staub
en France
Le goût de l'excellence !
COLLECTION 2022
Member of the ZWILLING Group
www.staub.fr
#MadeInSTAUB

# COLLECTION 2022

**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

# CONTENU

CONTENT · INHALT · CONTENIDO · INHOUD · CONTENUTO

**FR**

**08 L'UNIVERS STAUB**
**10 NOS RECETTES FAMILIALES PRÉFÉRÉES**
12 STAUB et les chefs du monde entier
**14 FONTE**
16 Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle
18 La pluie d'arômes by STAUB
24 Email noir mat
28 Des experts en couleurs
**32 UNE COCOTTE POUR LA VIE**
**36 LA COCOTTE**
38 Cocotte Ronde
40 Cocotte Ovale
42 Cocotte Haute
46 Cocotte ronde avec panier vapeur
**48 STAUB LES EMPILABLES**
52 Les accessoires pour la Cocotte
**58 Tout repas ordinaire devient délicieux**
60 Mini Cocotte
61 Formes spéciales
**64 SAUTEUSE**
**66 Sauteuse avec Chistera Drop-Structure – un seul plat pour toutes vos recettes préférées**
**70 GAMME VINTAGE**
72 La Coquette
73 Poêle à frire vintage & Saucière vintage
**74 GRILS & POÊLES**
**80 SPÉCIALITÉS**
82 Wok
83 Roaster, Terrine, Théière & Tajine
84 Service à fondue
85 Mini service à fondue

**EN**

**08 WORLD OF STAUB**
**10 OUR FAVOURITE FAMILY RECIPES**
12 STAUB and chefs around the world
**14 CAST IRON**
16 Made in France: Traditional and authentic craftsmanship
18 Aroma Rain by STAUB
24 Black matte enamel
28 Colour experts
**32 BUY IT FOR A LIFETIME**
**36 LA COCOTTE**
38 Round Cocotte
40 Oval Cocotte
42 Deep Cocotte
46 Round Cocotte with steamer insert
48 **STAUB STACKABLE**
52 Cocotte accessories
**58 When simple meals become delicious**
60 Mini Cocotte
61 Special forms
**64 BRAISER**
**66 Braiser with Chistera Drop-Structure – one dish for all your favourite recipes**
**70 VINTAGE LINE**
72 La Coquette
73 Vintage frying pan & sauce pan
**74 GRILLS & FRYING PANS**
**80 SPECIALTIES**
82 Wok
83 Roaster, Terrine, Teapot & Tajine
84 Fondue set
85 Mini fondue set

**DE**

**08 STAUB WELT**
**10 UNSERE BELIEBTESTEN FAMILIENREZEPTE**
12 STAUB und Köche aus aller Welt
**14 GUSSEISEN**
16 Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst
18 Aromaregen by STAUB
24 Mattschwarze Emaille
28 Die Farbexperten
**32 EINE ANSCHAFFUNG FÜRS GANZE LEBEN**
**36 LA COCOTTE**
38 Runde Cocotte
40 Ovale Cocotte
42 Hohe Cocotte
46 Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz
48 **STAUB STACKABLE**
52 Cocotte Accessoires
**58 Wenn selbst einfaches Essen köstlich schmeckt**
60 Mini Cocotte
61 Besondere Formen
**64 BRÄTER**
**66 Bräter mit Chistera Drop-Structure – ein Alleskönner für Ihre Lieblingsgerichte**
**70 VINTAGE-SERIE**
72 La Coquette
73 Vintage Bratpfanne & Sossenpfanne
**74 GRILL- & BRATPFANNEN**
**80 SPEZIALITÄTEN**
82 Wok
83 Hähnchenbräter, Terrine, Teekanne & Tajine
84 Fondue Set
85 Mini Fondue Set

**ES**

**08 EL MUNDO DE STAUB**
**10 NUESTRAS RECETAS FAMILIARES MÁS POPULARES**
12 STAUB con chefs de todo el mundo
**14 HIERRO FUNDIDO**
16 Fabricado en Francia: Fabricación auténtica y tradicional
18 "Lluvia de aromas" by STAUB
24 Esmalte negro mate
28 Experto en color
**32 UNA COMPRA PARA TODA LA VIDA**
**36 LA COCOTTE**
38 Cocotte redonda
40 Cocotte ovalada
42 Cocotte alta
46 Cocotte redonda con cesta vapor
**48 STAUB APILABLE**
52 Accesorios para cocottes
**58 Cuando las comidas sencillas pasan a ser deliciosas**
60 Mini Cocotte
61 Las Especiales
**64 CACEROLA**
**66 Cacerola con Chistera Drop-Structure: un único utensilio para todas tus recetas preferidas**
**70 LÍNEA VINTAGE**
72 La Coquette
73 Sartén Vintage & Salsera Vintage
**74 PARRILLAS & SARTENES**
**80 ESPECIALIDADES**
82 Wok
83 Asador, La Terrina, Tetera & Tajine
84 Set para fondue
85 Mini set de fondue

**NL**

**08 WORLD OF STAUB**
**10 ONZE MEEST POPULAIRE FAMILIERECEPTEN**
12 STAUB en chef-koks over de hele wereld
**14 GIETIJZER**
16 Geproduceerd in Frankrijk: Authentieke en traditionele vervaardiging
18 De "Aroma-regen" van STAUB
24 Mat zwart email
28 Kleurenexpert
**32 EEN STOOFPAN VOOR HET LEVEN**
**36 LA COCOTTE**
38 Ronde Cocotte
40 Ovale Cocotte
42 Hoge Cocotte
46 Ronde Cocotte met stoominzet
48 **STAUB STAPELBAAR**
52 Accessoires voor cocotte
**58 Wanneer eenvoudige maaltijden heerlijk worden**
60 Mini Cocotte
61 Specialiteiten
**64 SAUTEERPAN**
**66 Sauteerpan met Chistera Drop-Structure – één pan voor al uw favoriete recepten**
**70 GAMMA VINTAGE**
72 La Coquette
73 Vintage bakpan & Hoge sauspan
**74 GRILL- & BAKPANNEN**
**80 SPECIALITEITEN**
82 Wok
83 Roaster, Terrine, Theepot & Tajine
84 Fondueset
85 Mini fondueset

**IT**

**08 IL MONDO DI STAUB**
**10 LE NOSTRE RICETTE DI FAMIGLIA PREFERITE**
12 STAUB e gli chef di tutto il mondo
**14 GHISA**
16 Fabbricata in Francia: Produzione autentica e tradizionale
18 Effetto pioggia by STAUB
24 Smalto nero opaco
28 Gli esperti del colore
**32 UN ACQUISTO PER LA VITA**
**36 LA COCOTTE**
38 Cocotte rotonda
40 Cocotte ovale
42 Cocotte alta
46 Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore
48 **STAUB IMPILABILE**
52 Accessori cocotte
**58 Quando un semplice pasto diventa delizioso**
60 Mini Cocotte
61 Le Specialità
**64 CASSERUOLA**
**66 Casseruola con struttura Chistera Drop: uno strumento per tutte le tue ricette preferite**
**70 LINEA VINTAGE**
72 La Coquette
73 Padella Vintage & Salsiera Vintage
**74 GRIGLIE & PADELLE**
**80 LE SPECIALITÀ**
82 Wok
83 Spiedo, Terrine, Teiera & Tajine
84 Servizio da fonduta
85 Set fonduta «mini»

**FR**

86 PLATS
92 ACCESSOIRES
96 Plus d'inspiration avec notre fonte émaillée
98 COLLECTION CÉRAMIQUE
100 Production Céramique
102 Design spécial et couleurs exclusives
108 À TABLE
112 LE POTAGER STAUB
116 COULEURS ANTIQUES
120 LES PETITES CHOSES QUI FONT LA DIFFÉRENCE
122 Mini Cocottes
124 XS Minis
125 Servir
128 POUR UNE CUISINE ORGANISÉE
130 Cuisiner
131 Ranger
132 Recettes inspirantes avec la céramique
134 PLONGEZ DANS L'UNIVERS STAUB
136 USTENSILES
140 CLOCHE À FROMAGE
142 LINGE DE CUISINE
144 CONSEILS D'UTILISATION

**EN**

86 DISHES
92 ACCESSORIES
96 More recipe inspiration with cast iron
98 CERAMIC COLLECTION
100 Ceramic Production
102 Special design and exclusive colours
108 DINING LINE
112 VEGETABLE GARDEN
116 ANCIENT COLOURS
120 LITTLE THINGS THAT MAKE A DIFFERENCE
122 Mini Cocottes
124 XS Minis
125 Serving
128 FOR THE ORGANIZED KITCHEN
130 Cooking
131 Storage
132 Recipe inspiration with ceramic
134 MORE STAUB TO DISCOVER
136 UTENSILS
140 CHEESE DOME
142 KITCHEN TEXTILES
144 CARE & USE

**DE**

86 GESCHIRR
92 ACCESSOIRES
96 Mehr Rezeptinspiration mit Gusseisen
98 KERAMIK KOLLEKTION
100 Keramikproduktion
102 Spezielles Design und exklusive Farben
108 DINING LINE
112 GEMÜSEGARTEN
116 ANTIKFARBEN
120 KLEINE DINGE, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN
122 Mini Cocottes
124 XS Minis
125 Servieren
128 FÜR DIE ORGANISIERTE KÜCHE
130 Kochen
131 Aufbewahren
132 Keramik Rezeptinspiration
134 MEHR STAUB ZUM ENTDECKEN
136 KÜCHENHELFER
140 KÄSEGLOCKE
142 KÜCHENTEXTILIEN
144 GEBRAUCHSANWEISUNG

**ES**

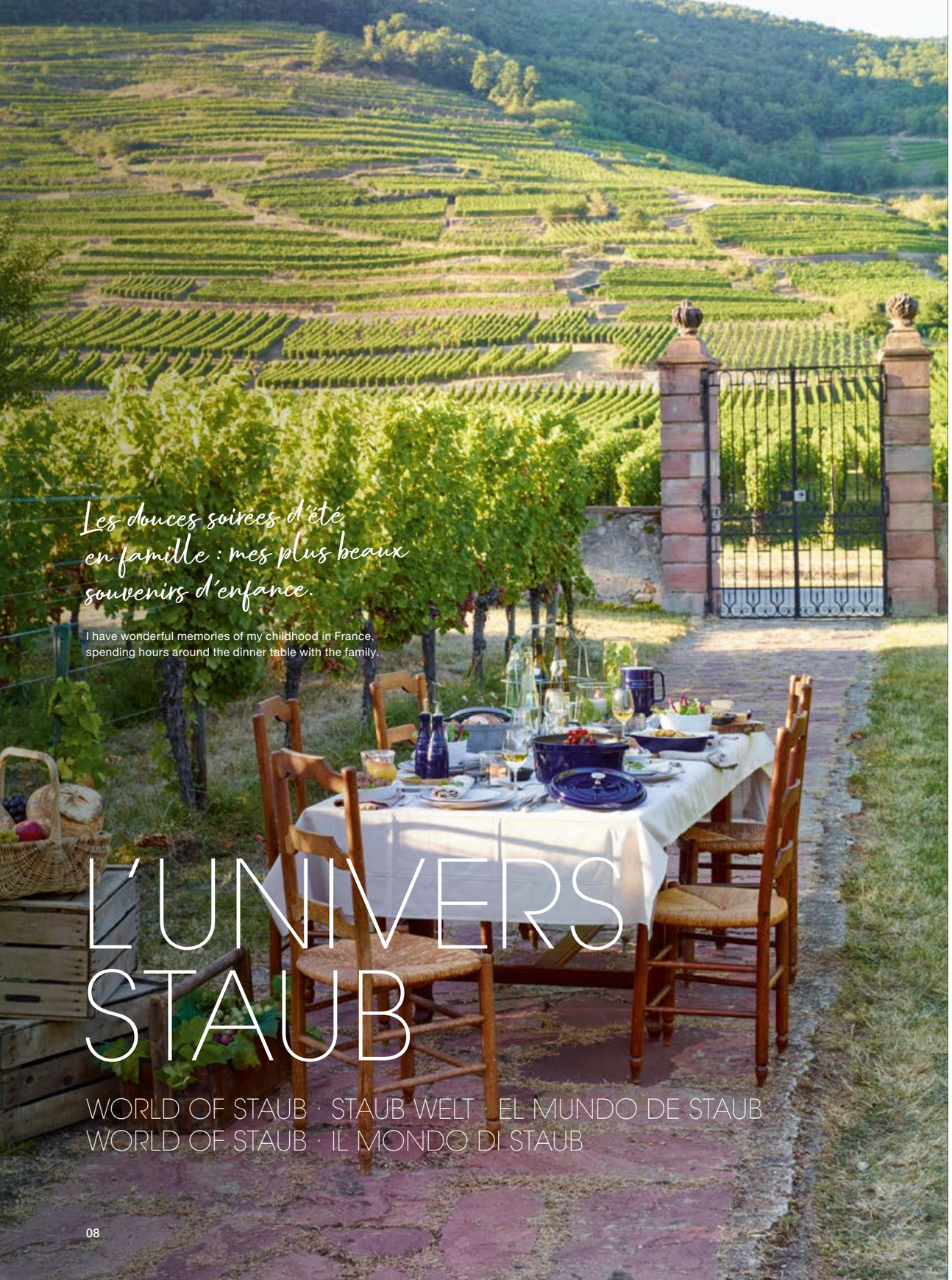
86 FUENTES
92 LOS ACCESORIOS
96 Más receta de inspiración con hierro fundido
98 COLECCION DE CERAMICA
100 Producción de artículos de cerámica
102 Diseño especial y colores exclusivos
108 MENAJE DE MESA
112 HUERTO DE VERDURAS
116 COLORES ANTIGUOS
120 PEQUEÑAS COSAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA
122 Mini Cocottes
124 Minis XS
125 Servicio
128 PARA UNA COCINA ORGANIZADA
130 Cocina
131 Almacenamiento
132 Receta de inspiración con cerámica
134 MÁS PRODUCTOS STAUB POR DESCUBRIR
136 UTENSILIOS
140 QUESERA
142 TEXTILES DE COCINA
144 CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN

**NL**

86 SCHOTELS
92 ACCESSOIRES
96 Meer inspiratie voor recepten met gietijzer
98 KERAMISCHE COLLECTIE
100 Keramiekproductie
102 Speciaal design en exclusieve kleuren
108 OPDIENEN
112 GROENTENTUIN
116 ANTIEKE KLEUREN
120 KLEINE DETAILS MAKEN HET VERSCHIL
122 Mini Cocottes
124 XS Mini's
125 Opdienen
128 VOOR EEN GEORGANISEERDE KEUKEN
130 Koken
131 Bewaren
132 Receptinspiratie met keramiek
134 ONTDEK MEER STAUB
136 KEUKENGEREI
140 KAASSTOLP
142 KEUKENTEXTIEL
144 GEBRUIKSAANWIJZING

**IT**

86 PIATTI
92 GLI ACCESSORI
96 Più ispirazione per le ricette con ghisa
98 COLLEZIONE IN CERAMICA
100 Produzione ceramica
102 Design speciale e colori esclusivi
108 LINEA TAVOLA
112 VERDURE DELL'ORTO
116 COLORI ANTICHI
120 PICCOLE COSE CHE FANNO LA DIFFERENZA
122 Mini Cocottes
124 Miniature XS
125 Servizio
128 PER UNA CUCINA ORGANIZZATA
130 Cottura
131 Conservazione
132 Suggerimenti per ricette con la ceramica
134 SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI STAUB
136 UTENSILI
140 PIATTO PER FORMAGGI CON CUPOLA
142 TESSILI DA CUCINA
144 CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE



*Les douces soirées d'été en famille : mes plus beaux souvenirs d'enfance.*

I have wonderful memories of my childhood in France, spending hours around the dinner table with the family.

# L'UNIVERS STAUB

WORLD OF STAUB · STAUB WELT · EL MUNDO DE STAUB · WORLD OF STAUB · IL MONDO DI STAUB



staub®
en France

**FR** L'Alsace est réputée pour la richesse de sa tradition culinaire et l'excellence de son savoir-faire artisanal. C'est ici que Francis Staub a conçu sa première cocotte en fonte en 1974, jetant ainsi les bases de l'entreprise STAUB. Ce lien étroit est non seulement représenté par la cigogne dans le logo de l'entreprise – symbole traditionnel de l'Alsace – mais aussi par le souci du détail dans la production des ustensiles de cuisine, visant un goût parfait et un design irréprochable. Tous les ustensiles de cuisine en fonte de l'entreprise sont fabriqués en France. La gamme de produits s'est enrichie de céramiques avec finition manuelle et d'autres ustensiles, aussi bien pour la cuisine que pour le service. Les produits de haute qualité sont appréciés par les chefs étoilés du monde entier et font aussi bonne impression sur la table d'un restaurant que dans les foyers privés. Depuis 2008, STAUB fait partie du groupe allemand ZWILLING, spécialisé dans les couteaux, les ustensiles de cuisine et les articles de petit électroménager de haute qualité, et forme un partenariat solide pour répondre à tous les besoins des cuisiniers ambitieux.

**EN** The Alsace region in eastern France is famous for its rich culinary tradition and excellent craftsmanship. It was here that Francis Staub designed his first cast iron cocotte in 1974, laying the foundation for the STAUB company. This deep connection is not only symbolised by the stork in the company logo – the traditional symbol of Alsace – but also by the attention to detail in the production of the cookware, aiming for perfect taste and flawless design. All of the company's cast iron cookware products are made in France. The product range has been enlarged to include hand finished ceramics and other utensils, both for cooking and serving. The high-quality products are appreciated by starred chefs around the world and make an equally good impression on a restaurant table as in private households. Since 2008, STAUB is part of the German ZWILLING group which specializes in top quality knives, cookware and small kitchen appliances, forming a strong partnership to serve every need of the ambitious cook.

**DE** Das Elsass, eine Region im Osten Frankreichs, ist bekannt für seine reiche kulinarische Tradition und die herausragende Handwerkskunst. Es ist kein Zufall, dass Francis Staub hier 1974 seine erste gusseiserne Cocotte entwarf und damit den Grundstein für das Unternehmen STAUB legte. Diese tiefe Verbindung wird nicht nur durch den Storch – das traditionelle Symbol des Elsass – im Firmenlogo symbolisiert, sondern auch durch die Liebe zum Detail bei der Herstellung der Produkte, die auf perfekten Geschmack und makelloses Design abzielt. Das gusseiserne Kochgeschirr des Unternehmens wird noch heute in Frankreich hergestellt. Die Produktpalette wurde um von Hand vollendete Keramik und andere Utensilien zum Kochen und Servieren erweitert. Sterneköche auf der ganzen Welt schätzen die erstklassigen Produkte, die auf einem Restauranttisch einen ebenso guten Eindruck machen wie in privaten Haushalten. Seit 2008 gehört STAUB zur deutschen ZWILLING Gruppe, die sich auf hochwertige Messer, Kochgeschirr und Küchenkleingeräte spezialisiert hat. So entstand eine starke Partnerschaft, um alle Bedürfnisse des ambitionierten Kochs zu erfüllen.

**ES** La zona de Alsacia, en el este de Francia, es famosa por su destacada tradición gastronómica y su excelente artesanía. Fue aquí donde Francis Staub diseñó su primera cocotte de hierro fundido en 1974, momento en que sentó las bases de la empresa STAUB. La profunda conexión con la región no se refleja únicamente en la cigüeña del logotipo de la empresa, símbolo tradicional de Alsacia, sino también en el cuidado de los detalles durante la fabricación de todo el menaje, que persigue un gusto perfecto y un diseño impecable. Todos los productos de menaje de hierro fundido de la empresa se fabrican en Francia. La oferta de productos se ha ampliado para incluir cerámicas refinadas a mano y otros utensilios, tanto de cocina como de servicio. La alta calidad de los productos es apreciada por destacados chefs de todo el mundo y transmite la mejor de las impresiones tanto en las mesas de los restaurantes como en las de los hogares. Desde 2008 STAUB forma parte del grupo alemán ZWILLING, especializado en cuchillos, utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos de alta calidad. Esto ha dado lugar a una fuerte asociación, para satisfacer todas las necesidades del ambicioso chef.

**NL** De Elzas in het oosten van Frankrijk is een streek die bekend staat om zijn rijke culinaire traditie en uitstekend vakmanschap. In deze streek ontwierp Francis Staub in 1974 zijn eerste gietijzeren cocotte, waarmee hij de basis legde voor het bedrijf STAUB. Deze band met de Elzas wordt weerspiegeld door de ooievaar – het symbool van de streek – in het bedrijfslogo van STAUB en door het oog voor detail bij de vervaardiging van alle producten, met als doel een perfecte smaak en een mooie presentatie van de gerechten. Alle gietijzeren producten van het bedrijf worden in Frankrijk vervaardigd. Het productassortiment is uitgebreid en omvat nu ook handgemaakte keramiek en ander keuken- en tafelgerei. De hoogwaardige producten worden gewaardeerd door sterrenkoks over de hele wereld en zorgen voor mooi gedekte tafels in zowel restaurants als thuis. Sinds 2008 maakt STAUB deel uit van de Duitse ZWILLING-groep, die gespecialiseerd is in hoogwaardige messen, kookgerei en kleine keukenapparatuur. Dankzij deze samenwerking kunnen we in alle behoeften van ambitieuze koks voorzien.

**IT** La regione dell'Alsazia, nella Francia orientale, è famosa per la sua ricca tradizione culinaria e per l'eccellente artigianato. È stato qui che Francis Staub ha ideato la sua prima cocotte in ghisa nel 1974, ponendo le fondamenta dell'azienda STAUB. Questo profondo legame non è simboleggiato solo dalla cicogna presente nel logo dell'azienda (simbolo tradizionale dell'Alsazia), ma anche dall'attenzione ai dettagli nella produzione delle pentole, volta ad ottenere un gusto perfetto e un design impeccabile. Tutte le pentole in ghisa dell'azienda sono "made in France". La gamma di prodotti è stata ampliata fino a includere ceramiche rifinite a mano e altri utensili, sia per cucinare che per servire. I prodotti di alta qualità sono apprezzati da chef stellati di tutto il mondo e fanno un'ottima impressione sia sulla tavola di un ristorante che in ambito domestico. Dal 2008, STAUB fa parte del gruppo tedesco ZWILLING, specializzato in coltelli, pentole e piccoli elettrodomestici da cucina di alta qualità, formando così una solida partnership capace di soddisfare le più ambiziose esigenze in cucina.

# Nos recettes familiales préférées

OUR FAVOURITE FAMILY RECIPES · UNSERE BELIEBTESTEN FAMILIENREZEPTE · NUESTRAS RECETAS FAMILIARES MÁS POPULARES

ONZE MEEST POPULAIRE FAMILIERECEPTEN · LE NOSTRE RICETTE DI FAMIGLIA PREFERITE

# STAUB ET LES CHEFS DU MONDE ENTIER

CHEF'S CHOICE

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

**NICK LIU**
Chef of the restaurant
DaiLo, Toronto

**CLAUDE BOSI**
Chef of the restaurant
Bibendum, London

**JONATHAN BENNO**
Executive Chef at
Benno, New York

**MARK STINCHCOMBE**
Formerly Head Chef at
Eckington Manor, Eckington

**CHRISTIAN CONSTANT**
CEO Maison Constant, Paris

**GILLES REINHARDT**
Chef exécutif at the
restaurant Paul Bocuse,
since/depuis 1995 –
MOF en 2004

**OLIVIER COUVIN**
Chef exécutif at the
restaurant Paul Bocuse,
since/depuis 2001 –
MOF en 2015

**DAVID MARTIN**
Chef of the restaurants
La Paix à Bruxelles, Les Ateliers
de la Mer à Neufchâteau and
Le Roannay à Francorchamps

**THOMAS HERMAN**
Chef and cookbook author,
Copenhagen

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

**HIROYUKI HIRAMATSU**
Chef of the restaurant
Hiramatsu Tokyo – Paris

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

**HANS JÖRG BACHMEIER**
Top Chef, TV-Cook
and Cookbook author
Restaurant Bachmeier
Genussfreuden, Munich

**HARUYUKI YAMASHITA**
Chef of the restaurant
Hal Yamashita, Tokyo

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

# FONTE

CAST IRON · GUSSEISEN · HIERRO FUNDIDO · GIETIJZER · GHISA

# MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE

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

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

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

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

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

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

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

① Melting · Einschmelzen · Fusión · Smelten · Fusione

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

③ Sand-casting iron: The single-use sand mold is remade for each cast. · Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird. · El hierro fundido se cuela en un molde único de arena, que se destruye tras su uso. · Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd. · La ghisa viene colata in uno stampo unico di sabbia che si distrugge dopo ogni singolo utilizzo.

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

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

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

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

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

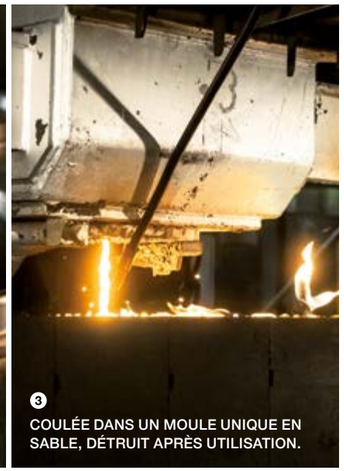
⑨ Firing at 1400°F (800°C) for 30 minutes after coating · Brennen bei 800 °C für 30 Minuten · Cocción a 800 °C durante 30 mín. · Bakken op 800 °C gedurende 30 minuten · Cottura a 800 °C per 30 min 800 °C/1400 °F

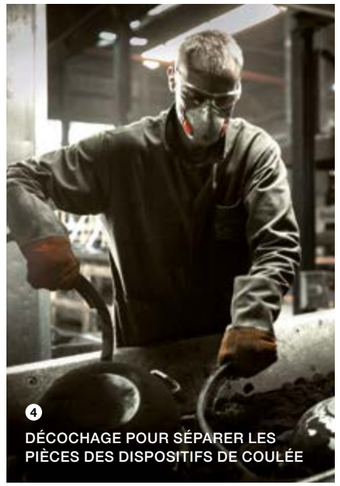
**Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB**
Discover the production of La Cocotte STAUB

bit.ly/ST_Made_In_France

① FUSION

② MOULE


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


④ DÉCOCHAGE POUR SÉPARER LES PIÈCES DES DISPOSITIFS DE COULÉE

⑤ DESSABLAGE POUR ENLEVER LE SABLE DE COULÉE

⑥ EBARBAGE POUR ÉLIMINER LES IMPERFECTIONS

⑦ GRENAILLAGE POUR PRÉPARER L'ÉMAILLAGE

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

⑨ CUISSON À 800 °C PENDANT 30 MIN

# LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

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

**FR** Ce n'est pas un hasard si nos cocottes sont si belles : la préparation et la dégustation de délicieux repas sont chargées d'émotions, mais pour le choix des matériaux et du design, nous nous concentrons sur l'objectif ambitieux d'une fonctionnalité parfaite.

## 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 à la conception spéciale 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 « structure de goutte Chistera » 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** It is no coincidence that our cocottes are so beautiful: The preparation and enjoyment of delicious meals is very emotional for us, but when choosing the materials and the design, we focus on the challenging goal of perfect functionality.

## 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 the 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 more compact braisers have a domed lid with elements in a very special design 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 process of moisture balancing ensures that the food is wonderfully juicy and tender and that its flavours are particularly intense. It also prevents the meal from burning and means braising requires only little attention.

**DE** Es ist kein Zufall, dass unsere Cocottes so schön sind: Die Zubereitung und der Genuss von leckeren Gerichten ist für uns sehr emotional, aber bei der Wahl der Materialien und des Designs konzentrieren wir uns auf das anspruchsvolle Ziel der perfekten Funktionalität.

## Was ist Aromaregen?

Aromaregen ist der kontinuierliche Kreislauf von Feuchtigkeit in der Cocotte oder im Bräter. Feuchtigkeit steigt auf, kondensiert und tropft gleichmäßig auf die Speisen zurück. So werden Geschmack und Konsistenz der Speisen stetig verbessert.

## Wie entsteht der Aromaregen?

Dank des speziellen Designs und des Gewichts der Deckel, sind die Cocottes dicht verschlossen und halten die gesamte Feuchtigkeit im Inneren zurück. Die Picots, kleine Erhebungen im Deckel, sammeln dabei die verdampfende Feuchtigkeit und verteilen sie gleichmäßig im Inneren der Cocotte. Der Effekt kann durch das Auflegen von Eiswürfeln auf den flachen Deckel verstärkt werden. Unsere kompakteren Bräter haben einen gewölbten Deckel mit Elementen in einem ganz besonderen Design, die die gleiche Wirkung haben. Die Form der „Chistera Drop Structure" wurde von dem für das baskische Pelota-Spiel verwendeten Schläger inspiriert.

## Was sind die Vorteile des Aromaregens von STAUB?

Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt dafür, dass die Speisen wunderbar saftig und zart werden und ihre natürlichen Aromen besonders intensiv hervortreten. Er verhindert auch, dass die Mahlzeit anbrennt. Dadurch erfordert das Schmoren nur wenig Aufmerksamkeit.

**Découvrez le secret pour des goûts sublimés**
Discover the secret of a better taste

bit.ly/ST_Aroma_Rain

**ES** Que nuestras cocottes sean tan bonitas no es una casualidad: preparar y disfrutar de platos deliciosos es algo muy emocional para nosotros; pero cuando escogemos los materiales y el diseño, nos centramos en el exigente objetivo de lograr una funcionalidad perfecta.

## ¿Qué es la «lluvia de aromas»?

La lluvia de aromas es el ciclo continuo de humidificación que se da en una cocotte o cazuela. La humedad se eleva, se condensa y gotea de forma uniforme sobre los alimentos, lo que mejora su sabor y consistencia.

## ¿Cómo se crea la lluvia de aromas?

Gracias a su diseño especial y al peso de las tapaderas, no se escapa nada de humedad. Las cocottes quedan perfectamente selladas y la humedad que se evapora se distribuye de forma homogénea por los «picots», una estructura de puntas que agrupa la humedad de condensación. El efecto puede intensificarse colocando cubitos de hielo en la tapadera plana. Nuestras cazuelas más compactas cuentan con una tapa abovedada con elementos de un diseño muy especial que desencadenan el mismo efecto. La forma de la llamada «chistera Drop-Structure» está inspirada en los guantes que se emplean en pelota vasca.

## ¿Cuáles son las ventajas de la lluvia de aromas de STAUB?

Este eficiente proceso de equilibrio de la humedad garantiza que los alimentos queden maravillosamente jugosos y tiernos, y que sus sabores sean de una intensidad especial. También evita que la comida se queme, lo que implica que la cocción requiere poca atención.

**NL** Het is geen toeval dat onze cocottes zo mooi zijn. Het bereiden en genieten van heerlijke maaltijden is voor ons een emotionele ervaring, maar de materiaalkeuze en het design stemmen we af op de ambitieuze doelstelling van perfecte functionaliteit.

## Wat is Aromaregen?

Aromaregen is de continue vochtcyclus in de cocotte of braadpan. Het vocht stijgt op, condenseert en druppelt of ‚regent' gelijkmatig terug op het gerecht, wat voor een betere smaak en consistentie zorgt.

## Hoe ontstaat aromaregen?

Dankzij het speciale ontwerp en het gewicht van de deksels blijft al het kookvocht in de cocotte. Het zware deksel sluit de cocotte stevig af en het verdampte vocht wordt gelijkmatig verspreid door de picots, kleine noppjes die het condenserende vocht verzamelen. Dit effect kan worden versterkt door ijsblokjes op het platte deksel te leggen. Onze compactere braadpannen hebben een bol deksel met een speciaal ontwerp dat voor hetzelfde effect zorgt. De vorm van de „Chistera Dropstructuur" is geïnspireerd op de handschoen die wordt gebruikt bij Basque pelota.

## Wat zijn de voordelen van de Aromaregen van STAUB?

De efficiënte vochtcirculatie zorgt ervoor dat het gerecht heerlijk zacht en mals wordt en dat de smaken extra intens zijn. Bovendien brandt het gerecht niet aan en hoeft het tijdens het sudderen bijna niet in de gaten te worden gehouden.

**IT** Non è un caso che le nostre cocotte siano così belle: preparare e gustare piatti deliziosi è una cosa molto emozionante per noi, ma quando scegliamo i materiali e il design, ci concentriamo sul difficile obiettivo di una funzionalità impeccabile.

## Che cos'è l'effetto pioggia?

L'Aroma Rain è un effetto pioggia, ovvero il ciclo di vapore continuo che si crea all'interno della cocotte o della pentola per brasato durante la cottura. L'umidità sale, si condensa e si riversa uniformemente sul cibo, esaltandone il sapore e la consistenza.

## Come si crea l'Aroma Rain?

Grazie al suo speciale design e al peso dei coperchi, tutta l'umidità viene intrappolata all'interno della pentola. Le cocotte sono sigillate ermeticamente e l'umidità che evapora viene distribuita uniformemente dai "picot", piccole semisfere che raccolgono l'umidità di condensa. L'effetto può essere intensificato depositando cubetti di ghiaccio sul coperchio piatto. Le nostre pentole per brasato più compatte hanno un coperchio a cupola con elementi dal design molto particolare che ottengono lo stesso effetto. La forma della "struttura Chistera Drop" ("chistera" significa piccolo cesto in basco) ha preso ispirazione dal guanto usato per il chistera della palla basca.

## Quali sono i vantaggi di Aroma Rain di STAUB?

Questo efficiente processo di bilanciamento dell'umidità consente al cibo di rimanere tenero e succoso e di conservare il sapore particolarmente intenso. Inoltre, impedisce al cibo di bruciarsi e la brasatura richiede poca attenzione.

*Patience, les arômes se développent au goutte à goutte …*

With the right equipment, you can bring out every last drop of flavour…

**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

# 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 BY STAUB · PROBADO EN LABORATORIO PARA LOGRAR EL MEJOR SABOR: "LLUVIA DE AROMAS" BY STAUB · LABORATORIUM GETEST EN ALS GOED BEOORDEELD: DE "AROMA-REGEN" VAN STAUB · TESTATO IN LABORATORIO E APPROVATO: EFFETTO PIOGGIA BY STAUB



## STAUB

**Humidité jusqu' à 20x mieux répartie**

Up to 20x more even moisture redistribution

Bis zu 20-mal gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung

Una redistribución de la humedad hasta 20 veces más homogénea

Tot 20x meer gelijkmatige vochtverdeling

Ridistribuzione dell'umidità fino a 20 volte più uniforme

**Arrosage jusqu' à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots**

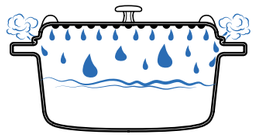
Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid

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

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

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

Flusso di ritorno dell'acqua fino a 9 volte superiore rispetto alla concorrenza grazie al coperchio dotato di piccole semisfere



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

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

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

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

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

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

## COMPETITOR

**Distribution non homogène de l'humidité**

Uneven moisture distribution

Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung

La distribución de la humedad no es homogénea

Ongelijkmatige vochtverspreiding

Distribuzione dell'umidità non uniforme

**Faible arrosage avec le couvercle incurvé sans éléments d'arrosage**

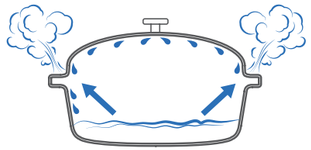
Low water back flow with curved lid without basting elements

Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente

Bajo retorno de agua con la tapa curva sin elementos punteados

Lage waterterugvoer met gebogen deksel zonder bindingselementen

Ridotto flusso di ritorno dell'acqua con coperchio curvo senza semisfere



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

Liquid evaporation faster than STAUB after 30 min. cooking

Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit

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

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

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

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

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?

bit.ly/ST_Black_Matte



**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. De plus, la surface intérieure, extrêmement résistante aux rayures, est particulièrement 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 flavor 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?

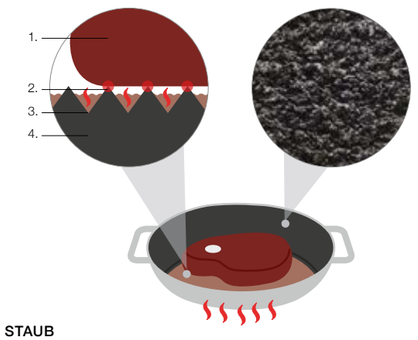
Die mehrschichtige Emaillierung besteht hauptsächlich aus Glas und ergibt eine extrem widerstandsfähige, besonders langlebige Oberfläche. Im Innenraum ist die Emaille zudem nicht glatt (glänzend), sondern rau (matt) ausgeführt.

## 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.



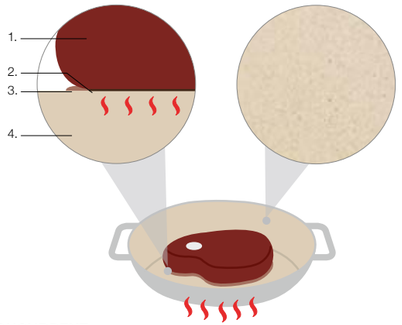

**STAUB**
**Revêtement rugueux** · Rough coating · Raue Beschichtung · Revestimiento rugoso · Ruwe bekleding · Rivestimento rugoso

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

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

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

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




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

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

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

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

**4. Revêtement lisse** · Smooth enamel · Glatte Beschichtung · Esmalte suave · Vlak email · 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** La funzionalità dei nostri prodotti in ghisa persegue, anche internamente, solo un unico e importante obiettivo: il miglior risultato di cottura possibile, e una lunga durata.

## Cos'è lo smalto nero opaco?

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

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

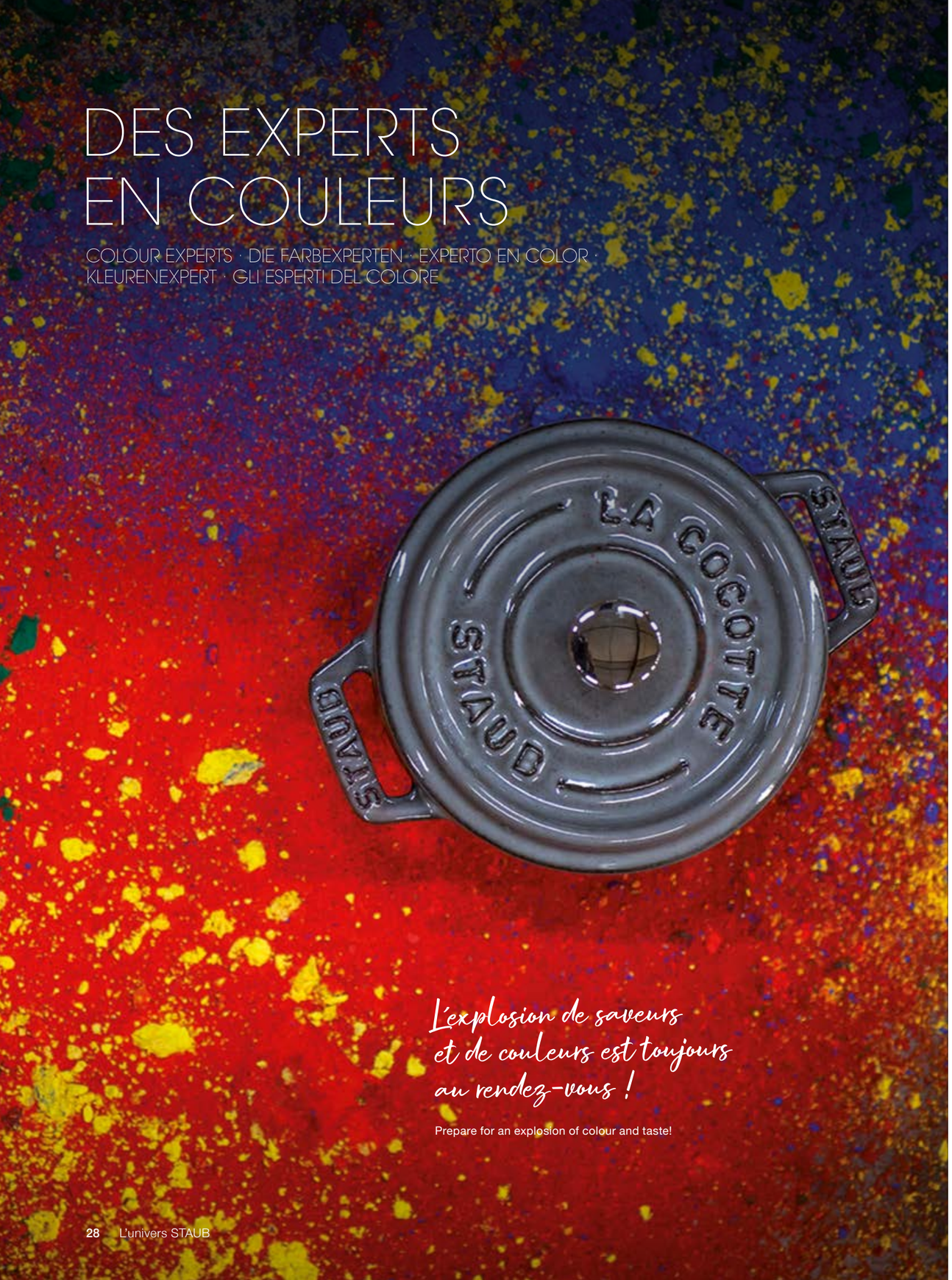
Funziona come una microstruttura a grill garantendo molti aromi deliziosi e pietanze tenere e succulente. Il liquido che si deposita negli interstizi dello smalto ruvido è ricco di aromi concentrati: la base perfetta per creare una salsa squisita.

## Quale vantaggio offre la superficie di cottura nera opaca?

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

# DES EXPERTS EN COULEURS

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




*L'explosion de saveurs et de couleurs est toujours au rendez-vous !*

Prepare for an explosion of colour and taste!



**FR** Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

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

## Que signifie majolique by STAUB ?

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

## Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

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

**EN** What is the STAUB colour concept based on?

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

## What is Majolica by STAUB?

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

## Which majolica colors are used at STAUB?

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

**DE** Worauf beruht das Farbenkonzept von STAUB?

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

## Was bedeutet Majolika by STAUB?

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

## Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

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

**Noir**
Black · Schwarz · Negro · Zwart · Nero

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

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

**Sauge**
Sage · Salbei · Sage · Salie · Salvia

**Cerise**
Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Ciliegia

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

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

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

**Cannelle**
Cinnamon · Zimt · Canela · Kaneel · Cannella
Ⓜ

**ES** ¿En qué se basa el concepto de color de STAUB?

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

## ¿Qué es «Majolica» de STAUB?

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

## ¿Cuáles son los colores Majolica de STAUB?

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

**NL** Waarop is het kleurenconcept van STAUB gebaseerd?

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

## Wat is Majolica van STAUB?

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

## Welke majolicakleuren gebruikt STAUB?

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

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

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

## Cosa è “majolique”?

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

## Quali sono i colori a majolique di STAUB?

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

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

BUY IT FOR A LIFETIME · EINE ANSCHAFFUNG FÜRS GANZE LEBEN · UNA COMPRA PARA TODA LA VIDA · EEN STOOFPAN VOOR HET LEVEN · UN ACQUISTO PER LA VITA

**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 ? La douceur de ces souvenirs ne vient pas seulement des personnes chères avec qui vous les avez créés, des rires et de l'atmosphère détendue de ces longs repas, mais aussi de toutes les saveurs de ces plats préparés et du fait de savoir que votre grand-mère appréciait les cuisiner pour toute la famille. Ces doux moments appartiennent au passé, mais vous pouvez créer aujourd'hui de beaux souvenirs pour ceux qui vous sont chers. Avec la cocotte en fonte, vous pouvez suivre ces recettes ancestrales ou en inventer de nouvelles et réunir votre famille et vos amis pour partager des moments qu'ils chériront pendant longtemps. La cocotte se bonifie avec le temps et a une telle durée de vie qu'elle peut être transmise de génération en génération comme un héritage familial.

Les cocottes STAUB ne font pas exception à cette règle et vous accompagneront au quotidien en cuisine, pendant toute votre vie.

*Quoi de mieux qu'un repas composé de plats réconfortants ?*

As a child, I was taught that mealtimes are sacred moments.

**EN** Do you remember the times spent with your family around a steaming Cocotte with your grandma's favourite soul food? The recipes she handed down to you in a handwritten booklet, together with the cast iron Cocotte? The pleasure of these memories does not only come from the beloved people, the laughter and the relaxed atmosphere of a long meal, it also comes from the delicious food and from knowing she enjoyed cooking it for all of you. These times might not come back, but you can create fond memories for your own loved ones right now. With a cast iron Cocotte, you can follow these proven recipes or invent new ones, bringing together family and friends for moments they will cherish. And because the Cocotte is so durable and gets better with every use, it can be passed on to the next generation like a family heirloom.

A STAUB product is one of those and will become a daily cooking companion for a lifetime.

**DE** Erinnern Sie sich an gemeinsame Familienessen, an den Moment, wenn sich am Tisch alle um die dampfende Cocotte versammelten, mit dem Duft von Großmutters Braten in der Nase? An die Rezepte, die sie in ihrem handgeschriebenen Rezeptbüchlein zusammen mit ihrer gusseisernen Cocotte an Sie weitergereicht hat? Das Besondere dieser Erinnerungen sind nicht nur die geliebten Menschen, das Lachen und die ausgelassene Stimmung am Tisch, sondern auch das gute Essen und das Wissen, dass ihr das Kochen für die Familie große Freude bereitet hat. Diese Momente liegen in der Vergangenheit, doch Sie haben die Möglichkeit, ebenso schöne Erinnerungen für Ihre Familie zu schaffen. Mit einer gusseisernen Cocotte können Sie die bewährten Rezepte der Großmutter nachkochen oder Ihre eigenen kreieren und gemeinsam mit Familie und Freunden ganz besondere Momente erleben. Und da die Cocotte so robust ist und mit jeder Verwendung noch besser wird, kann sie wie ein Familienerbstück an die nächste Generation weitergereicht werden.

Genau das sind die Produkte von STAUB – ein täglicher Begleiter in der Küche fürs ganze Leben.

**ES** ¿Te acuerdas de esos ratos con la familia en torno a la cocotte donde se cocinaba a fuego lento el guiso preferido de tu abuela? ¿De las recetas escritas a mano en un cuaderno que heredaste acompañando a la cocotte de hierro fundido? Las sensaciones tan gratas que te traen esos recuerdos no son solo por tus seres queridos, las risas y el ambiente relajado que se disfruta después de una larga comida, sino también por lo rica que estaba y por saber que a tu abuela le gustaba cocinar para todos. Son momentos que no se van a volver a repetir, pero ahora puedes hacer que tus seres queridos forjen sus propios recuerdos. Con una cocotte de hierro fundido, podrás seguir estas recetas infalibles o crear tus propias recetas nuevas, con las que reunir a la familia y a los amigos en momentos que no olvidarán. Además, como la cocotte es muy duradera y mejora con cada uso, se puede dejar en herencia a las próximas generaciones.

Así son los productos STAUB: tus compañeros diarios para toda la vida.

**NL** Kunt u zich nog herinneren hoe u met de hele familie rond een dampende cocotte met uw grootmoeders favoriete stoofschotel zat? Het boekje met handgeschreven recepten dat ze aan u doorgaf,, samen met die gietijzeren cocotte? Het warme gevoel dat deze herinneringen oproepen, is niet alleen te danken aan uw dierbaren, het plezier en de ontspannen sfeer van samen lang tafelen, maar ook aan het heerlijke eten en het besef dat ze het leuk vond om voor u allemaal te koken. Die tijd komt dan wel niet terug, maar u kunt nu wel voor warme herinneringen zorgen voor uw eigen dierbaren. Met een gietijzeren cocotte kunt u deze beproefde recepten volgen of nieuwe bedenken en met familie en vrienden momenten creëren die zij zullen koesteren. En omdat de cocotte zo lang meegaat en bij ieder gebruik beter wordt, kan deze als een familieerfstuk worden doorgegeven aan de volgende generatie.

Een STAUB product is zo'n product dat een leven lang meegaat als dagelijks kookmaatje.

**IT** Ricordi tutti i momenti trascorsi con la tua famiglia intorno a una Cocotte fumante con il piatto del cuore preferito cucinato da tua nonna? Le ricette che ti ha tramandato in un quaderno scritto a mano, insieme alla Cocotte in ghisa? Il piacere di questi ricordi non viene solo dai nostri cari, dalle risate e dall'atmosfera rilassata di un lungo pasto, ma anche dal cibo delizioso e dal fatto che le piaceva prepararlo per tutti voi. Questi tempi potrebbero non tornare, ma puoi creare ricordi indimenticabili per i tuoi cari proprio in questo momento. Con una Cocotte in ghisa puoi seguire queste ricette collaudate o inventarne di nuove, riunendo famiglia e amici per momenti di cui faranno tesoro. E poiché la Cocotte è così resistente e migliora a ogni utilizzo, può essere tramandata di generazione in generazione come un cimelio di famiglia.

Un prodotto STAUB è uno di quei cimeli e diventerà un compagno quotidiano per la tua vita in cucina.

# Les recettes familiales : un héritage précieux

The secret ingredient? My family recipes!

## CONFITURE DE PÊCHES ET FRUITS DE LA PASSION

***Ingrédients pour environ 8 pots de 250 ml / 1 tasse***

*1 kg pêches*

*4 fruits de la passion*

*500 g sucre de confiture (2:1)*

*Caviar de 1 gousse de vanille*

Temps de préparation: environ 25 min.

1. Laver les pêches; couper en deux et retirer les noyaux. Couper en petits dés.
2. Coupez les fruits de la passion en deux; gratter la pulpe avec une cuillère. Mélanger la pulpe (y compris les graines), le sucre de confiture, 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, répartissez-la dans des pots stérilisés. Scellez les pots. Pour de meilleurs résultats, conserver au réfrigérateur.

## PEACH AND PASSION FRUIT JAM

***Ingredients for about 8x 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.

Confiture de pêches
et fruits de la passion

1 kg pêches
4 fruits de la passion
500 g sucre de confiture
Caviar de 1 gousse de vanille

# LA COCOTTE

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

*Pour changer, Mamie faisait cuire le pain dans sa cocotte.*

To make it special, Grandma always baked her bread in a cocotte.

# COCOTTE

## COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE

**Ronde** · Round · Rund · Redonda · Rond · Rotonda

| **Taille cm**<br>Size cm<br>Größe cm<br>Tamaño cm<br>Formaat cm<br>Dimensione cm | **Contenance**<br>Capacity<br>Fassungsvermögen<br>Capacidad<br>Inhoud<br>Capacità | ● | ● | ● | ● | ● |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 cm | 0,4 l | 110 12 25<br>40509-471-0<br>100 40 41 | 110 12 18<br>40509-474-0<br>100 40 45 | | | |
| 14 cm | 0,8 l | 110 14 25<br>40509-476-0<br>100 40 49 | 110 14 18<br>40509-475-0<br>100 40 47 | | | |
| 16 cm | 1,2 l | 110 16 25<br>40509-480-0<br>100 40 57 | 110 16 18<br>40509-479-0<br>100 40 55 | | | |
| 18 cm | 1,7 l | 110 18 25<br>40509-485-0<br>100 40 65 | 110 18 18<br>40509-484-0<br>100 40 63 | 110 18 107<br>40501-409-0<br>100 34 33 | 110 18 115<br>40508-401-0<br>100 99 04 | 110 18 06<br>40509-814-0<br>100 41 99 |
| 20 cm | 2,2 l | 110 20 25<br>40509-487-0<br>100 40 67 | 110 20 18<br>40509-304-0<br>100 39 13 | 110 20 107<br>40501-410-0<br>100 34 35 | 110 20 115<br>40508-703-0<br>100 87 00 | 110 20 06<br>40509-820-0<br>100 42 05 |
| 22 cm | 2,6 l | 110 22 25<br>40509-305-0<br>100 39 15 | 110 22 18<br>40509-307-0<br>100 39 17 | 110 22 107<br>40501-411-0<br>100 34 37 | 110 22 115<br>40508-704-0<br>100 87 01 | 110 22 06<br>40509-825-0<br>100 42 08 |
| 24 cm | 3,7 l | 110 24 25<br>40500-241-0<br>100 31 95 | 110 24 18<br>40500-246-0<br>100 31 99 | 110 24 107<br>40501-412-0<br>100 34 39 | 110 24 115<br>40505-364-0<br>100 86 50 | 110 24 06<br>40509-835-0<br>100 42 14 |
| 26 cm | 5,25 l | 110 26 25<br>40509-310-0<br>100 39 20 | 110 26 18<br>40509-312-0<br>100 39 23 | 110 26 107<br>40501-413-0<br>100 34 41 | 110 26 115<br>40508-706-0<br>100 87 03 | 110 26 06<br>40509-840-0<br>100 42 18 |
| 28 cm | 6,7 l | 110 28 25<br>40500-281-0<br>100 32 07 | 110 28 18<br>40509-314-0<br>100 39 26 | 110 28 107<br>40501-414-0<br>100 34 43 | 110 28 115<br>40508-707-0<br>100 87 04 | 110 28 06<br>40509-852-0<br>100 42 24 |
| 30 cm | 8,35 l | 110 30 25<br>40509-863-0<br>100 42 32 | 110 30 18<br>40509-862-0<br>100 42 30 | | | 110 30 06<br>40509-861-0<br>100 42 28 |
| 34 cm | 12,6 l | 110 34 25<br>40510-307-0<br>100 43 15 | 110 34 18<br>40510-308-0<br>100 43 17 | | | |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| M | M | M | M |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 110 18 87<br>40509-819-0<br>100 42 03 | | 110 18 85<br>40509-818-0<br>100 42 01 | 110 18 806<br>40511-501-0<br>100 47 82 |
| 110 20 87<br>40509-645-0<br>100 41 55 | 110 20 91<br>40510-264-0<br>100 42 84 | 110 20 85<br>40509-644-0<br>100 41 53 | 110 20 806<br>40511-294-0<br>100 46 62 |
| 110 22 87<br>40509-355-0<br>100 39 71 | 110 22 91<br>40510-265-0<br>100 42 86 | 110 22 85<br>40509-354-0<br>100 39 69 | 110 22 806<br>40511-295-0<br>100 46 64 |
| 110 24 87<br>40509-357-0<br>100 39 75 | 110 24 91<br>40510-283-0<br>100 42 97 | 110 24 85<br>40509-356-0<br>100 39 73 | 110 24 806<br>40511-296-0<br>100 46 66 |
| 110 26 87<br>40509-359-0<br>100 39 79 | 110 26 91<br>40510-284-0<br>100 42 99 | 110 26 85<br>40509-358-0<br>100 39 77 | 110 26 806<br>40511-297-0<br>100 46 68 |
| 110 28 87<br>40509-362-0<br>100 39 84 | 110 28 91<br>40510-285-0<br>100 43 01 | 110 28 85<br>40509-361-0<br>100 39 82 | 110 28 806<br>40511-298-0<br>100 46 70 |
| | 110 30 91<br>40510-286-0<br>100 43 03 | | |

**Noir**
Black
Schwarz
Negro
Zwart
Nero

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

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

**Sauge**
Sage
Salbei
Sage
Salie
Salvia

**Cerise**
Cherry
Kirschrot
Cereza
Kers
Ciliegia

**Grenadine**
Grenadine red
Grenadine
Granadina
Grenadine
Rosso Granata

M

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

M

**Basilic**
Basil
Basilikumgrün
Albahaca
Basilicum
Verde basilico

M

**Cannelle**
Cinnamon
Zimt
Canela
Kaneel
Cannella

M

# COCOTTE

## COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE · COCOTTE

**Ovale** · Oval · Oval · Ovalada · Ovaal · Ovale

| **Taille cm**<br>Size cm<br>Größe cm<br>Tamaño cm<br>Formaat cm<br>Dimensione cm | **Contenance**<br>Capacity<br>Fassungsvermögen<br>Capacidad<br>Inhoud<br>Capacità | ● | ● | ● | ● |
|---|---|---|---|---|---|
| 15 cm | 0,6 l | 110 15 25<br>40509-478-0<br>100 40 53 | 110 15 18<br>40509-477-0<br>100 40 51 | | |
| 17 cm | 1 l | 110 17 25<br>40509-482-0<br>100 40 61 | 110 17 18<br>40509-481-0<br>100 40 59 | | |
| 23 cm | 2,35 l | 110 23 25<br>40500-231-0<br>100 31 89 | 110 23 18<br>40500-236-0<br>100 31 93 | 110 23 107<br>40501-421-0<br>100 34 57 | 110 23 06<br>40509-830-0<br>100 42 10 |
| 27 cm | 3,2 l | 110 27 25<br>40500-271-0<br>100 32 01 | 110 27 18<br>40500-276-0<br>100 32 05 | 110 27 107<br>40501-422-0<br>100 34 59 | 110 27 06<br>40509-846-0<br>100 42 20 |
| 29 cm | 4,2 l | 110 29 25<br>40509-315-0<br>100 39 28 | 110 29 18<br>40509-317-0<br>100 39 31 | 110 29 107<br>40501-415-0<br>100 34 45 | 110 29 06<br>40509-857-0<br>100 42 26 |
| 31 cm | 5,5 l | 110 31 25<br>40509-319-0<br>100 39 33 | 110 31 18<br>40509-320-0<br>100 39 35 | 110 31 107<br>40501-416-0<br>100 34 47 | 110 31 06<br>40509-866-0<br>100 42 38 |
| 33 cm | 6,7 l | 110 33 25<br>40509-322-0<br>100 39 39 | 110 33 18<br>40509-324-0<br>100 39 43 | 110 33 107<br>40501-448-0<br>100 34 79 | 110 33 06<br>40509-872-0<br>100 42 40 |
| 37 cm | 8 l | 110 37 25<br>40509-370-0<br>100 39 99 | 110 37 18<br>40509-369-0<br>100 39 97 | 110 37 107<br>40501-447-0<br>100 34 77 | 110 37 06<br>40509-876-0<br>100 42 42 |
| 41 cm | 12 l | 110 41 25<br>40509-509-0<br>100 40 74 | | | |

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

| M | M | M |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| 110 23 87<br>40500-233-0<br>100 31 91 | 110 23 91<br>40510-268-0<br>100 42 89 | 110 23 85<br>40509-646-0<br>100 41 57 |
| 110 27 87<br>40500-273-0<br>100 32 03 | 110 27 91<br>40510-269-0<br>100 42 90 | 110 27 85<br>40509-647-0<br>100 41 59 |
| 110 29 87<br>40509-364-0<br>100 39 88 | 110 29 91<br>40510-288-0<br>100 43 05 | 110 29 85<br>40509-363-0<br>100 39 86 |
| 110 31 87<br>40509-366-0<br>100 39 92 | 110 31 91<br>40510-289-0<br>100 43 07 | 110 31 85<br>40509-365-0<br>100 39 90 |
| 110 33 87<br>40509-692-0<br>100 41 67 | 110 33 91<br>40510-290-0<br>100 43 09 | 110 33 85<br>40509-691-0<br>100 41 65 |

**Noir**
Black
Schwarz
Negro
Zwart
Nero

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

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

**Cerise**
Cherry
Kirschrot
Cereza
Kers
Ciliegia

**Grenadine**
Grenadine red
Grenadine
Granadina
Grenadine
Rosso Granata
M

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

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

# COCOTTE HAUTE

## DEEP COCOTTE · HOHE COCOTTE · COCOTTE ALTA · HOGE COCOTTE · COCOTTE ALTA

**FR** Cette cocotte haute est en tout point identique à la cocotte traditionnelle en fonte, avec une répartition unique de la chaleur et son couvercle Aroma Rain pour un arrosage continu, avec ce petit plus : 3 cm supplémentaires de hauteur et 1 litre de volume. 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.

**EN** The deep 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.

**DE** Die hohe Cocotte vereint alle Eigenschaften der Cocotte aus Gusseisen, wie z.B. die ideale Wärmeverteilung und den Aroma Rain 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 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.

**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.

**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.

**Découvrez la nouvelle cocotte haute**
Discover the new deep cocotte

https://link.zwilling.de/ST_Rising_cocotte_advantage https://link.zwilling.de/ST_How_to_cook_in_layers

**Cocotte haute, ronde** · Deep 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 24 107 | 40508-223-0 | 100 37 68 |
| ● | 24 cm | 1250 24 06 | 40501-485-0 | 100 35 20 |

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

# Une touche de fête foraine : les beignets aux pommes de grand-mère

A touch of fairground: Granny's fried apple rings

## BEIGNETS AUX POMMES

***Ingrédients pour 4 personnes :***

*2 œufs*

*250 ml de bière blonde (à défaut d'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 | 132 424 107 | 40508-822-0 | 101 05 75 |
| ● | 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 |
| 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

***Panier vapeur disponible en accessoire p. 57** · *Steamer insert also available as accessories on p. 57 · *Dämpfeinsatz auch als Accessoire erhältlich auf S. 57 · *Cesta para cocer al vapor también disponible en accesorio en p. 57 · *Stoominzet ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 57 · *Cestello per la cottura a vapore anche disponibile come accessorio in p. 57

***Taille 24cm disponible en 2022** · *Size 24cm available in 2022 · *Größe 24cm in 2022 verfügbar · *Tamaño 24cm disponible en 2022 · *Maat 24cm verkrijgbaar in 2022 · *Diametro 24cm disponibile nel 2022

**Comment fumer des aliments dans votre cocotte STAUB**
How to smoke in your STAUB Cocotte
https://link.zwilling.de/ST_Smoke_in_your_cocotte

# STAUB
# LES EMPILABLES

STAUB STACKABLE · STAUB STACKABLE · STAUB APILABLE · STAUB STAPELBAAR · STAUB IMPILABILE

**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, caramériser, 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 looks 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 impilabile 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
https://link.zwilling.de/ST_STAUB_Stackable_volume_and_capacity

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

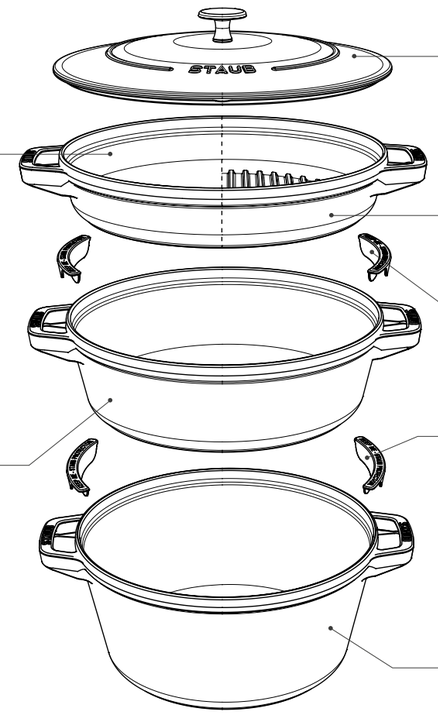
**PCB** · UPB · Bestelleinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

## 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

## Protège-rebords
**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, idéale 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

**STAUB Les Empilables**
STAUB Stackability
https://link.zwilling.de/ST_STAUB_Stackability

# LES ACCESSOIRES POUR LA COCOTTE

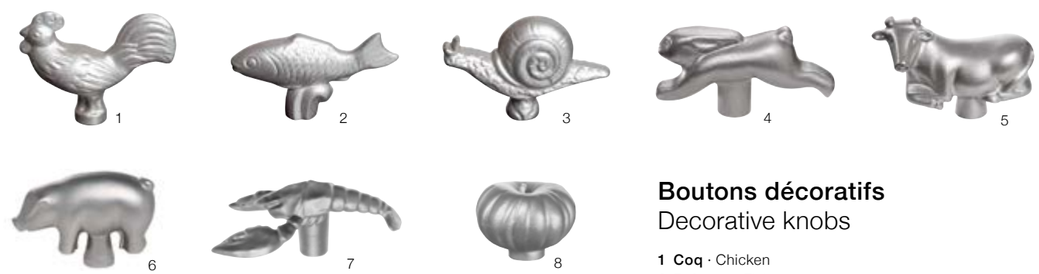
COCOTTE ACCESSORIES · COCOTTE ACCESSOIRES · ACCESORIOS PARA COCOTTES · ACCESSOIRES VOOR COCOTTE · ACCESSORI COCOTTE

## Bouton
Lid knob

**1 Bouton nickelé** · Nickel plated knob

**2 Bouton laiton** · Brass knob

**3 Bouton laiton design Vintage** · Vintage-look brass knob



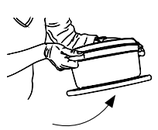

## Boutons décoratifs
Decorative knobs

**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

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



## Dessous de plat aimanté
Magnetic trivet

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

## Dessous de plat Lys
Lily trivet

**Fonte** · Cast Iron

## Panier vapeur
Steamer insert

**Inox** · Stainless steel

## 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 |
| **Fonte** · Cast iron · Gusseisen · Hierro fundido · Gietijzer · Ghisa | 23 cm | 160 10 06 | 40509-903-0 | 100 42 63 |

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

**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

**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 |
| **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

# 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 |

**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 |

**Bouton laiton design Vintage, petit** · Vintage-look brass knob, small-sized · Messingknauf in Vintage Optik, klein · Tirador de latón de estilo vintage, pequeño · Vintage knop van messing, klein · Pomello in ottone «vintage look», piccolo

| | | |
|---|---|---|
| 199 00 07 | 40511-772-0 | 100 49 21 |

**Bouton laiton design Vintage, grand** · Vintage-look brass knob, large-sized · Messingknauf in Vintage Optik, groß · Tirador de latón de estilo vintage, grande · Vintage knop van messing, groot · Pomello in ottone «vintage look», grande

| | | |
|---|---|---|
| 199 00 06 | 40511-773-0 | 100 49 22 |

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

**Boutons décoratifs** · Decorative knobs · Dekorative Knöpfe · 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

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

bit.ly/ST_Cocotte_Accessories bit.ly/ST_Knobs

**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

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

FOUR
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 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

**Repose couvercle en fonte** · Lid holder in cast iron · Deckelhalter Gusseisen · Posa tapa de hierro fundido · Gietijzeren dekselhouder · 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

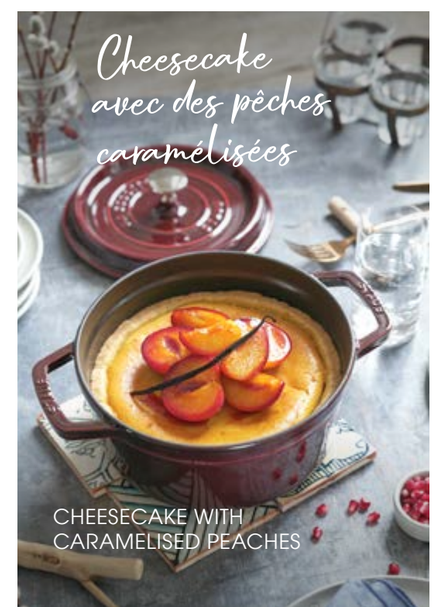
# TOUT REPAS ORDINAIRE DEVIENT DÉLICIEUX

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



**Découvrez nos recettes sur www.staub.fr/recipes**
For these recipes and further inspirations go to www.staub.fr/recipes

SOYEZ CRÉATIF
BE CREATIVE



*Mon secret pour garder les desserts à bonne température.*

My secret weapon for keeping desserts hot or cold.

# MINI COCOTTE

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 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 10 107 | 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 06 | 40509-799-0 | 100 41 89 |
| M | 10 cm | 0,25 l | 110 10 87 | 40509-805-0 | 100 41 95 |
| M | 10 cm | 0,25 l | 110 10 91 | 40510-262-0 | 100 42 82 |
| M | 10 cm | 0,25 l | 110 10 85 | 40509-804-0 | 100 41 93 |
| M | 10 cm | 0,25 l | 110 10 806 | 40511-365-0 | 100 47 13 |

**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



# FORMES SPÉCIALES

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

**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 tomate** · 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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| M | 24 cm | 3,45 l | 111 24 806 | 40511-403-0 | 100 47 25 |

**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

**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

**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 Homard** · Cocotte lobster · Cocotte „Hummer“ · Cocotte bogavante · Cocotte kreeft · Cocotte aragosta

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| M | 31 cm | 5,5 l | 1177 31 37 | 40505-206-0 | 100 36 17 |

**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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| M | 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…
bit.ly/ST_Musselpot

***Disponibilité en fonction des marchés** · Availability depending on markets · Marktabhängige Verfügbarkeit · Disponibilidad según los países · Beschikbaarheid marktafhankelijk · La disponibilità può variare a seconda del mercato

# 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 – UN SEUL PLAT POUR TOUTES VOS RECETTES PRÉFÉRÉES

## BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE – ONE DISH FOR ALL YOUR FAVOURITE RECIPES · BRÄTER MIT CHISTERA DROP-STRUCTURE – EIN ALLESKÖNNER FÜR IHRE LIEBLINGSGERICHTE · CACEROLA CON CHISTERA DROP-STRUCTURE: UN ÚNICO UTENSILIO PARA TODAS TUS RECETAS PREFERIDAS · SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE – EEN PAN VOOR AL UW FAVORIETE RECEPTEN · CASSERUOLA CON STRUTTURA CHISTERA DROP: UNO STRUMENTO PER TUTTE LE TUE RICETTE PREFERITE

**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 redistribuent 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 chistera-braadpan 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.

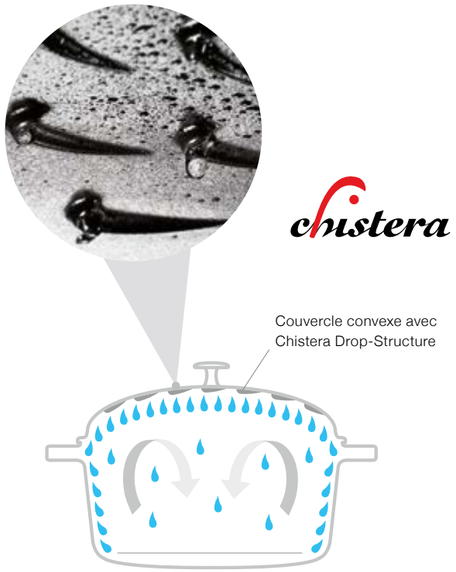
Grazie alle sue dimensioni e alla sua forma, la casseruola Chistera è estremamente versatile: può essere usata anche come piatto da torta, come padella, con il vantaggio di avere lati più alti, e come teglia per gratin. Puoi anche preparare dei dolci come le banane al forno o usarla per cuocere panini 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
bit.ly/ST_Chistera_Drop-Structure

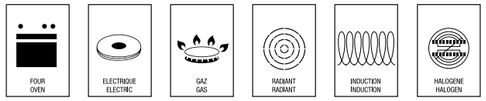
**Avec couvercle fonte** · With cast iron lid · Mit Gusseisendeckel · Con tapadera de hierro colado · Met gietijzeren deksel · Con coperchio in ghisa

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 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




**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



## Une seule sauteuse, d'infinies possibilités !

ONE BRAISER, INFINITE POSSIBILITIES!

## Utilisez-le comme une poêle !

USE IT AS A PAN!

## Utilisez-le comme plat à gratin !

USE IT AS A GRATIN DISH!

## Utilisez-le comme un plat à tarte !

USE IT AS A PIE DISH!

# GAMME VINTAGE

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

*Pour se remettre d'une longue journée, rien de tel qu'un cordon bleu maison.*

Cordon bleu, fresh from the pan – the best way to recover from a busy day.

**FR** Notre gamme Vintage rend hommage aux origines de STAUB en alliant artisanat traditionnel et exigence de qualité pour créer de véritables chefs-d'œuvre. Les coquettes (faisant référence aux élégantes Françaises) présentent le couvercle plus léger de leurs ancêtres, tandis que les nouvelles poêles vintage sont dotées de poignées en bois qui leur donnent un look unique et un toucher agréable en main.

**EN** Our vintage line pays tribute to the origins of STAUB and combines traditional craftsmanship and high quality standards, creating true masterpieces. The coquettes (named after particularly elegant French women) have the lighter lid of their ancestors, while the new vintage pans feature wooden handles that give them a unique look and feel.

**DE** Unsere Vintage-Serie feiert die Ursprünge von STAUB und verbindet traditionelle Handwerkskunst mit hohen Qualitätsstandards zu wahren Meisterwerken. Die Coquettes (benannt nach besonders eleganten französischen Frauen) haben den leichteren Deckel ihrer Vorbilder, während die neu eingeführten Vintage-Pfannen mit Holzgriffen ausgestattet sind, die ihnen ein einzigartiges Aussehen und eine besondere Haptik verleihen.

**ES** Nuestra línea Vintage es un homenaje a los orígenes de STAUB y combina la artesanía tradicional con unos elevados estándares de calidad, creando verdaderas obras maestras. Las «coquettes» (que reciben el nombre de mujeres francesas especialmente elegantes) tienen la tapa más ligera de sus antecesoras, mientras que las nuevas ollas vintage tienen mangos de madera que proporcionan un aspecto y una sensación únicos.

**NL** Onze vintage lijn is een ode aan de oorsprong van STAUB en combineert traditioneel vakmanschap met hoge kwaliteitsnormen, wat echte meesterwerken oplevert. De nieuwe vintage coquettes (vernoemd naar elegante Franse dames) kregen het lichtere deksel van hun voorgangers, terwijl de houten handgrepen van de vintage pannen voor een unieke look zorgen.

**IT** La nostra linea Vintage rende omaggio alle origini di STAUB e coniuga artigianato tradizionale ed elevati standard qualitativi, creando dei veri e propri capolavori. Le coquette (parola che indica una donna francese particolarmente elegante) hanno il coperchio più leggero come quello delle loro antenate, mentre le nuove pentole vintage sono dotate di manici in legno che conferiscono loro un aspetto e una sensazione unica.

# 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 |
| | 20 cm | 2,45 l | 1174 20 23 | 40508-114-0 | 100 37 54 |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 23 cm | 1,7 l | 1174 23 23 | 40509-707-0 | 100 41 79 |

**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

# SAUCIÈRE VINTAGE

## VINTAGE SAUCE PAN · VINTAGE SOSSENPFANNE · SALSERA VINTAGE · VINTAGE HOGE SAUSPAN · SALSIERA VINTAGE

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ● | 18 cm | 1,9 l | 1244 18 23 | 40508-338-0 | 100 38 21 |

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

# GRILS & POÊLES

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

*La recette de nos aînés : consacrer du temps à nos amis et notre famille.*

I followed my grandparents' advice: always make time for friends and family.

# GRILS

## GRILL PANS · GRILLPFANNEN · PARILLAS · GRILLPANNEN · GRIGLIE

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 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

**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

**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 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

*Griller, sauter, torréfier … Elle sait tout faire et se range facilement.*

Ideal for frying, grilling or roasting – and it takes up hardly any space.

# 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

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

**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* · Flensjes-pan 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

***Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 89** · *Spreader and spatula also available as accessories on p. 89 · *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 89 · *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 89 · *Verdeler en spatel ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 89 · *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 89

**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

***Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 89** · *Spreader and spatula also available as accessories on p. 89 · *Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 89 · *Repartidor y espátula tan disponible en accesorio en p. 89 · *Verdeler en spatel ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 89 · *Ripartitore e spatola anche disponibile come accessorio in p. 89

**Comment faire une crêpe Française ?**
How to make a French Crêpe

bit.ly/ST_How_to_make_Crepe

# SPÉCIALITÉS

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN · ESPECIALIDADES · SPECIALITEITEN · LE SPECIALITÀ

*Le poulet rôti du dimanche, aux herbes et citron : une véritable institution.*

Lemon and herb chicken: the crowning jewel of Sunday lunch.

# 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 tempurarooster · 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. 88** · *Glass lid also available as accessories on p. 88 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 88 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 88. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag. 88 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 88

**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. 88** · *Glass lid also available as accessories on p. 88 · *Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 88 · *Tapadera de cristal, también disponible como accesorio en la pág. 88. · *Glasdeksel is ook als accessoire verkrijgbaar op pag. 88 · *Coperchio in vetro disponibile anche come accessorio, a pag. 88

# ROASTER

## ROASTER · HÄHNCHENBRÄTER · ASADOR · ROASTER · SPIEDO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 24 cm | 120 00 23 | 40509-339-0 | 100 39 52 |
| ● | 24 cm | 120 00 18 | 40509-517-0 | 100 40 77 |

**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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 15 × 11 cm | 0,7 l | 131 15 25 | 40509-571-0 | 100 41 20 |
| | 30 × 11 cm | 1,45 l | 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 |
| M | 16,5 cm | 1,15 l | 165 00 87 | 40509-424-0 | 100 40 34 |
| M | 16,5 cm | 1,15 l | 165 00 91 | 40510-618-0 | 100 43 72 |
| M | 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

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

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

| ● | | |
|---|---|---|
| 1406 20 107 | 40505-354-0 | 100 86 39 |

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

**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 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 4 Gabeln* und 1 Brenner** · 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 4 tenedores* y 1 quemador** · 1 fonduepot, 1 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 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 6 Gabeln* und 1 Brenner** · 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 6 tenedores* y 1 quemador** · 1 fonduepot, 1 antispatrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes* en 1 brander** · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 6 forchette* e 1 bruciatore**

EMPILABLE ET EXCEPTIONNELLEMENT COMPACT

STACKABLE AND EXCEPTIONALLY SPACE-SAVING

**Voici comment gagner de l'espace…**
This is why you save space…
bit.ly/ST_Fondue_space_saving

***Fourchettes disponibles en accessoire p. 89** · *Forks also available as accessories on p. 89 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 89 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 89 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 89 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 89
****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.



# MINI SERVICE À FONDUE

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

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

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

**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

***Fourchettes disponibles en accessoire p. 89** · *Forks also available as accessories on p. 89 · *Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 89 · *Tenedores tan disponible en accesorio en p. 89 · *Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 89 · *Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 89

# PLATS

DISHES · GESCHIRR · FUENTES · SCHOTELS · PIATTI

*Les saveurs de mon enfance : le cookie géant aux noix surmonté de sa boule de glace vanille !*

A taste of my childhood: giant cookie with nuts and ice cream.

# MINIS

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 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, 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 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, 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 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

# 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 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 | 100 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

**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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ● | 14 cm | | 130 15 23 | 40509-550-0 | 100 41 04 |

**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

As a teenager, during summer vacation only the smell of freshly baked brioche could get me out of bed.

*Pendant les vacances d'été, seule l'odeur de la brioche maison pouvait mettre fin à ma grasse matinée.*

# ACCESSOIRES

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · LOS ACCESORIOS · ACCESSOIRES · GLI ACCESSORI

*Tout est dans le détail...*

In food, as in life, it's all about the little things...

# 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 | 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

# COUVERCLE EN VERRE

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

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

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

**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

**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

**Fourchettes à fondue** · Fondue set forks · Fondue-Gabeln · Tenedores para fondue · Fonduevorkjes · Forchette per fonduta

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A | **Lot de 6 grandes fourchettes** · Set of 6 large fondue forks · Großes Gabelset, 6-teilig · Lote de 6 grandes pinchos para fondue · Set van 6 grote fonduevorken · Set 6 forchette grande per fonduta | 144 60 00 | 40511-401-0 | 100 47 23 |
| B | **Lot de 4 petites fourchettes** · Set of 4 small fondue forks · Gabelset, 4-teilig · Lote de 4 pequeños pinchos para fondue · Set van 4 kleine fonduevorken · Set 4 forchette piccole per fonduta | 144 40 04 | 40511-402-0 | 100 47 24 |

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

**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

**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

FOUR
OVEN

**2 maniques silicone rondes pour wok 37 cm et pure gril** · 2 round-ed silicone handles for wok 37 cm and pure grill · 2 runde Silikongriffe für Wok 37 cm und Grillpfanne, rund · 2 manoplas de silicona redondeadas para wok 37 cm y parrilla, redondo · 2 afgeronde siliconen handvatten voor wok 37 cm en pure grill · 2 manici in silicone arrotondati per wok 37 cm e griglia, rotonda

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 119 07 97 | 40509-916-0 | 100 42 71 |

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

# PLUS D'INSPIRATION AVEC NOTRE FONTE ÉMAILLÉE

MORE RECIPE INSPIRATION WITH CAST IRON · MEHR REZEPTINSPIRATION MIT GUSSEISEN · MÁS RECETA DE INSPIRACIÓN CON HIERRO FUNDIDO · MEER INSPIRATIE VOOR RECEPTEN MET GIETIJZER · PIÙ ISPIRAZIONE PER LE RICETTE CON GHISA

CHEESE FONDUE

**Découvrez nos recettes sur www.staub.fr/recipes**
For these recipes and further inspirations go to www.staub.fr/recipes

LASAGNE "BOLOGNA STYLE"

## SOYEZ CRÉATIF
## BE CREATIVE

INDIAN NAAN

YEAST BRAID IN THE CHICKEN ROASTER

PARMIGIANA DI MELANZANE

# COLLECTION CÉRAMIQUE

CERAMIC COLLECTION · KERAMIK KOLLEKTION · COLECCION DE CERAMICA · KERAMISCHE COLLECTIE · COLLEZIONE IN CERAMICA

*Ces bols mettent tout le monde en appétit !*

Improving every meal, no matter how big or small your appetite.

# 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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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 **Raw Material · Rohmaterial · Materia prima · Grondstof · Materie prime**

② **Cutting · Portionierung · Cortado · Snijden · Taglio**

③ **Pouring** For other shapes, liquid clay is poured manually into moulds. · **Ausgießen** Für andere Formen wird flüssiger Ton manuell in Formen gegossen. · **Vertido** Para el resto de formas, la arcilla líquida se vierte manualmente en los moldes. · **Gieten** Voor andere vormen wordt vloeibare klei handmatig in mallen gegoten. · **Colata** Per le altre forme, l'argilla liquida viene versata manualmente negli stampi.

④ **Moulding** Moulding enables us to make complex forms like our tomato-shaped cocottes in a consistent quality. · **Formgebung** Das Gießverfahren ermöglicht es uns, komplexe Formen wie unsere tomatenförmigen Cocottes in gleichbleibender Qualität herzustellen. · **Moldeado** El moldeado nos permite crear figuras complejas, como nuestras cocottes con forma de tomate, siempre con la misma calidad. · **Vormen** Met deze stap kunnen we complexe vormen van een consistente kwaliteit maken, zoals onze tomaatvormige cocottes. · **Stampaggio** Lo stampaggio ci permette di realizzare forme complesse come le nostre cocotte a forma di pomodoro mantenendo costante la qualità.

⑤ **Trimming** Corrections to the products are made by the talented hands of our specialists. · **Feinarbeiten** Unsere talentierten Spezialisten nehmen Korrekturen an den Produkten von Hand vor. · **Desolle** Son las talentosas manos de nuestros especialistas las que corrigen los productos. · **Corrigeren** Onze specialisten brengen correcties aan om de producten te perfectioneren. · **Rifinitura** Le correzioni sui prodotti vengono apportate dalle mani esperte dei nostri specialisti.

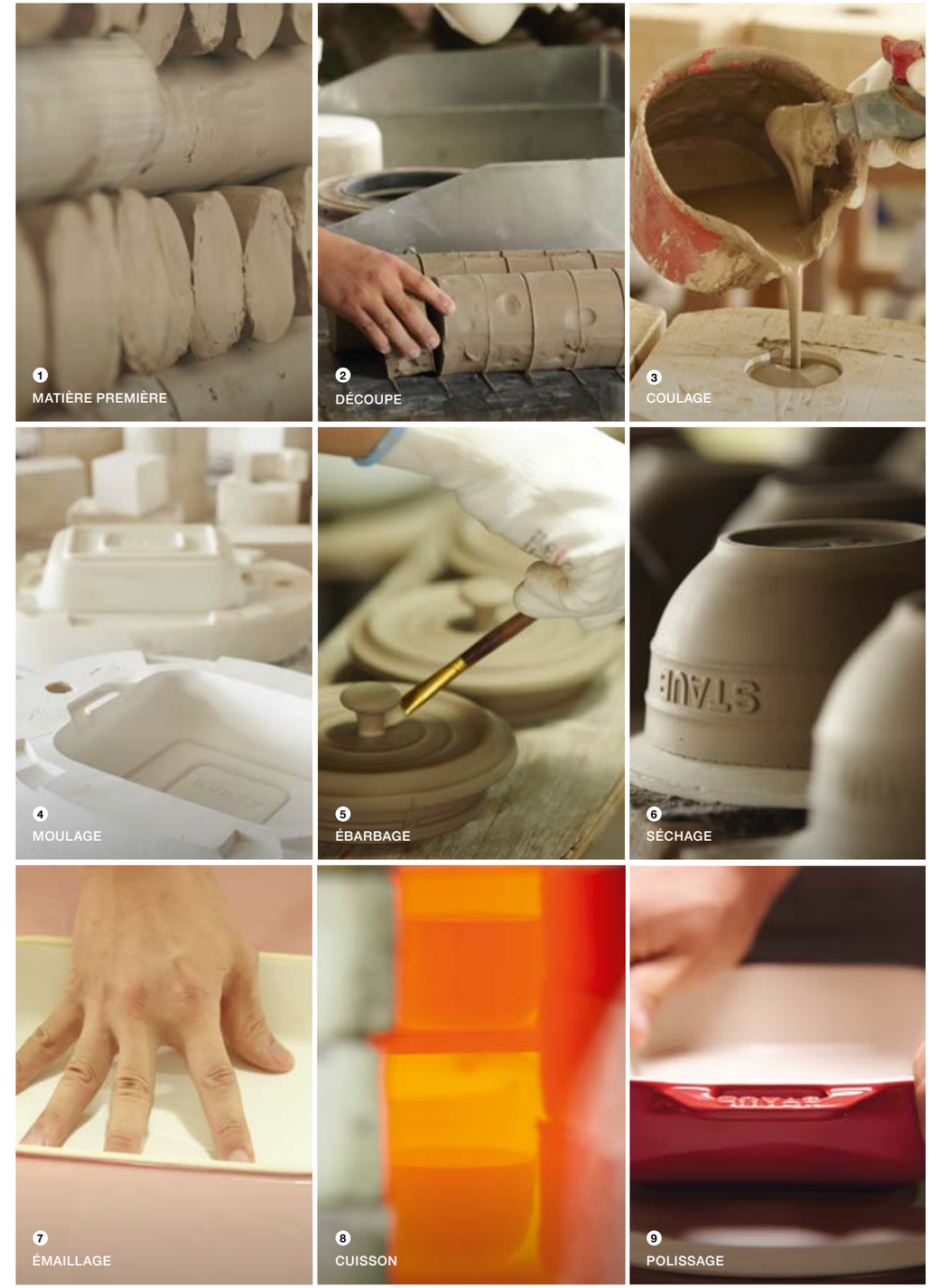
⑥ **Drying** All products are air-dried to achieve the necessary strength for the firing process. · **Trocknung** Alle Produkte werden luftgetrocknet, um die für den Brennprozess erforderliche Festigkeit zu erreichen. · **Secado** Todos los productos se secan al aire para alcanzar la resistencia necesaria para la hornada. · **Drogen** Alle producten worden aan de lucht gedroogd om de noodzakelijke kracht te verkrijgen voor het bakproces. · **Essiccatura** Tutti i prodotti vengono essiccati all'aria per ottenere la forza necessaria per il processo di cottura.

⑦ **Glazing** Skilled hands bathe the dried ceramic in an enamel glaze made of glass powder and pigments for various colours. · **Farbglasur** Geschickte Hände baden die getrocknete Keramik in einer Emaille aus Glaspulver und unterschiedlichen Farbpigmenten. · **Esmaltado** Las manos más expertas bañan la cerámica seca en un esmaltado elaborado con polvo de vidrio y pigmentos para varios colores · **Glazuur aanbrengen** Vakmensen dompelen het gedroogde keramiek in een emailglazuur van glaspoeder en pigmenten voor verschillende kleuren. · **Smaltatura** Abili mani bagnano la ceramica essiccata in uno smalto a base di polvere di vetro e pigmenti di vari colori.

⑧ **Baking** The magic takes place in the kiln where the very high temperatures make the enamel merge with the clay and the vibrant colours appear.· **Backen** Im Ofen geschieht dann die magische Verbindung: Die sehr hohen Temperaturen lassen die Emaille mit dem Ton verschmelzen und die leuchtenden Farben hervortreten. · **Secado en horno** La magia se produce en el horno, donde temperaturas muy elevadas hacen que el esmalte se fusione con la arcilla y que aparezcan los colores vibrantes. · **Bakken** De magie vindt plaats in de oven waar de hoge temperaturen het email doen samensmelten met de klei en de levendige kleuren doen verschijnen. · **Cottura** La magia avviene nella fornace dove le altissime temperature fanno fondere lo smalto con l'argilla, facendo apparire colori vibranti.

⑨ **Polishing** Each product is polished and inspected by our experts to ensure perfect smoothness from top to bottom. · **Polieren** Jedes Produkt wird von unseren Experten poliert und geprüft, um zu gewährleisten, dass es rundum glatt und perfekt ist. · **Pulido** Nuestros expertos pulen e inspeccionan cada producto para garantizar una suavidad perfecta de arriba abajo. · **Polijsten** Alle producten worden gepolijst en geïnspecteerd door onze experts om ervoor te zorgen dat ze perfect glad zijn. · **Lucidatura** Tutti i prodotti vengono lucidati e ispezionati dai nostri esperti per assicurare che siano perfettamente lisci.






**Découvrez la fabrication de la céramique STAUB**
Discover the production of STAUB ceramic

bit.ly/ST_Ceramic_Production

# DESIGN SPÉCIAL ET COULEURS EXCLUSIVES

SPECIAL DESIGN AND EXCLUSIVE COLOURS · SPEZIELLES DESIGN UND EXKLUSIVE FARBEN · DISEÑO ESPECIAL Y COLORES EXCLUSIVOS · SPECIAAL DESIGN EN EXCLUSIEVE KLEUREN · DESIGN SPECIALE E COLORI ESCLUSIVI

## FR Pourquoi des produits STAUB en céramique?

« Du four à la table », telle est notre devise depuis des années. Avec notre gamme de produits en céramique, nous complétons le tableau pour créer un « univers STAUB » parfaitement assorti dans la cuisine et sur la table – pour des plats délicieux chaque jour.

## Quel a été le point de mire lors de la conception des produits ?

L'excellence et l'élégance intemporelle sont nos priorités absolues. Toutes les céramiques STAUB peuvent être manipulées de manière ergonomique et empilées pour le rangement. Elles sont faciles à nettoyer et peuvent passer au four à micro-ondes ou au lave-vaisselle, tandis que leurs matériaux de haute qualité et leur émail durable assurent une longue durée de vie. Et, cerise sur le gâteau, c'est aussi un régal pour les yeux.

## Quelles sont les couleurs disponibles ?

Les céramiques se déclinent dans une gamme de couleurs classiques et vives, qui peuvent être assorties aux produits de cuisson STAUB en fonte pour obtenir un cadre élégant et harmonieux, ou combinées avec des couleurs différentes pour créer une ambiance vivante. Pour un aspect plus exclusif, choisissez parmi la palette de couleurs antiques STAUB, qui s'inspire du design asiatique traditionnel. Son émail spécial produit des effets incomparables, qui rendent chaque produit unique. Des coloris pastel viennent aussi compléter les collections céramiques STAUB et apportent une touche d'élégance intemporelle à toute cuisine.

## EN Why did STAUB introduce ceramics?

"From the oven to the table" has been our motto for years. With our ceramic product range, we complete the table setting and create a perfectly coordinated "world of STAUB" in the kitchen and on the table – for delicious food every day.

## What was the focus when designing the items?

Excellence and timeless elegance are our top priorities. All STAUB ceramics can be handled ergonomically and stacked to store. They are easy to clean and suitable for microwave ovens and dishwashers, and their high-quality material and durable glazes make them very long-lasting. And, last but not least, they are a feast for the eyes as well.

## What colours are available?

The ceramics come in a range of classic, vibrant colours that can be matched to those of the STAUB cast-iron cookware for an elegant, harmonious setting or combined with different colours to create a lively, happy atmosphere. For a more exclusive look, choose from the STAUB ancient colours series that was inspired by traditional Asian design. Its special glaze causes incomparable effects that make every product unique. STAUB also offers products in pastel colours. With their special shades, these are an elegant addition to any kitchen.

# NOS 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

**Orange** ·
Orange · Orange ·
Naranja · Oranje ·
Arancione

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

**Bleu** ·
Blue · Blau · Azul ·
Blauw · Blu

## DE Warum hat STAUB Keramik eingeführt?

„Vom Ofen auf den Tisch“ ist seit Jahren unser Motto. Mit unserem Keramikprogramm vervollständigen wir unser Angebot und schaffen eine perfekt abgestimmte „Welt von STAUB“ in der Küche und auf dem Esstisch – für leckere Speisen, jeden Tag.

## Worauf lag der Schwerpunkt bei der Gestaltung der Artikel?

Exzellenz und zeitlose Eleganz stehen bei uns an erster Stelle. Alle STAUB-Keramikprodukte sind ergonomisch gestaltet und lassen sich zur Aufbewahrung stapeln. Sie sind leicht zu reinigen und für die Mikrowelle und die Geschirrspülmaschine geeignet. Ihr hochwertiges Material und ihre langlebigen Glasuren machen sie sehr robust. Zu guter Letzt überzeugen sie auch durch ihr gutes Aussehen.

## Welche Farben sind erhältlich?

Die Keramikprodukte gibt es in einer Reihe von klassischen, lebhaften Farben, die mit denen des gusseisernen STAUB-Kochgeschirrs abgestimmt werden können, um einen harmonischen und eleganten Gesamteindruck zu erhalten. Wenn Sie verschiedene Farben kombinieren, schaffen Sie eine fröhliche, lebendige Atmosphäre. Für einen exklusiveren Look wählen Sie Produkte aus der Antikfarben-Serie, die vom traditionellen asiatischen Design inspiriert wurde. Die spezielle Glasur bewirkt ganz besondere Effekte, die jedes Produkt einzigartig machen. Darüber hinaus bietet STAUB Produkte in Pastellfarben an. Mit ihren besonderen Farbtönen sind diese eine elegante Ergänzung für jede Küche.

## ES ¿Por qué introdujo STAUB su cerámica?

«Del horno a la mesa» lleva siendo nuestro lema durante muchos años. Con nuestra oferta de productos cerámicos, completamos los artículos de mesa y creamos un «mundo STAUB» perfectamente armonizado en la cocina y en el comedor, para disfrutar cada día de preparaciones deliciosas.

## ¿En qué nos centramos al diseñar los artículos?

Nuestras principales prioridades son la excelencia y la elegancia atemporal. Todos los productos cerámicos de STAUB pueden manipularse de forma ergonómica y apilarse para almacenarlos. Son fáciles de limpiar y aptos para microondas y lavavajillas. Además, la gran calidad de los materiales y los esmaltados resistentes hacen que duren mucho tiempo. Por último, y no menos importante, son un placer para la vista.

## ¿En qué colores están disponibles?

Los productos cerámicos se presentan en una gama de colores clásicos y vibrantes que pueden combinarse con los del menaje de hierro fundido de STAUB para crear un ambiente elegante y armonioso, o combinarse con diferentes colores para crear conjuntos vitalistas y alegres. Si se busca un aspecto más exclusivo, conviene elegir de entre la serie de colores de la antigüedad de STAUB, inspirada en el diseño tradicional asiático. Su esmaltado especial provoca efectos incomparables que hacen que cada producto sea único. STAUB también ofrece productos en colores pastel. Con sus tonos especiales, son un complemento elegante para cualquier cocina.

# 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

*Évidemment, chaque membre de la famille a sa couleur préférée.*

Everyone in our family has their favourite colour.

## NL Waarom heeft STAUB keramiek geïntroduceerd?

“Van het fornuis naar de tafel” is al jaren ons motto. Met onze keramische producten creëren we een perfect gecoördineerde “wereld van STAUB” in de keuken en op tafel, om elke dag heerlijke gerechten te serveren.

## Waar lag de focus bij het ontwerpen van de items?

Uitmuntendheid en tijdloze elegantie zijn onze hoogste prioriteit. Alle keramiek van STAUB is ergonomisch en kan gestapeld worden opgeborgen. De keramiek is eenvoudig te reinigen en geschikt voor de magnetron, oven en vaatwasser. Dankzij het hoogwaardige materiaal en het duurzame glazuur gaan de producten jarenlang mee. Bovendien zijn de keramische producten perfect om gerechten mooi te presenteren.

## Welke kleuren zijn verkrijgbaar?

De keramische producten zijn verkrijgbaar in klassieke, levendige kleuren die kunnen worden gecombineerd met dezelfde kleuren van het gietijzeren keukengerei van STAUB voor een elegante presentatie of met andere kleuren voor een levendige, vrolijke sfeer. Voor een exclusievere presentatie hebben we de kleurencollectie die is geïnspireerd op traditioneel Aziatisch design. Het speciale glazuur zorgt voor ongeëvenaarde effecten die elk product uniek maken. STAUB biedt ook producten in pastelkleuren aan. Met hun speciale tinten zijn ze een elegante aanwinst voor elke keuken.

## IT Perché STAUB ha introdotto la ceramica?

Il nostro motto da anni è: “dal forno alla tavola”. Con la nostra gamma di prodotti in ceramica completiamo l’allestimento della tavola e creiamo un “mondo STAUB” perfettamente coordinato in cucina e sulla tavola da pranzo, per piatti deliziosi ogni giorno.

## Su che cosa ci si è concentrati nella progettazione di questi articoli?

Eccellenza ed eleganza senza tempo sono le nostre assolute priorità. Tutte le ceramiche STAUB possono essere maneggiate in modo ergonomico e impilate per riporle. Sono facili da pulire e adatte per forni microonde e lavastoviglie. Il loro materiale di alta qualità e gli smalti resistenti ne fanno un prodotto che dura nel tempo. E, ultimo ma non meno importante, sono davvero belle da vedere.

## In che colori sono disponibili?

Le ceramiche sono disponibili in una serie di colori classici e vivaci che possono essere abbinati a quelli delle pentole in ghisa STAUB per una combinazione elegante e armoniosa, oppure possono essere abbinate a diversi colori per creare un’atmosfera vivace e allegra. Per un look più esclusivo, potete optare per la serie di colori antichi STAUB, ispirati al tradizionale design asiatico. Il loro smalto speciale crea effetti incomparabili che rendono ogni prodotto unico nel suo genere. STAUB offre anche prodotti in colori pastello. Con le loro sfumature speciali, saranno un elegante “quid in più” per qualsiasi cucina!

# 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

# À TABLE

DINING LINE · DINING LINE ·
MENAJE DE MESA · OPDIENEN · LINEA TAVOLA

*Des pancakes bien dorés, et je retombe immédiatement en enfance.*

My inner 8-year-old could eat these delicious pancakes all day long.

**FR** La nouvelle collection en céramique vient compléter notre gamme de produits et faire en sorte que vous profitiez des produits STAUB non seulement dans la cuisine, mais aussi chaque jour sur votre table.

**EN** The new ceramic series completes our product range, making sure STAUB products can be enjoyed not only in the kitchen but on the table every day.

**DE** Die neue Keramikserie vervollständigt unser Sortiment und sorgt dafür, dass STAUB Produkte nicht nur in der Küche verwendet werden, sondern auch auf dem Tisch – mit Genuss, jeden Tag. Die Produkte sind in Pastellfarben gehalten und bilden den perfekten Hintergrund für Ihre köstlichen Speisen.

**ES** La nueva colección de cerámica completa nuestra gama de productos, para que STAUB pueda disfrutarse no solo en la cocina, sino también a diario en la mesa.

**NL** De nieuwe reeks keramische producten vervolmaakt onze productserie, want STAUB-producten zijn niet alleen nuttig in de keuken, ze staan ook mooi op een gedekte tafel.

**IT** La nuova serie di prodotti in ceramica per la tavola completa la nostra gamma, offrendo la possibilità di utilizzare gli strumenti STAUB non solo per la preparazione dei piatti, ma anche a tavola ogni giorno.

**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 |
| | 15 cm | 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 |

**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 |

**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 | 0,5 l | 40508-029-0 | 101 04 71 |
| | 24 cm | 0,5 l | 40508-183-0 | 101 04 61 |

**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 |

**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

**Tasse** · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 7 cm | 0,2 l | 40508-033-0 | 101 04 75 |
| | 9 cm | 0,3 l | 40508-034-0 | 101 04 76 |
| | 9 cm | 0,3 l | 40508-186-0 | 101 04 64 |

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

*Un classique qui fait toujours l'unanimité : les bananes aux noix caramélisées avec sa boule de glace.*

A mouthwatering masterpiece: caramelized bananas with nuts and ice cream.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 5 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 · Besteckablageset · Juego de soportes para cubiertos · Set bestekhouders · Set Poggiaposate

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 6 cm | | 40508-800-0 | 101 04 78 |

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

# LE POTAGER STAUB

VEGETABLE GARDEN · GEMÜSEGARTEN · HUERTO DE VERDURAS · GROENTENTUIN · VERDURE DELL'ORTO

*J'adore cuisiner des légumes frais – surtout quand ils viennent de mon jardin.*

I love cooking vegetables – especially when they're fresh from my garden.

*Quelle plus jolie façon de servir les tomates du jardin ?*

What better way to serve home-grown tomatoes?

**Cocotte Artichaut** · Artichoke Cocotte · Cocotte „Artischocke“ · Cocotte Alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte Carciofo

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 12,5 cm | 0,45 l | 40500-326-0 | 100 32 14 |

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

**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 Poivron** · Pepper Cocotte · Cocotte „Paprika“ · Cocotte Pimiento · Cocotte «paprika» · Cocotte Peperone

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 12 cm | 0,45 l | 40500-325-0 | 100 32 13 |
| | 12 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 12,2 cm | 0,5 l | 40511-555-0 | 100 48 20 |
| | 14,8 cm | 0,7 l | 40511-554-0 | 100 48 18 |
| | 12,2 cm | 0,5 l | 40508-548-0 | 100 38 23 |
| | 14,8 cm | 0,7 l | 40508-549-0 | 100 38 25 |

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

# COULEURS ANTIQUES

ANCIENT COLOURS · ANTIKFARBEN · COLORES ANTIGUOS · ANTIEKE KLEUREN · COLORI ANTICHI

*Mes cookies : si délicieux qu'ils ne durent jamais plus d'un jour.*

My homemade chocolate cookies never last long.

**FR** La gamme premium de couleurs anciennes allie l'aspect des céramiques asiatiques traditionnelles aux techniques modernes. Comme toutes les céramiques STAUB, les pièces sont fabriquées selon un processus complexe comportant de nombreuses étapes manuelles qui demandent un grand savoir-faire. Les quatre couleurs uniques sont créées selon une formule d'émaillage spéciale garantissant des effets saisissants. Tous les produits peuvent aller au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four.

**EN** The ancient colour premium range combines the look of traditional Asian ceramics with modern techniques. Like all STAUB ceramics, the items are manufactured in a complex process involving numerous manual steps that require a lot of skill. The four unique colours are created by a special formula for the glaze that leads to enticing effects in the kiln. All items can go in the dishwasher, microwave and in the oven.

**DE** Unsere Premium Serie in Antikfarben kombiniert das Aussehen traditioneller asiatischer Keramik mit modernen Techniken. Wie alle STAUB Keramikprodukte werden die Teile in einem komplexen Prozess mit zahlreichen manuellen Schritten hergestellt, die viel Geschick erfordern. Die vier einzigartigen Farben entstehen durch eine spezielle Formel für die Glasur, die im Brennofen zu unvergleichlichen Effekten führt. Alle Artikel sind Spülmaschinengeeignet und können in der Mikrowelle und im Backofen verwendet werden.

**ES** La gama prémium de colores de la antigüedad combina la apariencia de la cerámica tradicional asiática con las técnicas modernas. Como sucede con toda la cerámica de STAUB, los productos se manufacturan siguiendo un complejo proceso con una serie de pasos manuales que requieren de una gran habilidad. Los cuatro colores únicos se consiguen a partir de una fórmula del esmaltado especial que produce atractivos efectos en el horno. Todos los productos pueden introducirse en el lavavajillas, el microondas y el horno.

**NL** De antieke kleurenselectie combineert de esthetiek van traditionele Aziatische keramiek met moderne technieken. Net als al de keramiek van STAUB worden deze producten vervaardigd in een complex proces met verschillende handmatige stappen waar veel vakmanschap voor vereist is. De vier unieke kleuren worden vervaardigd via een speciale glazuurformule, die voor speciale effecten in de oven zorgt. Alle producten zijn geschikt voor de vaatwasser, magnetron en oven.

**IT** La gamma esclusiva di colori antichi abbina l'aspetto delle ceramiche asiatiche tradizionali alle tecniche moderne. Come tutte le ceramiche STAUB, gli articoli sono realizzati seguendo un processo articolato che si sviluppa in varie fasi manuali che richiedono molta abilità. I quattro colori esclusivi vengono creati da una formula speciale per lo smalto che dà luogo a effetti particolari nella fornace. Tutti gli articoli possono essere lavati in lavastoviglie e usati nel microonde e nel forno.

**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

**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

**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

# LES PETITES CHOSES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

LITTLE THINGS THAT MAKE A DIFFERENCE · KLEINE DINGE, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN · PEQUEÑAS COSAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA · KLEINE DETAILS MAKEN HET VERSCHIL · PICCOLE COSE CHE FANNO LA DIFFERENZA

*Comment reconnaître une famille de gourmands ? À sa farandole de desserts !*

How do you recognise a happy family? The variety of desserts!

# MINI COCOTTES

MINI COCOTTES · MINI COCOTTES MINI COCOTTES MINI COCOTTES
MINI COCOTTES

**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 | 40510-787-0 | 100 44 39 |
| | 10 cm | 0,2 l | 40511-083-0 | 100 45 28 |
| | 10 cm | 0,2 l | 40511-085-0 | 100 45 31 |

**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 |

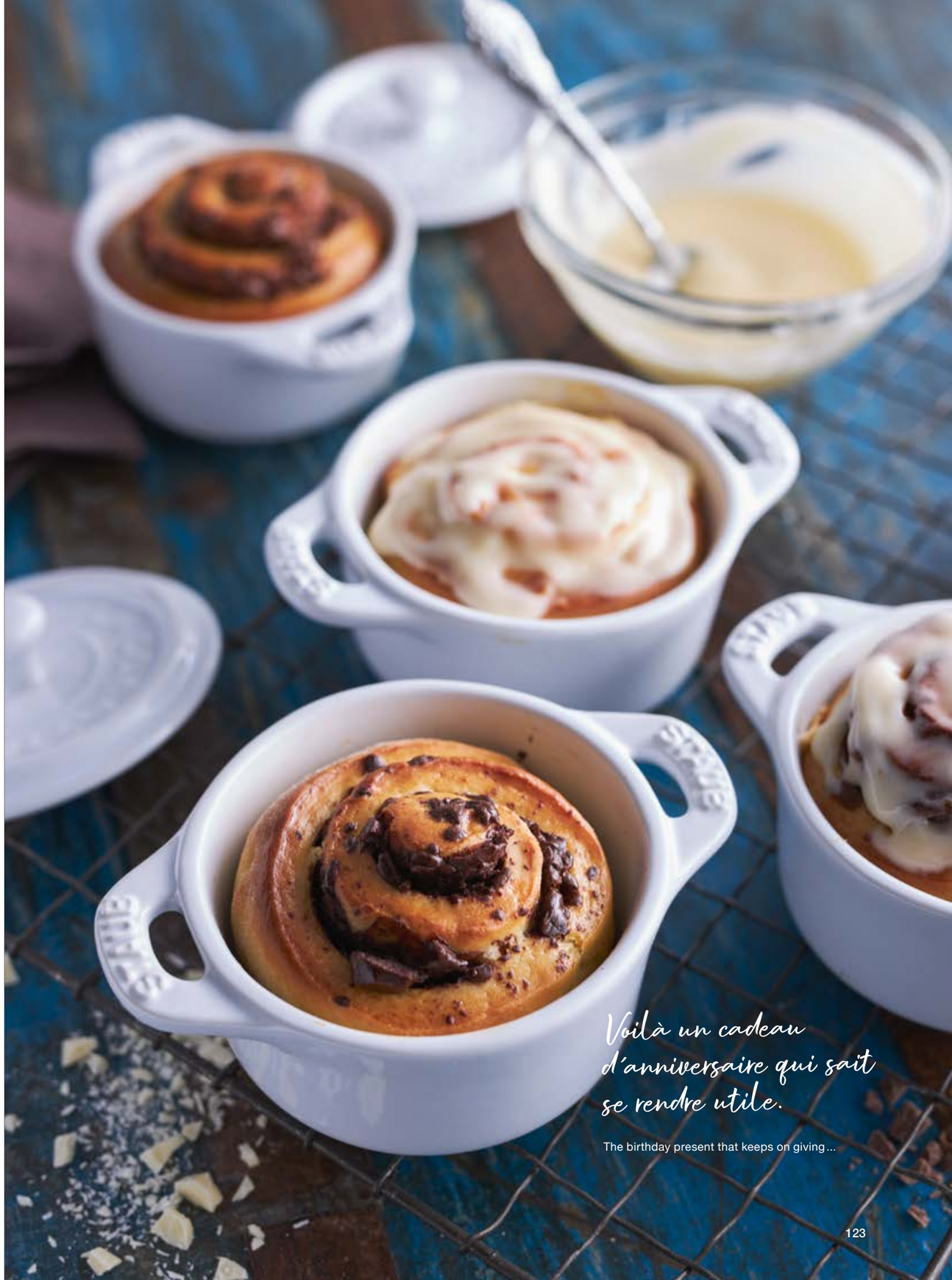
**PCB** · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

**Mini Cocotte, 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





*À la hauteur du repas le plus important de la journée !*

Start the day as you mean to go on!

# XS MINIS

XS MINIS · XS MINIS · MINIS XS · XS MINI'S · MINIATURE XS

**Ensemble de mini-tasses XS** · XS Mini Mug Set · XS Mini Tassenset · Juego de minitazas XS · Set XS mini-mokken · Set XS Mini Tazze

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 7 cm | 0,2 l | 40511-114-0 | 100 45 70 |

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

**Ensemble de mini-cocottes XS, carrées** · XS Mini Cocotte Set, square · XS Mini Cocotte-Set, quadratisch · Juego de minicocottes 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

**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



# SERVIR

SERVING · SERVIEREN · SERVICIO · OPDIENEN · SERVIZIO

**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 |
| ● | 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 |
| ● | 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 |
| ● | 12 cm | 0,4 l | 40511-127-0 | 100 45 84 |
| | 14 cm | 0,7 l | 40511-817-0 | 100 49 76 |

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

**Bol de service, rond** · Salad Bowl, round · Salat Schüssel, rund · Ensaladera, redonda · Slakom, rond · Insalatiera, rotonda

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 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

**Plateau, rectangulaire** · 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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 x 10 cm | 0,25 l | 40511-804-0 | 100 49 55 |

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

**Pichet** · Pitcher · Krug · Jarra · Kan · Brocca

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 x 18 cm | 1 l | 40511-583-0 | 100 48 50 |

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

**Tasse** · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 cm | 0,35 l | 40508-565-0 | 100 38 27 |
| 9 cm | 0,35 l | 40508-566-0 | 100 38 29 |

**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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 x 10 cm | 0,25 l | 40511-800-0 | 100 49 51 |

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

**Salière et Poivrière** · Salt & Pepper Shaker · Salz- & Pfefferstreuer · 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

**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 | 40511-138-0 | 100 46 00 |

**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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 cm | 0,25 l | 40511-788-0 | 100 49 37 |

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

# POUR UNE CUISINE ORGANISÉE

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

*L'été, en Provence, on prend le temps de vivre, de rêver … et de cuisiner !*

Summer in Provence: a time to relax, reflect and reinvent my favourite recipes.

# CUISINER

## COOKING · KOCHEN · COCINA · KOKEN · COTTURA

**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 | 1,1 l | 40510-812-0 | 100 44 71 |
| | 27 x 20 cm | 2,4 l | 40510-809-0 | 100 44 65 |
| | 34 x 24 cm | 4,5 l | 40511-148-0 | 100 46 17 |
| ● | 14 x 11 cm | 0,4 l | 40511-140-0 | 100 46 03 |
| | 20 x 16 cm | 1,1 l | 40510-813-0 | 100 44 73 |
| | 27 x 20 cm | 2,4 l | 40510-810-0 | 100 44 67 |
| | 34 x 24 cm | 4,5 l | 40511-149-0 | 100 46 19 |
| ● | 14 x 11 cm | 0,4 l | 40511-141-0 | 100 46 05 |
| | 20 x 16 cm | 1,1 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 | 1,1 l | 40511-144-0 | 100 46 09 |
| | 27 x 20 cm | 2,4 l | 40511-146-0 | 100 46 13 |
| | 34 x 24 cm | 4,5 l | 40511-151-0 | 100 46 23 |
| ● | 14 x 11 cm | 0,4 l | 40511-143-0 | 100 46 08 |
| | 20 x 16 cm | 1,1 l | 40511-145-0 | 100 46 11 |
| | 27 x 20 cm | 2,4 l | 40511-147-0 | 100 46 15 |

**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 | 1,1 l | 40511-156-0 | 100 46 33 |
| | 29 cm | 2,3 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 | 1,1 l | 40511-157-0 | 100 46 35 |
| ○ | 17 cm | 0,4 l | 40511-155-0 | 100 46 31 |
| | 23 cm | 1,1 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 | 1,2 l | 40511-164-0 | 100 46 48 |
| | 28 cm | 2 l | 40511-167-0 | 100 46 54 |
| ● | 24 cm | 1,2 l | 40511-165-0 | 100 46 50 |
| ○ | 24 cm | 1,2 l | 40511-166-0 | 100 46 52 |

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



# RANGER

## STORAGE · AUFBEWAHREN · ALMACENAMIENTO · BEWAREN · CONSERVAZIONE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 11 cm | 0,9 l | 40511-577-0 | 100 48 40 |

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 10 cm | 0,25 l | 40511-562-0 | 100 48 25 |

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ● | 11 cm | 0,5 l | 40511-580-0 | 100 48 46 |

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

My grandmothers famous spinach Quiché is so delicious I could eat it every day.

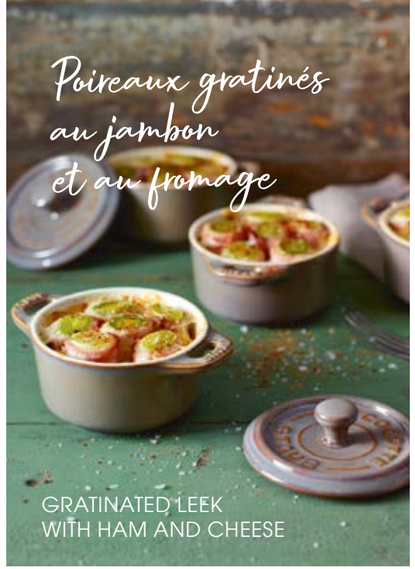
*La quiche aux épinards frais de ma Grand-Mère, une recette de famille transmise de génération en génération.*

# RECETTES INSPIRANTES AVEC LA CÉRAMIQUE

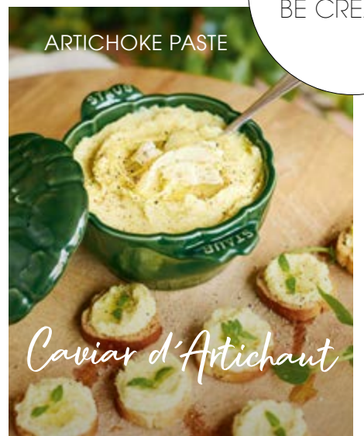
RECIPE INSPIRATION WITH CERAMIC · KERAMIK REZEPTINSPIRATION · RECETA DE INSPIRACIÓN CON CERÁMICA · RECEPTINSPIRATIE MET KERAMIEK · SUGGERIMENTI PER RICETTE CON LA CERAMICA



**Découvrez nos recettes sur www.staub.fr/recipes**
For these recipes and further inspirations go to www.staub.fr/recipes



SOYEZ CRÉATIF
BE CREATIVE

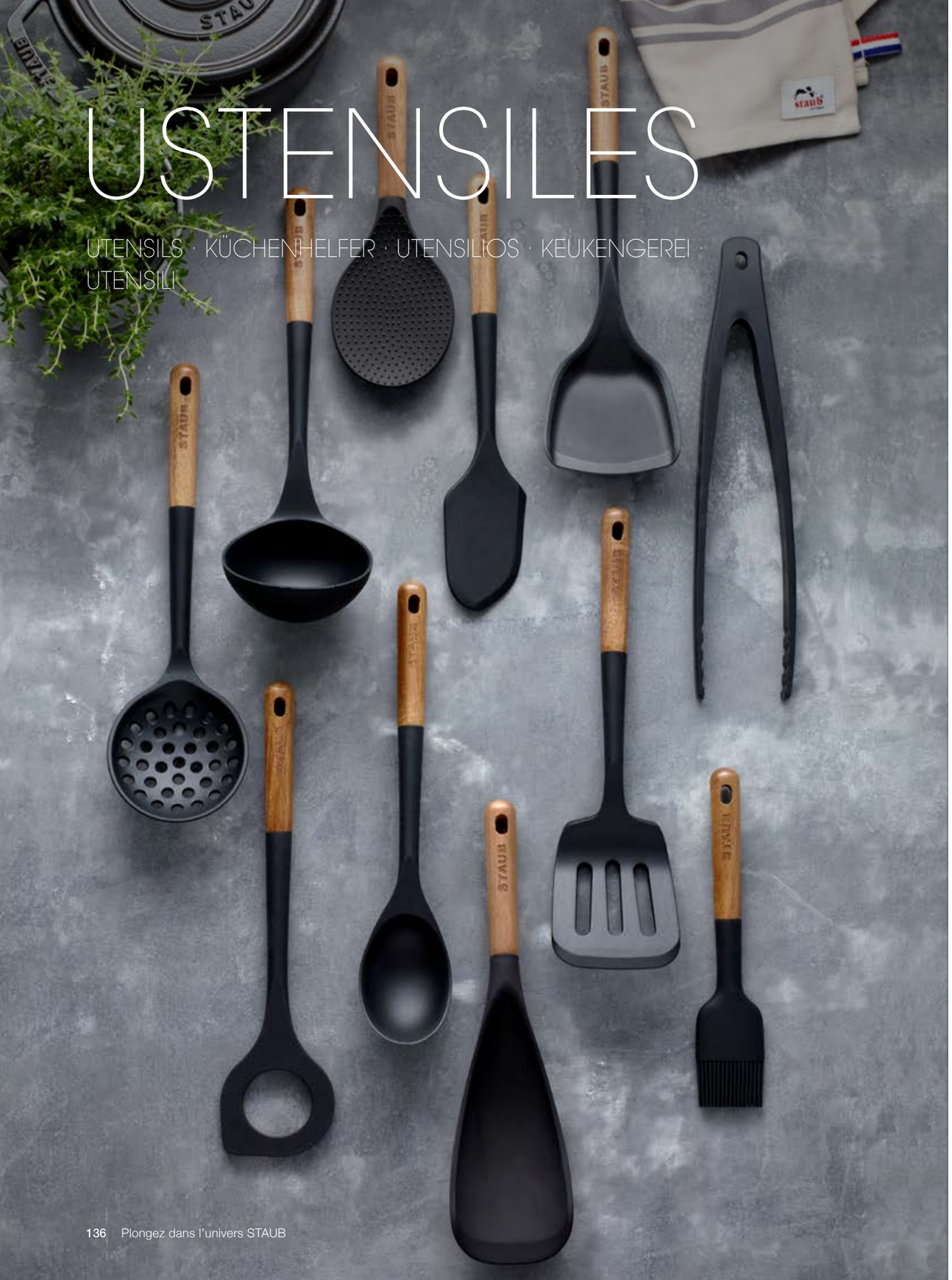


# PLONGEZ DANS L'UNIVERS STAUB

MORE STAUB TO DISCOVER · MEHR STAUB ZUM ENTDECKEN · MÁS PRODUCTOS STAUB POR DESCUBRIR · ONTDEK MEER STAUB · SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI STAUB

*Un repas de fête ne serait pas complet sans un généreux plateau de fromage.*

The perfect way to round off a meal.



# 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

**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

**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

**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

**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

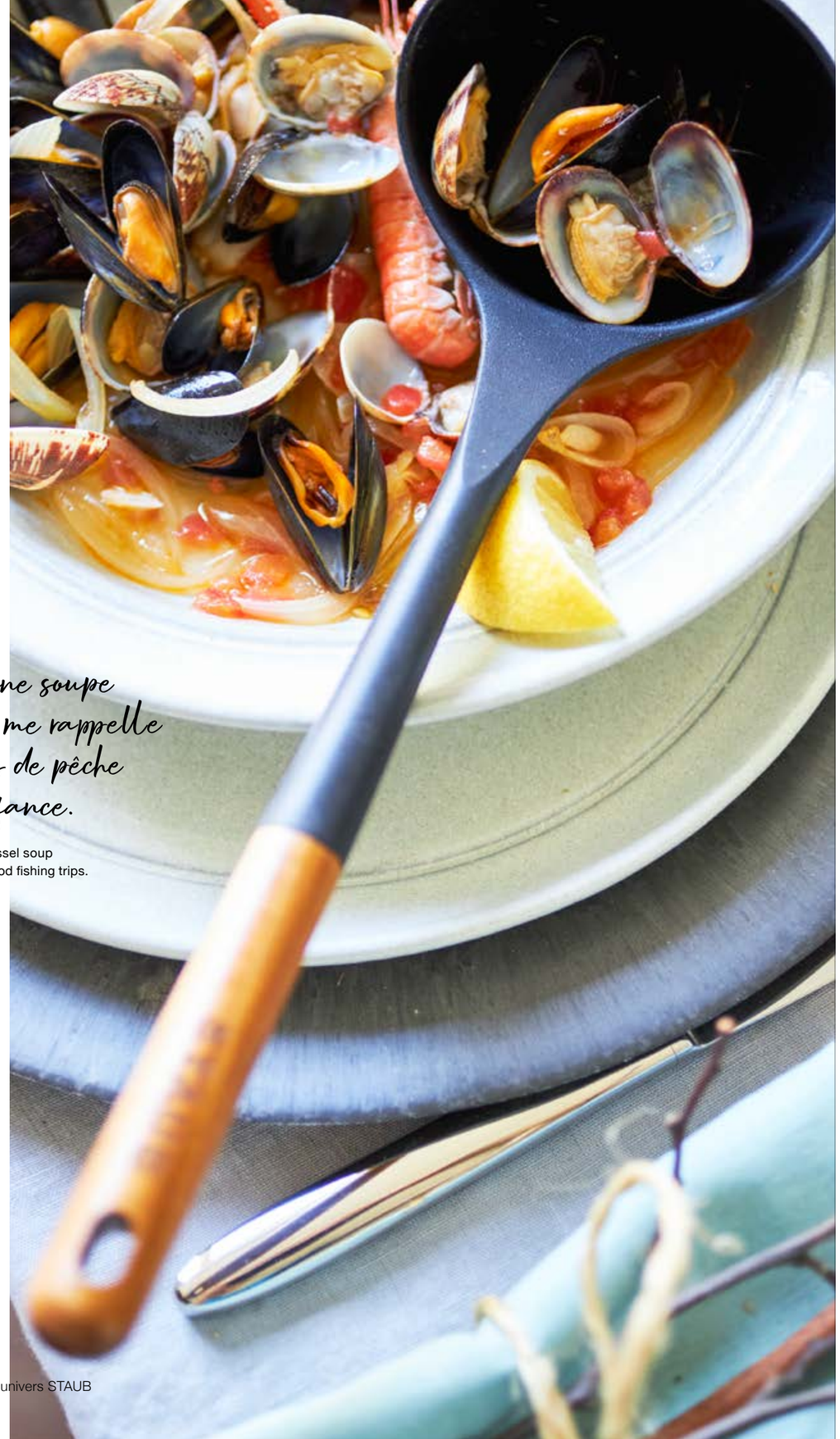
**Cuillère multifonction** · Multifunctional spoon · Multifunktionslöffel · Cuchara multifunción · Multifunctionele lepel · Cucchiaio multifunzione

30 cm 40503-105-0 100 35 93

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

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

bit.ly/ST-Tools



*Préparer une soupe de moules me rappelle les parties de pêche de mon enfance.*

The smell of fresh mussel soup reminds me of childhood fishing trips.

**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 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

**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

**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 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

# CLOCHE À FROMAGE

CHEESE DOME · KÄSEGLOCKE · QUESERA · KAASSTOLP · PIATTO PER FORMAGGI CON CUPOLA

**FR** Le fromage fait partie intégrante de la gastronomie française et sa présentation doit être à la hauteur. Le plateau à fromage STAUB, avec son couvercle en verre en forme de cocotte allie beauté et praticité, mettant en valeur les mets délicats tout en préservant leur saveur. Un nouveau chef d'œuvre sur la table !

**EN** Cheese is an integral part of French cuisine and should be presented accordingly. The STAUB cheese board with its cocotte-shaped glass cover combines beauty and practicality, showcasing the delicate food while preserving its taste. A new highlight on the table!

**DE** Käse ist ein fester Bestandteil der französischen Küche und sollte ansprechend präsentiert werden. Die STAUB Käseplatte mit ihrer Glasabdeckung in Form einer Cocotte vereint Schönheit und Zweckmäßigkeit: Sie präsentiert die Spezialitäten vorteilhaft, während sie gleichzeitig deren Geschmack bewahrt. Ein neues Highlight auf dem Tisch!

**ES** El queso forma parte integral de la cocina francesa y debe presentarse como tal. La tabla de quesos de STAUB con su cubierta de cristal en forma de cocotte combina belleza y practicidad, mostrando a la vez este delicado alimento y preservando su sabor. ¡Es otro elemento que destacará en cualquier mesa!

**NL** Kaas is een belangrijk onderdeel van de Franse keuken en dat hoort tot uitdrukking te komen in de presentatie. De STAUB kaasplank met cocottevormig glazen deksel combineert esthetiek met functionaliteit: de kaas is zichtbaar en de aroma's blijven behouden. Een nieuwe blikvanger op tafel!

**IT** Il formaggio è parte integrante della cucina francese e deve quindi essere presentato in modo adeguato. Il tagliere per formaggi STAUB con il suo coperchio in vetro a forma di cocotte coniuga bellezza e praticità, mettendo in mostra questo alimento delicato e preservandone il gusto. Una novità in tavola!

**Cloche à fromage** · Cheese Dome · Käseglocke · Quesera · Kaasstolp · Piatto per formaggi con cupola

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 32 cm | 40508-002-0 | 100 37 38 |

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

# 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

**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 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

**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

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

*Une cocotte bien entretenue peut se transmettre de génération en génération.*

With proper love and care, your cocotte will last a lifetime.

# CONSEILS D'UTILISATION

## 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 très bien 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.

**Precautions / avertissements**
- **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.

**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.

## 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.

**Comment bien utiliser STAUB Les Empilables**
Check out how to use STAUB Stackable
https://link.zwilling.de/ST_How_to_use_STAUB_Stackable



# CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

## GUSSEISEN

**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.

**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.

**Warnhinweis**
- **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.

**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.

**Comment bien utiliser votre Cocotte ?**
Check out how to use "La Cocotte"
bit.ly/ST_How_to_use_La_Cocotte

# 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.

**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.

# 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.

**Opgelet**
- **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

**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.

**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.

**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.

# CONSEILS D'UTILISATION

## 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.

**Modes de cuisson autorisés/compatibles**
- 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.

**Permitted/compatible heat sources**
- 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.

**Zulässige Wärmequellen**
- 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.





## ARTÍCULOS DE 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.

**Fuentes de calor permitidas/compatibles**
- 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.

**Toegestane/compatibele hittebronnen**
- 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.

**Fonti di calore consentite/compatibili**
- 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

## TEXTILES

**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.

## 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.

## TEXTILIEN

**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.



# CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

## TEXTILES

**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.

## TEXTIEL

**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

**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.

# CONSEILS D'UTILISATION

## USTENSILES DE CUISINE ET CLOCHES À FROMAGE

**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 anti-adhérentes. 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.

## KITCHEN UTENSILS AND CHEESE DOME

**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.

## KÜCHENUTENSILIEN UND KÄSEGLOCKE

**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.



# CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

## UTENSILIOS DE COCINA Y QUESERA

**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 EN KAASSTOLP

**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 antiaanbaklagen. 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 PER LA CUCINA E CAMPANA PER IL FORMAGGIO

**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.

FRANÇAIS | ENGLISH | DEUTSCH |
ESPAÑOL | NEDERLANDS | ITALIANO

12/2021 – 99946-366-0 – ZWILLING J.A. Henckels AG – Gruenewalder Straße 14–22 – 42657 Solingen – GERMANY

Member of the ZWILLING Group

www.staub.fr

#MadeInSTAUB