DE Das Sortiment an Küchenhelfern passt perfekt zum STAUB Kochgeschirr, nicht nur die Farbe, sondern auch durch Design und Funktionalität. Die Utensilien bestehen aus Akazienholz und schwarzem, mattem Silikon, dem idealen Material für das Kochen mit den emaillierten Cocottes und Pfannen.

ES La gama de utensilios se adapta perfectamente al menaje de cocina de STAUB, no solo por su color y diseño, sino también por su funcionalidad. Están fabricados con madera de acacia y silicona negra mate, que es el material ideal para utilizar con las cocottes y sartenes esmaltadas.

NL De collectie keukenhulpjes past perfect bij het STAUB keukengerei, niet alleen qua kleur en design, maar ook qua functionaliteit. De producten zijn gemaakt van acaciahout en mat zwart silicone. Dit is het ideale materiaal voor gebruik met de cocottes en braadpannen van email.

IT La gamma di utensili si abbina perfettamente alle pentole STAUB, non solo in termini di colore e design, ma anche di funzionalità. Sono realizzati in legno di acacia e silicone nero opaco, il materiale ideale da usare con le cocotte smaltate e le padelle.



Écumoire · Skimming ladle · Schaumlöffel · Espumadera · Schuimspaan · Schiumarola

31 cm 40503-100-0 100 35 88

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



Pinces · Tongs · Zange · Pinzas · Tang · Pinze

31 cm 40503-103-0 100 35 91

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



Spatule de service · Serving turner · Servierwender · Espátula para servir · Spatel · Spatola

31 cm 40503-102-0 100 35 90

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



Rouleaux à patisserie · Rolling pin · Teigroller · Rodillo de amasar · Deegroller · Mattarello

45 cm 102 79 40

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



Spatule à wok · Wok turner · Wokwender · Espátula para wok · Wokspatel · Mestolo per wok

31 cm 40503-101-0 100 35 89

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

Découvrez le monde des ustensiles de cuisine STAUB
Get to know the world of STAUB's kitchen utensils







Louche à soupe · Soup ladle · Schöpflöffel · Cucharón · Soeplepel · Mestolo per zuppe

31 cm 40503-104-0 100 35 92

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



Spatule à pâte · Pastry scraper · Teigschaber · Rasqueta para pastelería · Deegschraper · Spatola tagliapasta

30 cm 40503-106-0 100 35 94

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



Cuillère multifonction · Multifunctional spoon · Multifunktionslöffel · Cuchara multifunción · Multifunctionele lepel · Cucchiaio multifunzione

30 cm 40503-105-0 100 35 93

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



Pinceau · Pastry brush · Backpinsel · Pincel para pastelería · Patisserieborstel · Pennello da pasticceria

22 cm 40503-109-0 100 35 97

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



Cuillère à risotto · Risotto spoon · Risottolöffel · Cuchara para risotto · Risottolepel · Cucchiaio per risotto

31 cm 40503-108-0 100 35 96

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



Cuillère à riz · Rice spoon · Reislöffel · Cuchara para arroz · Rijstlepel · Cucchiaio per riso

22 cm 40503-110-0 100 35 98

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



Cuillère de service · Serving spoon · Servierlöffel · Cuchara de servir · Serveerlepel · Mestolo a servire

31 cm 40503-107-0 100 35 95

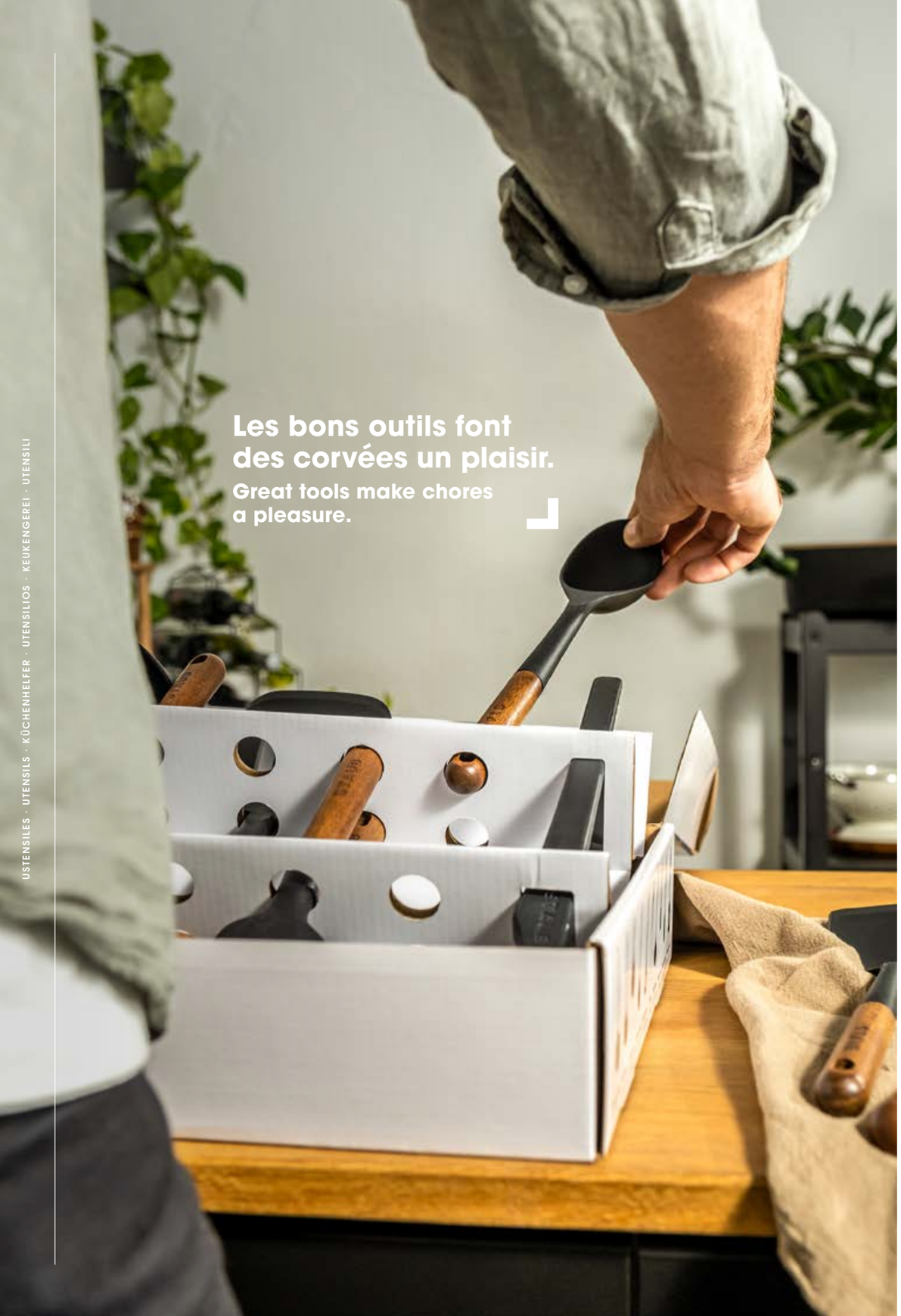
PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Set d'ustensiles · Gadgets Set · Küchenhelfer-Set · Juego de utensilos · Keukenhulpset · Set di utensili

40503-120-0 101 45 43

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 10



Les bons outils font des corvées un plaisir.

Great tools make chores a pleasure.



Badigeonnez vos viandes, poissons, gâteaux et bien plus encore.

Feel the texture of your food and take it out at the perfect moment.



Saisissez facilement les aliments sans les abîmer.

Enjoy the smell of melted butter and fresh herbs.



Égouttez les aliments cuits à la perfection.

A good catch: healthy food cooked to perfection.

Découvrez le monde des ustensiles de cuisine STAUB
Get to know the world of STAUB's kitchen utensils

Linge de cuisine

Kitchen Textiles
Küchentextilien
Textiles de cocina
Keukentextiel
Tessili da cucina



RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Linge de cuisine

Kitchen Textiles · Küchentextilien · Textiles de cocina · Keukentextiel · Tessili da cucina



Torchons de cuisine · Kitchen Towels · Küchenhandtücher · Paños de cocina · Theedoeken · Strofinacci da cucina *

50 x 70 cm	194 070 18	40501-306-0	100 34 13
50 x 70 cm	194 070 91	40501-307-0	100 34 14
50 x 70 cm	194 070 06	40501-308-0	100 34 15

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



Paire de maniques · Potholder Set · Topflappen Set · Juego de agarraderas de cocina · Pannenlappenset · Set due presine

21 x 21 cm	194 500 06	40501-352-0	100 34 17

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Tablier de cuisine · Apron · Küchenschürze · Delantal de cocina · Keukenschort · Grembiule da cucina *

70 x 85 cm	194 700 06	40501-351-0	100 34 16

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



Paire de gants de cuisine · Ovenglove Set · Ofenhandschuh Set · Juego de guantes para el horno · Ovenhandschoenenset · Set guanti da forno

19 x 35 cm	194 600 06	40501-353-0	100 34 18

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2

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



Conseils d’utilisation

RETOUR AU CONTENU BACK TO CONTENTS

Care & Use
Gebrauchsanweisung
Consejos de uso y manutención
Gebruiksaanwijzing
Consigli d’uso e manutenzione

Conseils d'utilisation

Care & Use · Gebrauchsanweisung · Consejos de uso y manutención · Gebruiksaanwijzing · Consigli d'uso e manutenzione

Fonte

FR Avant la première utilisation
Une fois déballé, enlevez les étiquettes collées sur votre produit. Rincez-le à l'eau chaude et essuyez-le complètement. Votre produit est prêt à l'emploi !

Sources de chaleur compatibles
- Votre produit en fonte STAUB peut être utilisé sur les sources de chaleur suivantes : four, électrique, gaz, radiant, induction et halogène.
- Choisissez toujours une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit STAUB.
- Sur les plaques à induction ou vitrocéramique, nous conseillons fortement de ne pas dépasser les 2/3 de la puissance. Toute utilisation du booster est à proscrire. Une chauffe trop rapide ou à puissance trop forte trop rapidement pourrait créer un choc thermique qui risquerait de casser la fonte et de faire éclater l'émail. En particulier sur induction, il est obligatoire de respecter le temps de chauffe de 5 mm à 1/3 de la puissance. Les dommages engendrés par le non-respect de ces règles ne sont pas couverts par la garantie.
- Vous pouvez également mettre votre produit STAUB au four* (à l'exception des ustensiles avec manche en bois ou silicone).
  *Température max. 250°C (200°C avec manique en silicone ou 220°C avec un couvercle en verre).

Pour commencer la cuisson
- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Il est important de préchauffer votre produit doucement au tiers de la puissance de votre plaque pendant 4 à 5 minutes. Avec la fonte, il n'est pas nécessaire de chauffer très fort : la fonte conservant et diffusant la chaleur, il faut bien souvent baisser la puissance pendant la cuisson.
- Il est très important de respecter ce temps de chauffe à puissance modérée (1/3 au max) avant d'augmenter la température.
- Dans le cas des grils, laissez monter la température comme indiqué précédemment, puis huilez au pinceau les stries ou vos aliments avant de griller.

ATTENTION !
- **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.
- La fonte n'est pas compatible avec le four à micro-ondes.

Cast iron

EN Before first use
After unwrapping, remove any labels that may be attached to your product. Rinse the item with warm water and let it air dry. Your product is now ready for use!

Permitted / compatible heat sources
- Your STAUB cast iron product can be used on the following heat sources: ovens, electric, gas, radiant, induction and halogen.
- Choose a heat source that matches the dimensions of the base of your product.
- If using an induction cooktop, preheat your cookware on a low temperature for 5 minutes. You can then increase to full heat. Any cooktop "booster" functions should be used with caution.
- You can also put your STAUB product in the oven* (with the exception of those with a wooden or silicone handle).
  * Maximum temperature 250°C/500°F (200°C/400°F with silicone handles and 220°C/440°F with glass lids).

Start cooking
- Heat enameled cast iron products slowly and never heat them up when empty. Always add a drop of cooking oil to prevent damage from overheating.
- For grills, use the same method as above: preheating your cookware on low for 5 minutes and then brushing oil over the ribs or your food before grilling.

WARNING!
- **Your STAUB cast iron product including handles and lid knobs can get very hot! To avoid burns, always use with thermal insulated protections (eg oven gloves, STAUB silicone handles, etc.).**
- Do not place your cookware on unprotected surfaces while it's still hot. We recommend using a trivet or pot holder. Do not put plastic underneath your hot product as this could cause the plastic to melt.
- Not suitable for use in a microwave oven.
- For induction cooktops, glass ceramic surfaces, or any other fragile surface, make sure you lift rather than slide your STAUB product to avoid damaging the cooking surface.

Gusseisen

DE Vor dem ersten Gebrauch
Entfernen Sie nach dem Auspacken alle Etiketten, die eventuell an dem Produkt angebracht sind. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und lassen Sie es an der Luft trocknen. Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit!

Zulässige Wärmequellen
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auf folgenden Wärmequellen verwendet werden: Backöfen, Elektro, Gas, Ceran, Induktion und Halogen
- Wählen Sie eine Wärmequelle, die der Bodengröße Ihres Produkts entspricht.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, heizen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt 5 Minuten lang auf niedriger Temperatur vor. Anschließend können Sie auf volle Hitze erhöhen. Schnellkochfunktionen der Wärmequelle sind mit Vorsicht zu verwenden.
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auch im Backofen verwendet werden* (ausgenommen Produkte mit Holz- oder Silikongriff).
  * Maximale Temperatur 250°C (200°C bei Modellen mit Silikongriffen und 220°C bei Modellen mit Glasdeckel).

Erhitzen
- Erhitzen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nur langsam und niemals in leerem Zustand. Fügen Sie immer einen Tropfen Speiseöl hinzu, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Pfannen die gleiche Methode: Heizen Sie das Kochgeschirr 5 Minuten lang auf niedriger Stufe vor und bestreichen Sie vor dem Grillen die Rippen des Kochgeschirrs oder das Grillgut mit Speiseöl.

WARNUNG!
- **Ihr STAUB Gusseisen Produkt inklusive Griffe und Deckelknöpfe kann sehr heiß werden! Um Verbrennungen zu vermeiden, bitte stets mit zugelassenem Wärmeschutz (z.B. Ofenhandschuhe, STAUB Silikongriffe etc.) verwenden.**
- Stellen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nicht auf ungeschützte Oberflächen, solange es noch heiß ist. Wir empfehlen, einen Untersetzer oder Topflappen zu verwenden. Stellen Sie das heiße Produkt nicht auf Kunststoffoberflächen – sie könnten schmelzen.
- Nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Schieben Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt auf Induktionskochfeldern, Glaskeramikflächen oder anderen empfindlichen Oberflächen nicht hin und her. Heben Sie es stattdessen an, um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden.

Hierro fundido

ES Antes del primer uso
Una vez desenvuelto, retire las etiquetas que pueda haber pegadas al producto. Enjuáguelo con agua caliente y deje que se seque al aire. El producto ya está listo para usarse.

Compatibilidad con fuentes de calor
- Tu producto de hierro de STAUB puede ser usado en las siguientes fuentes de calor: hornos, eléctricas, gas, radiantes, inducción y halógenas.
- Escoja una fuente de calor correspondiente a las dimensiones de la base del producto.
- Si se usa una placa de inducción, precaliente el producto a temperatura baja durante 5 minutos, y entonces ya puede subir a todo gas. Las funciones de potencia extra deben tratarse con cuidado.
- También puede poner el producto STAUB en el horno* (con la excepción de los que tengan un asa de madera o de silicona).
  * Temperatura máxima de 250°C/500°F (200°C/400°F con asas de silicona y de 220°C con tapas de vidrio).

Empezar a cocinar
- Caliente el hierro fundido con esmalte despacio y nunca cuando esté vacío. Añada siempre una gota de aceite de cocinar para evitar daños por sobrecalentamiento.
- Con parrillas, use el método anterior: precaliente el producto a baja potencia durante 5 minutos y, a continuación, aplique aceite con pincel sobre las costillas o la comida antes de gratinar.

ADVERTENCIA
- **Tu producto de hierro de STAUB, incluyendo las asas y los pomos, puede calentarse mucho! Para evitar quemaduras, usa siempre protectores (por ejemplo guantes de horno, asas de silicona STAUB, etc).**
- No coloque el producto sobre superficies desprotegidas mientras siga caliente. Le recomendamos emplear un salvamanteles o unas agarraderas. No coloque plástico debajo del producto caliente, ya que podría quemarse ese material.
- No apto para su uso en horno microondas.
- Con cocinas de inducción o vitrocerámicas, o cualquier otra superficie frágil, asegúrese de levantar y no deslizar su producto STAUB para evitar dañar la superficie de cocinado.

Gietijzer

NL Voor het eerste gebruik
Zodra het verpakkingsmateriaal is verwijderd, haalt u alle etiketten en stickers van het product af. Spoel het product met warm water en laat goed drogen zonder deksel. Uw product is nu klaar voor gebruik!

Gebruik en onderhoud
- Uw gietijzeren Staub product kan gebruikt worden in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van uw product.
- Verwarm uw pan op 30% van het totale vermogen van uw kookplaat gedurende 5 minuten. Daarna kunt u het vermogen langzaam opvoeren. Vermijd het gebruik van de boosterfunctie.
- U kunt uw STAUB product in de oven plaatsen* (met uitzondering van de producten met een houten of siliconen handgreep).
  * Maximum temperatuur 250°C/500°F (200°C/400°F voor siliconen handgrepen en 220°C/440°F voor glasdeksels).

Tips bij het koken
- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam en gradueel teneinde een thermische schok te vermijden en verwarm de pan nooit leeg. Wanneer de pan gebruikt wordt om te bakken en braden, voeg dan van bij het begin vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Voor grillpannen geldt dezelfde werkwijze als hierboven vermeld: verwarm uw grillpan op lage temperatuur (30% van het totale vermogen) gedurende 5 minuten en voer daarna het vermogen langzaam op. Bestrijk de ingrediënten met een beetje olie voor ze op de grill te leggen.

WAARSCHUWING!
- **Uw gietijzeren STAUB product, inclusief grepen of dekselknop, kan zeer warm worden. Om brandwonden te voorkomen dient u steeds een pannenlap of ovenwant te gebruiken.**
- Zet uw pan, als deze heet is, nooit op onbeschermde oppervlakken. We raden aan een onderlegger of pannenhouder te gebruiken. Gebruik geen kunststof onderleggers; het kunststof kan smelten.
- Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Zorg er bij inductiekookplaten, glazen, keramische of andere gevoelige oppervlakken voor dat u uw STAUB product optilt en niet verschuift. Hiermee voorkomt u beschadiging aan het kookoppervlak.

Ghisa

IT Per il primo utilizzo
Una volta eliminato l'imballaggio, rimuovete le etichette incollate sul vostro prodotto. Sciacquate sotto l'acqua calda e lasciate asciugare.

Compatibile su tutte le fonti di calore
- La Ghisa STAUB, può essere usata su induzione, gas, elettrico e induzione ad alogeno.
- Scegliere una fonte di calore adeguata alle dimensioni della base del prodotto.
- Sui piani a induzione occorre preriscaldare i recipienti di cottura a bassa temperatura per 5 minuti prima di passare alla massima potenza. Qualsiasi tipo di funzione "booster" del piano cottura dovrebbe essere usata con cautela.
- Le pentole STAUB possono essere anche usate in forno* (a eccezione di quelle con manici in silicone o legno).
  * Temperatura massima: 250°C/500°F (200°C/400°F con manici in silicone e 220°C con coperchio in vetro).

Iniziare la cottura
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- Per le griglie impiegare lo stesso metodo descritto sopra: preriscaldare l'utensile di cottura a bassa temperatura per 5 minuti e successivamente spennellare d'olio le costine o gli altri cibi prima di grigliarli.

ATTENZIONE!
- **La ghisa STAUB, presenta manici e pomello molto caldi. Per evitare bruciature, utilizzare sempre delle protezioni come ad esempio manici in silicone o guanti da Forno.**
- Non collocare i recipienti di cottura ancora caldi su superfici senza adeguate protezioni. Raccomandiamo di usare un sottopentola o una presina. Non posizionare il prodotto ancora caldo sopra a oggetti in plastica poiché potrebbe causarne lo scioglimento.
- Il prodotto non è adatto all'uso in microonde.
- Sui piani a induzione o in vetroceramica, per prevenire il danneggiamento della superficie di cottura si consiglia di sollevare il prodotto STAUB anziché farlo scivolare.

Conseils d'utilisation

Care & Use · Gebrauchsanweisung · Consejos de uso y manutención · Gebruiksaanwijzing · Consigli d'uso e manutenzione

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET CONSEILS D'ENTRETIEN

Informations générales
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Les produits STAUB sont empilables. Veuillez utiliser une couche de protection pour éviter les rayures.
- Nous vous recommandons de badigeonner l'intérieur de votre produit en fonte STAUB, à intervalles réguliers, avec une huile végétale supportant la cuisson, et de la faire chauffer à feu doux. Retirer l'excès d'huile avec un essuie-tout. Cela forme un film protecteur qui améliore les propriétés antiadhésives.
- Les produits en fonte STAUB peuvent être utilisés sur le gril ou sur le barbecue.

Conseils d'entretien
- Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive ou brosse plastique.
- Veillez à laisser refroidir votre produit avant de le nettoyer. Passer un ustensile encore chaud à l'eau froide peut endommager la surface.
- Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre produit et afin d'éviter une dégradation irréversible de vos ustensiles n'utilisez pas de produits décapants ou corrosifs, poudres à récurer ou éponges métallique. Laissez le tremper dans l'eau chaude ou faites chauffer votre produit STAUB avec un peu d'eau et de produit vaisselle pour enlever les résidus persistants.
- Si des restes persistent, nous vous recommandons de laisser tremper la casserole/poêle dans de l'eau bouillante avec deux ou trois cuillères de levure chimique pendant quelques minutes.
- 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 régulière est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. De plus, votre produit perdrait sa patine accumulée au fur et à mesure des utilisations.
- 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.

GENERAL INFORMATION AND CARE INSTRUCTION

General info
- We recommend wooden or silicone kitchen tools.
- STAUB products can be stacked. Place a protective layer between products to avoid scratches.
- We recommend that you brush your STAUB cast iron product at regular intervals with cooking oil and slowly heat it on the stove and remove excess oil with a kitchen paper. This forms a protective film that improves the nonstick properties.
- STAUB cast iron products can be used on the grill or BBQ.

Care instruction
- Always let your STAUB product cool down before cleaning. Running cold water over a hot pot/pan can potentially cause cracks or breakage due to the sudden change in temperature.
- Clean the pot/pan with warm water, liquid dish soap and a soft sponge or brush.
- If food remains stuck in the pot/pan, it is advisable to soak it in warm water and dish soap, overnight if necessary.
- If still not completely clean, we recommend soaking the pot/pan in boiling water with two or three spoonfuls of baking soda for a few minutes.
- Do not use oven cleaners, metal brushes, or scouring pads that can permanently damage the cookware.
- Dry thoroughly with a clean cloth and always make sure it is completely dry before putting it away.
- You can wash your product in the dishwasher (except cookware with wooden handles), but regular dishwasher use is not recommended. Modern dishwasher detergents may damage your product with regular use.
- Knobs and handles may gradually loosen over time. Check from time to time and tighten if necessary.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND PFLEGEHINWEISE

Allgemeine Informationen
- Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
- STAUB Gusseisen Produkte können gestapelt werden. Legen Sie eine Schutzschicht zwischen die einzelnen Teile, um Kratzer zu vermeiden.
- Wir empfehlen, dass Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt in regelmäßigen Abständen leer innen mit Pflanzenöl bepinseln und langsam auf dem Herd erhitzen und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch entfernen. So bildet sich ein Schutzfilm, der die Antihafteigenschaften verbessert.
- STAUB Gusseisen Produkte können auch auf Grills verwendet werden.

Pflegehinweise
- Lassen Sie Ihr STAUB Produkt vor dem Reinigen immer abkühlen. Wenn kaltes Wasser über einen heißen Topf oder eine heiße Pfanne fließt, kann es durch die plötzliche Temperaturänderung zu Rissen oder Brüchen kommen.
- Reinigen Sie den Topf/die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer nicht scheuernden Bürste.
- Wenn sich Speisereste am Kochgeschirr festgesetzt haben, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel und weichen Sie das Kochgeschirr ein, ggf. über Nacht.
- Wenn danach noch Speisereste verblieben sind, stellen Sie das Kochgeschirr einige Minuten lang in kochendes Wasser, dem zwei oder drei Esslöffel Backpulver hinzugefügt wurden.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Metallbürsten oder Scheuerschwämme, sie könnten das Kochgeschirr dauerhaft beschädigen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr mit einem sauberen Küchenhandtuch gut ab und verstauen Sie es erst, wenn es vollständig getrocknet ist.
- Sie können Ihr Produkt in der Spülmaschine reinigen (ausgenommen Kochgeschirr mit Holzgriffen). Regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine wird jedoch nicht empfohlen. Moderne Geschirrspülmittel können Ihr Produkt bei regelmäßiger Anwendung beschädigen.
- Knöpfe und Griffe können sich im Laufe der Zeit lockern. Überprüfen Sie dies gelegentlich und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.

INFORMACIÓN GENERAL E INSTRUCCIONES DE CUIDADO

Información general
- Recomendamos utensilios de madera o de silicona.
- Los productos STAUB pueden apilarse. Coloque una capa protectora entre productos para evitar arañazos.
- Le recomendamos que frote su producto de hierro fundido STAUB a intérvalos regulares con aceite de cocina calentándolo lentamente y eliminar el exceso de aceite con papel de cocina. Esto forma una película protectora que mejora las propiedades antiadherentes.
- Los productos de hierro fundido STAUB se pueden utilizar en la parrilla o en la barbacoa.

Instrucciones de cuidado
- Deje siempre que su producto STAUB se enfríe antes de limpiarlo. Si coloca la olla o el cazo bajo agua fría, pueden crearse grietas o romperse el producto debido al cambio súbito de temperatura.
- Limpie la olla/el cazo con agua caliente, lavavajillas líquido y un cepillo o una esponja suave.
- Si se queda pegada comida a la olla/el cazo, es recomendable dejarla sumergida en agua caliente y lavavajillas toda la noche, si fuera necesario.
- Si no se queda totalmente limpia, recomendamos sumergir la olla/el cazo en agua hirviendo con dos o tres cucharadas de bicarbonato sódico durante unos minutos.
- No utilice limpiadores de horno, cepillos metálicos ni estropajos que puedan dañar permanentemente el producto.
- Séquela por completo con un paño limpio y asegúrese siempre de que está totalmente seca antes de guardarla.
- Puede lavar el producto en el lavaplatos (siempre que no tenga asas de madera), pero no se recomienda hacerlo con regularidad. Los detergentes actuales para lavaplatos pueden dañarlo con el uso regular.
- El tirador y las asas pueden aflojarse gradualmente con el tiempo. Compruébelos de vez en cuando y apriételos si fuera necesario.

ALGEMENE INFORMATIE EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Algemene informatie
- We raden het gebruik van houten of siliconen keukenhulpjes aan.
- STAUB producten kunnen voorzichtig in elkaar worden opgeborgen. Plaats een beschermende laag tussen de producten om beschadiging te voorkomen. Bij het opbergen van een cocotte kan u het deksel best omgekeerd op de pan leggen met een beschermende laag of de bijgeleverde witte nopjes.
- Gietijzeren producten van STAUB kunnen op de grill of BBQ gebruikt worden.

Onderhoudsinstructies
- Laat uw STAUB product steeds afkoelen voordat u het schoonmaakt. Uw hete pan of schaal onder koud water afspoelen kan leiden tot barsten of breuken in het email vanwege de plotse temperatuurverandering.
- Maak uw pan of schaal met warm water schoon, gebruik vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel.
- Droog het product goed af met een schone doek en laat verder drogen aan de lucht (zonder deksel). Zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Als u het product niet schoon krijgt, raden we aan de pan of schaal, met kokend water in, te weken met een eetlepel sodakristallen. Doe dit gedurende maximaal een uur.
- Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuursponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen.
- U kunt het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen), maar regelmatig schoonmaken in de vaatwasser raden we af. Bij regelmatig gebruik kunnen moderne vaatwasmiddelen uw product beschadigen.
- Knoppen en grepen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig.
- Om te vermijden dat knoppen vast komen te zitten kan u deze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.

INFORMAZIONI GENERALI E ISTRUZIONI PER LA CURA DEL PRODOTTO

Informazioni generali
- Raccomandiamo l'uso di utensili da cucina in legno o silicone.
- I prodotti STAUB possono essere impilati. Collocare uno strato protettivo tra uno e l'altro per evitare di graffiarli.
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- La ghisa STAUB, può essere usata sul Barbecue o sulla griglia.

E istruzioni per la cura del prodotto
- Lasciar sempre raffreddare i prodotti STAUB prima di pulirli. Facendo scorrere acqua fredda su una pentola/padella calda si possono causare fessurazioni o rotture dovute allo sbalzo di temperatura.
- Pulire la pentola/padella con acqua calda, sapone liquido per piatti e una spugna o spazzola morbida.
- Nel caso in cui dei residui di cibo restino attaccati alla pentola/padella è consigliabile metterla a bagno in acqua calda e sapone, anche per tutta la notte se necessario.
- In caso di sporco ostinato consigliamo di immergere la pentola/padella per qualche minuto in acqua bollente e bicarbonato.
- Non usare detergenti da forno, spazzole metalliche o spugnette abrasive che potrebbero danneggiare in maniera permanente il prodotto.
- È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie (a meno che non abbia i manici in legno), ma si sconsiglia di farlo con eccessiva frequenza. Se usati regolarmente, i moderni detersivi per lavastoviglie possono danneggiare il prodotto.
- Manici e pomelli possono gradualmente allentarsi con il passare del tempo. Si raccomanda di controllarli di tanto in tanto e stringerli ove necessario.

Comment bien utiliser STAUB Les Empilables
Check out how to use STAUB Stackable

Comment bien utiliser votre Cocotte ?
Check out how to use "La Cocotte"

Conseils d'utilisation

Care & Use · Gebrauchsanweisung · Consejos de uso y manutención · Gebruiksaanwijzing · Consigli d'uso e manutenzione

Céramique

FR Avant la première utilisation
Une fois le produit déballé, lavez-le avec du produit vaisselle, puis rincez-le à l'eau chaude. Essuyez-le à l'aide d'un torchon propre et laissez-le sécher complètement, à l'envers. Votre produit STAUB est maintenant prêt à être utilisé.

Veuillez toujours lire attentivement le mode d'emploi et les instructions d'entretien spécifiques à chaque produit, lisibles sur l'emballage, avant d'utiliser une source de chaleur, et en particulier vérifier que le produit soit adapté à la source de chaleur spécifique.

Attention à l'utilisation au four et au micro-ondes !
- Lorsque vous utilisez le plat sous un grill, assurez-vous de laisser un espace d'au moins 7 cm entre les bords du plat et la source de chaleur.
- Le produit peut être utilisé au four à micro-ondes, car l'argile utilisée pour fabriquer le plat est un matériau entièrement naturel qui ne contient aucun métal.

ATTENTION !
- Votre plat peut passer du congélateur à un four froid et être chauffé en même temps que votre four. Ne placez pas votre plat congelé dans un four chaud pour éviter de créer un choc thermique.
- N'utilisez pas votre produit sur des sources de chaleur directes ou sur un brûleur de fourneau.
- Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez une manique ou un gant de four.
- Ne placez jamais un plat chaud sur une surface non protégée.
- N'ajoutez pas d'eau, de liquides ou d'aliments froids dans un plat chaud.

Informations générales et conseils d'entretien
Après utilisation, laissez le plat en céramique refroidir, puis lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude, à l'aide d'un produit vaisselle et d'une éponge non abrasive. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de poudre à récurer ou de tampons à récurer en métal. Si des résidus alimentaires restent collés à votre plat, laissez-le simplement tremper dans de l'eau chaude pendant 10 à 20 minutes, puis utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les résidus.

Essuyez soigneusement votre plat à l'aide d'un torchon propre et laissez-le sécher complètement, à l'envers, avant de le ranger. Les produits céramiques peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Ceramics

EN Before first use
After unpacking the product, wash it with dishwashing liquid and rinse under the hot tap. Wipe it with a clean towel and leave to dry upside down. Your STAUB product is now ready for use.

Please always check the specific care and use instructions on the packaging for each product before using any heat source. Make sure the product is suitable for the specific heat source.

Caution when using in the oven and microwave!
- When using under a grill, ensure that you leave a space of at least 7 cm (2 ¾ inches) between the edges of the dish and the heat source.
- The product can be used in the microwave oven, as the clay used in the dish is a completely natural material and contains no metal.

WARNING!
- You can move your product straight from the freezer to a cold oven so that the frozen dish is heated at the same time as the oven. Do not place frozen dishes in a hot oven to avoid thermal shock.
- Do not use your product on direct heat sources or stove burners.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven glove.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.
- Do not add cold water, liquids or foods to a hot dish.

General information and care instructions
After use, let the ceramic cool down and then wash your STAUB product in hot water with dish liquid and a non-abrasive sponge. Do not use abrasive or corrosive products, scouring powder or metal scouring pads. If any food residue remains stuck on the dish, simply leave it to soak in hot water for 10 to 20 minutes and then use a non-abrasive sponge to remove the remaining food.

Wipe your dish thoroughly with a clean cloth and leave to dry upside down before putting it away. The ceramic products are suitable for the dishwasher.

Keramik

DE Vor dem ersten Gebrauch
Waschen Sie das Produkt nach dem Auspacken mit Geschirrspülmittel und spülen Sie es gründlich unter fließend heißem Wasser ab. Wischen Sie es mit einem sauberen Handtuch trocken und lassen Sie es verkehrt herum zum weiteren Trocknen stehen. Ihr STAUB Produkt ist nun einsatzbereit.

Überprüfen Sie bitte immer die spezifischen Pflege- und Gebrauchshinweise für jedes Produkt auf der Verpackung, bevor Sie eine Wärmequelle verwenden, insbesondere ob das Produkt für die spezifische Wärmequelle geeignet ist.

Warnung bei Verwendung im Ofen und in der Mikrowelle!
- Achten Sie bei der Verwendung der Grillfunktion im Backofen darauf, dass Sie einen Abstand von mindestens 7 cm zwischen dem Rand des Produkts und der Wärmequelle einhalten.
- Das Produkt kann in der Mikrowelle verwendet werden, da Keramik ein natürliches Material ist und kein Metall enthält.

WARNUNG!
- Sie können Ihr Produkt direkt aus dem Gefrierschrank in einen kalten Ofen stellen, so dass die gefrorene Form gleichzeitig mit dem Ofen erhitzt wird. Stellen Sie gefrorene Formen nie in einen heißen Ofen, um einen Temperaturschock zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ihr Produkt nicht auf direkten Wärmequellen oder Gasflammen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie eine heiße Form nicht auf eine ungeschützte Oberfläche.
- Geben Sie kein kaltes Wasser, andere Flüssigkeiten oder Lebensmittel in eine heiße Form.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise
Lassen Sie die Keramikprodukte nach Gebrauch abkühlen und waschen Sie Ihr STAUB Produkt dann in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine aggressiven oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallscheuerschwämme. Wenn Lebensmittelreste auf dem Produkt haften bleiben, lassen Sie es einfach 10 bis 20 Minuten in heißem Wasser einweichen und verwenden Sie dann einen nicht scheuernden Schwamm, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.

Wischen Sie Ihr Produkt gründlich mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es umgekehrt stehend trocknen, bevor Sie es wegräumen. Die Keramikprodukte sind für die Spülmaschine geeignet.

Cerámica

ES Antes del primer uso
Después de desembalar el producto, lávelo con detergente lavavajillas y enjuáguelo bajo el grifo con agua caliente. Pásele un paño limpio y déjelo secar boca abajo. Su producto STAUB ya está listo para su uso.

Antes de utilizar una fuente de calor, compruebe siempre las instrucciones específicas de cuidado y uso de cada producto que figuran en el envase, especialmente si el producto es adecuado para la fuente de calor específica.

Advertencia de uso en horno y microondas
- Cuando utilice el producto debajo de un grill, asegúrese de dejar un espacio de al menos 7 cm entre los bordes del recipiente y la fuente de calor.
- El producto se puede utilizar en el horno microondas, ya que la arcilla usada es un material completamente natural y no contiene metal.

ADVERTENCIA
- Puede trasladar el producto directamente del congelador a un horno frío para que el plato congelado se caliente al mismo tiempo que el horno. Sin embargo, no coloque recipientes congelados en un horno caliente para evitar un choque térmico.
- No utilice el producto en fuentes de calor directo o en hornillos.
- Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, utilice siempre agarraderas o guantes para el horno.
- No coloque ningún recipiente caliente sobre una superficie desprotegida.
- No añada agua, líquidos o alimentos fríos a un recipiente caliente.

Información general e instrucciones de cuidado
Después de usarla, deje que la cerámica se enfríe y, a continuación, lave el producto STAUB en agua caliente con detergente lavavajillas y un estropajo no abrasivo. No utilice productos abrasivos o corrosivos, detergentes en polvo o estropajos metálicos. Si quedan restos de comida pegados en el plato, déjelo en remojo en agua caliente entre 10 y 20 minutos y luego use un estropajo no abrasivo para eliminar los restos de alimentos.

Limpie bien el producto con un paño limpio y deje que se seque boca abajo antes de guardarlo. Los productos cerámicos son aptos para el lavavajillas.

Keramiek

NL Voor het eerste gebruik
Was het product, nadat u het hebt uitgepakt, met afwasmiddel en spoel af met heet water. Droog af met een schone doek en laat ondersteboven drogen. Uw STAUB-product is nu klaar voor gebruik.

Controleer altijd de specifieke verzorgings en gebruiksinstructies voor elk product op de verpakking voordat u een warmtebron gebruikt, met name of het product geschikt is voor de specifieke warmtebron.

Waarschuwing voor gebruik in oven en magnetron!
- Wanneer u het product onder de grill gebruikt, zorg dan voor minimaal 7 cm (2 ¾ inch) afstand tussen de schotel en de hittebron.
- Het product kan in een magnetron worden gebruikt, omdat de klei die in de schotel is gebruikt een volledig neutraal materiaal is en geen metaal bevat.

WAARSCHUWING!
- U kunt het product direct van de vriezer in een koude oven plaatsen, zodat het bevroren voedsel tegelijk met de oven opwarmt. Plaats geen bevroren voedsel in een hete oven om een thermische schok te voorkomen.
- Gebruik het product niet direct op hittebronnen of fornuisbranders.
- Maak, om brandwonden te voorkomen, altijd gebruik van een pannenlap of ovenhandschoenen.
- Plaats het hete product niet op een onbeschermd oppervlak.
- Voeg geen koud water, vloeistoffen of voedsel toe aan een hete schotel.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies
Laat het keramische product na gebruik afkoelen en was uw STAUB-product vervolgens in heet water met afwasmiddel en een niet-schurende spons af. Gebruik geen schuurmiddel, agressieve of bijtende schoonmaakmiddelen of een stalen schuursponsje. Zijn er etensresten vastgekoekt, laat de schotel dan gedurende 10 tot 20 minuten in heet water weken en gebruik dan een niet-schurende spons om resten te verwijderen.

Droog het product grondig met een schone doek en laat het ondersteboven drogen voordat u het opbergt. De keramische producten zijn geschikt voor de vaatwasser.

Ceramiche

IT Per il primo utilizzo
Dopo aver tolto il prodotto dall'imballaggio, lavarlo con detersivo per piatti e sciacquare con acqua calda. Passare uno strofinaccio pulito e lasciare asciugare capovolto. Il vostro prodotto STAUB è ora pronto per essere utilizzato.

Prima di utilizzare una fonte di calore, verificare sempre le specifiche istruzioni per la cura e l'uso riportate sulla confezione di ogni prodotto. Controllare soprattutto se il prodotto è adatto alla specifica fonte di calore.

Avvertenza in caso di uso in forno e forno a microonde.
- Quando si utilizza con un grill, lasciare uno spazio di almeno 7 cm tra il bordo del piatto e la fonte di calore.
- Il prodotto può essere usato in forno a microonde, in quanto il rivestimento interno del piatto è un materiale completamente naturale e non contiene metallo.

ATTENZIONE!
- Il prodotto può essere spostato direttamente dal freezer nel forno freddo in modo da riscaldarlo contemporaneamente con il forno. Non mettere piatti congelati nel forno caldo per evitare shock termici.
- Non utilizzare il prodotto su fonti di calore dirette o bruciatori.
- Usare sempre una presina oppure guanti da forno per evitare ustioni.
- Non mettere contenitori caldi su superfici non protette.
- Non mettere acqua, liquidi o alimenti freddi nel piatto caldo.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto
Dopo l'utilizzo lasciare raffreddare il piatto di ceramica e risciacquare il prodotto STAUB con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polvere o pagliette metalliche. Per rimuovere residui di cibo attaccati sul piatto, lasciarlo in ammollo in acqua calda per 10-20 minuti e pulire con una spugna non abrasiva.

Passare accuratamente il piatto con uno strofinaccio pulito e lasciarlo asciugare capovolto prima di riporlo. I prodotti di ceramica possono essere lavati in lavastoviglie.

Conseils d'utilisation

Care & Use · Gebrauchsanweisung · Consejos de uso y manutención · Gebruiksaanwijzing · Consigli d'uso e manutenzione

Ustensiles

FR Avant la première utilisation
Une fois votre produit déballé, enlevez les étiquettes, rincez-le à l'eau chaude et laissez-le sécher. Votre produit STAUB est maintenant prêt à être utilisé.

Informations générales et conseils d'entretien
- Ne convient pas pour une utilisation au four.
- Ne convient pas pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Peut être mis en contact avec les aliments.
- N'est pas compatible avec un nettoyage au lave-vaisselle.

Les ustensiles peuvent être utilisés sur toutes les surfaces, y compris sur les surfaces antiadhérentes. Leur silicone de qualité supérieure est conçu pour durer et offre une excellente résistance aux températures élevées.

Lavez votre produit STAUB à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et séchez-le soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le ranger.

N'utilisez pas de javel ou d'autre produit abrasif. Si des résidus alimentaires restent collés à votre ustensile, laissez-le simplement tremper brièvement dans de l'eau chaude, puis utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les résidus.

PRODUITS EN BOIS
Le bois est un matériau naturel dont l'aspect peut changer avec le temps. Les produits en bois ne sont pas compatibles avec un nettoyage au lave-vaisselle ou une utilisation au four ou au four à micro-ondes.

Utensils

EN Before first use
Once you have unpacked the product, please remove any stickers, rinse under hot water and allow to dry. Your STAUB product is now ready for use.

General information and care instructions
- Not oven safe.
- Not microwave safe.
- Food safe.
- Not suitable for the dishwasher.

The utensils are suitable for use on all surfaces including non-stick finishes. Their high quality silicone is long lasting and provides high temperature resistance up to 220°C.

Wash your STAUB product in warm water with dish liquid and dry thoroughly with a clean cloth. Let the product sit in the open air before storing to ensure it is completely dry.

Do not use bleach or abrasive detergents. If any residue remains after cleaning, simply leave it to soak in warm water for a short time and then use a non-abrasive sponge to remove the remaining food.

PRODUCTS WITH WOOD
Wood is a natural material and can change its appearance over time. Wooden products are not suitable for the dishwasher and neither oven nor microwave safe.

Küchenhelfer

DE Vor dem ersten Gebrauch
Sobald Sie das Produkt ausgepackt haben, entfernen Sie bitte alle Aufkleber, spülen Sie es unter heißem Wasser ab und lassen Sie es trocknen. Ihr STAUB Produkt ist nun einsatzbereit.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise
- Nicht backofenfest.
- Nicht mikrowellengeeignet.
- Lebensmittelecht.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Die Küchenutensilien sind für den Einsatz auf allen Oberflächen geeignet, auch auf Antihaftbeschichtungen. Das hochwertige Silikon ist langlebig und bietet eine hohe Temperaturbeständigkeit.

Waschen Sie Ihr STAUB Produkt in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel und trocknen Sie es gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Lassen Sie das Produkt an der Luft stehen, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist bevor Sie es wegräumen.

Verwenden Sie keine Bleich- oder Scheuermittel. Sollten nach der Reinigung noch Rückstände vorhanden sein, lassen Sie das Produkt einfach für kurze Zeit in warmem Wasser einweichen und entfernen Sie dann die Essensreste mit einem nicht scheuernden Schwamm.

PRODUKTE MIT HOLZ
Holz ist ein natürliches Material und kann sein Aussehen mit der Zeit verändern. Holzprodukte sind nicht für die Spülmaschine geeignet und weder backofen- noch mikrowellenfest.

Utensilios

ES Antes del primer uso
Una vez desembalado el producto, retire las pegatinas, enjuáguelo con agua caliente y déjelo secar. Su producto STAUB ya está listo para usar.

Información general e instrucciones de cuidado
- No apto para horno.
- No apto para microondas.
- Inocuo para los alimentos.
- No apto para lavavajillas.

Los utensilios son adecuados para su uso sobre todas las superficies, incluidos los acabados antiadherentes. Su silicona de alta calidad es de larga duración y proporciona una alta resistencia a la temperatura.

Lave el producto STAUB en agua tibia con detergente lavavajillas y séquelo bien con un paño limpio. Deje el producto al aire antes de guardarlo para asegurarse de que esté completamente seco.

No utilice lejía ni detergentes abrasivos. Si queda algún residuo después de la limpieza, déjelo en remojo en agua tibia durante un breve periodo de tiempo y luego use un estropajo no abrasivo para eliminar los restos de alimentos.

PRODUTOS CON MADERA
La madera es un material natural y puede cambiar su apariencia con el tiempo. Los productos de madera no son aptos para el lavavajillas, el horno ni el microondas.

Keukengerei

NL Voor het eerste gebruik
Verwijder, zodra u het product hebt uitgepakt, alle etiketten, spoel af met heet water en laat drogen. Uw STAUB-product is nu klaar voor gebruik.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies
- Niet geschikt voor de oven.
- Niet geschikt voor de magnetron.
- Voedselveilig.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

Het keukengerei is geschikt voor gebruik op alle oppervlakken, waaronder anti-aanbaklagen. Het hoogwaardige silicone is bestand tegen intensief gebruik en hoge temperaturen.

Was uw STAUB-product in warm water met afwasmiddel af en droog grondig met een schone doek. Laat het product aan de lucht drogen en zorg dat het volledig droog is voordat u het opbergt.

Gebruik geen bleek- of agressieve schoonmaakmiddelen. Zijn er etensresten vastgekoekt, laat het product dan een tijdje in warm water weken en gebruik een niet-schurende spons om resten te verwijderen.

PRODUCTEN MET HOUT
Hout is een natuurlijk materiaal en het uiterlijk ervan kan na verloop van tijd veranderen. Houten producten zijn niet geschikt voor de vaatwasser, oven of magnetron.

Utensili

IT Per il primo utilizzo
Una volta tolto il prodotto dall'imballaggio, rimuovere eventuali adesivi, sciacquare con acqua calda e lasciare asciugare. Il vostro prodotto STAUB è ora pronto per essere utilizzato.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto
- Non utilizzare nel forno.
- Non utilizzare nel forno a microonde.
- Può essere utilizzato a contatto con gli alimenti.
- Non mettere in lavastoviglie.

Adatti a tutte le superfici, anche a quelle antiaderenti. Il silicone di alta qualità con cui sono realizzati è di lunga durata e offre un'elevata resistenza alle alte temperature.

Lavare il prodotto STAUB con acqua calda, detersivo per piatti e asciugare con un panno pulito. Lasciare il prodotto all'aria aperta prima di riporlo per assicurarsi che sia perfettamente asciutto.

Non usare candeggina o detergenti abrasivi. Per rimuovere residui di cibo rimasti dopo la pulizia, lasciare il prodotto in ammollo in acqua calda per un po' di tempo e pulire con una spugna non abrasiva.

PRODOTTI DI LEGNO
Il legno è un materiale naturale e il suo aspetto può subire variazioni nel tempo. I prodotti di legno non devono essere lavati in lavastoviglie né messi in forno a microonde.

Conseils d'utilisation

Care & Use · Gebrauchsanweisung · Consejos de uso y manutención · Gebruiksaanwijzing · Consigli d'uso e manutenzione

Linge de cuisine

FR TABLIERS ET TORCHONS DE CUISINE

ATTENTION !
Ne pas utiliser près d'une flamme.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

Informations générales et conseils d'entretien
- Lavables en machine à 40 °C pour le tablier et à 60 °C pour les torchons.
- Ne pas utiliser de javel.
- Séchage en machine à faible température.
- Repasser à max. 150 °C.
- Pas de nettoyage à sec.

MANIQUES ET GANTS DE CUISINE

ATTENTION !
Ne pas utiliser près d'une flamme nue.

Avant chaque utilisation, assurez-vous que les maniques ou les gants de cuisine ne présentent aucune déchirure, ni aucun trou.

Les gants et maniques endommagés ne doivent pas être utilisés, car ils ne peuvent plus garantir votre protection.

Seuls les gants à votre taille offrent protection et bonne prise en main.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

Informations générales et conseils d'entretien
- Lavables en machine à 30 °C.
- Ne pas utiliser de javel.
- Ne pas sécher en machine.
- Ne pas repasser.
- Pas de nettoyage à sec.

Kitchen Textiles

EN APRON AND KITCHEN TOWELS

WARNING!
Not suitable for use with open flames.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

General information and care instructions
- Machine wash, up to 40°C for apron, up to 60°C for kitchen towels.
- Do not bleach.
- Tumble dry cool.
- Iron max. 150°C.
- Do not dry clean.

POTHOLDER AND OVEN GLOVES

WARNING!
Not suitable for use with open flames.

Examine the gloves and potholders for tears and holes before each use.

Damaged gloves are to be discarded as they no longer offer protection.

Only well-fitting gloves provide protection and grip.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

General information and care instructions
- Machine wash, up to 30°C.
- Do not bleach.
- Do not tumble dry.
- Do not iron.
- Do not dry clean.

Küchentextilien

DE SCHÜRZE UND KÜCHENHANDTUCH

WARNUNG!
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise
- Schürzen sind bis zu 40°C und Küchenhandtücher bis zu 60°C in der Maschine zu reinigen.
- Nicht bleichen.
- Den Wäschetrockner auf eine niedrige Stufe stellen.
- Bügeleisen max. 150°C.
- Nicht chemisch reinigen.

TOPFLAPPEN UND OFENHANDSCHUHE

WARNUNG!
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Überprüfen Sie die Handschuhe und Topflappen vor jedem Gebrauch auf Risse und Löcher.

Beschädigte Handschuhe sind zu entsorgen, da sie keinen Schutz mehr bieten.

Nur gut sitzende Handschuhe bieten Schutz und Halt.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise
- Topflappen und Ofenhandschuhe sind bis zu 30°C in der Maschine zu reinigen.
- Nicht bleichen.
- Nicht im Wäschetrockner trocknen.
- Nicht bügeln.
- Nicht chemisch reinigen.

Textiles de cocina

ES DELANTAL Y PAÑOS DE COCINA

ADVERTENCIA
No apto para el uso con llamas vivas.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

Información general e instrucciones de cuidado
- Lavar a máquina, a un máximo de 40 °C el delantal y de 60 °C los paños.
- No utilizar lejía.
- Secar en frío en secadora.
- Planchar a 150 °C como máximo.
- No lavar en seco.

AGARRADERA Y GUANTES PARA EL HORNO

ADVERTENCIA
No apto para el uso con llamas vivas.

Antes de cada uso, examine los guantes y las agarraderas para ver si presentan roturas o agujeros.

Los guantes dañados deben desecharse porque no ofrecen protección.

Solo los guantes bien ajustados proporcionan protección y agarre.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

Información general e instrucciones de cuidado
- Lavar a máquina a un máximo de 30 °C.
- No utilizar lejía.
- No utilizar secadora.
- No planchar.
- No lavar en seco.

Keukentextiel

NL SCHORT EN KEUKENDOEKEN

WAARSCHUWING!
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies
- Wasmachine, tot 40 °C voor de schort, tot 60 °C voor de keukendoeken.
- Niet bleken.
- Droger op de koude stand.
- Strijken op max. 150 °C.
- Niet stomen.

PANNENLAPPEN EN OVENHANDSCHOENEN

WAARSCHUWING!
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Controleer de handschoenen en pannenlappen voor elk gebruik op scheuren en gaten.

Beschadigde handschoenen moeten direct worden weggegooid, omdat ze niet langer bescherming bieden.

Alleen goed passende handschoenen bieden bescherming en grip.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies
- Wasmachine, tot 30 °C.
- Niet bleken.
- Niet geschikt voor de wasdroger.
- Niet strijken.
- Niet stomen.

Tessili da cucina

IT GREMBIULE E CANOVACCI

ATTENZIONE!
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto
- Lavare in lavatrice il grembiule a una temperatura massima di 40°C, i canovacci a una temperatura massima di 60°C.
- Non candeggiare.
- Possono essere asciugati in asciugatrice.
- Stirare a una temperatura massima di 150°C.
- Non lavare a secco.

PRESINA E GUANTI DA FORNO

ATTENZIONE!
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Verificare che non ci siano strappi e fori nei guanti e nelle presine prima di ogni utilizzo.

I guanti danneggiati devono essere smaltiti poiché non offrono più protezione.

Solo guanti della misura giusta garantiscono protezione e una buona presa.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto
- Lavare in lavatrice a una temperatura massima di 30°C.
- Non candeggiare.
- Non asciugare in asciugatrice.
- Non stirare.
- Non lavare a secco.