



# Collection 2023/24

Français | English | Deutsch | Español | Nederlands | Italiano



Bring your heart to the table.

# Collection 2023/24

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





## 10 L'UNIVERS STAUB

- 12 Quelle que soit votre culture culinaire...
- 14 Staub et les chefs du monde entier
- 16 Nos recettes familiales préférées

## 18 FONTE

- 20 Artisanat traditionnel, Made in France
- 22 La pluie d'arômes by STAUB
- 28 Email noir mat
- 32 Des experts en couleurs
- 36 Une cocotte pour la vie

## 40 LA COCOTTE

- 42 Cocotte Ronde
- 44 Cocotte Ovale
- 46 Cocotte Haute
- 50 Cocotte ronde avec panier vapeur
- 52 Mini Cocotte
- 54 Les accessoires pour la Cocotte

## 62 FORMES SPÉCIALES

- 66 Tout repas ordinaire devient délicieux

## 68 STAUB LES EMPILABLES

## 74 SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE

## 80 GRILS & POÊLES

- 86 SPÉCIALITÉS
- 88 Wok & Roaster
- 89 Terrine, Théière & Tajine
- 90 Service à fondue
- 91 Mini service à fondue

## 92 PLATS

## 98 ACCESSOIRES

- 102 Plus d'inspiration pour les recettes

## 104 CÉRAMIQUE

- 106 Production Céramique
- 108 Design et couleurs

## 114 DÎNER

## 120 CUISINER & CUIRE

## 124 LE POTAGER STAUB

## 126 SERVICE

## 128 POUR UNE CUISINE ORGANISÉE

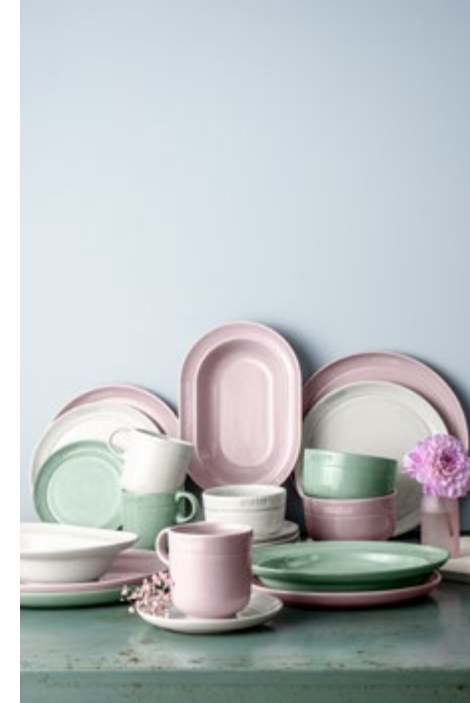
- 130 Plus d'inspiration pour les recettes

## 132 PLONGEZ DANS L'UNIVERS STAUB

- 134 Ustensiles
- 140 Linge de cuisine

## 142 CONSEILS D'UTILISATION

- 144 Fonte
- 148 Céramique
- 150 Ustensiles
- 152 Linge de cuisine



## 10 WORLD OF STAUB

- 12 Whatever the culinary culture...
- 14 STAUB and chefs around the world
- 16 Our favourite family recipes

## 18 CAST IRON

- 20 Traditional craftsmanship, made in France
- 22 Aroma Rain by STAUB
- 28 Black matte enamel
- 32 Colour experts
- 36 Buy it for a lifetime

## 40 LA COCOTTE

- 42 Round Cocotte
- 44 Oval Cocotte
- 46 Tall Cocotte
- 50 Round Cocotte with steamer insert
- 52 Mini Cocotte
- 54 Cocotte Accessories

## 62 SPECIAL FORMS

- 66 When simple meals become delicious

## 68 STAUB STACKABLE

## 74 BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE

## 80 GRILLS & FRYING PANS

## 86 SPECIALTIES

- 88 Wok & Roaster
- 89 Terrine, Teapot & Tajine

## 90 Fondue Set

## 91 Mini fondue Set

## 92 DISHES

## 98 ACCESSORIES

- 102 More recipe inspiration

## 104 CERAMIC

- 106 Ceramic Production
- 108 Design and colours

## 114 DINING

## 120 COOKING & BAKING

## 124 VEGETABLE GARDEN

## 126 SERVICE

## 128 FOR THE ORGANIZED KITCHEN

- 130 More recipe inspiration

## 132 MORE STAUB TO DISCOVER

- 134 Utensils
- 140 Kitchen textiles



## 142 CARE & USE

- 144 Cast Iron
- 148 Ceramics
- 150 Utensils
- 152 Kitchen textiles





# Inhalt DE



## 10 STAUB WELT

- 12 Ganz gleich in welcher kulinarischen Kultur wir uns bewegen...
- 14 STAUB und Köche aus aller Welt
- 16 Unsere beliebtesten Familienrezepte

## 18 GUSSEISEN

- 20 Traditionelle Handwerkskunst, made in France
- 22 Aromaregen von STAUB
- 28 Mattschwarze Emaille
- 32 Die Farbexperten
- 36 Eine Anschaffung fürs ganze Leben
- 40 LA COCOTTE**
- 42 Runde Cocotte
- 44 Ovale Cocotte
- 46 Hohe Cocotte
- 50 Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz
- 52 Mini Cocotte
- 54 Cocotte Accessoires
- 62 BESONDERE FORMEN**
- 66 Wenn selbst einfaches Essen köstlich schmeckt

- 68 **STAUB STACKABLE**
- 74 **BRÄTER MIT CHISTERA DROP-STRUCTURE**
- 80 **GRILL- & BRATPFANNEN**
- 86 **SPEZIALITÄTEN**
- 88 Wok & Hähnchenbräter
- 89 Terrine, Teekanne & Tajine
- 90 Fondue Set
- 91 Mini Fondue Set
- 92 **GESCHIRR**
- 98 **ACCESSOIRES**
- 102 Mehr Rezeptinspirationen

## 104 KERAMIK

- 106 Keramikproduktion
- 108 Design und Farben
- 114 **GESCHIRR**
- 120 **KOCHEN & BACKEN**
- 124 **GEMÜSEGARTEN**
- 126 **SERVICE**
- 128 **FÜR DIE ORGANISIERTE KÜCHE**
- 130 Mehr Rezeptinspirationen



## 132 MEHR STAUB ZUM ENTDECKEN

- 134 Küchenhelfer
- 140 Küchentextilien

## 142 GEBRAUCHS- ANWEISUNG

- 144 Gusseisen
- 148 Keramik
- 150 Küchenhelfer
- 152 Küchentextilien

# Contenido ES



## 10 EL UNIVERSO STAUB

- 12 Sea cual sea la cultura culinaria...
- 14 STAUB con chefs de todo el mundo
- 16 Nuestras recetas familiares más populares

## 18 HIERRO FUNDIDO

- 20 Artesanía tradicional, fabricada en Francia
- 22 "Lluvia de aromas" by STAUB
- 28 Esmalte negro mate
- 32 Experto en color
- 36 Una compra para toda la vida

- 40 LA COCOTTE**
- 42 Cocotte redonda
- 44 Cocotte ovalada
- 46 Cocotte alta
- 50 Cocotte redonda con cesta vapor
- 52 Mini Cocotte
- 54 Accesorios para Cocottes

### 62 LAS ESPECIALES

- 66 Cuando las comidas sencillas pasan a ser deliciosas
- 68 **STAUB APILABLE**
- 74 **CACEROLA CON CHISTERA DROP-STRUCTURE**
- 80 **PARRILLAS & SARTENES**
- 86 **ESPECIALIDADES**
- 88 Wok & Asador
- 89 La Terrine, Tetera & Tajine
- 90 Set para fondue
- 91 Mini Set de fondue
- 92 **FUENTES**
- 98 **LOS ACCESORIOS**
- 102 Más receta de inspiración

## 104 CERAMICA

- 106 Producción de artículos de cerámica
- 108 Diseño y colores

### 114 COMEDOR

### 120 COCINA & HORNEA

### 124 HUERTO DE VERDURAS

### 126 SERVICIO

### 128 PARA UNA COCINA ORGANIZADA

- 130 Más receta de inspiración

## 132 MÁS PRODUCTOS STAUB POR DESCUBRIR

- 134 Utensilios
- 140 Textiles de cocina

## 142 CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN

- 145 Hierro Fundido
- 149 Cerámica
- 151 Utensilios
- 153 Textiles de cocina





# Inhoud NL



## 10 DE WERELD VAN STAUB

- 12 Wat de culinaire cultuur ook is...
- 14 STAUB en chef-koks over de hele wereld
- 16 Onze meest populaire familierecepten

## 18 GIETIJZER

- 20 Traditioneel vakmanschap, gemaakt in Frankrijk
- 22 De "Aroma-regen" van STAUB
- 28 Mat zwart email
- 32 Kleurenexpert
- 36 Een stoofpan voor het leven

### 40 LA COCOTTE

- 42 Ronde Cocotte
- 44 Ovale Cocotte
- 46 Hoge Cocotte
- 50 Ronde Cocotte met stoominzet
- 52 Mini Cocotte
- 54 Accessoires voor Cocotte

### 62 SPECIALITEITEN

- 66 Wanneer eenvoudige maaltijden heerlijk worden

### 68 STAUB STAPELBAAR

### 74 SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE

### 80 GRILL- & BAKPANNEN

- 86 SPECIALITEITEN
- 88 Wok & Roaster
- 89 Terrine, Theepot & Tajine
- 90 Fondueset
- 91 Mini fondueset

### 92 SCHOTELS

### 98 ACCESSOIRES

- 102 Meer inspiratie voor recepten

## 104 KERAMIK

- 106 Keramiekproductie
- 108 Design en Kleuren

### 114 DINING

### 120 KOKEN & BAKKEN

### 124 GROENTENTUIN

### 126 SERVICE

### 128 VOOR EEN GEORGANISEERDE KEUKEN

- 130 Meer inspiratie voor recepten

## 132 ONTDEK MEER STAUB

- 134 Keukengerei
- 140 Keukentextiel

## 142 GEBRUIKSAANWIJZING

- 145 Gietijzer
- 149 Keramiek
- 151 Keukengerei
- 153 Keukentextiel



# Contenuto IT

## 10 IL MONDO STAUB

- 12 Non importa in quale cultura culinaria ci muoviamo...
- 14 STAUB e gli chef di tutto il mondo
- 16 Le nostre ricette di famiglia preferite



## 18 GHISA

- 20 Artigianato tradizionale, prodotto in Francia
- 22 Effetto pioggia by STAUB
- 28 Smalto nero opaco
- 32 Gli esperti del colore
- 36 Un acquisto per la vita

### 40 LA COCOTTE

- 42 Cocotte rotonda
- 44 Cocotte ovale
- 46 Cocotte alta
- 50 Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore
- 52 Mini Cocotte
- 54 Accessori Cocotte

### 62 LE SPECIALITÀ

- 66 Quando un semplice pasto diventa delizioso

### 68 STAUB IMPILABILE

### 74 CASSERUOLA CON STRUTTURA CHISTERA DROP

### 80 GRIGLIE & PADELLE

### 86 LE SPECIALITÀ

- 88 Wok & Spiedo
- 89 Terrine, Teiera & Tajine
- 90 Servizio da fonduta
- 91 Set fonduta «mini»

### 92 PIATTI

### 98 GLI ACCESSORI

- 102 Più ispirazione per le ricette

## 104 CERAMICA

- 106 Produzione ceramica
- 108 Design e colori

### 114 PRANZO

### 120 COTTURA & INFORNARE

### 124 VERDURE DELL'ORTO

### 126 SERVIZIO

### 128 PER UNA CUCINA ORGANIZZATA

- 130 Più ispirazione per le ricette



## 132 SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI STAUB

- 134 Utensili
- 140 Tessili da cucina

## 142 CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

- 145 Ghisa
- 149 Ceramiche
- 151 Utensili
- 153 Tessili da cucina





# L'univers STAUB

World of STAUB · STAUB Welt · El universo STAUB · De wereld van STAUB · Il mondo STAUB



**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 makellosem 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.

*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.



# Quelle que soit votre culture culinaire ...

Whatever the culinary culture ... · Ganz gleich in welcher kulinarischen Kultur wir uns bewegen ... · Sea cual sea la cultura culinaria ... · Wat de culinaire cultuur ook is ... · Non importa in quale cultura culinaria ci muoviamo ...



**COCOTTE CITROUILLE**  
COCOTTE PUMPKIN



**THÉIÈRE / SAUCIÈRE**  
TEA POT / SAUCIÈRE



**MARMITE À MOULES**  
MUSSEL POT



**COCOTTE**  
COCOTTE



**PLAT À POISSON**  
FISH PLATE



**COCOTTE**  
FRENCH OVEN



**SERVICE À FONDUE**  
FONDUE SET



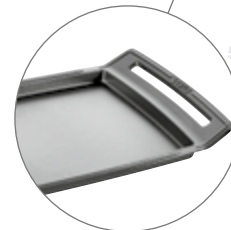
**GRIL AMÉRICAIN**  
AMERICAN GRILL



**WOK**  
WOK



**PLAT À FOUR**  
BAKING DISH



**PLANCHA**  
PLANCHA



**TAJINE**  
TAJINE



**POËLON À ESCARGOTS**  
SNAIL DISH



**PURE GRIL**  
PURE GRILL

## ... vous avez une solution STAUB !

... you have a STAUB solution ! · ... STAUB hat immer eine Antwort! ·  
... siempre hay una solución STAUB! · ... STAUB heeft altijd een oplossing! ·  
... c'è sempre una risposta STAUB!





**BERT JAN MICHIELSEN**  
Chef of restaurant The Butcher's son in Antwerp  
(1 Michelin star)



**ANDREA BERTON**  
Chef at "Ristorante Berton" in Milan since 2014  
(1 Michelin star)



**HIROYUKI HIRAMATSU**  
Chef of the restaurant Hiramatsu, Tokyo – Executive  
Chef of the restaurant Hiramatsu Hiroo in Tokyo



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



**KELLY JOLIVET**  
Cheffe of the restaurant « Benoit »  
(1 Michelin star)



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



**GILLES REINHARDT**  
Chef exécutif at the 2-star restaurant L'Auberge  
du Pont de Collonges – Restaurant Paul Bocuse



**OLIVIER COUVIN**  
Chef exécutif at the 2-star restaurant L'Auberge  
du Pont de Collonges – Restaurant Paul Bocuse



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



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



**DAVID MARTIN**  
Chef of the restaurants La Paix in Brussels  
(2 Michelin stars), Les Ateliers de la Mer in  
Neuchâteau and Le Roannay in Francorchamps



**JONATHAN BENNO**  
Renowned and award-winning Executive Chef,  
having worked in the finest kitchens across the US.  
His next project is forthcoming

# STAUB et les chefs du monde entier

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



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





70

*Bouillabaisse avec pain grillé et rouille*

BOUILLABAISSE WITH TOASTED BREAD AND ROUILLE



46

*Baeckeoffe*

BAECKEOFFE



114

*Tarte au brie et aux olives vertes*

OLIVE AND BRIE TART



83

*Petites fritures*

FRIED ANCHOVIES

# 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



42

*Pain à la sauge*

SAGE BREAD



48

*Beignets aux pommes*

DEEP-FRIED APPLE RINGS



52

*Tarte au Citron*

LEMON TART



90

*Fondue au chocolat flambée*

FLAMBÉ CHOCOLATE FONDUE



# Fonte

Cast iron · Gusseisen · Hierro fundido · Gietijzer · Ghisa





# Artisanat traditionnel, Made in France

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

**FR** 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.

- 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 Grenailage 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

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

- 1 Fusión
- 2 Molde
- 3 El hierro fundido se cuela en un molde único de arena, que se destruye tras su uso.
- 4 Desmoldeo para separar las piezas de los dispositivos de fundición
- 5 Desarenado para quitar la arena de fundición
- 6 Desbarbado para eliminar las imperfecciones
- 7 Granallado para preparar el esmaltado
- 8 Esmaltado interior y exterior de la pieza en 2 ó 3 capas
- 9 Cocción a 800 °C durante 30 min.

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

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

**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.

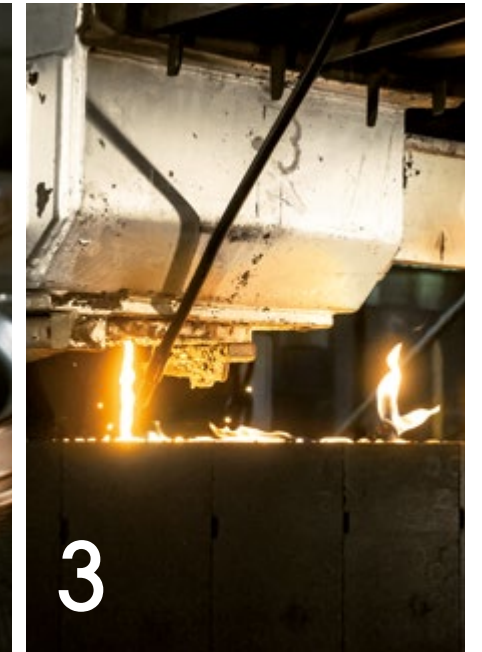
- 1 Smelten
- 2 Vormen
- 3 Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd.
- 4 Uit de vorm nemen om de stukken te scheiden van de gietvoorzieningen
- 5 Ontzanden om het gietzand te verwijderen
- 6 Afbramen voor het verwijderen van onvolmaaktheden
- 7 Kogelstralen om het emailleerwerk voor te bereiden
- 8 Het emaileren aan de binnen- en buitenkant van het product in 2 of 3 lagen
- 9 Baken op 800 °C gedurende 30 minuten

**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.

- 1 Einschmelzen
- 2 Formen
- 3 Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird.
- 4 Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall
- 5 Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand
- 6 Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)
- 7 Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung
- 8 Emaillierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen
- 9 Brennen bei 800 °C für 30 Minuten

**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 Fusione
- 2 Stampo
- 3 La ghisa viene colata in uno stampo unico di sabbia che si distrugge dopo ogni singolo utilizzo.
- 4 Estrazione per separare i pezzi dallo stampo
- 5 Sabbatura per rimuovere i residui di sabbia
- 6 Sbarbatura per eliminare le imperfezioni
- 7 Granigliatura per preparare la smaltatura
- 8 Da 1 a 3 strati di smaltatura del singolo prodotto, sia interna che esterna
- 9 Cottura a 800 °C per 30 min



Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB  
Discover the production of La Cocotte STAUB  
[bit.ly/ST\\_Made\\_In\\_France](https://bit.ly/ST_Made_In_France)



# La pluie d'arômes by STAUB

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

**FR** 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 continu de l'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](https://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 nopjes 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 Drop-structuur“ 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'Arroma 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'Arroma 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 von STAUB · Probado en laboratorio para lograr el mejor sabor: "Lluvia de aromas" by STAUB · Laboratorium getest en als goed beoordeeld: De "Aroma-regen" van STAUB · Testato in laboratorio e approvato: Effetto pioggia by STAUB

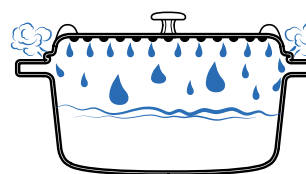
## STAUB



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

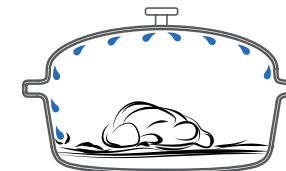


- FR** Arrosage jusqu' à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots
- EN** Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid
- DE** Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konstruierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten
- ES**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

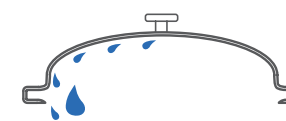


- FR** 50 % de liquide en plus après 30 min. de cuisson grâce au poids optimal du couvercle : réduit le risque de surcuisson et le besoin de surveillance
- EN** Still +50% more liquid after 30 min. cooking thanks to the optimized lid weight: minimizes risk of burning and reduces the need of monitoring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

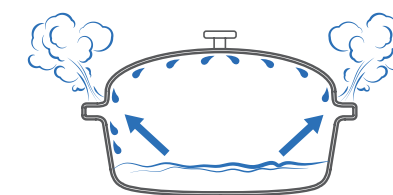
## COMPETITOR



- FR** Distribution non homogène de l'humidité
- EN** Uneven moisture distribution
- DE** Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung
- ES** La distribución de la humedad no es homogénea
- NL** Ongelijkmatige vochtverspreiding
- IT** Distribuzione dell'umidità non uniforme



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



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

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



# Email noir mat

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

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 microscópica 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](https://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.

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

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

## Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

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

## What is black matte enamel?

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

## Was ist die mattschwarze Emaille?

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

## À quoi sert l'émailage 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.

## What does the interior with black matte enamel do?

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

## Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

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

## Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

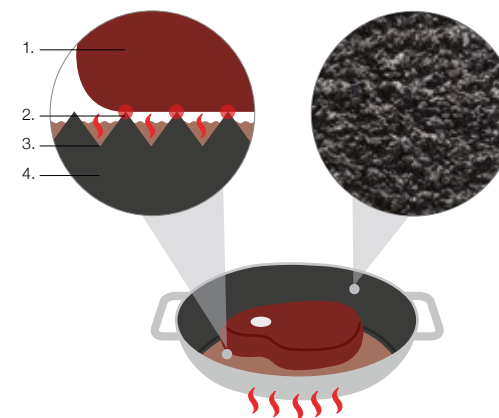
Au moment de faire revenir les aliments, de nombreux arômes au goût bien marqué se développent et avec eux une croûte sans pareil. Les mets en train de mijoter restent en outre tendres et juteux à l'intérieur et n'attachent pas au fond. La surface intérieure, extrêmement résistante aux rayures, est très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

## 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.

## Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

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



### STAUB

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

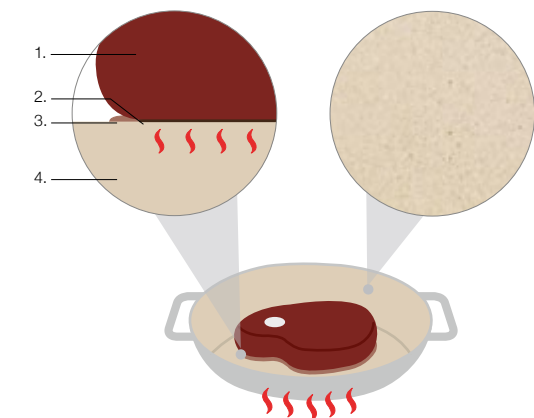
**EN** Rough coating  
1. Joint of meat  
2. Micro roasting points  
3. Cooking juices  
4. Black matte enamel

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

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

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

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



### CONCURRENT

**FR** Concurrent : Revêtement lisse  
1. Pièce de viande  
2. Trop d'accroche  
3. Peu de sucrs de cuisson  
4. Revêtement lisse

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

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

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

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

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



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

### ¿Qué es el esmalte negro mate?

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

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

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

### ¿Qué ventajas ofrece la superficie de cocción negro mate?

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

**NL** De binnenkant van onze gietijzere 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 exquisite 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

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

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

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

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

## Que signifie majolique by STAUB ?

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

## Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

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

## 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 colours 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 (M) in the STAUB colour palette: basil green, grenadine and dark blue.

## DE Worauf beruht das Farbkonzept 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 von STAUB?

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

## Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

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



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



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



**Cerise**  
Cherry · Kirschrot · Cereza · Kers · Cillegia



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



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



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



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

(M)



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

(M)



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

(M)



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

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

¿Qué es «Majolica» de STAUB?

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

¿Cuáles son los colores Majolica de STAUB?

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

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

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

Wat is Majolica van STAUB?

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

Welke majolicakleuren gebruikt STAUB?

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

**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 **M**: verde basilico, rosso granata e blu scuro.



1.

**Couche de base**  
Base coating  
Grundbeschichtung  
Revestimiento base  
Onderlaag  
Rivestimento di base



2.

**Émailage 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.

**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 hand-written 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 Großmutter's 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.

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

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



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

Eating together means celebrating life together.

**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

Temps de préparation: environ 25 min.

1. Laver les pêches; couper en deux et retirer les noyaux. Couper en petits dés.
2. Couper 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, la répartir dans des pots stérilisés. Sceller les pots. Pour de meilleurs résultats, conserver au réfrigérateur.

**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

## Peach and passion fruit jam

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.

**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



*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



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

**Contenance \*\***  
Capacity  
Fassungsvermögen  
Capacidad  
Inhoud  
Capacità

## Ronde · Round · Rund · Redonda · Rond · Rotonda

●	12 cm*	0,4 l**	110 12 25	40509-471-0	100 40 41
	14 cm	0,8 l	110 14 25	40509-476-0	100 40 49
	16 cm	1,2 l	110 16 25	40509-480-0	100 40 57
	18 cm	1,7 l	110 18 25	40509-485-0	100 40 65
	20 cm	2,2 l	110 20 25	40509-487-0	100 40 67
	22 cm	2,6 l	110 22 25	40509-305-0	100 39 15
	24 cm	3,7 l	110 24 25	40500-241-0	100 31 95
	26 cm	5,25 l	110 26 25	40509-310-0	100 39 20
	28 cm	6,7 l	110 28 25	40500-281-0	100 32 07
	30 cm	8,35 l	110 30 25	40509-863-0	100 42 32
	34 cm	12,6 l	110 34 25	40510-307-0	100 43 15
●	12 cm	0,4 l	110 12 18	40509-474-0	100 40 45
	14 cm	0,8 l	110 14 18	40509-475-0	100 40 47
	16 cm	1,2 l	110 16 18	40509-479-0	100 40 55
	18 cm	1,7 l	110 18 18	40509-484-0	100 40 63
	20 cm	2,2 l	110 20 18	40509-304-0	100 39 13
	22 cm	2,6 l	110 22 18	40509-307-0	100 39 17
	24 cm	3,7 l	110 24 18	40500-246-0	100 31 99
	26 cm	5,25 l	110 26 18	40509-312-0	100 39 23
	28 cm	6,7 l	110 28 18	40509-314-0	100 39 26
	30 cm	8,35 l	110 30 18	40509-862-0	100 42 30
	34 cm	12,6 l	110 34 18	40510-308-0	100 43 17
●	18 cm	1,7 l	110 18 06	40509-814-0	100 41 99
	20 cm	2,2 l	110 20 06	40509-820-0	100 42 05
	22 cm	2,6 l	110 22 06	40509-825-0	100 42 08
	24 cm	3,7 l	110 24 06	40509-835-0	100 42 14
	26 cm	5,25 l	110 26 06	40509-840-0	100 42 18
	28 cm	6,7 l	110 28 06	40509-852-0	100 42 24
	30 cm	8,35 l	110 30 06	40509-861-0	100 42 28

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

●	18 cm	1,7 l	110 18 107	40501-409-0	100 34 33
	20 cm	2,2 l	110 20 107	40501-410-0	100 34 35
	22 cm	2,6 l	110 22 107	40501-411-0	100 34 37
	24 cm	3,7 l	110 24 107	40501-412-0	100 34 39
	26 cm	5,25 l	110 26 107	40501-413-0	100 34 41
	28 cm	6,7 l	110 28 107	40501-414-0	100 34 43
●	18 cm	1,7 l	110 18 115	40508-401-0	100 99 04
	20 cm	2,2 l	110 20 115	40508-703-0	100 87 00
	22 cm	2,6 l	110 22 115	40508-704-0	100 87 01
	24 cm	3,7 l	110 24 115	40505-364-0	100 86 50
	26 cm	5,25 l	110 26 115	40508-706-0	100 87 03
	28 cm	6,7 l	110 28 115	40508-707-0	100 87 04
●	18 cm	1,7 l	110 18 117	40508-860-0	102 19 16
	20 cm	2,2 l	110 20 117	40508-866-0	102 19 18
	22 cm	2,6 l	110 22 117	40508-863-0	102 19 20
	24 cm	3,7 l	110 24 117	40508-859-0	102 19 23
	26 cm	5,25 l	110 26 117		102 36 54
	28 cm	6,7 l	110 28 117		102 36 58
M	18 cm	1,7 l	110 18 87	40509-819-0	100 42 03
	20 cm	2,2 l	110 20 87	40509-645-0	100 41 55
	22 cm	2,6 l	110 22 87	40509-355-0	100 39 71
	24 cm	3,7 l	110 24 87	40509-357-0	100 39 75
	26 cm	5,25 l	110 26 87	40509-359-0	100 39 79
	28 cm	6,7 l	110 28 87	40509-362-0	100 39 84
M	20 cm	2,2 l	110 20 91	40510-264-0	100 42 84
	22 cm	2,6 l	110 22 91	40510-265-0	100 42 86
	24 cm	3,7 l	110 24 91	40510-283-0	100 42 97
	26 cm	5,25 l	110 26 91	40510-284-0	100 42 99
	28 cm	6,7 l	110 28 91	40510-285-0	100 43 01
	30 cm	8,35 l	110 30 91	40510-286-0	100 43 03
M	18 cm	1,7 l	110 18 85	40509-818-0	100 42 01
	20 cm	2,2 l	110 20 85	40509-644-0	100 41 53
	22 cm	2,6 l	110 22 85	40509-354-0	100 39 69
	24 cm	3,7 l	110 24 85	40509-356-0	100 39 73
	26 cm	5,25 l	110 26 85	40509-358-0	100 39 77
	28 cm	6,7 l	110 28 85	40509-361-0	100 39 82









# Cocotte Haute

Tall Cocotte · Hohe Cocotte · Cocotte alta · Hoge Cocotte ·  
Cocotte alta

*Possibilités  
infinies!*

ENDLESS POSSIBILITIES!

**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.

**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 fritas, 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.

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

**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.

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

**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 frittore e pietanze scottate, proteggendo il cuoco e la cucina dagli schizzi di olio, nonché per preparazioni a strati, come la moussaka. E' infine uno strumento ideale per servire direttamente in tavola una tradizionale pasta al sugo.

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

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

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



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

[https://link.zwilling.de/ST\\_Rising\\_cocotte\\_advantage](https://link.zwilling.de/ST_Rising_cocotte_advantage) [https://link.zwilling.de/ST\\_How\\_to\\_cook\\_in\\_layers](https://link.zwilling.de/ST_How_to_cook_in_layers)







# 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

*Le fromage fumé, un plaisir réservé aux jours de fête.*

Smoked cheese was reserved for special occasions.



1. **Picots® sous couvercle plat**  
Aroma Rain spikes under the flat lid  
Flacher Deckel mit Tropfenstruktur  
Picos debajo de la tapa plana  
Vlak deksel met picots  
Piccole semisfere sotto coperchio piano

2. **Panier vapeur\***  
Steamer insert\*  
Dämpfeinsatz\*  
Cesta para cocer al vapor\*  
Stoominzet\*  
Cestello per la cottura a vapore\*

3. **STAUB «La Cocotte»**

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

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

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



**Comment fumer des aliments dans votre cocotte STAUB**  
How to smoke in your STAUB Cocotte  
[https://link.zwilling.de/ST\\_Smoke\\_in\\_your\\_cocotte](https://link.zwilling.de/ST_Smoke_in_your_cocotte)



# Mini Cocotte

Mini Cocotte · Mini cocotte · Mini cocotte · Mini cocotte · Mini cocotte

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



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

My secret weapon for keeping desserts hot or cold.

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

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

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



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

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

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



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



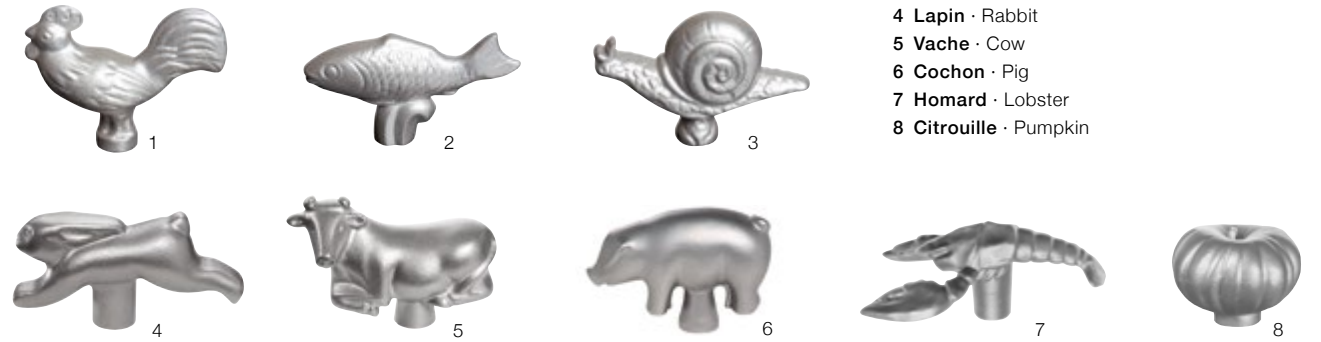
# Les Accessoires pour la Cocotte

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



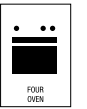
## Boutons décoratifs Decorative knobs

- 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)



## Cavaliers Rim protector

Cavaliers pour produits, 14 à 41 cm · Rim protectors for products, 14 to 41 cm



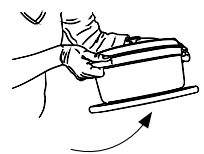
## Panier vapeur Steamer insert

Inox · Stainless steel



## Dessous de plat aimanté Magnetic trivet

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



## Dessous de plat Lys Lily trivet

Fonte · Cast Iron



## Dessous de plat twister Twister trivet

Fonte · Cast Iron



## Repose couvercle Lid holder

Fonte · Cast Iron



# Dessous de plat

Trivet · Topfuntersetzer · Salvamanteles · Onderzetter · Sottopentola



**Dessous de plat Lys** · Lily trivet · Topfuntersetzer „Lilie“ · Salvamanteles de fuente lis · Onderzetter «lilie» · Sottopentola giglio

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

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

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



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 Topfunter-setzer · Salvamanteles de fuente imantada · Magnetische onderzetter · Sottopentola magnetico

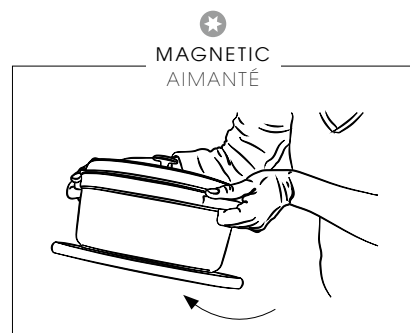
**Bois, ovale** · Wood, oval · Holz, oval · Madera, ovalada · Hout, ovaal · Legno, ovale

●	15 x 11 cm	119 07 11	40509-516-0	100 40 76
	21 x 15 cm	119 07 12	40509-349-0	100 39 68
	29 x 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



**Dessous de plat Twister** · Twister trivet · Topfuntersetzer „Twister“ · Salvamanteles Twister · Onderzetter Twister · Sottopentola Twister

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

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

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





# Bouton

Lid knob · Knauf · Tirador · Knop · Pomello



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

167 10 10 40509-760-0 100 41 81

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

167 10 11 40509-761-0 100 41 82

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

167 10 13 40509-763-0 100 41 83

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



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

167 01 11 40509-694-0 100 41 69

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

167 01 12 40509-788-0 100 41 84

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

167 01 13 40509-954-0 100 42 75

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

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

**Coq** · Chicken · Hahn · Gallo · Haan · Pollo

119 01 04 40509-346-0 100 39 64

**Poisson** · Fish · Fisch · Pez · Vis · Pesce

119 01 05 40509-348-0 100 39 67

**Escargot** · Snail · Schnecke · Caracol · Slak · Lumaca

119 01 06 40509-347-0 100 39 65

**Cochon** · Pig · Schwein · Cerdo · Varken · Maialino

199 00 00 40510-657-0 100 44 04

**Lapin** · Rabbit · Hase · Conejo · Konijn · Coniglio

199 00 04 40510-661-0 100 44 05

**Vache** · Cow · Kuh · Vaca · Koe · Mucca

199 00 05 40511-486-0 100 47 74

**Homard** · Lobster · Hummer · Bogavante · Kreeft · Aragosta

199 00 15 40505-205-0 100 36 16

**Citrouille** · Pumpkin · Kürbis · Calabaza · Pompoen · Zucca

199 00 16 40505-350-0 100 78 51

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



Découvrez les accessoires dont vous avez besoin pour votre cocotte

Find out which accessories you need for your cocotte

[bit.ly/ST\\_Cocotte\\_Accessories](https://bit.ly/ST_Cocotte_Accessories)

[bit.ly/ST\\_Knobs](https://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



**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

★  
MAINTIEN DE FAÇON STABLE  
LE COUVERCLE DE  
VOTRE COCOTTE ET RECUEILLE  
LES GOUTTES DE CONDENSATION  
DANS UN RÉCIPENT

SECURELY HOLDS THE LID  
OF YOUR COCOTTE AND  
COLLECTS CONDENSATION  
IN A CONTAINER



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

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

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

*Mon espace créatif : la cuisine.  
Mes outils de création : toujours  
à portée de main*

My creative outlet: cooking. My art tools: easily accessible





# 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 marmitta 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 Lellie · Cocotte Lily

**M** 24 cm 3,6 l 1121 24 87 40508-675-0 100 38 44

26 cm 4,9 l 1121 26 87 40502-295-0 100 35 78

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



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

**●** 20 cm 2,3 l 1452 20 107 102 31 87

24 cm 4 l 1452 24 107 102 35 41

**M** 20 cm 2,3 l 145 220 37 102 31 89

24 cm 4 l 145 224 37 102 35 46

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







**Cocotte diamant** · Diamond Cocotte · Cocotte „Diamant“ · Cocotte diamante · Cocotte Diamanten · Cocotte di diamanti

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

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



**Cocotte cœur** · Heart Cocotte · Cocotte „Herz“ · Cocotte con forma de corazón · Cocotte «hart» · Cocotte a cuore

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

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



**Cocotte cochon** · Pig Cocotte · Cocotte „Schwein“ · Cocotte el cerdo · Cocotte «varken» · Cocotte maialino

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

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



**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 «pompoe» · Cocotte zucca

M	24 cm	3,45 l	111 224 806	102 40 00
---	-------	--------	-------------	-----------

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 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](https://bit.ly/ST_Musselpot)



*Une viande si fondante qu'elle se déguste sans couteau..*

Meat was Grandpa's speciality - it would always melt in your mouth!

# 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



*Velouté de butternut au gingembre*

BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH GINGER



WALNUT BREAD WITH FIGS FROM THE COCOTTE

*Pain aux noix et à la figue en cocotte*

Soyez créatif  
Be creative



*Punch aux fruits d'été*

SUMMER FRUIT PUNCH



*Poulet frit*

FRIED CHICKEN



*Cheesecake avec des pêches caramélisées*

CHEESECAKE WITH CARAMELISED PEACHES



# STAUB Les Empilables

STAUB Stackable · STAUB Stackable · STAUB Apilable ·  
STAUB Stapelbaar · STAUB Impilabile

*Tout ce dont j'ai besoin,  
tout-en-un*

All I need, in one go



# 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, caraméliser, cuire à la vapeur, bouillir, blanchir, mijoter et même cuire au four, ils satisferont toutes vos attentes !

**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, caramélizar, cocinar al vapor, hervir, escaldar, cocinar a fuego lento e incluso hornear.

**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.

**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, caramelliseren, stomen, koken, blancheren, slowcooking en zelfs bakken.

**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.

**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 arrostiture, brasare, friggere, scottare, caramellare, cuocere a vapore, bollire, scottare, cuocere a fuoco lento e anche cuocere al forno.

STAUB Les Empilables, 3 pcs. · STAUB stackable, 3-pcs · STAUB stapelbaar, 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 stapelbaar, 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

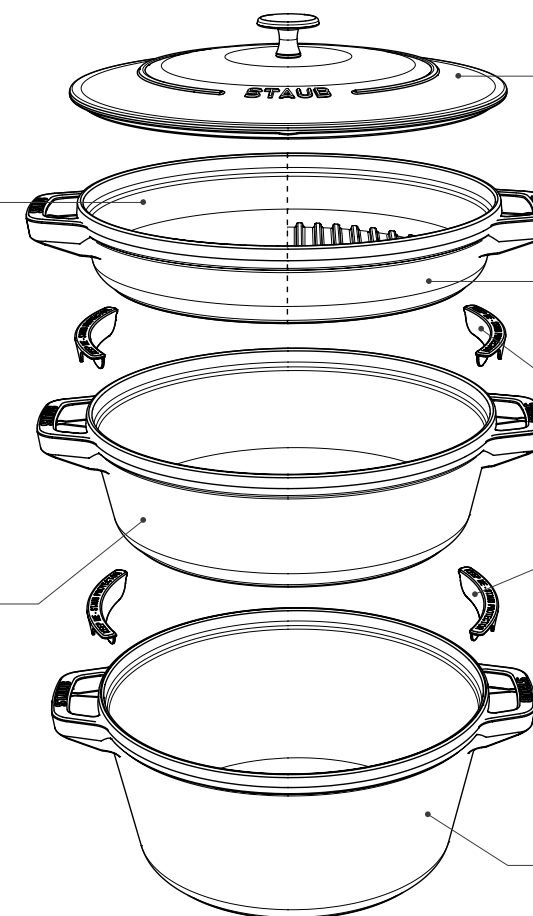
Pan for searing or frying, creates delicious roasting aromas

## 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

## Grill

Pour griller et créer de délicieux arômes torréfiés

### Grill

For grilling your appetizer, creates delicious roasted aromas

## Protège-rebords

Joint 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

Découvrez STAUB Les Empilables  
Discover STAUB Stackable

[https://link.zwilling.de/ST\\_STAUB\\_Stackable\\_volume\\_and\\_capacity](https://link.zwilling.de/ST_STAUB_Stackable_volume_and_capacity)



*Sucré ou salé,  
chaud ou froid :  
les Empilables  
peuvent tout faire*



SWEET OR SAVOURY, HOT OR COLD -  
STACKABLE CAN DO IT ALL



STAUB Les Empilables  
STAUB Stackability  
[https://link.zwilling.de/ST\\_STAUB\\_Stackability](https://link.zwilling.de/ST_STAUB_Stackability)



*Un ensemble pour  
un diner complet*

ONE SET FOR A COMPLETE DINNER



*Pour une cuisine  
organisée et bien rangée*

FOR AN ORGANIZED AND TIDY KITCHEN

*Petits espaces,  
grandes options !*

LIMIT THE SPACE, NOT THE OPTIONS!



*Empilable!*

*Stack*



# Sauteuse

Braiser · Bräter · Cacerola · Sauteerpan · Casseruola

*Cuisiner sans ma sauteuse  
à tout faire ? Impossible !*

Have you ever had a pot that does everything?



# Sauteuse avec Chistera drop-structure

**Braiser with Chistera Drop-Structure · Bräter mit Chistera Drop-Structure · Cacerola con Chistera Drop-Structure · Sauteerpan met Chistera Drop-Structure · Casseruola con struttura Chistera Drop**

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

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.

**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.

**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.

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.

**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 terugdruipe.

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.

**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.

**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.

**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.

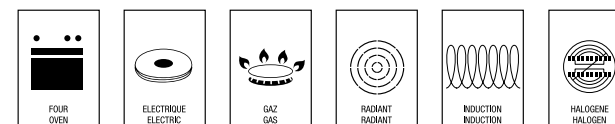
Grazie alle sue dimensioni e alla sua forma, la casseruola Chistera è estremamente versatile: può essere usata anche come piatto da torta, come padella, con il vantaggio di avere lati più alti, e come teglia per gratin. Puoi anche preparare dei dolci come le banane al forno o usarla per cuocere panini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

**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
●	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
●	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
●	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**



Couvercle convexe avec Chistera Drop-Structure



**Découvrez le phénomène Chistera Drop Structure**  
Discover the Chistera Drop Structure phenomenon  
[bit.ly/ST\\_Chistera\\_Drop-Structure](https://bit.ly/ST_Chistera_Drop-Structure)





*Une seule sauteuse,  
d'infinies possibilités!*  
ONE BRAISER, INFINITE POSSIBILITIES!



*Utilisez-la comme  
une poêle!*  
USE IT AS A PAN!



*Utilisez-la comme  
une sauteuse!*  
USE IT AS A BRAISER!



*Utilisez-la comme  
un plat à tarte!*  
USE IT AS A PIE DISH!



# 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 grill, 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



**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

●	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









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



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

# Roaster

Roaster · Hähnchenbräter · Asador · Roaster · Spiedo



●	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 x 11 cm	0,7 l	131 15 25	40509-571-0	100 41 20
	30 x 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



**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 antispaspatrand, 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 antispaspatrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes\* en 1 brander\*\* · 1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fornello, 6 forchette\* e 1 bruciatore\*\*

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

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

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

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

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

\*Fourchettes disponibles en accessoire p. 101 · \*Forks also available as accessories on p. 101 · \*Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 101 · \*Tenedores tan disponible en accesorio en p. 101 · \*Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 101 · \*Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 101  
 \*\*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.

★  
 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](http://bit.ly/ST_Fondue_space_saving)

# Mini service à fondue

Mini fondue set · Mini Fondue Set · Mini set de fondue · Mini fondueset · Set fonduta «mini»

**1 caquelon, 1 réchaud, 4 fourchettes\* et 1 bougie** · 1 pot, 1 stand, 4 forks\* and 1 candle · 1 Fonduetopf, 1 Rechaud, 4 Gabeln\* und 1 Kerze · 1 recipiente para fondue, 1 hornillo, 4 tenedores\* y 1 bujía · 1 fonduepot, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes\* en 1 kaars · 1 tegame per fonduta, 1 fornello, 4 forchette\* e 1 candela

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

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

\*Fourchettes disponibles en accessoire p. 101 · \*Forks also available as accessories on p. 101 · \*Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 101 · \*Tenedores tan disponible en accesorio en p. 101 · \*Vorkjes ook apart beschikbaar bij de accessoires op p. 101 · \*Forchette disponibili anche come accessorio, a p. 101



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

A chocolate fondue with friends rounds off the day perfectly.



# Plats

Dishes · Serviergeschirr · Fuentes · Schotels · Piatti



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

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

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



## La Coquette

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

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

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





# Plats de cuisson

Baking dishes · Auflaufformen · Fuentes para gratinar · Ovenschalen · Pirofile



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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





# Accessoires

Accessories · Accessoires · Los accesorios · Accessorios ·  
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 x 16 x 5 cm	119 07 00	40509-374-0	100 40 03
●	42 x 16 x 5 cm	119 06 98	40510-299-0	100 43 11

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

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

# Couvercle en verre

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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

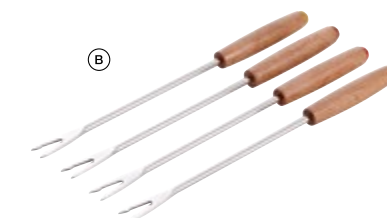
**Lot de 6 grandes fourchettes** · Set of 6 large fondue forks · Großes Gabelset, 6-teilig · Lote de 6 grandes pinchos para fondue · Set van 6 grote fonduevorken · Set 6 forchette grande per fonduta

Ⓐ 144 60 00 40511-401-0 100 47 23



**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

**2 maniques silicone rondes pour wok 37 cm et pure grill** · 2 rounded 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



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







# Plus d'inspiration pour les recettes

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



*Sandwich végétarien*

VEGETARIAN SANDWICH

Soyez créatif  
Be creative



*Lasagnes à la bolognaise*

LASAGNE "BOLOGNA STYLE"



*Camembert rôti au four*

CAMEMBERT AU GRATIN



*Brioche tressée cuite au Roaster*

YEAST BRAID IN THE CHICKEN ROASTER



*Aubergines alla parmigiana*

PARMIGIANA DI MELANZANE



# Céramique

Ceramic · Keramik · Ceramica · Keramik · 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.

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

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

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

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

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

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

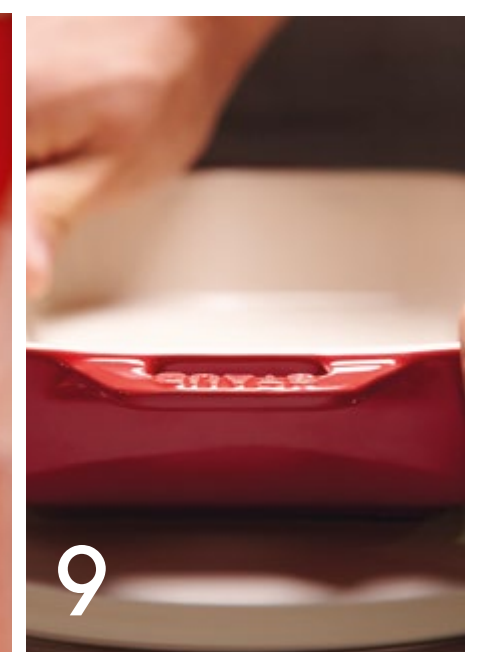
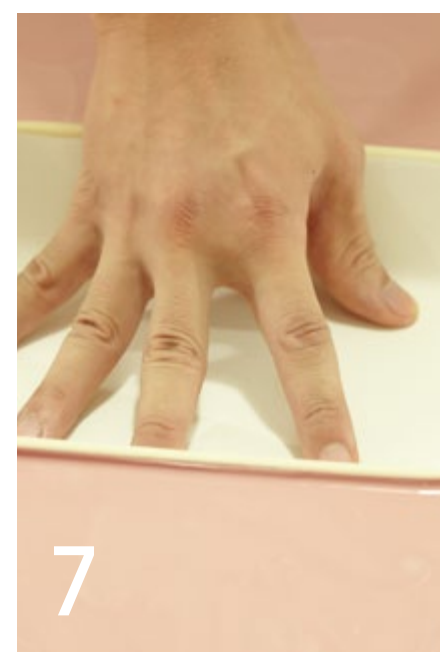
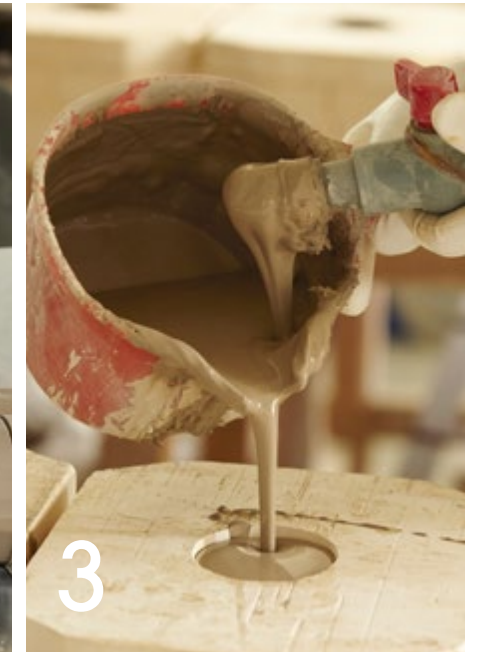
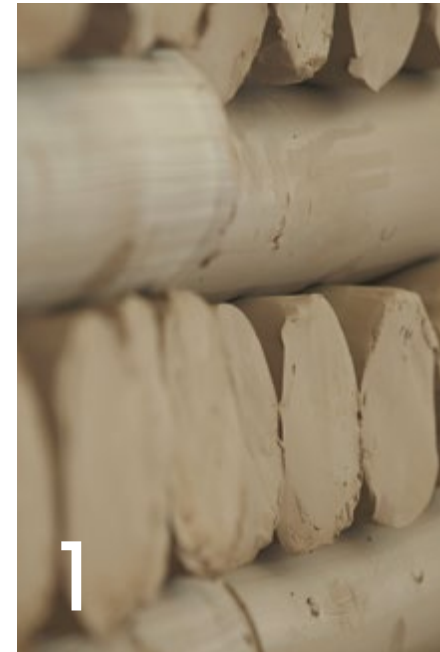
- 1 Grondstof
- 2 Snijden
- 3 Gieten
- 4 Vormen
- 5 Corrigeren
- 6 Drogen
- 7 Glazuur aanbrengen
- 8 Bakken
- 9 Polijsten

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

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

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

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



Découvrez la fabrication de la céramique STAUB  
Discover the production of STAUB ceramic  
[bit.ly/ST\\_Ceramic\\_Production](https://bit.ly/ST_Ceramic_Production)



# Design et couleurs

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



## Couleurs intemporelles

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



**Cerise** ·  
Cherry · Kirschtrot ·  
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

## 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 ·  
Aorio



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



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

## Couleurs pastel

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



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



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



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



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



**Bleu Ciel** ·  
Light Blue · Hellblau ·  
Azul Claro · Licht-  
blauw · Azzurro



**Rose** ·  
Rose · Rosa · Rosa ·  
Roze · Rosa



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



**Vert** ·  
Green · Grün · Verde ·  
Groen · Verde



**Vert Clair** ·  
Light Green · Hellgrün ·  
Verde Claro · Licht-  
groen · Verde Chiaro



**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.

**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.

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

Everyone in our family has their favourite colour.







*Voir la vie en couleurs pastel !*

Pastel colours for a more colourful world.

### 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.

### 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 abbinati 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!



# Dîner

Dining · Geschirr · Comedor · Dining · Pranzo



## 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
●	15 cm			102 38 71
	20 cm			102 38 72
	22 cm			102 38 73
	26 cm			102 38 95

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



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

●	22 cm	0,4 l	40508-803-0	101 06 41
	24 cm	0,5 l	40508-029-0	101 04 71
●	24 cm	0,5 l	40508-183-0	101 04 61
●	24 cm	0,5 l		102 38 96

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



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

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

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







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

● 8 cm 0,15 l 40511-103-0 100 45 58

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



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

● 9 cm 0,2 l 40511-859-0 100 49 99

● 9 cm 0,2 l 40511-860-0 100 50 00

● 9 cm 0,2 l 40512-001-0 100 50 56

● 9 cm 0,2 l 40512-002-0 100 50 58

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



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

● 9 cm 0,2 l 40511-133-0 100 45 93

● 9 cm 0,2 l 40511-134-0 100 45 95

● 9 cm 0,2 l 40511-135-0 100 45 96

○ 9 cm 0,2 l 40511-136-0 100 45 98

● 9 cm 0,2 l 40511-138-0 100 46 00

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



**Bol** · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

● 12 cm 0,4 l 40511-833-0 100 49 88

● 14 cm 0,7 l 40511-861-0 100 50 02

● 12 cm 0,4 l 40511-834-0 100 49 90

● 14 cm 0,7 l 40511-862-0 100 50 04

● 12 cm 0,4 l 40511-831-0 100 49 84

● 14 cm 0,7 l 40511-863-0 100 50 06

● 12 cm 0,4 l 40511-832-0 100 49 86

● 14 cm 0,7 l 40511-864-0 100 50 08

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

**Bol** · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

● 12 cm 0,4 l 40510-794-0 100 44 46

● 14 cm 0,7 l 40511-812-0 100 49 68

● 17 cm 1,2 l 40510-791-0 100 44 41

● 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



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

12 cm 0,4 l 40505-360-0 101 45 98

14 cm 0,7 l 40508-274-0 101 47 31

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



**Set de bols couleurs macaron** · Bowl set in macaron colours · Schüssel Set in Macaron-Farben · Juego de cuencos en colores macarón · Macaronset · Set di ciotole macaron

12 cm 0,5 l 40508-241-0 102 13 65

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







**Ensemble de repose-couverts** · Cutlery Rest Set · Besteckablagerset · Juego de soportes para cubiertos · Set bestekhouders · Set Poggiaposate

● 6,5 cm 40508-800-0 101 04 78

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



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

● 6 cm 0,05 l 40508-801-0 101 04 77

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



**Bol** · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

● 10 cm 0,3 l 40508-031-0 101 04 73

12 cm 0,5 l 40508-032-0 101 04 74

● 12 cm 0,5 l 40508-185-0 101 04 63

● 12 cm 0,5 l 102 38 98

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



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

● 10 cm 0,3 l 40508-802-0 101 06 40

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



**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

**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

● 9 cm 0,3 l 102 38 99

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





# Cuisiner & Cuire

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



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

●	14 x 11 cm	0,4 l	40511-139-0	100 46 01
	20 x 16 cm	1,1 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	0,8 l	40511-164-0	100 46 48
	28 cm	2 l	40511-167-0	100 46 54
●	24 cm	0,8 l	40511-165-0	100 46 50
○	24 cm	0,8 l	40511-166-0	100 46 52

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







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

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

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



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

●	10 cm	0,2l	40510-785-0	100 44 35
●	10 cm	0,2l	40510-786-0	100 44 37
○	10 cm	0,2l	40511-083-0	100 45 28
●	10 cm	0,2l	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	0,2l	40511-086-0	100 45 33
●	11 cm	0,2l	40511-087-0	100 45 35
○	11 cm	0,2l	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	0,2l	40511-092-0	100 45 44
---	-------	------	-------------	-----------

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



**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



*Voilà un cadeau  
d'anniversaire qui sait  
se rendre utile.*

The birthday present that keeps on giving...



# Le Potager STAUB

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



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

● 13 cm 0,45 l 40500-326-0 100 32 14

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



**Cocotte 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

● 11 cm 0,45 l 40500-325-0 100 32 13

● 11 cm 0,45 l 40500-324-0 100 32 12

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



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

● 12 cm 0,5 l 40511-555-0 100 48 20

15 cm 0,7 l 40511-554-0 100 48 18

● 12 cm 0,5 l 40508-548-0 100 38 23

15 cm 0,7 l 40508-549-0 100 38 25

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





# Service

Service · Service · Servicio · Service · Servizio



*J'ai mis tout mon cœur  
dans ce plat et ça se voit.*

I put my heart into this dish, and it shows.

**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



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

● 19 cm 4 x 0,125 l 40511-119-0 100 45 75

● 19 cm 4 x 0,125 l 40511-121-0 100 45 79

○ 19 cm 4 x 0,125 l 40511-586-0 100 48 56

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



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

● 17 cm 1 l 40511-583-0 100 48 50

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



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

● 10 cm 0,25 l 40511-804-0 100 49 55

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





# Pour une cuisine organisée

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



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

● 11 cm 0,25 l 40511-800-0 100 49 51

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



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

● 20 cm 0,25 l 40511-788-0 100 49 37

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



**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



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

● 15 cm 0,9 l 40511-577-0 100 48 40

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



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

● 8 cm 0,25 l 40511-562-0 100 48 25

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



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

● 10 cm 0,5 l 40511-580-0 100 48 46

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







# Plus d'inspiration pour les recettes

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



*Ramen au canard*

DUCK RAMEN



*Velouté de pommes de terre et sa salade*

POTATO SOUP WITH SIDE SALAD



*Glace à la vanille maison et sa sauce au chocolat*

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM WITH WARM CHOCOLATE SAUCE



BERRY ROLL

*Roulés aux fruits rouges*



ARTICHOKE PASTE

*Caviar d'Artichaut*

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

*Préparer, servir, déguster,  
nettoyer, puis recommencer*

Stir, serve, clean, dry, repeat



# 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 enameled 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 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



**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



**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



**Découvrez le monde des ustensiles de cuisine STAUB**

Get to know the world of STAUB's kitchen utensils

[bit.ly/ST-Tools](https://bit.ly/ST-Tools)





**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 · Multifuncionele lepel · Cucchiaino multifunzione

● 30 cm 40503-105-0 100 35 93

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



**Cuillère à risotto** · Risotto spoon · Risottolöffel · Cuchara para risotto · Risottolepel · Cucchiaino per risotto

● 31 cm 40503-108-0 100 35 96

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



*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 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 · Deegschrapet · 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 · Cucchiaino per riso

● 22 cm 40503-110-0 100 35 98

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



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

● 40503-120-0 101 45 43

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





*Cuisiner en pleine conscience deviendra vite un rituel quotidien*

COOKING HAS BECOME MY DAILY MINDFULNESS PRACTICE



*Inspirez, expirez, étalez  
la crème et dégustez*

CREAM ON, CREAM OFF,  
BREATHE IN, BREATHE OUT



*Observez le processus  
de cuisson qui donnera  
à votre risotto toute son  
onctuosité*

FEEL THE SMOOTHNESS OF THE RICE  
WHILE STIRRING IT TO PERFECTION



*Respirez les bonnes odeurs d'un gâteau  
en train de cuire dans votre four*

ENJOY THE SMELL OF MELTED BUTTER AND BAKING PASTRY



# 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: 1



**Paire de gants de cuisine** · Oven glove 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 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.

### Précautions / 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.

## Cast iron

### EN Before first use

After unwrapping, remove any labels that may be attached to your product. Rinse the item with warm water and let it air dry. Your product is now ready for use!

### Permitted / compatible heat sources

- Your STAUB cast iron product can be used on the following heat sources: ovens, electric, gas, radiant, induction and halogen.
- Choose a heat source that matches the dimensions of the base of your product.
- If using an induction cooktop, preheat your cookware on a low temperature for 5 minutes. You can then increase to full heat. Any cooktop "booster" functions should be used with caution.
- You can also put your STAUB product in the oven\* (with the exception of those with a wooden or silicone handle).  
\*Maximum temperature 250°C/500°F (200°C/400°F with silicone handles and 220°C/440°F with glass lids).

### Start cooking

- Heat enameled cast iron products slowly and never heat them up when empty. Always add a drop of cooking oil to prevent damage from overheating.
- For grills, use the same method as above: preheating your cookware on low for 5 minutes and then brushing oil over the ribs or your food before grilling.

### Warning

- **Your STAUB cast iron product including handles and lid knobs can get very hot! To avoid burns, always use with thermal insulated protections (eg oven gloves, STAUB silicone handles, etc.).**
- Do not place your cookware on unprotected surfaces while it's still hot. We recommend using a trivet or pot holder. Do not put plastic underneath your hot product as this could cause the plastic to melt.
- Not suitable for use in a microwave oven.
- For induction cooktops, glass ceramic surfaces, or any other fragile surface, make sure you lift rather than slide your STAUB product to avoid damaging the cooking surface.

## Gusseisen

### DE Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie nach dem Auspacken alle Etiketten, die eventuell an dem Produkt angebracht sind. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und lassen Sie es an der Luft trocknen. Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit!

### Zulässige Wärmequellen

- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auf folgenden Wärmequellen verwendet werden: Backöfen, Elektro, Gas, Ceran, Induktion und Halogen
- Wählen Sie eine Wärmequelle, die der Bodengröße Ihres Produkts entspricht.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, heizen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt 5 Minuten lang auf niedriger Temperatur vor. Anschließend können Sie auf volle Hitze erhöhen. Schnellkochfunktionen der Wärmequelle sind mit Vorsicht zu verwenden.
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auch im Backofen verwendet werden\* (ausgenommen Produkte mit Holz- oder Silikongriff).  
\* Maximale Temperatur 250°C (200°C bei Modellen mit Silikongriffen und 220°C bei Modellen mit Glasdeckel).

### Erhitzen

- Erhitzen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nur langsam und niemals in leerem Zustand. Fügen Sie immer einen Tropfen Speiseöl hinzu, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Pfannen die gleiche Methode: Heizen Sie das Kochgeschirr 5 Minuten lang auf niedriger Stufe vor und bestreichen Sie vor dem Grillen die Rippen des Kochgeschirrs oder das Grillgut mit Speiseöl.

### 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.

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

## Hierro fundido

### ES Antes del primer uso

Una vez desenvuelto, retire las etiquetas que pueda haber pegadas al producto. Enjuáguelo con agua caliente y deje que se seque al aire. El producto ya está listo para usarse.

### Compatibilidad con fuentes de calor

- Tu producto de hierro de STAUB puede ser usado en las siguientes fuentes de calor: hornos, eléctricas, gas, radiantes, inducción y halógenas.
- Escoja una fuente de calor correspondiente a las dimensiones de la base del producto.
- Si se usa una placa de inducción, precaliente el producto a temperatura baja durante 5 minutos, y entonces ya puede subir a todo gas. Las funciones de potencia extra deben tratarse con cuidado.
- También puede poner el producto STAUB en el horno\* (con la excepción de los que tengan un asa de madera o de silicona).  
\* Temperatura máxima de 250°C/500°F (200°C/400°F con asas de silicona y de 220°C con tapas de vidrio).

### Empezar a cocinar

- Caliente el hierro fundido con esmalte despacio y nunca cuando esté vacío. Añada siempre una gota de aceite de cocinar para evitar daños por sobrecalentamiento.
- Con parrillas, use el método anterior: precaliente el producto a baja potencia durante 5 minutos y, a continuación, aplique aceite con pincel sobre las costillas o la comida antes de gratinar.

### Advertencia

- **Tu producto de hierro de STAUB, incluyendo las asas y los pomos, puede calentarse mucho! Para evitar quemaduras, usa siempre protectores (por ejemplo guantes de horno, asas de silicona STAUB, etc).**
- No coloque el producto sobre superficies desprotegidas mientras siga caliente. Le recomendamos emplear un salvamanteles o unas agarraderas. No coloque plástico debajo del producto caliente, ya que podría quemarse ese material.
- No apto para su uso en horno microondas.
- Con cocinas de inducción o vitrocerámicas, o cualquier otra superficie frágil, asegúrese de levantar y no deslizar su producto STAUB para evitar dañar la superficie de cocinado.

## Gietijzer

### NL Voor het eerste gebruik

Zodra het verpakkingsmateriaal is verwijderd, haalt u alle etiketten en stickers van het product af. Spoel het product met warm water en laat goed drogen zonder deksel. Uw product is nu klaar voor gebruik!

### Gebruik en onderhoud

- Uw gietijzeren Staub product kan gebruikt worden in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van uw product.
- Verwarm uw pan op 30% van het totale vermogen van uw kookplaat gedurende 5 minuten. Daarna kunt u het vermogen langzaam opvoeren. Vermijd het gebruik van de boosterfunctie.
- U kunt uw STAUB product in de oven plaatsen\* (met uitzondering van de producten met een houten of siliconen handgreep).  
\* Maximum temperatuur 250°C/500°F (200°C/400°F voor siliconen handgrepen en 220°C/440°F voor glasdeksels).

### Tips bij het koken

- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam en gradueel teneinde een thermische schok te vermijden en verwarm de pan nooit leeg. Wanneer de pan gebruikt wordt om te bakken en braden, voeg dan van bij het begin vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Voor grillpannen geldt dezelfde werkwijze als hierboven vermeld: verwarm uw grillpan op lage temperatuur (30% van het totale vermogen) gedurende 5 minuten en voer daarna het vermogen langzaam op. Bestrijk de ingrediënten met een beetje olie voor ze op de grill te leggen.

### 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

### 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 quanti da Forno.**
- Non collocare i recipienti di cottura ancora caldi su superfici senza adeguate protezioni. Raccomandiamo di usare un sottopentola o una presina. Non posizionare il prodotto ancora caldo sopra a oggetti in plastica poiché potrebbe causarne lo scioglimento.
- Il prodotto non è adatto all'uso in microonde.
- Sui piani a induzione o in vetroceramica, per prevenire il danneggiamento della superficie di cottura si consiglia di sollevare il prodotto STAUB anziché farlo scivolare.



# Conseils d'utilisation

## 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.
- Essayez 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 resserez si nécessaire.

## GENERAL INFORMATION AND CARE INSTRUCTION

### General info

- We recommend wooden or silicone kitchen tools.
- STAUB products can be stacked. Place a protective layer between products to avoid scratches.
- We recommend that you brush your STAUB cast iron product at regular intervals with cooking oil and slowly heat it on the stove and remove excess oil with a kitchen paper. This forms a protective film that improves the nonstick properties.
- STAUB cast iron products can be used on the grill or BBQ.

### Care instruction

- Always let your STAUB product cool down before cleaning. Running cold water over a hot pot/pan can potentially cause cracks or breakage due to the sudden change in temperature.
- Clean the pot/pan with warm water, liquid dish soap and a soft sponge or brush.
- If food remains stuck in the pot/pan, it is advisable to soak it in warm water and dish soap, overnight if necessary.
- If still not completely clean, we recommend soaking the pot/pan in boiling water with two or three spoonfuls of baking soda for a few minutes.
- Do not use oven cleaners, metal brushes, or scouring pads that can permanently damage the cookware.
- Dry thoroughly with a clean cloth and always make sure it is completely dry before putting it away.
- You can wash your product in the dishwasher (except cookware with wooden handles), but regular dishwasher use is not recommended. Modern dishwasher detergents may damage your product with regular use.
- Knobs and handles may gradually loosen over time. Check from time to time and tighten if necessary.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND PFLEGEHINWEISE

### Allgemeine Informationen

- Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
- STAUB Gusseisen Produkte können gestapelt werden. Legen Sie eine Schutzschicht zwischen die einzelnen Teile, um Kratzer zu vermeiden.
- Wir empfehlen, dass Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt in regelmäßigen Abständen leer innen mit Pflanzenöl bepinseln und langsam auf dem Herd erhitzen und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch entfernen. So bildet sich ein Schutzfilm, der die Antihafteigenschaften verbessert.
- STAUB Gusseisen Produkte können auch auf Grills verwendet werden.

### Pflegehinweise

- Lassen Sie Ihr STAUB Produkt vor dem Reinigen immer abkühlen. Wenn kaltes Wasser über einen heißen Topf oder eine heiße Pfanne fließt, kann es durch die plötzliche Temperaturänderung zu Rissen oder Brüchen kommen.
- Reinigen Sie den Topf/die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer nicht scheuernden Bürste.
- Wenn sich Speisereste am Kochgeschirr festgesetzt haben, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel und weichen Sie das Kochgeschirr ein, ggf. über Nacht.
- Wenn danach noch Speisereste verblieben sind, stellen Sie das Kochgeschirr einige Minuten lang in kochendes Wasser, dem zwei oder drei Esslöffel Backpulver hinzugefügt wurden.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Metallbürsten oder Scheuerschwämme, sie könnten das Kochgeschirr dauerhaft beschädigen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr mit einem sauberen Küchenhandtuch gut ab und verstauen Sie es erst, wenn es vollständig getrocknet ist.
- Sie können Ihr Produkt in der Spülmaschine reinigen (ausgenommen Kochgeschirr mit Holzgriffen). Regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine wird jedoch nicht empfohlen. Moderne Geschirrspülmittel können Ihr Produkt bei regelmäßiger Anwendung beschädigen.
- Knöpfe und Griffe können sich im Laufe der Zeit lockern. Überprüfen Sie dies gelegentlich und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.

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

## 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 intervalos 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.
- 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 apriételes si fuera necesario.

## ALGEMENE INFORMATIE EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

### Algemene informatie

- We raden het gebruik van houten of siliconen keukenhulpjes aan.
- STAUB producten kunnen voorzichtig in elkaar worden opgeborgen. Plaats een beschermende laag tussen de producten om beschadiging te voorkomen. Bij het opbergen van een cocotte kan u het deksel best omgekeerd op de pan leggen met een beschermende laag of de bijgeleverde witte nopjes.
- Gietijzeren producten van STAUB kunnen op de grill of BBQ gebruikt worden.

### Onderhoudsinstructies

- Laat uw STAUB product steeds afkoelen voordat u het schoonmaakt. Uw hete pan of schaal onder koud water afspoelen kan leiden tot barsten of breuken in het email vanwege de plotse temperatuurverandering.
- Maak uw pan of schaal met warm water schoon, gebruik vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel.
- Droog het product goed af met een schone doek en laat verder drogen aan de lucht (zonder deksel). Zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Als u het product niet schoon krijgt, raden we aan de pan of schaal, met kokend water in, te weken met een eetlepel sodakristallen. Doe dit gedurende maximaal een uur.
- Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuurponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen.
- U kunt het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen), maar regelmatig schoonmaken in de vaatwasser raden we af. Bij regelmatig gebruik kunnen moderne vaatwasmiddelen uw product beschadigen.
- Knoppen en grepen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig.
- Om te vermijden dat knoppen vast komen te zitten kan u deze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.

## INFORMAZIONI GENERALI E ISTRUZIONI PER LA CURA DEL PRODOTTO

### Informazioni generali

- Raccomandiamo l'uso di utensili da cucina in legno o silicone.
- I prodotti STAUB possono essere impilati. Collocare uno strato protettivo tra uno e l'altro per evitare di graffiarli.
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- La ghisa STAUB, può essere usata sul Barbecue o sulla griglia.

### E istruzioni per la cura del prodotto

- Lasciar sempre raffreddare i prodotti STAUB prima di pulirli. Facendo scorrere acqua fredda su una pentola/padella calda si possono causare fessurazioni o rotture dovute allo sbalzo di temperatura.
- Pulire la pentola/padella con acqua calda, sapone liquido per piatti e una spugna o spazzola morbida.
- Nel caso in cui dei residui di cibo restino attaccati alla pentola/padella è consigliabile metterla a bagno in acqua calda e sapone, anche per tutta la notte se necessario.
- In caso di sporco ostinato consigliamo di immergere la pentola/padella per qualche minuto in acqua bollente e bicarbonato.
- Non usare detergenti da forno, spazzole metalliche o spugnette abrasive che potrebbero danneggiare in maniera permanente il prodotto.
- È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie (a meno che non abbia i manici in legno), ma si sconsiglia di farlo con eccessiva frequenza. Se usati regolarmente, i moderni detersivi per lavastoviglie possono danneggiare il prodotto.
- Manici e pomelli possono gradualmente allentarsi con il passare del tempo. Si raccomanda di controllarli di tanto in tanto e stringerli ove necessario.



Comment bien utiliser STAUB Les Empilables

Check out how to use STAUB Stackable

[https://link.zwilling.de/ST\\_How\\_to\\_use\\_STAUB\\_Stackable](https://link.zwilling.de/ST_How_to_use_STAUB_Stackable)



Comment bien utiliser votre Cocotte ?

Check out how to use "La Cocotte"

[bit.ly/ST\\_How\\_to\\_use\\_La\\_Cocotte](bit.ly/ST_How_to_use_La_Cocotte)







# Conseils d'utilisation

## Ustensiles

### FR Avant la première utilisation

Une fois votre produit déballé, enlevez les étiquettes, rincez-le à l'eau chaude et laissez-le sécher. Votre produit STAUB est maintenant prêt à être utilisé.

### Informations générales et conseils d'entretien

- Ne convient pas pour une utilisation au four.
- Ne convient pas pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Peut être mis en contact avec les aliments.
- N'est pas compatible avec un nettoyage au lave-vaisselle.

Les ustensiles peuvent être utilisés sur toutes les surfaces, y compris sur les surfaces 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.

## Utensils

### EN Before first use

Once you have unpacked the product, please remove any stickers, rinse under hot water and allow to dry. Your STAUB product is now ready for use.

### General information and care instructions

- Not oven safe.
- Not microwave safe.
- Food safe.
- Not suitable for the dishwasher.

The utensils are suitable for use on all surfaces including non-stick finishes. Their high quality silicone is long lasting and provides high temperature resistance up to 220°C.

Wash your STAUB product in warm water with dish liquid and dry thoroughly with a clean cloth. Let the product sit in the open air before storing to ensure it is completely dry.

Do not use bleach or abrasive detergents. If any residue remains after cleaning, simply leave it to soak in warm water for a short time and then use a non-abrasive sponge to remove the remaining food.

### PRODUCTS WITH WOOD

Wood is a natural material and can change its appearance over time. Wooden products are not suitable for the dishwasher and neither oven nor microwave safe.

## Küchenhelfer

### DE Vor dem ersten Gebrauch

Sobald Sie das Produkt ausgepackt haben, entfernen Sie bitte alle Aufkleber, spülen Sie es unter heißem Wasser ab und lassen Sie es trocknen. Ihr STAUB Produkt ist nun einsatzbereit.

### Allgemeine Informationen und Pflegehinweise

- Nicht backofenfest.
- Nicht mikrowellengeeignet.
- Lebensmittelrecht.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Die Küchenutensilien sind für den Einsatz auf allen Oberflächen geeignet, auch auf Antihafbeschichtungen. 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

### ES Antes del primer uso

Una vez desembalado el producto, retire las pegatinas, enjuáguelo con agua caliente y déjelo secar. Su producto STAUB ya está listo para usar.

### Información general e instrucciones de cuidado

- No apto para horno.
- No apto para microondas.
- Inocuo para los alimentos.
- No apto para lavavajillas.

Los utensilios son adecuados para su uso sobre todas las superficies, incluidos los acabados antiadherentes. Su silicona de alta calidad es de larga duración y proporciona una alta resistencia a la temperatura.

Lave el producto STAUB en agua tibia con detergente lavavajillas y séquelo bien con un paño limpio. Deje el producto al aire antes de guardarlo para asegurarse de que esté completamente seco.

No utilice lejía ni detergentes abrasivos. Si queda algún residuo después de la limpieza, déjelo en remojo en agua tibia durante un breve periodo de tiempo y luego use un estropajo no abrasivo para eliminar los restos de alimentos.

### PRODUTOS CON MADERA

La madera es un material natural y puede cambiar su apariencia con el tiempo. Los productos de madera no son aptos para el lavavajillas, el horno ni el microondas.

## Keukengerei

### NL Voor het eerste gebruik

Verwijder, zodra u het product hebt uitgepakt, alle etiketten, spoel af met heet water en laat drogen. Uw STAUB-product is nu klaar voor gebruik.

### Algemene informatie en onderhoudsinstructies

- Niet geschikt voor de oven.
- Niet geschikt voor de magnetron.
- Voedselveilig.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

Het keukengerei is geschikt voor gebruik op alle oppervlakken, waaronder 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

### IT Per il primo utilizzo

Una volta tolto il prodotto dall'imballaggio, rimuovere eventuali adesivi, sciacquare con acqua calda e lasciare asciugare. Il vostro prodotto STAUB è ora pronto per essere utilizzato.

### Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto

- Non utilizzare nel forno.
- Non utilizzare nel forno a microonde.
- Può essere utilizzato a contatto con gli alimenti.
- Non mettere in lavastoviglie.

Adatti a tutte le superfici, anche a quelle antiaderenti. Il silicone di alta qualità con cui sono realizzati è di lunga durata e offre un'elevata resistenza alle alte temperature.

Lavare il prodotto STAUB con acqua calda, detersivo per piatti e asciugare con un panno pulito. Lasciare il prodotto all'aria aperta prima di riporlo per assicurarsi che sia perfettamente asciutto.

Non usare candeggina o detergenti abrasivi. Per rimuovere residui di cibo rimasti dopo la pulizia, lasciare il prodotto in ammollo in acqua calda per un po' di tempo e pulire con una spugna non abrasiva.

### PRODOTTI DI LEGNO

Il legno è un materiale naturale e il suo aspetto può subire variazioni nel tempo. I prodotti di legno non devono essere lavati in lavastoviglie né messi in forno a microonde.



# Conseils d'utilisation

## Linge de cuisine

FR Tabliers et torchons de cuisine

**ATTENTION !**  
Ne pas utiliser près d'une flamme.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

### Informations générales et conseils d'entretien

- Lavables en machine à 40 °C pour le tablier et à 60 °C pour les torchons.
- Ne pas utiliser de javel.
- Séchage en machine à faible température.
- Repasser à max. 150 °C.
- Pas de nettoyage à sec.

## MANIQUES ET GANTS DE CUISINE

**ATTENTION !**  
Ne pas utiliser près d'une flamme nue.

Avant chaque utilisation, assurez-vous que les maniques ou les gants de cuisine ne présentent aucune déchirure, ni aucun trou.

Les gants et maniques endommagés ne doivent pas être utilisés, car ils ne peuvent plus garantir votre protection.

Seuls les gants à votre taille offrent protection et bonne prise en main.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

### Informations générales et conseils d'entretien

- Lavables en machine à 30 °C.
- Ne pas utiliser de javel.
- Ne pas sécher en machine.
- Ne pas repasser.
- Pas de nettoyage à sec.

## Kitchen Textiles

EN APRON AND KITCHEN TOWELS

**WARNING!**  
Not suitable for use with open flames.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

### General information and care instructions

- Machine wash, up to 40°C for apron, up to 60°C for kitchen towels.
- Do not bleach.
- Tumble dry cool.
- Iron max. 150°C.
- Do not dry clean.

## POTHOLDER AND OVEN GLOVES

**WARNING!**  
Not suitable for use with open flames.

Examine the gloves and potholders for tears and holes before each use.

Damaged gloves are to be discarded as they no longer offer protection.

Only well-fitting gloves provide protection and grip.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

### General information and care instructions

- Machine wash, up to 30°C.
- Do not bleach.
- Do not tumble dry.
- Do not iron.
- Do not dry clean.

## Küchentextilien

DE SCHÜRZE UND KÜCHENHANDTUCH

**WARNUNG!**  
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

### Allgemeine Informationen und Pflegehinweise

- Schürzen sind bis zu 40°C und Küchenhandtücher bis zu 60°C in der Maschine zu reinigen.
- Nicht bleichen.
- Den Wäschetrockner auf eine niedrige Stufe stellen.
- Bügeleisen max. 150°C.
- Nicht chemisch reinigen.

## TOPFLAPPEN UND OFENHANDSCHUHE

**WARNUNG!**  
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Überprüfen Sie die Handschuhe und Topflappen vor jedem Gebrauch auf Risse und Löcher.

Beschädigte Handschuhe sind zu entsorgen, da sie keinen Schutz mehr bieten.

Nur gut sitzende Handschuhe bieten Schutz und Halt.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

### Allgemeine Informationen und Pflegehinweise

- Topflappen und Ofenhandschuhe sind bis zu 30°C in der Maschine zu reinigen.
- Nicht bleichen.
- Nicht im Wäschetrockner trocknen.
- Nicht bügeln.
- Nicht chemisch reinigen.

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

## Textiles de cocina

ES DELANTAL Y PAÑOS DE COCINA

**ADVERTENCIA**  
No apto para el uso con llamas vivas.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

### Información general e instrucciones de cuidado

- Lavar a máquina, a un máximo de 40 °C el delantal y de 60 °C los paños.
- No utilizar lejía.
- Secar en frío en secadora.
- Planchar a 150 °C como máximo.
- No lavar en seco.

## AGARRADERA Y GUANTES PARA EL HORNO

**ADVERTENCIA**  
No apto para el uso con llamas vivas.

Antes de cada uso, examine los guantes y las agarraderas para ver si presentan roturas o agujeros.

Los guantes dañados deben desecharse porque no ofrecen protección.

Solo los guantes bien ajustados proporcionan protección y agarre.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

### Información general e instrucciones de cuidado

- Lavar a máquina a un máximo de 30 °C.
- No utilizar lejía.
- No utilizar secadora.
- No planchar.
- No lavar en seco.

## Keukentextiel

NL SCHORT EN KEUKENDOEKEN

**WAARSCHUWING!**  
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

### Algemene informatie en onderhoudsinstructies

- Wasmachine, tot 40 °C voor de schort, tot 60 °C voor de keukendoeken.
- Niet bleken.
- Droger op de koude stand.
- Strijken op max. 150 °C.
- Niet stomen.

## PANNENLAPPEN EN OVENHAND-SCHOENEN

**WAARSCHUWING!**  
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Controleer de handschoenen en pannenlappen voor elk gebruik op scheuren en gaten.

Beschadigde handschoenen moeten direct worden weggegooid, omdat ze niet langer bescherming bieden.

Alleen goed passende handschoenen bieden bescherming en grip.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

### Algemene informatie en onderhoudsinstructies

- Wasmachine, tot 30 °C.
- Niet bleken.
- Niet geschikt voor de wasdroger.
- Niet strijken.
- Niet stomen.

## Tessili da cucina

IT GREMBIULE E CANOVACCI

**ATTENZIONE!**  
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

### Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto

- Lavare in lavatrice il grembiule a una temperatura massima di 40°C, i canovacci a una temperatura massima di 60°C.
- Non candeggiare.
- Possono essere asciugati in asciugatrice.
- Stirare a una temperatura massima di 150°C.
- Non lavare a secco.

## PRESINA E GUANTI DA FORNO

**ATTENZIONE!**  
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Verificare che non ci siano strappi e fori nei guanti e nelle presine prima di ogni utilizzo.

I guanti danneggiati devono essere smaltiti poiché non offrono più protezione.

Solo guanti della misura giusta garantiscono protezione e una buona presa.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

### Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto

- Lavare in lavatrice a una temperatura massima di 30°C.
- Non candeggiare.
- Non asciugare in asciugatrice.
- Non stirare.
- Non lavare a secco.







05/2023 - 99946-366-0 - ZWILLING J.A. Henckels AG - Gruenewalder Straße 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY



Bring your heart to the table.



Member of the ZWILLING Group

[www.staub.fr](http://www.staub.fr)

#MadeInSTAUB