

COLLECTION 2012/2013





A propos de Staub

About Staub / Über Staub / Over Staub / Informazioni su Staub
A propósito de Staub / Немного о продукции Staub / 关于staub

04

Fabrication française authentique et traditionnelle / Traditional and authentic French craftsmanship / Authentisches und traditionelles französisches Herstellungsverfahren / Op authentieke en traditioneel Franse wijze vervaardigd / Fabbricazione francese autentica e tradizionale / Auténtica fabricación francesa tradicional / Настоящее французское традиционное производство / 传统纯正法国工艺

Système de mijotage naturel / Natural simmering system / Natürliches und effizientes Schmorssystem / Natuurlijk systeem om te stoven / sistema di cottura naturale a fuoco lento / sistema de cocción natural / Система медленного томления / 自然慢炖

Savoir-faire couleur / Know-how in colour / Das Know-how / knowhow / Il know-how / El «savoir-faire» / Технология окрашивания / 绚丽多彩

New Classic by Staub

cooking

26

Cocottes / Кокоты / 炖锅

Mini Cocottes / Мини-кокоты / 迷你炖锅

Cocotte ronde avec panier vapeur / Round cocotte with steamer insert / Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz / Ronde cocotte met stoominzet / Cocotte rotondo con cestello per la cottura a vapore / Cocotte redonda con cesta vapor / Круглый кокот со вставкой-пароваркой / 圆形炖锅+蒸笼

Cocotte basse / Shallow cocotte / Flache runde Cocotte / Lage runde Cocotte / Cocotte bassa rotonda / Cocotte baja redonda / Низкий кокот / 浅炖锅

Grils / Grill pans / Grillpfannen / Grills / Griglie / Parrillas / Грили / 烤盘

Poêles / Frying pans / Pfannen / Pannen / Tegami / Sartenes / Сковороды / 煎锅

Hexagon by Staub

42

Poêles multifonctions / Multiprocessing frying-pans / Multifunktionspfannen / Multifunctionele pannen / Padelle Multiuso / Sartenes multifunción / Многофункциональные сковороды / 多功能煎锅

Sauteuses multifonctions / Multiprocessing sauté pans / Multifunktionsbräter / Multifunctionele sauteerpannen / Padelle Multiuso / Sartenes para saltear multifunción / Многофункциональные сотейники / 多功能炒锅

sur la table

46

Présentation / Presentation / Servieren / Serveren / Presentazione / Presentación / Сервировка / 餐具

Plats / Dishes / Auflaufformen / Schotels / Teglie / Fuentes / Сковороды / 餐桌布置

Spécialités / Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades / Специальный ассортимент / 特选

Théières / Teapots / Teekannen / Theepotten / Teiere / Teteras / Чайники / 茶壶

Authentic by Staub

cooking

61

Spécialités / Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità / Especialidades / Специальный ассортимент / 特选

Essentiels / Essentials / Zubehör / Essentials / Gli indispensabili / Utensillos esenciales / Аксессуары / 特选

Conseils d'utilisation by Staub

73

Conseils d'utilisation Staub / Hinweise zur Verwendung von Staub / Richtlijnen voor gebruik Staub / Consigli d'uso per le pentole Staub / Consejos de utilización Staub / Советы по уходу за посудой Staub / Staub使用说明

Garantie à vie by Staub

76

Staub Limited Lifetime Warranty / 30-jährige Staub Garantie / Staub Beperkte Levenslange Garantie / Garanzia a vita Staub / Staub Garantía de por vida / Пожизненная гарантия Staub / Staub质量保用 (中国大陆)



A propos de Staub - About Staub

Über Staub / Over Staub

Member of Zwilling Group



Le goût de l'excellence !*

by Staub



* Taste the excellence !

MADE IN FRANCE



Français

Un goût prononcé pour l'excellence

Depuis la création de nos premières cocottes en 1974, Staub n'a qu'une ambition : atteindre la perfection.

Nous dessinons et concevons des articles de cuisine haut de gamme qui allient tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde. Ce n'est pas un hasard si Staub est devenue une **marque de référence en France comme à l'international**. Véritable caution de qualité irréprochable, nos produits sont **plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde**, dont Paul Bocuse, qui les utilisent au quotidien en cuisine et sur les tables de leurs restaurants prestigieux.

Entreprise fondée par Francis Staub en Alsace, région réputée pour sa gastronomie, Staub fabrique tous ses produits en fonte émaillée en France. Ces articles d'exception sont conçus pour être utilisés sur tous types de feux, y compris l'induction

Depuis juin 2008, le groupe Staub est membre du **groupe allemand Zwilling**, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

English

A taste for excellence

The Staub journey begins in the Alsace region of France. Rich in history, food and craft, the area is renowned for hearty one-pot recipes and fine enamelled ceramics.

Today the success of these designs has become the benchmark for enamelled cast iron cookware and **is the reference brand for some of the world's great chefs including Paul Bocuse**. The winning result is French enamelled cast iron cookware that marries the expression of the artisan with the culinary imagination of gourmet chefs to produce the ultimate in comfort food. With as much attention as the Alsations applied to perfecting the one-pot meal, Staub's founder set himself to perfecting the pot itself. The grandson of a cookware merchant, Francis Staub designed his first enamelled pot in an old artillery factory in 1974, merging the utility of cast iron with the latest technology available. Featuring a special black matte enamel interior for non-stick braising and self-basting spikes, Staub cookware excels in providing the perfect environment for slow-cooked, flavor-enhanced meals. With a wide assortment of interesting presentation pieces in dynamic colors, Staub cookware easily moves from the kitchen to the table at home and in the finest restaurants worldwide - a testimony to its quality and enduring beauty. Today the stork of Alsace is a symbol of Staub heritage that distinguishes Staub products. All Staub products continue to be manufactured in France and are available worldwide.

In June 2008, Staub became one of the prestige cookware brands in the ZWILLING J.A. HENCKELS Group. A natural complement to the ZWILLING J.A. HENCKELS culinary heritage, Staub will continue to merge technology with tradition, artisan with craftsman to turn its expertise with cast iron and ceramics into more innovative oven-to-table merchandise.

Deutsch

Ein authentischer Geschmack für das Besondere

Die Reise von Staub beginnt im Elsass, einer Region in Frankreich die für ihre Geschichte, ihr Essen und die Handwerkskunst ebenso bekannt ist wie für ihre herzhaften Eintopfgerichte und feine emailierte Keramikprodukte.

Staub entwirft und gestaltet Küchenartikel höchster Qualität, die Tradition, Innovation, Know-how und modernste Technologie vereinen. Es ist kein Zufall, dass Staub nicht nur in Frankreich, sondern auch international zu einer Referenzmarke geworden ist.

Unsere Produkte sind bei den Spitzenköchen der ganzen Welt gefragt - allen voran Paul Bocuse - die sie täglich in der Küche und auf den Tischen gehobener Restaurants einsetzen.

Aufgrund der Hingabe, die die Elsässer für die Perfektionierung ihrer Eintöpfe aufbrachten, machte sich der Gründer Francis Staub persönlich daran auch den Topf selbst zu perfektionieren. Der Enkel eines Händlers für Kochgeschirr, Francis Staub, entwarf seinen ersten Emailletopf in einer alten Artilleriefabrik im Jahr 1974, indem er die Nützlichkeit von Gusseisen mit modernster Technologie kombinierte. Staub Artikel wurden zum Einsatz auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, entwickelt.

Seit Juni 2008 gehört Staub zu der deutschen ZWILLING Gruppe, dem Spezialisten für Schneidwaren und Küchenartikel sowie -zubehör in höchster Qualität.

Nederlands

Dé smaak bij uitstek

Sinds de creatie van onze eerste cocottes in 1974 heeft Staub slechts één ambitie: het bereiken van perfectie.

Wij ontwerpen en bedenken hoogwaardige keukenartikelen die aanleunen bij het traditionele en het moderne, met een vooruitstrevende technologische en aloude productkennis. Het is geen toeval dat Staub - zowel in Frankrijk als internationaal - een voorkeuwermerk is geworden. Met echte aandacht voor een onberispelijke kwaliteit zijn onze producten uitverkoren door de grootste chefs ter wereld, waaronder Paul Bocuse, die Staub zowel in de keuken als op de tafels van hun prestigieuze restaurants gebruiken. **De onderneming werd opgericht door Francis Staub in de Elzas, een regio die bekend is vanwege zijn gastronomie**. Staub maakt al zijn producten van geëmailleerd gietijzer in Frankrijk. De uitzonderlijke artikelen zijn ontworpen voor gebruik op alle types van fornuizen, inclusief inductie.

Sinds juni 2008 maakt de groep Staub deel uit van de Duitse groep Zwilling, specialist in hoogwaardige messen en keukengerel.



www.staub.fr

Le goût de l'excellence !*

* Taste the excellence !



A propos de Staub - About Staub

Informazioni su Staub / A propósito de Staub
Немного о продукции Staub / 关于Staub

Italiano

Il vero gusto dell'eccellenza

Sin dalla creazione, nel 1974, delle prime cocotte (pentole in ghisa per la cottura a fuoco lento), Staub ha una sola ambizione: raggiungere la perfezione.

Staub disegna e progetta articoli di alta qualità che uniscono tradizione e modernità: i segreti della tradizione e le tecnologie d'avanguardia. Non è un caso se Staub è diventato un marchio di riferimento in Francia e in tutto il mondo.

I più grandi chef a livello internazionale, tra cui Paul Bocuse, scelgono i prodotti Staub per la loro qualità ineccepibile, e li utilizzano quotidianamente sia per cucinare che per la presentazione ai tavoli nei loro prestigiosi ristoranti.

La fabbrica è stata fondata da Francis Staub in Alsazia, regione della Francia nota per la sua raffinata gastronomia, e produce in territorio francese tutti i suoi articoli in ghisa smaltata. Per le loro caratteristiche possono essere impiegati su tutti i tipi di piani cottura, compreso quello a induzione.

Da giugno 2008, Staub fa parte del gruppo tedesco Zwilling, specializzato nella coltelleria e negli utensili da cucina di alta qualità.

Español

El sabor de la excelencia

Desde la creación de nuestras primeras ollas en 1974, Staub sólo desea una cosa: alcanzar la perfección.

Diseñamos y elaboramos utensilios de cocina de calidad superior combinando tradición y modernidad, arte ancestral y tecnología vanguardista. Staub se ha convertido en una marca de referencia tanto en Francia como en el extranjero por méritos propios. Verdadera garantía de calidad irreprochable, los mejores chefs de todo el mundo han optado por nuestros productos, entre ellos Paul Bocuse, que los utiliza a diario en su cocina y en las mesas de sus prestigiosos restaurantes.

Empresa fundada por Francis Staub en Alsacia, región famosa por su gastronomía. Staub fabrica todos sus productos en hierro fundido esmaltado en Francia. Estos artículos excepcionales se han diseñado para ser utilizados en todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción.

Desde junio de 2008, el grupo Staub es miembro del grupo alemán Zwilling, especialista en cuchillería y utensilios de cocina de calidad superior.

Русский

Вкус, рожденный совершенством!

С момента создания наших первых чугунных кастрюль в 1974 году, единственная цель компании Staub — достичь совершенства.

Мы разрабатываем и создаем высококлассные предметы кухонной утвари, которые совмещают традиции и современность, умения наших предков и передовые технологии. Ведь не случайно фирменная марка Staub стала эталоном, как во Франции, так и за ее пределами. Подлинной гарантией безупречного качества служит то, что наша продукция выбрана такими величайшими кулинарами с мировым именем, как Поль Бокус, которые используют ее как дома, так и в своих престижных ресторанах.

Предприятие основал Фрэнсис Стауб (Francis Staub) в Эльзасе, то есть в регионе, известном своими гастрономическими традициями. Компания Staub производит всю свою чугунную эмалированную посуду только во Франции. Эти исключительные изделия могут использоваться для всех типов плит, в том числе индукционных.

С июня 2008 года группа Staub вошла в немецкую группу компаний Zwilling, которая специализируется на производстве ножей и предметов домашней утвари самого высокого класса.

中文(翻译)

极致美味

Staub锅具产自法国阿尔萨斯地区，该地区历史悠久，物产丰富，尤以阿尔萨斯炖菜和精良的珐琅瓷产品闻名于世。

如今，Staub锅具已成功成为珐琅铸铁锅具的基准，包括Paul Bocuse等世界名厨推崇的品牌。制胜的秘诀是将艺术家的创造力和美食家对烹饪的热情融为一体。如同阿尔萨斯人对炖菜的喜爱，Staub的创始人专注于提升锅具本身的性能。作为一位厨具商人的孙子，Francis Staub于1974年在一个古老的铸铁工厂设计了他的第一口珐琅铸铁锅，运用了传统铸造工艺，结合创新的上釉技术，以有不粘效果的黑色亚光珐琅内壁和自循环水珠设计著称的Staub锅具，为现今提倡的慢生活烹饪方式提供了理想的产品。富有活力色彩的Staub锅具已从厨房来到了餐桌。在诸多高级餐厅里能见到Staub的身影，那是Staub卓越品质的见证。阿尔萨斯白鹇已成为Staub的标志，Staub锅具产自法国并销往世界各地。

2008年7月，Staub成为德国双立人集团旗下的品牌。作为德国双立人高品质代表的一员，Staub将致力于研发兼有传统工匠技艺和创新珐琅铸铁技术的产品。



Votre produit Staub est unique - Your Staub product is unique

Ihr Staub Produkt ist einzigartig / Uw Staub product is uniek
Ogni prodotto Staub è unico / Su producto Staub es único
Ваша продукция Staub уникальна / 唯你独有



www.staub.fr

MADE IN FRANCE





Votre produit Staub est unique

Ihr Staub Produkt ist einzigartig / Uw Staub product is uniek

Français

Les arguments de l'excellence

- **Système d'arrosage continu d'excellente qualité, approuvé en laboratoire**, fonctionnant grâce à des picots spéciaux, à la forme et au poids du couvercle, qui conserve l'humidité à l'intérieur de la cocotte.
- **L'intérieur émaillé noir mat** constitue un avantage culinaire pour braiser, rôtir et caraméliser dans une qualité encore meilleure, ainsi que des avantages pratiques par sa résistance améliorée aux éraflures et aux températures élevées, sa plus longue durée de vie et sa facilité de nettoyage.
- Un produit unique dans des **coloris esthétiques** issu d'un processus **traditionnel de fabrication de fonte** avec des techniques d'émaillage innovantes.
- Parfait pour toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Staub est la **marque de référence de chefs de renommée internationale** tels que Paul Bocuse (France), Hiroyuki Hiramatsu (Japon) et Stefan Stiller (Chine).
- **Fabriqué en France.**

English

The benefits of excellence

- **Most efficient self-basting system, approved by laboratory tests**, through special spikes, lid shape and weight of lid, which keeps the moisture inside the pot.
- **Black matte enamel** inside as a culinary advantage for better braising, roasting, caramelizing and practical advantages of higher scratch & temperature resistance, longer durability and easy cleaning
- Unique products in appealing **colors manufactured** using a **traditional casting process** with innovative enameling techniques.
- Perfect for all heat sources including induction.
- Staub is **the reference brand of international famous chefs** like Paul Bocuse (France), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) and Stefan Stiller (China).
- **Made in France.**

Deutsch

Die besonderen Eigenschaften

- **Die Spitzenqualität des kontinuierlichen Befeuchtungssystems wurde durch einen Laborversuch nachgewiesen.** Die flache Form, das Gewicht und das Tropfensystem des Deckels wurden dazu entwickelt, um im Bräter für einen anhaltenden Wassertropfeneffekt zu sorgen.
- **Die mattschwarz emaillierte Innenseite** bietet ein noch größeres Kochvergnügen, die Gerichte werden köstlich gegart, goldbraun gebraten, sowie praktische Vorzüge durch bessere Kratzfestigkeit und hohe Hitzebeständigkeit, lange Lebensdauer und einfache Reinigung.
- Ihr Staub Produkt ist einzigartig Ein einzigartiges Produkt mit ästhetischer Farbgebung, als Ergebnis einer **traditionellen Gussfertigung** mit innovativen Emaillierungsverfahren.
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.
- Staub hat sich als **Referenzmarke der weltweit berühmtesten Küchenchefs** wie Paul Bocuse (Frankreich), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) und Stefan Stiller (China) durchgesetzt.
- **In Frankreich hergestellt.**

Nederlands

De eigenschappen van de uitmuntendheid

- **Het hoogwaardige druppelsysteem, waarvan de werking wetenschappelijk is aangetoond**, werkt perfect dankzij een samenspel van speciale noppen, de vorm van de pot en het gewicht van het deksel, waardoor het vochtgehalte binnen in de pan op het juiste niveau blijft.
- **De mat zwarte geëmailleerde binnenkant** is bij uitstek geschikt voor stoven, braden en aankleuren. Bovendien is het materiaal zeer sterk en daardoor minder gevoelig voor krassen en hoge temperaturen; het gaat lang mee en is gemakkelijk te reinigen.
- Iedere Staub is uniek, een uniek product in **fraaie kleuren**. Vervaardigd met behulp van een **traditionele gietmethode** in combinatie met innoverende emailleringstechnieken.
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Staub is het **favoriete merk van wereldberoemde chef-koks** zoals Paul Bocuse (Frankrijk), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) en Stefan Stiller (China).
- **Geproduceerd in Frankrijk.**

Le goût
de l'excellence !*

* Taste the excellence !



Your Staub product is unique

Ogni prodotto Staub è unico / Su producto Staub es único
Ваша продукция Staub уникальна / 唯你独有

Italiano

Le ragioni dell'eccellenza

- **Sistema di irrorazione continua, la cui efficacia è stata testata in laboratorio**, è ottenuto grazie alla presenza di piccole semisfere all'interno del coperchio, alla forma e al peso del coperchio, che conserva l'umidità all'interno della cocotte.
- **Lo smalto nero opaco** delle superfici interne è stato appositamente studiato sia per ottenere i migliori risultati culinari, per brasare, arrostitire e caramellare in modo perfetto, sia per garantire un'elevata resistenza ai graffi e alle temperature elevate. Si mantiene integro a lungo nel tempo ed è facile da pulire.
- Ogni singolo prodotto Staub è unico Un prodotto unico dagli **affascinanti colori**, che nasce da un processo di **fabbricazione tradizionale** di fusione della ghisa in stampo, smaltata con tecniche innovative.
- Perfetto per tutte le fonti di calore, induzione compresa.
- Staub è il marchio di **riferimento di chef di fama internazionale** quali Paul Bocuse (Francia), Hiroyuki Hiramatsu (Giappone) e Stefan Stiller (Cina).
- **Made in France.**

Español

Los argumentos de la excelencia

- **Sistema de humidificación continua de excelente calidad, aprobado en laboratorio**, gracias a picos especiales, así como a la forma y al peso de la tapa que conserva la humedad dentro de la cocotte.
- **El interior esmaltado negro mate** constituye una ventaja culinaria para cocer a fuego lento, asar y caramelizar en una calidad superior, así como ventajas prácticas por su resistencia optimizada contra las rayaduras y elevadas temperaturas, su mayor duración y su facilidad de limpieza.
- Su producto Staub es único Un producto único de **atractivos colores**, resultado de un proceso **tradicional de fabricación** con hierro fundido e innovadoras técnicas de esmaltado..
- Ideal sea cual sea la fuente de calor, incluida la inducción.
- Staub es la **marca de referencia de chefs de renombre internacional** como Paul Bocuse (Francia), Hiroyuki Hiramatsu (Japón) y Stefan Stiller (China).
- **Fabricado en Francia.**

Русский

Преимущества превосходства

- Высокоэффективная система непрерывного увлажнения пищи, подтвержденная лабораторными тестами, работающая благодаря специальным шипам, соответствующим форме и весу крышки, которая удерживает влагу внутри cocotte.
- Внутренняя поверхность из черной матовой эмали обеспечивает тушение, жарку и карамелизацию еще более высокого качества, она устойчива к появлению царапин и высоким температурам, имеет длительный срок службы и легка в уходе.
- Уникальная посуда привлекательных цветов, произведенная с помощью традиционных технологий литья и инновационных техник нанесения эмали.
- Прекрасно подходит для всех типов плит, включая индукционные.
- Марка Staub пользуется успехом у многих шеф-поваров мирового уровня, таких как Поль Бокюз (Paul Bocuse) (Франция), Хиroyuki Хирамацу (Hiroyuki Hiramatsu) (Япония) и Штефан Штиллер (Stefan Stiller) (Китай).
- Произведено во Франции

中文(翻译)

卓越表现

- 实验证明, Staub锅盖的形状和重量, 以及特殊设计的凸起圆点, 可有效保持食物的水份循环。
- 为了更好的烹饪效果, 黑色亚光珐琅瓷内壁是烹饪的一大优势, 能更好地表现炖、烤、勾芡及其它烹饪方式, 并有良好的耐热性且抗刮痕, 持久耐用也容易清洗。
- 运用传统铸造工艺, 结合创新上釉技术, 创造出色彩丰富的独特产品。
- 适用于所有热源包括电磁灶。
- Staub产品深受世界名厨的喜爱和推崇, 如 Paul Bocuse (法国), Hiroyuki Hiramatsu (日本) and Stefan Stiller (中国)。
- 法国制造

MADE IN FRANCE



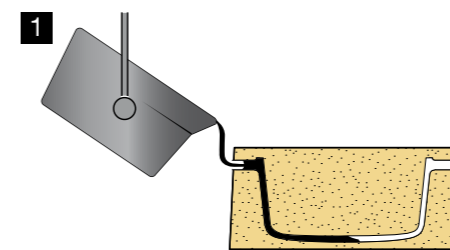
Fabrication française authentique et traditionnelle Traditional and authentic French craftsmanship

Authentisches und traditionelles französisches Herstellungsverfahren / Op authentieke en traditioneel Franse wijze vervaardigd / Fabbricazione francese autentica e tradizionale / Auténtica fabricación francesa tradicional / Настоящее французское традиционное производство / 传统纯正法国工艺

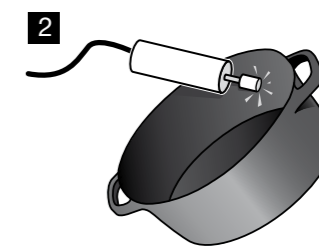
- | | | |
|---|---|---|
| 1 Fusion / Melting Einschmelzen / Smelten Fusione / Fusión Плавка / 融化 | 2 Moule / Mould Formen / Vormen Stampo / Molde Литье / 砂模 | 3 Coulée / Casting Gießen / Gieten Colata / Fundido Отливка / 铸造 |
| 4 Décochage / Shaking out Ausschlagen / Uit de vorm nemen Estrazione / Desmoldeo Выбивка / 翻砂 | 5 Dessablage / Blast cleaning Reinigungsstrahlen / Ontzanden Sabbiatura / Desarenado Очистка литья / 喷砂清理 | 6 Ebarbage / Fettling Entgraten / Afbramen Sbavatura / Desbarbado Удаление заусенцев / 打磨 |



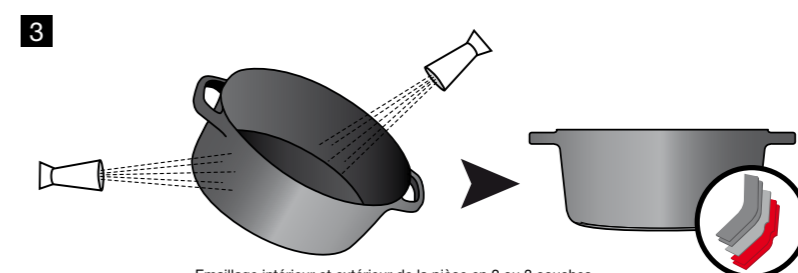
- | | | |
|--|--|--|
| 7 Grenillage / Shot blasting Kugelstrahlen / Kogelstralen Granigliatura / Granallado Дробеструйная обработка 二次喷砂清理 | 8 Emaillage / Enameling Emaillierung / Emaillieren Smaltatura / Esmaltado Эмалирование / 喷珐琅 | 9 Cuisson / Baking Brennen / Bakken Cottura / Cocción Обжиг / 烘烤 |
|--|--|--|



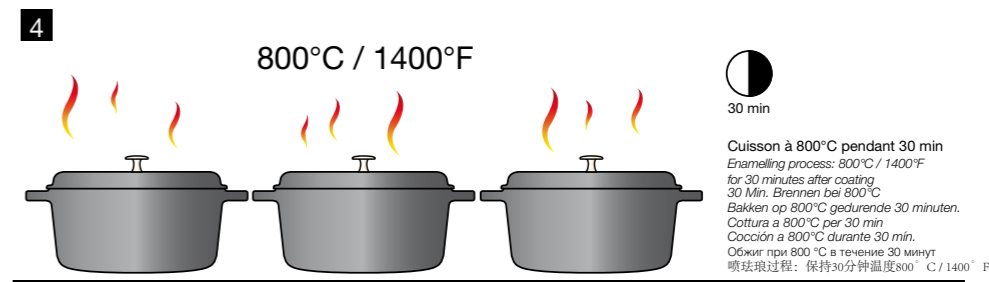
1
La fonte est coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation.
The iron is cast in a single-use mould made of sand. Each product is one-of-a-kind. Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, welche nach dem Einsatz zerstört wird. Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd. La ghisa viene colata in uno stampo unico di sabbia che si distrugge dopo l'utilizzo. El hierro fundido se cuele en un molde único de arena, que se destruye tras su uso. Чугун заливается в одноразовую литейную форму из песка, которая после использования разрушается. 液态铁被铸入在一次性砂模中，一件产品一件砂模。



2
Ebarbage pour éliminer les imperfections
Trimming to eliminate imperfections. Beseitigung von Unebenheiten. Het slijpproces voor het verwijderen van onvolmaaktheden. Sbavatura per eliminare le imperfezioni. Desbarbado para eliminar las imperfecciones. Зачистка для устранения неровностей. 修整瑕疵。



3
Emaillage intérieur et extérieur de la pièce en 2 ou 3 couches
Enamelling process 2 or 3 coatings, inside and out. Die Innen- und Außenseite wird mit 2 oder 3 Emailleschichten versehen. Het emalleren aan de binnen- en buitenkant van het product in 2 of 3 lagen. Smaltatura interna ed esterna del pezzo in 2 o 3 strati. Esmaltado interior y exterior de la pieza en 2 o 3 capas. Нанесение эмали внутри и снаружи изделия в 2 или в 3 слоя. 喷2-3层珐琅，里层和外层。



Chaque pièce est unique et issue d'un processus de fabrication traditionnel
Each product is one-of-a-kind and is produced using a traditional manufacturing process
Jedes Produkt ist einzigartig und das Ergebnis einer traditionellen Herstellungsweise
Elk stuk is uniek en is het resultaat van een traditioneel fabricageproces.
Ogni pezzo è unico ed è il risultato di un processo di fabbricazione tradizionale
Cada pieza es única y procede de un proceso de fabricación tradicional
Каждое изделие уникально и является результатом традиционного процесса изготовления
每件产品都独一无二，传承传统制作工艺





Les atouts de la fonte émaillée Enamelled Cast Iron advantages



Die Vorzüge von emailliertem Guss
De troeven van geëmailleerd gietijzer
I vantaggi della ghisa smaltata
Las ventajas del hierro fundido esmaltado
Преимущества эмалированного чугуна
珐琅铸铁的优点

French: La fonte émaillée est un alliage de fer riche en carbone et recouverte d'émail principalement composé de verre.
C'est un des matériaux qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit de façon parfaitement homogène, et ce, sur tous les types de feux y compris l'induction.
English: La fonte émaillée retient également le froid : pour cela, il suffit de placer vos préparations au réfrigérateur avant de servir.

German: Emaillierter Guss ist eine Verbindung von kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emailleüberzug, der vorwiegend aus Glas besteht.
Es ist eines der Materialien, die die Wärme am besten speichern, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen, und zwar auf allen Herdarten einschließlich Induktion.
Dutch: Emaillierter Guss speichert auch Kälte. Hierfür reicht es, Ihre Gerichte vor dem Servieren in den Kühlschrank zu stellen.

Italiano: La ghisa smaltata è una lega di ferro ricca di carbonio, rivestita di uno smalto composto principalmente da vetro.
È uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo, qualunque sia il piano di cottura.
La ghisa smaltata trattiene altrettanto bene anche il freddo, perciò è adatta per conservare gli alimenti in frigorifero.

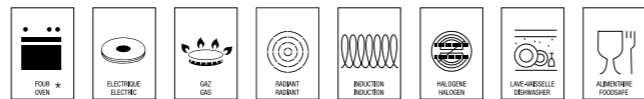
Русский: Эмалированный чугун представляет собой сплав железа, насыщенный углеродом и покрытый эмалью на основе стекла.
Это один из материалов, которые лучше всего сохраняют тепло, медленно его проводят и равномерно его распределяют, и все это на любых печах, включая индукционные.
中文(翻译): Эмалированная посуда так же хорошо сохраняет и холод, для этого достаточно поставить блюдо в холодильник перед его подачей на стол.

French: For centuries, cooks have taken advantage of the natural heat retention and redistribution properties of cast iron.
(Enamelled cast iron also retains the cold; to chill, you only have to put your preparations in the refrigerator before serving them).
English: The engineers at Staub have enhanced this feature with the development of special glazes that add beauty and functional benefits.

Dutch: Geëmailleerd gietijzer is een legering van koolstofrijk ijzer bedekt met een glazuur dat hoofdzakelijk is samengesteld uit glas.
Het is een van de materialen die het best de hitte vasthoudt, deze langzaam verspreidt en op een perfect homogeen wijze verdeelt, en dit op alle soorten vuren, inclusief inductie.
English: Geëmailleerd gietijzer houdt ook de koude vast, hiervoor volstaat het om uw bereidingen in de koelkast te plaatsen alvorens deze op te dienen.

Spanish: El hierro fundido esmaltado es una aleación de hierro rica en carbono y recubierta de esmalte, compuesto principalmente de vidrio.
Se trata de uno de los materiales que mejor retienen el calor, difundiéndolo lentamente y repartiéndolo de forma perfectamente homogénea, y esto, en todo tipo de fuentes de calor, incluida la inducción.
English: El hierro fundido esmaltado también guarda el frío, para ello basta con colocar los platos en la nevera antes de servir.

中文(翻译): 几个世纪以来, 人们早已熟练运用铸铁材料能均匀传热和持久保温的特点来烹饪食物。
Staub的工程师为提升铸铁锅的烹饪效果和靓丽外观不断努力着。
外壁多层珐琅可以有效避免划伤, 内壁黑色亚光珐琅有不粘的效果, 越多使用效果越好。
Staub厨具适用于所有热源, 包括电磁灶。请勿在微波炉中使用。



*Température max. 200°C avec une poignée de silicone. En alternative, vous pouvez retirer la poignée amovible.
*Maximum temperature 200°C (390°F) with a silicone handle. Alternatively, you may take off the removable handle.
*Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikon Griff. Alternativ dazu können Sie den Griff abnehmen.
*Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenomen worden.
*Temperatura massima di 200°C con manico in silicone. Per temperature più elevate, è possibile rimuovere il manico.
*Temperatura máxima 200° C, con asa de silicona. Posibilidad de retirar el asa.
*Максимальная температура для посуды с силиконовой ручкой 200 °С.
*В качестве альтернативного варианта можно удалить съёмную ручку.
*硅胶把手的耐热最高温度为200° C (390° F) 或者, 您也可以取下硅胶把手。

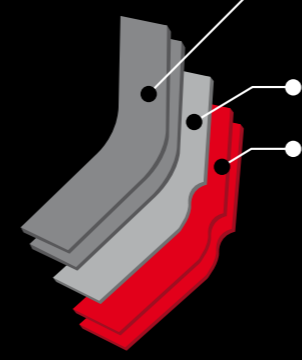


Induction hob compatible / Induktionsgeeignet / Kan op inductieplaten worden gebruikt / Compatible con l'induzione Compatible con inducción / Подходит для любых типов плит, в том числе индукционных. / 可用于所有热源 包括电磁灶。



Email noir mat Staub - Staub black matte enamel

Die mattschwarze Emaillierung von Staub / Staub mat zwart email / Lo smalto nero opaco Staub
Esmalte negro mate Staub / Черная матовая эмаль Staub / Staub黑色亚光珐琅瓷



- 1 Intérieur en émail noir mat de composition spéciale
The specially-formulated black matte enamel interior
Innen mattschwarz spezialemailiert
- 2 Fonte / Cast iron / Guss
- 3 Extérieur comportant au moins deux couches d'émail coloré
Exterior with at least two coats of coloured enamel
Außenseite mit mindestens zwei farbigen Emailsichten

L'intérieur émaillé «noir mat» Staub

L'intérieur de tous les ustensiles Staub est émaillé en finition «noir mat».
• Cet émail de qualité supérieure permet d'obtenir une meilleure résistance aux chocs thermiques et aux rayures et facilite l'entretien.
• Il possède les propriétés idéales pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments.
• Préféré aussi bien par les amateurs que par les plus grands chefs, cet émail offre des propriétés idéales, ne nécessite aucun culottage de première utilisation.
• Nettoyage facile et Confort d'utilisation.

Staub black matte enamelled interior

The interior of all Staub pots is enamelled with a matte black finish.
• That high-quality enamel offers improved resistance to thermal shocks and scratching, making care easier.
• It has ideal properties for searing, roasting and caramelizing food.
• Favoured by amateurs and great chefs alike, the enamel has anti-adhesive properties and requires no seasoning before first use.
• Easy to clean and convenient in use.

Staub mattschwarze Emaillierung der Innenseite

Die Innenseite des gesamten Staub Kochgeschirrs ist mattschwarz emailiert.
• Diese hochwertige Emaillierung gewährt den Produkten bessere Beständigkeit gegenüber Thermoschocks und Kratzfestigkeit. Die Reinigung ist einfacher.
• Sie hat die idealen Eigenschaften, um knusprig gebratene und goldbraune Gerichte zu erhalten.
• Sowohl von Hobbyköchen, als auch von Küchenchefs empfohlen, bietet diese Emaillierung ideale Eigenschaften, es ist keine Vorbehandlung nötig
• Einfache Reinigung und außerordentlicher Einsatzkomfort.

L'interno smaltato «nero opaco» Staub

1-Interno in speciale smalto nero, opaco
2-Ghisa
3-Esterno trattato con due strati di smalto colorato
L'interno di tutte le cocotte Staub è smaltato con smalto «nero opaco».
• Questo smalto di qualità superiore consente di ottenere una migliore resistenza agli sbalzi termici e alle scalfitture, inoltre agevola la pulizia.
• Ha le proprietà ideali per brasare, arrostitire e caramellare.
• Preferito sia dai gourmand che dai più grandi chef, questo smalto offre proprietà ideali, che non richiedono alcun pretrattamento, neanche per il primo utilizzo.
• Pulizia semplice e facilità d'uso.

Внутреннее черное матовое эмалевое покрытие Staub

1-Внутреннее черное эмалевое покрытие специального состава
2-Чугун
3-Внешнее покрытие, состоящее минимум из двух слоев цветной эмали
Внутри, вся посуда Staub покрыта черной матовой эмалью.
• Эта качественная и высококлассная эмаль обеспечивает сопротивление перепадам температуры, устойчивость к появлению царапин и облегчает уход за посудой.
• Посуда обладает идеальными качествами для запекания, жарки и карамелизации.
• Эту посуду выбирают как любители, так и известнейшие шеф-повара; благодаря особым свойствам эмали Вам не нужно обрабатывать посуду разогретым маслом перед первым использованием.
• Посуду легко мыть и использовать.

Staub geëmailleerde «mat zwarte» binnenzijde

1-Binnenkant van mat zwart email van speciale samenstelling
2-Gietijzer
3-Buitenzijde voorzien van minimum twee lagen gekleurd email
De binnenzijde van alle Staub producten is geëmailleerd met "mat zwarte" afwerking.
• Dit kwalitatief hoogwaardige email biedt een hogere weerstand tegen thermische schokken en krassen en het vereenvoudigt het onderhoud.
• Het omvat de ideale eigenschappen om etenswaren aan te braden, te bakken en te karameliseren.
• Zowel hobbykoks als de grootste chefs geven de voorkeur aan dit email met antiaanbak-eigenschappen. U hoeft het niet in te branden bij het eerste gebruik.
• Eenvoudige schoonmaak en gebruikskomfort.

Interior esmaltado «negro mate» Staub

1-Interior en esmalte negro mate de composición especial
2-Hierro fundido
3-Exterior con al menos dos capas de esmalte de color
El interior de todos los utensilios Staub es esmaltado con acabado "negro mate".
• Este esmalte de calidad superior permite obtener una mayor resistencia contra los choques térmicos y las rayaduras, y facilita el mantenimiento.
• Posee las propiedades ideales para soasar, asar y caramelizar los alimentos.
• Preferida tanto por aficionados como por chefs de renombre, este esmalte presenta propiedades ideales y no requiere tratamiento especial antes de la primera utilización.
• Fácil de limpiar y utilizar.

Staub黑色亚光珐琅瓷内壁

1-黑色亚光珐琅瓷内壁
2-铸铁
3-两层及以上的彩色珐琅瓷外壁
高品质的珐琅瓷能耐热且抗刮痕, 清洗简便。
• 对烘烤类的, 易结成焦糖的食物有理想的烹饪效果。
• 无论是专业厨师还是厨艺爱好者都十分喜爱Staub产品, 珐琅瓷具有不粘的特性让您使用起来得心应手。
• 使用简便且容易清洗。

French
English
Dutch
Italiano
Русский
中文(翻译)



La Cocotte Staub : Les bienfaits d'un mijotage naturel efficace !

Staub's La Cocotte : The benefits of effective natural simmering

«La Cocotte» Staub: Die Vorteile eines gesunden und natürlichen Garvorgangs
 De Staub cocotte: De voordelen van een natuurlijke en efficiënte manier van stoven
 La Cocotte Staub: I benefici di una cottura a fuoco lento naturale e sana

La olla Staub : Las ventajas de una cocción natural y eficaz
 Кокот Staub: Преимущества эффективного и натурального медленного приготовления!
 Staub炖锅：自然慢炖的优点

Bouton laiton ou nickelé adapté pour la cuisson au four / résistant à 250°C
 Decorative brass or nickel steel knob is oven safe up to 250°C/482°F
 Messing - oder vernickelter Deckelknopf - geeignet für die Anwendung im Ofen / Widerstandsfähig bis zu einer Temperatur von 250°C
 Knop in messing of vernikkeld, aangepast aan het garen in de oven / Hittebestendig tot + 250°C
 Pomello in ottone o nichelato adatto alla cottura in forno / resistente fino a 250°C
 Pomo de latón o níquel adaptado para la cocción al horno / resistente a 250°C
 Латунная или никелированная ручка для использования в духовом шкафу / макс. допустимая рабочая температура составляет 250°C
 黄铜或镍钢捏手在烤箱中耐热最高温度为250°C/482°F

Collection permanente de 8 coloris
 Permanent collection of 8 colours
 Standardsortiment mit 8 Farben
 8 kleuren permanent in de collectie
 Collezione permanente in 8 colori
 Colección permanente de 8 colores
 Постоянная коллекция из 8 цветов
 8种颜色的永久珍藏 (不同国家和地区颜色选择不同)



Ⓜ Technique particulière, dite "Majolique"
 Specific technique, called "the Majolica technique"
 Spezielles sog. «Majolika» Farbverfahren
 Specifieke techniek, «Majolica» genaamd
 Tecnica particolare detta «maiolica»
 técnica particular llamada «Mayólica»
 Особая технология эмалирования, именуемая «Майолика»
 独特的 "Majolica" 技术

Extérieur comportant au moins 2 couches d'émail coloré
 Exterior with at least 2 coats of colored enamel
 Mindestens 2 farbige Emailsichten auf der Außenseite
 Buitenzijde voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email
 Esterno trattato con 2 strati di smalto colorato
 Exterior con al menos 2 capas de esmalte de color
 Внешнее покрытие - 2 слоя цветной эмали
 至少两层外壁彩色珐琅铸铁

Fonte / cast iron / Gusseisen / Gietijzer /
 Ghisa / Hierro fundido / Чугун / 铸铁

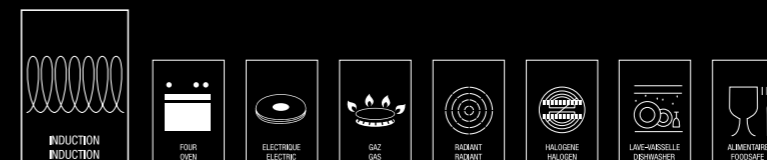
2 couches d'émail intérieur **noir mat** de composition spéciale
 2 internal coats of specially-formulated **black matte** enamel
 2 Schichten **mattschwarze** Spezial-Email auf der Innenseite
 2 binnenlagen van **mat zwart** email van speciale samenstelling
 Interno **nero opaco** con doppio strato di smalto a composizione speciale
 2 capas de esmalte interior **negro mate** de composición especial
 Внутреннее покрытие - два слоя черной матовой эмали специального состава
 2层特制黑色亚光珐琅内壁



Cuisson en circuit fermé et picots® sous le couvercle pour un arrosage continu
 Self-basting spikes under the lid create a continuous natural basting cycle
 Kontinuierliche Befeuchtung des Garguts durch eine innovative Tropfenstruktur der Deckelunterseite
 Het garen in een gesloten circuit en met picots onder het deksel voor een voortdurende besprenkeling
 Cottura a circuito chiuso grazie alle piccole emisfere presenti sotto il coperchio, dove il vapore condensa e ricade sul cibo, fornendo un'irrorazione continua
 Cocción en circuito cerrado y picos auto humidificación bajo la tapa para un rociado continuo
 Шипы на внутренней поверхности крышки создают «эффект дождя» - циркуляцию влаги в закрытом кокоте, обеспечивая постоянное орошение пищи.
 自循环水珠设计，有效的保持食物的水份循环

Couvercle de forme plate
 Flat lid
 Flacher Topfdeckel
 Vlak deksel
 Coperchio di forma piatta
 Tapa de forma plana
 Плоская крышка
 扁平锅盖

Fond lisse tous feux y compris induction
 Every La Cocotte has a consistent smooth enamel coated base to prevent surface scratches
 Ein glatter Boden verhindert Kratzer auf Oberflächen. Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion
 Bodem geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
 Fondo liscio adatto a tutti i piani cottura compreso quello a induzione
 Fondo liso que admite todas las fuentes de calor incluida la inducción
 Гладкое эмалевое покрытие дна подходит для всех типов плит, в том числе индукционных
 光滑珐琅锅底，保护灶台和餐桌不受磨损。



www.staub.fr



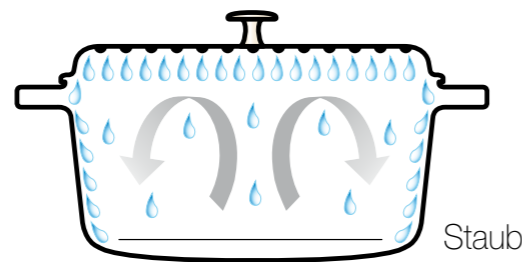
Systeme d'arrosage Staub

Staub Self basting design

Staub Befeuchtungssystem / Staub druppelsysteem / Sistema di irrorazione Staub

Sistema de riego Staub / Система орошения Staub / Staub 自循环设计

Les picots sous le couvercle créent un effet de pluie conservant en continu l'humidité des aliments.
Spikes on lids create a rain-forest effect that cycles moisture back to foods.
Die Tropfen unter dem Deckel sorgen für einen Regen-Effekt, der das Gargut kontinuierlich feucht hält.
De dopjes onderaan het deksel zorgen voor een druppel-effect waardoor het voedsel doorlopend beschermd is tegen uitdrogen.
Le piccole semisfere all'interno del coperchio creano l'effetto pioggia che mantiene continuamente l'umidità dei cibi.
Los picos debajo de la tapa crean un efecto de lluvia conservando en continuo la humedad de los alimentos.
Шипы под крышкой создают «эффект дождя», обеспечивая постоянное орошение пищи
锅盖上的凸起圆点可以创造出雨林般的效果，使水汽不断循环回落至食物上。



Staub

Français

Grâce à la meilleure conception de son couvercle, la cocotte Staub laisse échapper beaucoup moins d'humidité lors de la cuisson. Après 55 minutes de cuisson, l'humidité conservée dans la cocotte Staub est 10% supérieure par rapport aux cocottes de marques concurrentes.*
Le système d'arrosage continu (l'intérieur du couvercle est plat et doté de picots®) assure un effet de «gouttes d'eau» qui tombent en continu sur le contenu de la cocotte. Ce système de couvercle avec arrosage continu de Staub est **9 fois plus efficace** que les couvercles conventionnels.**

*Testé par Cetim Cermat (11/2009)
**Testé by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Deutsch

Dank der hochwertigen Verarbeitung von Cocotte-Deckeln der Firma Staub kann während des Garprozesses weniger Feuchtigkeit entweichen. Nach einer Garzeit von 55 Minuten ist im Vergleich zu Konkurrenzprodukten 10% mehr Feuchtigkeit in der Staub-Cocotte vorhanden.*
Das Selbstbefeuchtungssystem zeichnet sich durch Tropfen aus, die über die gesamte Fläche der Innenseite des Deckels verteilt werden. Dadurch wird ein kontinuierlicher Niederschlag über dem gesamten Inhalt der Cocotte erzeugt. Das selbstbefeuchtende Deckelsystem der Firma Staub ist im Vergleich zu herkömmlichen Deckeln **9 Mal leistungsfähiger**.**

*Getestet durch Cetim Cermat (11/2009)
**Getestet durch die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Italiano

I coperchi delle cocotte Staub sono stati progettati in modo che, durante la cottura, si verifica una minore fuoriuscita di vapore. Dopo 55 minuti di cottura, una cocotte Staub trattiene il 10% di vapore in più rispetto ai prodotti concorrenti.*
Il sistema di irrorazione è ottenuto grazie alla presenza di una serie di semi-sfere distribuite su tutta la superficie interna piana del coperchio: in questo modo è possibile una irrorazione continua su tutto il contenuto della cocotte. Il sistema di irrorazione Staub è **9 volte più efficace** dei coperchi tradizionali.**

*Testato da Cetim Cermat (11/2009)
**Testato dal centro di R&S di ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Русский

Благодаря дизайну крышки, чугунный коток Staub теряет намного меньше влаги во время приготовления пищи. По истечении 55 минут процесса приготовления пищи в кототе Staub сохраняется на 10% больше влаги по сравнению с чугунными кастрюлями конкурирующих марок.*
Система непрерывного самоорошения (плоская крышка с шипами picots®) создаёт «эффект дождя», обеспечивая постоянное увлажнение блюда. Эта крышка с шипами, разработанная компанией Staub, в 9 раз эффективнее обычных крышек.**

*Проверено компанией Cetim Cermat (11/2009)
**Проверено отделом исследований и разработок ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

English

Due to the superior construction of the Staub cocotte lids, less humidity can escape during the cooking process. 10% more moisture is retained inside the Staub cocotte after 55 minutes cooking time than in products from competitors.*
The self basting system consisting of distributed spikes over the whole inside flat lid ensures a continuous rainfall effect over the food inside the cocotte. The Staub selfbasting system in the lid is **9 times more effective** than conventional lids.**

*Tested by Cetim Cermat (11/2009)
**Tested by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Nederlands

Door de ingenieuze constructie van de deksels van de Staub cocottes ontsnapt er minder vocht tijdens het kookproces. Na 55 minuten kooktijd is er 10% meer vocht in de Staub cocotte achtergebleven dan in andere pannen het geval zou zijn.*
Het druppelsysteem bestaat uit dopjes die over de hele binnenkant van het deksel zijn aangebracht. Hierdoor wordt de volledige inhoud van de cocotte continu besprenkeld. Het Staub besprenkelingsdeksel is in vergelijking met conventionele deksels **9 keer zo efficiënt**.**

*Getest door Cetim Cermat (11/2009)
**Getest door het de R&D-afdeling van ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

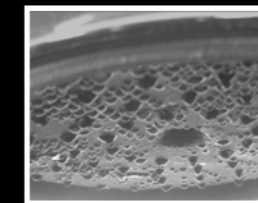
Español

Debido a la fabricación óptima de las tapas de la cocotte Staub, menos humedad se escapa durante la cocción. Después de 55 minutos de cocción, se conserva el 10% más de humedad en la cocotte Staub que en cualquier producto de la competencia.*
El sistema de auto humidificación consta de picos distribuidos en toda la parte plana del interior de la tapa, a fin de garantizar un efecto de riego continuo en todo el contenido de la cocotte. El sistema de auto humidificación de la tapa Staub es **9 veces más efectiva** que las tapas convencionales.**

*Probado por Cetim Cermat (11/2009)
**Probado por el Departamento R&D de ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

中文(翻译)

Staub锅盖上的凸起圆点使冷凝后的水珠均匀滴落在食物上。自循环水珠设计保留食物的原汁原味和营养价值！



Staub



Staub: Couvercle de forme plate doté de picots
Staub: Flat lid with spikes
Staub: Flacher Topfdeckel mit Tropfen
Staub: Vlak deksel met noppen
Staub: Coperchio di forma piatta dotato delle speciali piccole semisfere
Staub: Tapa de forma plana provista de picos auto humidificación
Staub: Плоская крышка с шипами
Staub: 有凸起圆点的扁平锅盖

Les couvercles Staub disposant d'une forme plate et munis de picots répandent une quantité d'eau faible mais efficace sur la partie centrale de la préparation. Débit volumétrique d'eau retombant sur la partie centrale de la préparation : **-0,09 l/h**

Staub lids are flat and have spikes, and spread a small but effective quantity of water over the central part of the food cooking in the pot. Volume flow of water dropping on the central part of the food: **-0,09 l/h**

Die flachen Topfdeckel von Staub mit Tropfen lassen eine kleine aber relevante Wassermenge zurück auf den mittleren Bereich des Essens tropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf den mittleren Bereich des Essens tropfenden Wassers: **0,09 l/h**

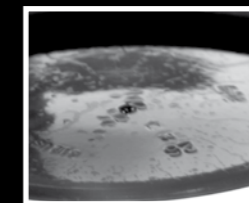
De Staub deksels hebben een platte vorm en zijn voorzien van noppen. Ze verspreiden een kleine maar efficiënte hoeveelheid water op het centrale deel van de bereiding. Het debiet van het water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: **-0,09 l/h**

I coperchi Staub sono di forma piatta e dispongono di speciali piccole semisfere che distribuiscono con efficacia una certa quantità d'acqua anche sulla parte centrale della preparazione. Portata volumetrica d'acqua che ricade sulla parte centrale della preparazione: **-0,09 l/h**

Las tapas Staub disponen de una forma plana y de picos auto humidificación que extienden una cantidad de agua pequeña pero eficiente en la parte central de la preparación. Flujo volumétrico de agua que cae en la parte central de la preparación: **-0,09 l/h**

Крышки Staub имеют плоскую форму и оснащены шипами, которые обеспечивают орошение центральной части приготовляемого блюда небольшим, но достаточным количеством воды. Объемный расход воды, попадающей на центральную часть продуктов в процессе приготовления : **-0,09 л/ч**

Staub扁平且带有凸起圆点的锅盖设计，能够有效使食物中的水份在锅内不断循环。



Marque A



Marque A: Couvercle de forme convexe à la surface lisse
Brand A: Convex lid with a smooth surface
Fabrikat A: Gewölbter Topfdeckel mit glatter Oberfläche
Merk A: Bol deksel met glad oppervlak
Marchio A: Coperchio di ghisa convesso con superficie liscia
Marca A: Tapa de forma convexa con superficie lisa
Марка А: Крышка выпуклой формы с гладкой поверхностью
品牌A: 光滑的拱形锅盖

Les ustensiles de cuisine en fonte dotés de couvercles convexes à la surface lisse empêchent l'eau condensée de se répandre sur la partie centrale de la préparation. Débit volumétrique d'eau condensée retombant sur la partie centrale de la préparation : **-0,01 l/h**

Cast-iron pots with convex lids having smooth surfaces do not allow condensation water to spread over the central part of the food cooking in them. Volume flow of condensation water dropping on the central part of the food: **-0,01 l/h**

Gusseisen-Kochgeschirr mit glatter Oberfläche lässt kein Kondenswasser zurück in den mittleren Bereich des Essens abtropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf den mittleren Bereich des Essens tropfenden Kondenswassers: **-0,01 l/h**

De gietijzeren braadpannen voorzien van bolle deksels met een glad oppervlak beletten dat het gecondenseerde water op het centrale deel van de bereiding sprenkelt. Het debiet van gecondenseerd water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: **-0,01 l/h**

Le pentole in ghisa dotate di coperchi convessi dalla superficie liscia non consentono all'acqua di condensa di distribuirsi anche nella parte centrale della preparazione. Portata volumetrica d'acqua condensata che ricade sulla parte centrale della preparazione: **-0,01 l/h**

Los utensilios de cocina de hierro fundido provistos de tapas convexas y superficie lisa impiden que el agua condensada se extienda en la parte central de la preparación. Flujo volumétrico de agua condensada que cae en la parte central de la preparación: **-0,01 l/h**

Чугунный коток с выпуклой гладкой крышкой – капли конденсата не попадают на центральную часть приготовляемого блюда. Объемный расход воды, попадающей на центральную часть блюда в процессе приготовления: **-0,01 л/ч**

光滑的拱形锅盖无法使冷凝水充分回落到食物上。



Le goût de l'excellence !*

* Taste the excellence !



Goûtez l'excellence d'un système de mijotage naturel

Überzeugen Sie sich vom köstlichen Ergebnis eines natürlichen und effizienten Schmorsystems!
Proef de volmaaktheid van een natuurlijk systeem om te stoven!

Pour une cuisine plaisir & bien-être grâce à l'arrosage continu Staub

Sélectionnée par les chefs les plus réputés à travers le monde, la cocotte Staub bénéficie d'un couvercle à Picots®, une innovation exclusive qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur la préparation. Les viandes restent tendres, les légumes moelleux... **Les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertus nutritionnelles préservées.** Quel que soit le menu que vous concoctez avec La cocotte Staub, vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

Köstlich und gesund kochen dank ständiger Befeuchtung

Die Zubereitung wohlschmeckender und saftiger Gerichte gelingt in der Cocotte von Staub besonders einfach. Dank der innovativen Tropfenstruktur der Deckelunterseite bildet sich während des Kochvorgangs Kondensflüssigkeit, die das Gargut gleichmäßig mit Aromen beträufelt. Fleisch bleibt zart, Gemüse fällt nicht zusammen. **Durch diese besondere Garmethode werden Geschmack und Nährwert des Garguts bewahrt.**



Staub self-basting cocotte Savoury flavours are revealed thanks to simmering meals enhanced by continuous self-basting

The choice of renowned chefs and used in restaurants throughout the world, the Staub cocotte has a cover with spikes which enable drops of condensation to fall uniformly onto the food simmering below.

This self-basting cycle ensures the flavours of the ingredients are retained in their full intensity and their nutritional worth is preserved perfectly!

voor keukenplezier & welzijn, dankzij de voortdurende bespre- nkeling van Staub

Uitverkoren door de meest gerenommeerde chefs ter wereld. De Staub cocotte beschikt over een deksel met 'picots®', een exclusieve vernieuwing die ervoor zorgt dat de condensatiedruppels uniform neervallen op de bereiding. Het vlees blijft mals, de groenten zacht...

De aroma's en de smaken worden in al hun intensiteit bewaard en de voedingswaarde blijft behouden. Welk menu u ook bedenkt, met de Staub cocotte heeft u de zekerheid dat u zorg draagt voor uzelf!



Taste the excellence of a natural simmering system !

Provate l'eccellenza del metodo di cottura tradizionale a fuoco lento! / Saboree la excelencia de un sistema de cocción natural!
Насладитесь совершенством натурального медленного приготовления / 享受自然慢炖的美味 !

Per una cucina del piacere e del benessere

La Cocotte Staub viene scelta dagli chef più famosi a livello mondiale anche per l'esclusiva irrorazione continua. Ciò è reso possibile grazie all'esclusivo coperchio dotato di piccole semisfere, che permettono alle gocce di condensa di ricadere uniformemente sugli alimenti. La carne resta tenera, le verdure morbide...

Gli aromi e i sapori sviluppano tutta la loro intensità e le qualità nutritive sono conservate al massimo. Qualunque piatto, cucinato con La Cocotte Staub, sarà garanzia di gusto e leggerezza.

Para una cocina placentera & sana gracias al rociado continuo de Staub

Elegida por los mejores chefs del mundo, la olla Staub utiliza la tapa con picos auto humidificación, una innovación exclusiva que permite que las gotas de condensación rocién uniformemente el preparado. Las carnes permanecen tiernas, las verduras suaves...

Los aromas y los sabores se restituyen en toda su intensidad y los valores nutricionales están preservados.

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

Процесс приготовления станет сплошным удовольствием, а пища – здоровой, благодаря системе постоянного самоорошения в кокоте Staub

Самые известные кулинары с мировым именем выбирают чугунную кастрюлю Staub с шипами Picots® на крышке, которая представляет собой эксклюзивное инновационное решение, позволяющее каплям конденсата равномерно орошать готовящееся блюдо.

Мясо остается таким же нежным, а овощи – мягкими... Все ароматы и вкусовые особенности проявляются в своей полной мере, при сохранении питательных свойств продуктов.

Каким бы ни было блюдо, которое вы собираетесь приготовить в кастрюле Staub, вы можете быть уверены в результате. Вы получите огромное удовольствие!

令人垂涎的香味源自于Staub自循环水珠 设计,美味自循环。

世界名厨的推崇和高级餐厅的选择, Staub锅盖上的凸起圆点使冷凝后的水珠均匀滴落在食物上。自循环水珠设计保留食物的原汁原味和营养价值!



Savoir-faire couleur - Know-how in colour

Das Know-how / knowhow
Il know-how / El «savoir-faire»
Технология окрашивания / 绚丽多彩



MADE IN FRANCE

Emaux dits "majoliques" - So-called "Majolica" enamels

Email mit sogenanntem Majolikaeffekt / "Majolica email"
Smalti detti "a maiolica" / Esmaltes llamados "mayólicas"
Эмали «Майолика» / "Majolica" 珐琅



basilic / basil
Basilikumgrün / basilicum
basilico / albahaca
зеленый базилик / 苜蓿绿



grenadine / grenadine red
Grenadine / grenadine
granatina / granadina
гранат / 石榴红



aubergine / aubergine
Aubergine / aubergine
melanzana / berenjena
баклажан / 紫红



bleu intense / dark blue
Dunkelblau / donkerblauw
blu scuro / azul oscuro
темно-синий / 深蓝色

Fr a n ç a i s

La technique particulière des couleurs, dites "majoliques", permet d'obtenir un émail d'une brillance unique et des teintes d'une profonde intensité.

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

- 1 - Premier revêtement noir pour préparer la fonte brute, afin de garantir la bonne finition et réduire les défauts de fonte
- 2 - Une couche supplémentaire afin de donner la couleur
- 3 - Une finition avec une formule majolique spécifique en vue de créer des extérieurs brillants avec des nuances très intenses. Les produits Staub sont parfaits de la cuisine à la table.

D e u t s c h

Das spezielle, sogenannte „Majolika“-Farbverfahren verleiht dem Email einen einzigartigen Glanz und eine intensive Farbtiefe.

«Majolika»-Farbverfahren mit 3 Schichten Emaille:

- 1 - Erste schwarze Schicht, um das raue Gusseisen für eine gute Oberflächenausführung vorzubereiten und Fehler im Gusseisen zu reduzieren
 - 2 - Zusätzliche Schicht für die Farbgebung
 - 3 - Eine Endbearbeitung mit spezifischer Majolikaformel, um glänzende Außenbeschichtungen mit hochintensiven Farben zu erhalten.
- Die Staub-Produkte für Vortrefflichkeit von der Küche bis auf den Tisch.

I t a l i a n o

La tecnica particolare dei colori, detti "a maiolica", consente di ottenere uno smalto dalla lucentezza unica e tinte di una profonda intensità.

La colorazione maiolica: ben 3 strati di smalto:

- 1 - Primo strato, nero, per preparare la ghisa grezza, garantire la buona finitura e minimizzare eventuali imperfezioni della ghisa
 - 2 - Uno strato aggiuntivo per dare colore
 - 3 - La mano di finitura con la speciale formulazione di maiolica, allo scopo di ottenere superfici brillanti con sfumature molto intense.
- I prodotti Staub sono perfetti: in cucina ed in tavola.

Р у с с к и й

Особая техника создания «майоликовых» цветов позволяет получить уникальную блестящую эмаль и глубокие, интенсивные оттенки.

Процесс окрашивания «майоликовыми» оттенками предполагает нанесение трех слоев эмали:

- 1 - Нанесение первого черного слоя для подготовки чугуна к последующей окраске и устранения дефектов материала.
 - 2 - Нанесение дополнительного слоя для придания цвета
 - 3 - Нанесение последнего слоя особого «майоликового» состава для придания внешнего блеска с интенсивными цветовыми нюансами.
- Продукция Staub идеально подходит для сервировки.

E n g l i s h

The specific colour technique, so called the "Majolica" technique, is used to achieve uniquely glossy enamel and deeply intense shades.

Color process for majolique technique with 3 layers of enamel:

- 1 - first black coating to prepare rough cast iron in order to ensure smooth finish and reduce cast iron imperfections
 - 2 - an additional coating in order to set the base color
 - 3 - A finish with a specific majolique glaze to create brilliant outer surfaces with very intense shades.
- Staub products are the perfect kitchen-to-table cookware.

N e d e r l a n d s

Met de bijzondere techniek van de zogeheten 'majolica' kleuren wordt een email verkregen met een unieke glans en een diepe intense kleur.

Kleurprocedé voor de majolicatechnieken met 3 emailagen:

- 1 - Eerste zwarte laag om het ruwe gietijzer te bewerken, zodat de goede afwerking gegarandeerd kan worden en gietijzergebreken vermeden kunnen worden.
 - 2 - Een bijkomende laag om de kleur te geven.
 - 3 - Een afwerking met een specifieke majolicaformule met het oog op het verkrijgen van een glanzende buitenkant met zeer intense kleurschakeringen.
- De producten van Staub zijn perfect, zowel op het fornuis als op tafel.

E s p a ñ o l

La técnica particular de los colores, llamada "mayólica", permite obtener esmaltes de un brillo único y coloraciones de profunda intensidad.

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

- 1 - Primer revestimiento negro para preparar la fundición en crudo, para garantizar el buen acabado y reducir los defectos de fundición
 - 2 - Una capa suplementaria para dar el color
 - 3 - Un acabado con una fórmula majólica específica para crear exteriores brillantes con matices muy intensos
- Los productos Staub son perfectos para todo: de la cocina a la mesa.

中 文 (翻 译)

“Majolica” 珐琅，拥有独特的光泽感，呈现不同层次的色泽。

“Majolica” 珐琅为3层

- 1 - 为了确保光滑减少铸铁瑕疵，首先要给粗糙的铸铁上一层黑色外衣。
- 2 - 为了达成颜色的一致性，再多上一层珐琅
- 3 - 最后用一层特殊的Majolica珐琅来打造出漂亮的外观



Bleu intense : couleur dite "majolique"
Dark blue : so-called "Majolica" color
Dunkelblau: email mit sogenanntem Majolikaeffekt
Donkerblauw: 'Majolica' kleur
Blu scuro: colore detto "maiolica"
Azul oscuro: color llamado "Mayólica"
Темно-синий: «Майолика»
深蓝: "Majolica"



Emaux spéciaux dits "majoliques": composés de 100 % de verre
Special so-called Majolica enamels: composed of 100% glass
Besonderes Email mit sogenanntem Majolikaeffekt: 100% aus Glas bestehend
Speciaal zogeheten majolica email: samengesteld uit 100% glas
Smalti special detti "a maiolica": composti al 100% di vetro
Esmaltes especiales llamados "mayólicas": compuestos al 100% de vidrio
Специальные эмали «Майолика»: на 100 % состоящие из стекла
特殊的 "Majolica" 珐琅: 100%玻璃组成

MADE IN FRANCE



Collection permanente de 8 coloris

Standardsortiment mit 8 Farben / 8 kleuren permanent in de collectie
Collezione in 8 colori



noir
black / Schwarz / zwart
nero / negro
черный / 黑色



gris graphite
graphite grey / Graphitgrau
grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito
серый графит / 石墨灰



bleu intense®
dark blue / Dunkelblau
donkerblauw / blu scuro / azul oscuro
темно-синий / 深蓝色



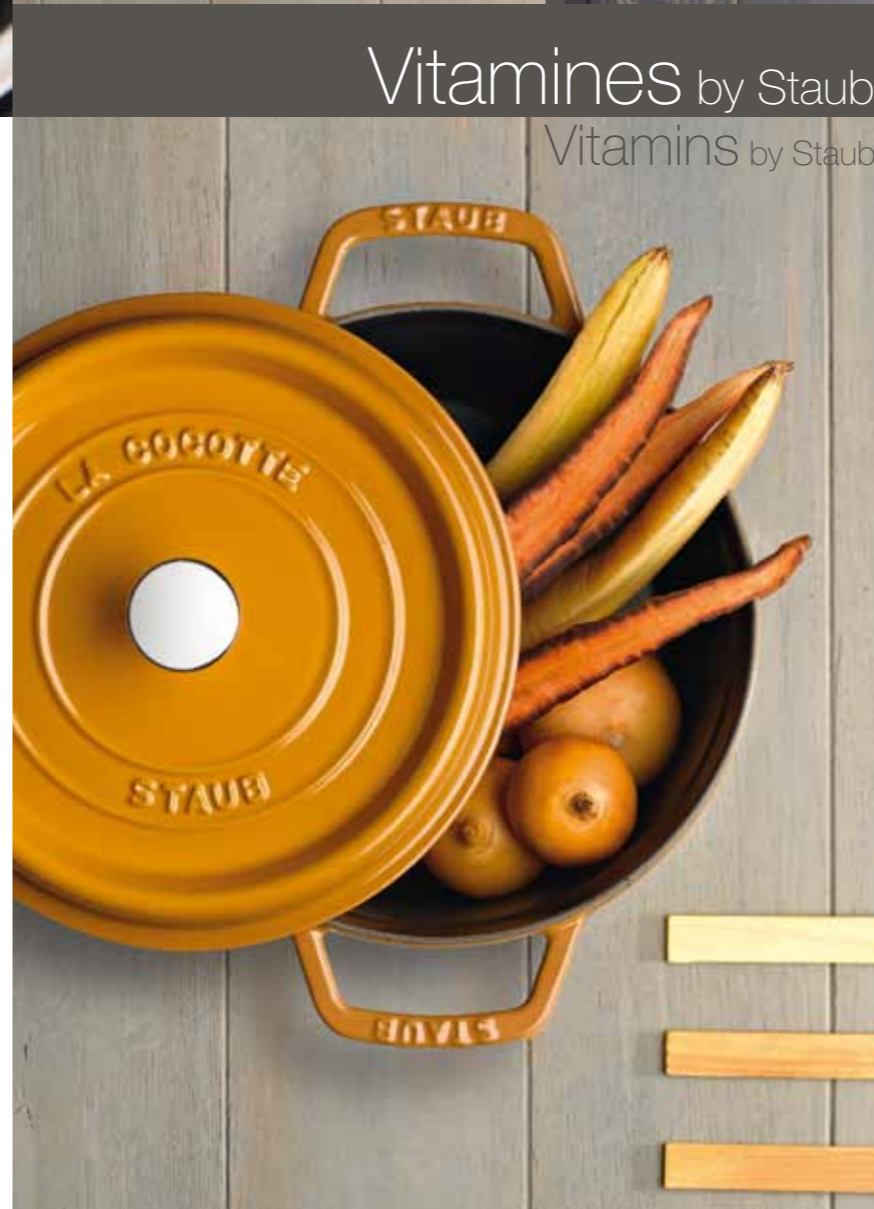
© Emaux dits "majoliques" - So-called "Majolica" enamels
Email mit sogenanntem Majolikaeffekt / 'Majolica' email
Smalti detti "a maiolica" / Esmaltes llamados "mayólicas"
Эмали «Майолика» / "Majolica" 珐琅





Permanent collection of 8 colors

Colección permanente de 8 colores / Постоянная коллекция из 8 цветов
8种颜色的永久珍藏 (不同国家与地区颜色选择不同)



cerise
cherry / Kirschrot
kers / ciliegia / cereza
вишневый / 樱桃红



NEW *
moutarde
mustard / Senfgelb
Mosterd / senape / mostaza
Горчичный / 芥末色



* Disponible à partir d'octobre / Available from october

grenadine®
grenadine red / Grenadine
grenadine / granatina / granadina
гранат / 石榴红



aubergine®
aubergine / Aubergine
aubergine / melanzana / berenjena
баклажан / 紫红



basilic®
basil / Basilikumgrün
basilicum / basilico / albahaca
зеленый базилик / 苜蓿绿



© Emaux dits "majoliques" - So-called "Majolica" enamels
Email mit sogenanntem Majolikaeffekt / 'Majolica' email
Smalti detti "a maiolica" / Esmaltes llamados "mayólicas"
Эмали «Майолика» / "Majolica" 珐琅



Le Choix des chefs

Die Wahl der Küchenchefs / De keuze van de chef / La scelta degli chef

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



« It is a traditional French casserole that is the source of progress »
«Der Ursprung des Fortschritts ist ein traditioneller französischer Kochtopf »
«Het is een traditionele Franse cocotte die een bron van vooruitgang is »
«Una cocotte francese tradizionale che è anche espressione di progresso»
«Es una olla francesa tradicional que es fuente de progreso»
«Это традиционная французская кастрюля, которая двигает прогресс!»
传统的法国砂锅演变成今日的铸铁锅»

Hiroiyuki Hiramatsu

Chef du restaurant Hiramatsu - Tokyo - Paris
Chef of the Hiramatsu restaurant - Tokyo - Paris



Chef's Choice

La elección de los chefs / Выбор шеф-поваров / 大厨之选

« Si j'avais un seul secret, ce serait celui du produit bien conçu »



« If I had just one secret, it would be that of the well-designed product »
« Wenn ich ein einziges Geheimnis hätte, dann wäre es das des perfekt entwickelten Produkts. »
« Als ik al een geheim zou hebben, dan zou dit het geheim van een zeer goed ontworpen product zijn »
« Uno dei miei segreti ? Attrezzarmi con prodotti progettati ad hoc »
« Si tuviese un gran secreto, sería el de un producto bien diseñado »
« Если бы у меня был только один секрет, он бы заключался в использовании продуманной посуды »
« 如果我只有一个秘密, 那一定就是我那造型靓丽的Staub锅具, 她提升了我的烹饪体验, 使其更加完美 »

Paul Bocuse

Chef de renommée mondiale, auteur et ambassadeur de la haute gastronomie française
World renowned chef, author and ambassador for French cuisine

INFO

Paul Bocuse a été élu « Chef du siècle » à New York, décerné par la prestigieuse école culinaire américaine
Paul Bocuse was named « Chef of the Century » in New York by the prestigious Culinary Institute of America
Paul Bocuse wurde in New-York als „Küchenchef des Jahrhunderts“ gewählt, eine Auszeichnung der namhaften amerikanischen Kochschule
Paul Bocuse werd in New York verkozen tot 'Chef van de eeuw', een titel die hem werd toegekend door de prestigieuze Amerikaanse culinaire school
A Paul Bocuse, dalla prestigiosa scuola culinaria americana è stato conferito a New York il premio "Chef del secolo".
Paul Bocuse ha sido elegido « Chef del siglo » en Nueva York, premio otorgado por la prestigiosa escuela culinaria americana
В Нью-Йорке Полю Бокюзу было присуждено почетное звание «Шеф-повара века» членами престижной американской кулинарной школы.
Paul Bocuse被纽约富有声望的美国烹饪协会评为世纪大厨
*Culinary Institute of America (CIA)- Hyde Park - 03/2011

« Les chefs chez Käfer préfèrent les produits Staub pour leur design remarquable qui permet d'allier parfaitement le plaisir au style de la cuisine à la table »

« Chefs at Käfer prefer the fine design of Staub products, which perfectly combine style and pleasure, for work and presentation »

« Küchenchefs im Hause Käfer setzen beim Kochen und Anrichten auf die formschönen Produkte von Staub, die Stil und Genuss perfekt verbinden. »

« De chef-koks van het Maison Käfer zijn, voor het koken en voor het opdienen, overtuigd van de esthetische producten van Staub, die een perfecte combinatie zijn van stijl en plezier. »

« Per cucinare e presentare in tavola, i capocuochi della Maison Käfer puntano sull'estetica dei prodotti Staub, che uniscono perfettamente stile e piacere »

« Para cocinar y presentar, los chefs de la Casa Käfer apuestan por los estéticos productos de Staub, que combinan perfectamente estilo y placer »

« В приготовлении и сервировке блюд шеф-повара, работающие с Käfer, делают ставку на эстетичные товары компании Staub, которые прекрасно сочетают в себе стиль и удобство. »

« 为了进行烹饪和展示, Käfer餐厅的厨师长均使用Staub锅具, 其工业设计是风格和乐趣的完美结合。 »



Michael Käfer

Directeur Général de Käfer - Allemagne
General Manager of Käfer - Germany

« Les ustensiles de cuisine Staub apportent chaque jour plaisir et satisfaction. Excellente qualité, design magnifique, ils sont très utiles et beaux, tout simplement. Je ne me rappelle plus de ce qu'était le travail avant Staub. »

« The Staub Cookware products are fun every day. Excellent quality, great design, lots of useful functions - and they are just beautiful. I can hardly remember working without Staub. »

« Die Staub Produkte machen Tag für Tag Spaß: gute Qualität, tolles Design, viele nützliche Funktionen - und sie sind einfach schön. Ich kann mir kaum vorstellen, ohne Staub auszukommen. »

« De Staub keukenmaterialen zijn elke dag een plezier. Uitstekende kwaliteit, een prachtig ontwerp, talrijke nuttige functies en ze zijn gewoon ook heel mooi. Ik kan mij nog moeilijk indenken om zonder Staub te moeten werken. »

« I prodotti per cucinare Staub mi fanno contento ogni giorno. Qualità eccellente, design interessante, tante funzioni utili: ecco i loro vantaggi, oltre a essere semplicemente belli. Farei fatica a lavorare senza Staub. »

« Los productos de cocción Staub brindan entretenimiento cada día. Calidad excelente, magnífico diseño, una multitud de funciones útiles - y realmente maravillosas. Apenas puedo recordar cómo se trabaja sin Staub. »

« Посуда Staub – это удовольствие от работы каждый день. Прекрасное качество, великолепный дизайн, множество полезных функций. Стоит ли говорить, что они ещё и красивы?! Я не могу представить как бы я работал без Staub. »

« 每天用Staub烹饪是件心情十分愉快的事, 她靓丽的外形, 卓越的品质, 实用的功能, 我的厨师生涯离不开 Staub »



Stefan Stiller

Chef et propriétaire du Restaurant et de l'Ecole de cuisine Stiller's à Shanghai
Executive Chef and owner of Stiller's - Restaurant & Cooking School - Shanghai

MADE IN FRANCE





NEW CLASSIC

cooking

by Staub

La Cocotte

Fondamentales by Staub 28

Fundamentals by Staub

Noir, Gris Graphite & Bleu Intense

*Black, Graphite grey & Dark blue / Schwarz, Graphitgrau & Dunkelblau
Zwart, Grafietgrijs & Donkerblauw / Nero, Grigio grafite & Blu scuro
Negro, Gris grafito & Azul oscuro / Черный, Серый Графит и Темно-синий
黑色, 石墨灰&深蓝色*

Vitamines by Staub 30

Vitamins by Staub

Cerise, Moutarde, Grenadine, Aubergine, Basilic

*Cherry, Mustard, Grenadine red, Aubergine, Basil
Kirschrot, Senfgeb, Grenadine, Aubergine, Basilikumgrün
Kers, Mosterd, Grenadine, Aubergine, Basilicum
Cillegia, Senape, Granatina, Melanzana, Basilico
Cereza, Mostaza, Granadina, Berenjena, Albahaca
Вишневый, Горчичный, Гренадин, Баклажан, Зеленый базилик
櫻桃红、芥末色、石榴红、紫红、苜蓿绿*

Mini Cocotte 32

Cocotte ronde avec panier vapeur 34

Round cocotte with steamer insert

Cocotte basse 36

Shallow cocotte



New Classic by Staub

La cocotte *cooking*



Fondamentales



by Staub



Noir
Black / Schwarz / Zwart
Nero / Negro / черный / 黑色

Gris graphite
Graphite grey / Graphitgrau / Grafietgrjs /
Grigio grafito / Gris grafito / серый графит / 石墨灰

Bleu intense®
Dark Blue / Dunkelblau / Donkerblauw /
Blu scuro / Azul oscuro / темно-синий / 深蓝色



Cocotte ronde | Round cocotte / Cocotte, rund / Ronde cocotte
Cocotte rotondo / Cocotte redonda / Круглый кокот / 圆形炖锅

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Capacity Fassungsvorgaben Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | ● | | |
|---|--|---|--|---|--|
| | | | noir black Schwarz zwart nero negro черный 黑色 | gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrjs grigio grafito gris grafito серый графит 石墨灰 | bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro темно-синий 深蓝色 |
| 10 / 3 ⁷ / ₈ " | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 10 25 40500-101-0 | 110 10 18 40500-106-0 | 110 10 91 40510-262-0 |
| 12 / 4 ³ / ₄ " | 0,4 l. / 1/2 qt | 1 | 110 12 25 40509-471-0 | 110 12 18 40509-474-0 | |
| 14 / 5 ¹ / ₂ " | 0,8 l. / 3/4 qt | 1 | 110 14 25 40509-476-0 | 110 14 18 40509-475-0 | |
| 16 / 6 ¹ / ₄ " | 1,4 l. / 1 1/2 qt | 1 | 110 16 25 40509-480-0 | 110 16 18 40509-479-0 | |
| 18 / 7" | 1,7 l. / 1 3/4 qt | 1 | 110 18 25 40509-485-0 | 110 18 18 40509-484-0 | |
| 20 / 7 ⁷ / ₈ " | 2,2 l. / 2 1/4 qt | 1 | 110 20 25 40509-487-0 | 110 20 18 40509-304-0 | 110 20 91 40510-264-0 |
| 22 / 8 ¹ / ₂ " | 2,6 l. / 2 3/4 qt | 1 | 110 22 25 40509-305-0 | 110 22 18 40509-307-0 | 110 22 91 40510-265-0 |
| 24 / 9 ³ / ₈ " | 3,8 l. / 4 qt | 1 | 110 24 25 40500-241-0 | 110 24 18 40500-246-0 | 110 24 91 40510-283-0 |
| 26 / 10 ¹ / ₄ " | 5,2 l. / 5 1/2 qt | 1 | 110 26 25 40509-310-0 | 110 26 18 40509-312-0 | 110 26 91 40510-284-0 |
| 28 / 11" | 6,7 l. / 7 qt | 1 | 110 28 25 40500-281-0 | 110 28 18 40509-314-0 | 110 28 91 40510-285-0 |
| 30 / 11 ³ / ₄ " | 8,35 l. / 9 qt | 1 | 110 30 25 40509-863-0 | 110 30 18 40509-862-0 | 110 30 91 40510-286-0 |
| 34 / 13 ³ / ₈ " | 12,6 l. / 13 1/4 qt | 1 | 110 34 25 40510-307-0 | 110 34 18 40510-308-0 | 110 34 91 40510-325-0 |

Cocotte ovale | Oval cocotte / Cocotte, oval / Ovale cocotte
Cocotte ovale / Cocotte ovalada / Овальный кокот / 椭圆形炖锅

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Capacity Fassungsvorgaben Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | ● | | |
|---|--|---|--|---|--|
| | | | noir black Schwarz zwart nero negro черный 黑色 | gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrjs grigio grafito gris grafito серый графит 石墨灰 | bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro темно-синий 深蓝色 |
| 11 / 4 ¹ / ₄ " | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 11 25 40500-111-0 | 110 11 18 40500-116-0 | 110 11 91 40510-266-0 |
| 15 / 5 ⁷ / ₈ " | 0,6 l. / 1/2 qt | 1 | 110 15 25 40509-478-0 | 110 15 18 40509-477-0 | |
| 17 / 6 ⁵ / ₈ " | 1 l. / 1 qt | 1 | 110 17 25 40509-482-0 | 110 17 18 40509-481-0 | |
| 23 / 9" | 2,35 l. / 2 1/2 qt | 1 | 110 23 25 40500-231-0 | 110 23 18 40500-236-0 | 110 23 91 40510-268-0 |
| 27 / 10 ⁵ / ₈ " | 3,2 l. / 3 1/4 qt | 1 | 110 27 25 40500-271-0 | 110 27 18 40500-276-0 | 110 27 91 40510-269-0 |
| 29 / 11 ³ / ₈ " | 4,2 l. / 4 1/4 qt | 1 | 110 29 25 40509-315-0 | 110 29 18 40509-317-0 | 110 29 91 40510-288-0 |
| 31 / 12 ¹ / ₄ " | 5,5 l. / 5 3/4 qt | 1 | 110 31 25 40509-319-0 | 110 31 18 40509-320-0 | 110 31 91 40510-289-0 |
| 33 / 13" | 6,7 l. / 7 qt | 1 | 110 33 25 40509-322-0 | 110 33 18 40509-324-0 | 110 33 91 40510-290-0 |
| 37 / 14 ¹ / ₂ " | 8 l. / 8 1/2 qt | 1 | 110 37 25 40509-370-0 | 110 37 18 40509-369-0 | |
| 41 / 16" | 12 l. / 12 3/4 qt | 1 | 110 41 25 40509-509-0 | 110 41 18 40509-508-0 | |





New Classic by Staub

La cocotte *cooking*

MOUTARDE MUSTARD SENFGELB MOSTERD



by Staub



SENAPE MOSTAZA ГОРЧИЧНЫЙ 芥末色

*Taste the excellence !

MADE IN FRANCE



Cocotte ronde | Round cocotte / Cocotte, rund / Runde cocotte / Cocotte rotonda / Cocotte redonda / Круглый кокот / 圆形炖锅

| Taille cm Size inches Größe cm Fomaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Contentance Fassungsmögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestellrtheit Verpak per confone da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | cerise cherry Kirschrot kers ciliegia cereza вишневый 櫻桃紅 | moutarde* mustard* Senfgelb* mosterd* senape* mostaza* Горчиный* 芥末色* | grenadine grenadine red Grenadine granatina granadina гранат 石榴紅 | aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena баклажан 紫紅 | basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca зеленый базилик 莪萝綠 |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 10 / 3 7/8" | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 10 06 40509-799-0 | 110 10 12 40510-636-0 | 110 10 87 40509-805-0 | 110 10 07 40509-804-0 | 110 10 85 40509-804-0 |
| 18 / 7" | 1,7 l. / 1 3/4 qt | 1 | 110 18 06 40509-814-0 | | 110 18 87 40509-819-0 | 110 18 07 40509-815-0 | 110 18 85 40509-818-0 |
| 20 / 7 7/8" | 2,2 l. / 2 1/4 qt | 1 | 110 20 06 40509-820-0 | 110 20 12 40510-645-0 | 110 20 87 40509-845-0 | 110 20 07 40509-821-0 | 110 20 85 40509-844-0 |
| 22 / 8 1/2" | 2,6 l. / 2 3/4 qt | 1 | 110 22 06 40509-825-0 | 110 22 12 40510-646-0 | 110 22 87 40509-355-0 | 110 22 07 40509-826-0 | 110 22 85 40509-354-0 |
| 24 / 9 3/8" | 3,8 l. / 4 qt | 1 | 110 24 06 40509-835-0 | 110 24 12 40510-650-0 | 110 24 87 40509-357-0 | 110 24 07 40509-836-0 | 110 24 85 40509-356-0 |
| 26 / 10 1/8" | 5,2 l. / 5 1/2 qt | 1 | 110 26 06 40509-840-0 | 110 26 12 40510-647-0 | 110 26 87 40509-359-0 | 110 26 07 40509-841-0 | 110 26 85 40509-358-0 |
| 28 / 11" | 6,7 l. / 7 qt | 1 | 110 28 06 40509-852-0 | 110 28 12 40510-648-0 | 110 28 87 40509-362-0 | 110 28 07 40509-853-0 | 110 28 85 40509-361-0 |
| 30 / 11 3/4" | 8,35 l. / 9 qt | 1 | 110 30 06 40509-861-0 | | | | |

Cocotte ovale | Oval cocotte / Cocotte, oval / Ovale cocotte / Cocotte ovale / Cocotte ovalada / Овальный кокот / 椭圆形炖锅

| Taille cm Size inches Größe cm Fomaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Contentance Fassungsmögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestellrtheit Verpak per confone da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | cerise cherry Kirschrot kers ciliegia cereza вишневый 櫻桃紅 | moutarde* mustard* Senfgelb* mosterd* senape* mostaza* Горчиный* 芥末色* | grenadine grenadine red Grenadine granatina granadina гранат 石榴紅 | aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena баклажан 紫紅 | basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca зеленый базилик 莪萝綠 |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 11 / 4 1/4" | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 11 06 40509-807-0 | | | | |
| 23 / 9" | 2,35 l. / 2 1/2 qt | 1 | 110 23 06 40509-830-0 | 110 23 12 40510-649-0 | 110 23 87 40500-233-0 | 110 23 07 40509-831-0 | 110 23 85 40509-646-0 |
| 27 / 10 5/8" | 3,2 l. / 3 1/4 qt | 1 | 110 27 06 40509-846-0 | 110 27 12 40510-653-0 | 110 27 87 40500-273-0 | 110 27 07 40509-847-0 | 110 27 85 40509-647-0 |
| 29 / 11 3/8" | 4,2 l. / 4 1/4 qt | 1 | 110 29 06 40509-857-0 | 110 29 12 40510-644-0 | 110 29 87 40509-364-0 | 110 29 07 40509-858-0 | 110 29 85 40509-363-0 |
| 31 / 12 1/4" | 5,5 l. / 5 3/4 qt | 1 | 110 31 06 40509-866-0 | 110 31 12 40510-643-0 | 110 31 87 40509-366-0 | 110 31 07 40509-867-0 | 110 31 85 40509-365-0 |
| 33 / 13" | 6,7 l. / 7 qt | 1 | 110 33 06 40509-872-0 | 110 33 12 40510-654-0 | 110 33 87 40509-692-0 | | 110 33 85 40509-691-0 |
| 37 / 14 1/2" | 8 l. / 8 1/2 qt | 1 | 110 37 06 40509-876-0 | | | | |

* Disponible à partir d'octobre / Available from october
Erhältlich ab Oktober / Beschikbaar vanaf oktober
Disponibile da ottobre / Disponibile a partir de octubre
В продаже с октября / 十月起上市

* Disponible à partir d'octobre / Available from october
Erhältlich ab Oktober / Beschikbaar vanaf oktober
Disponibile da ottobre / Disponibile a partir de octubre
В продаже с октября / 十月起上市

MINI COCOTTES

by Staub



Noir, Gris graphite & Bleu intense



Mini cocotte ronde | Mini round cocotte / Mini-Cocotte, rund / Mini ronde cocotte / Mini cocotte rotonda / Mini cocotte redonda / Круглый мини-кокот / 迷你圆形炖锅

| | | ● | ● | ● |
|-------------------------|------------------|---------|--------------------------|--------------------------|
| Taille cm | Contenance | noir | gris graphite | bleu intense |
| Size inches | Capacity | black | graphite | dark blue |
| Größe cm | Fassungsvermögen | Schwarz | Graphitgrau | Dunkelblau |
| Formaat cm | Inhoud | zwart | grafietgrijs | donkerblauw |
| Dimensione cm | Capacità | nero | grigio grafite | blu scuro |
| Tamaño cm | Capacidad | negro | gris grafito | azul oscuro |
| Диаметр см | Объем | черный | серый графит | темно-синий |
| 尺寸 (英寸) | 容量 | 黑色 | 石墨灰 | 深蓝色 |
| 10 / 3 ^{7/8} * | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 10 25 40500-101-0 | 110 10 18 40500-106-0 |
| | | | | 110 10 91 40510-262-0 |

Mini cocotte ovale | Mini oval cocotte / Mini-Cocotte, oval / Mini ovale cocotte / Mini cocotte ovalada / Mini cocotte ovalada / Овальный мини-кокот / 迷你椭圆形炖锅

| | | ● | ● | ● |
|-------------------------|------------------|---------|--------------------------|--------------------------|
| Taille cm | Contenance | noir | gris graphite | bleu intense |
| Size inches | Capacity | black | graphite | dark blue |
| Größe cm | Fassungsvermögen | Schwarz | Graphitgrau | Dunkelblau |
| Formaat cm | Inhoud | zwart | grafietgrijs | donkerblauw |
| Dimensione cm | Capacità | nero | grigio grafite | blu scuro |
| Tamaño cm | Capacidad | negro | gris grafito | azul oscuro |
| Диаметр см | Объем | черный | серый графит | темно-синий |
| 尺寸 (英寸) | 容量 | 黑色 | 石墨灰 | 深蓝色 |
| 11 / 4 ^{1/4} * | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 11 25 40500-111-0 | 110 11 18 40500-116-0 |
| | | | | 110 11 91 40510-266-0 |

Vitamines by Staub

NEW*



Mini cocotte ronde | Mini round cocotte / Mini-Cocotte, rund / Mini ronde cocotte / Mini cocotte rotonda / Mini cocotte redonda / Круглый мини-кокот / 迷你圆形炖锅

| | | ● | ● | ● | ● | ● |
|-------------------------|------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Taille cm | Contenance | cerise | moutarde* | grenadine | aubergine | basilic |
| Size inches | Capacity | cherry | mustard* | grenadine red | aubergine | basil |
| Größe cm | Fassungsvermögen | Kirschrot | Senfgeb* | Grenadine | Aubergine | Basilikumgrün |
| Formaat cm | Inhoud | kers | mosterd* | grenadine | aubergine | basilicum |
| Dimensione cm | Capacità | cilegia | senape* | granatina | melanzana | basilico |
| Tamaño cm | Capacidad | cereza | mostaza* | granadina | berenjena | albahaca |
| Диаметр см | Объем | вишневый | горчичный* | гранат | баклажан | зеленый базилик |
| 尺寸 (英寸) | 容量 | 樱桃红 | 芥末色* | 石榴红 | 紫红 | 苜蓿绿 |
| 10 / 3 ^{7/8} * | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 | 110 10 06 40509-799-0 | 110 10 12 40510-636-0 | 110 10 87 40509-805-0 | 110 10 07 40509-800-0 |
| | | | | | | 110 10 85 40509-804-0 |

Mini cocotte ovale | Mini oval cocotte / Mini-Cocotte, oval / Mini ovale cocotte / Mini cocotte ovalada / Mini cocotte ovalada / Овальный мини-кокот / 迷你椭圆形炖锅

| | | ● |
|-------------------------|------------------|--------------------------|
| Taille cm | Contenance | cerise |
| Size inches | Capacity | cherry |
| Größe cm | Fassungsvermögen | Kirschrot |
| Formaat cm | Inhoud | kers |
| Dimensione cm | Capacità | cilegia |
| Tamaño cm | Capacidad | cereza |
| Диаметр см | Объем | вишневый |
| 尺寸 (英寸) | 容量 | 樱桃红 |
| 11 / 4 ^{1/4} * | 0,25 l. / 1/4 qt | 1 |
| | | 110 11 06 40509-807-0 |

* Disponible à partir d'octobre / Available from october
Erhältlich ab Oktober / Beschikbaar vanaf oktober
Disponibile da ottobre / Disponibile a partir de octubre
В продаже с октября / 十月起上市



New Classic by Staub *cooking*

Cocotte ronde avec panier vapeur 26cm Round cocotte with steamer insert 5 1/2 Qt

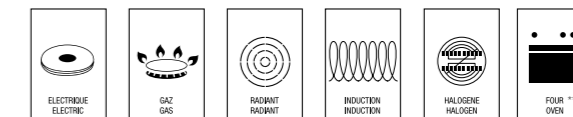


1- Panier vapeur* | Steamer insert*
Dämpfeinsatz* / Stoominzet*
Cestello per la cottura a vapore*
Cesta para cocer al vapor*
Пароварка*
蒸笼*

2- Staub «La Cocotte»

3- Picots® sous couvercle plat
Self-basting spikes under the flat lid
Flacher Deckel mit Tropfen
Vlak deksel met picots
Piccole semisfere sotto coperchio piano
Picos debajo de la tapadera plana
Шипы Picots® под плоской крышкой
扁平锅盖自循环水珠

- * Le panier vapeur Staub est garanti 20 ans. Le joint en silicone est garanti 2 ans.
- * The Staub steamer insert has a limited 20-year warranty. The silicone ring is warranted for 2 years.
- * Auf den Staub Dämpfeinsatz gewähren wir 20 Jahre Garantie. Auf die Silikonabdichtung gewähren wir 2 Jahre Garantie.
- * 20 jaar garantie voor de stoominzet. Voor de siliconen afdichtingsring geldt een garantie van 2 jaar.
- * Il cestello per la cottura a vapore Staub è garantito 20 anni. La guarnizione in silicone è garantita 2 anni.
- * La cesta para cocer al vapor Staub está garantizada 20 años. La junta de silicona está garantizada 2 años.
- * Гарантированный срок службы пароварки Staub — 20 лет. Гарантированный срок службы силиконовой вставки — 2 года.
- * Staub 的蒸笼参见质量保用 (中国大陆)。硅胶圈质量保用2年。



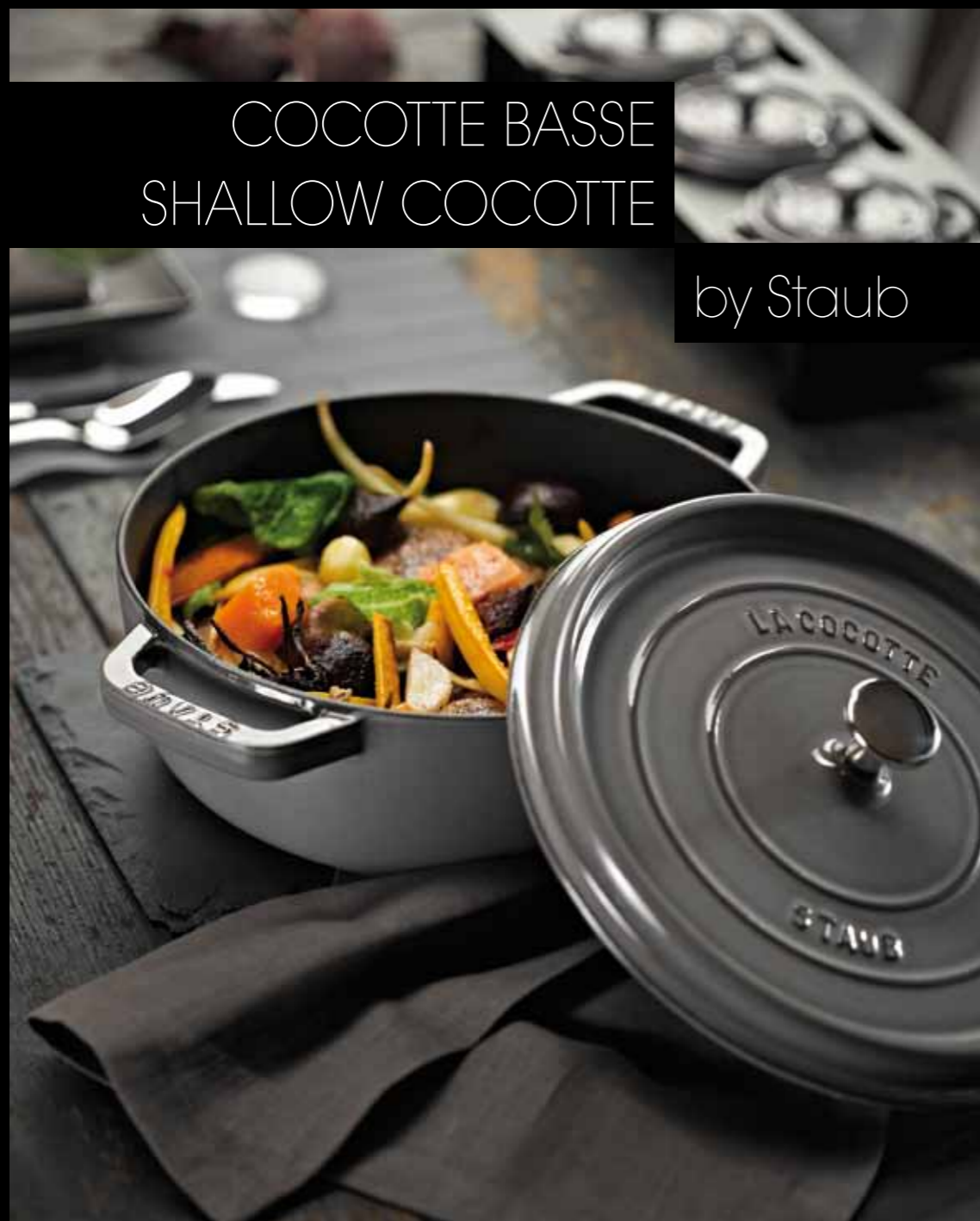
** Température max. 200°C (392°F) avec joint silicone / Maximum temperature 200°C (392°F) with silicone ring
Höchsttemperatur 200°C (392°F) mit Silikonabdichtung / Maximumtemperatur 200°C (392°F) mit siliconen afdichtingsring.
Temperatura max. 200°C (392°F) con guarnizione in silicone / Temperatura máx. 200°C (392°F) con junta de silicona
Максимальная температура 200°C (392°F) с силиконовой вставкой / 硅胶圈最高耐热温度为200°C (392°F)

NEW

Cocotte ronde avec panier vapeur | Round cocotte with steamer insert / Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz / Ronde cocotte met stoominzet
Cocotte rotunda con cestello per la cottura a vapore / Cocotte redonda con cesta vapor / Круглый кокот со вставкой-пароваркой / 圆形炖锅+蒸笼

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance litres Contentance Fassungsvorgaben Inhoud Capacidad Упаковка Объем 容量 | PCB UFB Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | noir black Schwarz zwart nero чёрный 黑色 | gris graphite graphite grey Grafitgrau grafietgrijs gris grafito серый графит 石墨灰 | bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro 深蓝色 | cerise cherry Kirschrot kers ciliegia cereza вишневый 櫻桃紅 | moutarde* mustard* Senfgeb* mosterd* senape* mostaza* Горчиный* 芥末色* | grenadine granadine red Grenadine grenadine granatina гранат 石榴紅 | aubergine aubergine Aubergine grenadine melanzana berenjena баклажан 紫紅 | basilic basil Basilikumgrü basilicum basilico albahaca зеленый базилик 莖萝綠 |
|---|--|---|---|---|---|--|---|--|--|---|
| 26 / 10 1/4" | 5,2 l. / 5 1/2 qt | 1 | 113 38 25 40510-606-0 | 113 38 18 40510-605-0 | 113 38 91 40510-604-0 | 113 38 06 40510-601-0 | 113 38 12 40510-652-0 | 113 38 87 40510-600-0 | 113 38 07 40510-602-0 | 113 38 85 40510-603-0 |

* Disponible à partir d'octobre / Available from October
Ehålligt ab Oktober / Beschikbaar vanaf oktober
Disponibile da ottobre / Disponibile a partir de octubre
В продаже с октября / 十月起上市



hauteur/height :
141 mm / 5 1/2"

Réf. 111 26 25

NEW Cocotte basse ronde 26 cm
Shallow round cocotte 4 Qt



hauteur/height :
170 mm / 6 5/8"

Réf. 110 26 25

Cocotte ronde 26 cm
Round cocotte 5 1/2 Qt



Réf. 110 26 06



NEW Cocotte basse ronde | Shallow round cocotte / Flache runde Cocotte / Lage ronde Cocotte / Cocotte bassa rotonda
Cocotte baja redonda / Низкий круглый кокот / 圆形浅炖锅

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

| | | | |
|--|-----------------|---------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 26 cm / 10 1/4" | 3,8 l. / 4 qt | Réf. 111 26 25 40510-607-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 26 cm / 10 1/4" | 3,8 l. / 4 qt | Réf. 111 26 18 40510-608-0 |
| ● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw blu scuro / azul oscuro / темно-синий / 深蓝色 | 26 cm / 10 1/4" | 3,8 l. / 4 qt | Réf. 111 26 91 40510-609-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 26 cm / 10 1/4" | 3,8 l. / 4 qt | Réf. 111 26 06 40510-610-0 |
| ● moutarde / mustard / Senfgelb / mosterd senape / mostaza / Горчичный / 芥末色 | 26 cm / 10 1/4" | 3,8 l. / 4 qt | Réf. 111 26 12 40510-651-0 |

* Disponible à partir d'octobre / Available from october
Erhältlich ab Oktober / Beschikbaar vanaf oktober
Disponibile da ottobre / Disponibile a partir de octubre
В продаже с октября / 十月起上市

Grils

Grill pans / Grillpfannen / Grills
Griglia / Parrillas / Грили / 烤盘

GRILS GRILLS GRILLS GRILLS



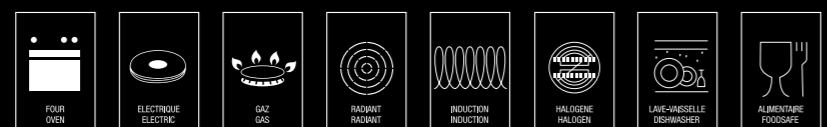
GRILS



by Staub



GRIGLIE PARRILLAS ГРИЛИ 烤盘



*Température max. 200°C avec une poignée de silicone. En alternative, vous pouvez retirer la poignée amovible.
*Maximum temperature 200°C (390°F) with a silicone handle. Alternatively, you may take off the removable handle.
*Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff. Alternativ dazu können Sie den Griff abnehmen.
*Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenomen worden.
*Temperatura massima di 200°C con manico in silicone. Per temperature più elevate, è possibile rimuovere il manico.
*Temperatura máxima 200°C, con asa de silicona. Posibilidad de retirar el asa.
*Максимальная температура при использовании силиконовой ручки — 200°C. Как вариант, Вы можете всегда снять ручку.
*硅胶圈的耐热最高温度为200°C (390°F) 或者, 您可以拆掉硅胶手柄



Gril / Grill / Grill / Grill / Griglia / Parrilla / Гриль / 烤盘
avec manche silicone / with silicone handle / mit Silikongriff / met siliconen handvat / con manico in silicone / con mango de silicona
с силиконовой ручкой / 硅胶手柄
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|--|---|-------------------------------|
| ● rond / round / Rund / rond rotondo / redondo / круглый / 圆形 | noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 27 cm / 10 ^{5/8} " | Réf. 120 20 23 40509-426-0 |
| ● carré / square / Quadratisch / vierkant / quadrata / cuadrado / квадратный / 正方形 | noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 24 x 24 cm / 9 ^{1/2} " x 9 ^{1/2} " | Réf. 120 21 23 40509-344-0 |
| ● rectangulaire / rectangular / Rechteckig / rechthoekig rettangolare / rectangular / прямоугольный / 长方形 | noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 34 x 21 cm / 13 ^{3/8} " x 8 ^{1/4} " | Réf. 120 22 23 40509-343-0 |



«Pure grill»
gril / grill / Grill / grill / griglia / parrilla / Гриль / 烤盘
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 26 cm / 10 ^{1/4} " | Réf. 120 30 23 40509-377-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 26 cm / 10 ^{1/4} " | Réf. 120 30 06 40510-309-0 |



26 x 26 cm / 10^{1/4}" x 10^{1/4}"



30 x 30 cm / 11^{3/4}" x 11^{3/4}"

Gril carré américain / American square grill / Amerikanische Grillpfanne, quadratisch / Amerikaanse vierkante grill
Griglia quadrata americana / Parrilla cuadrada americana / Сковорода-гриль квадратная / 美式方形烤盘
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} " | Réf. 120 29 23 40510-430-0 |
| | 30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} " | Réf. 120 28 23 40509-521-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} " | Réf. 120 29 18 40510-431-0 |
| | 30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} " | Réf. 120 28 18 40510-304-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 26 x 26 cm / 10 ^{1/4} " x 10 ^{1/4} " | Réf. 120 29 06 40510-432-0 |
| | 30 x 30 cm / 11 ^{3/4} " x 11 ^{3/4} " | Réf. 120 28 06 40510-305-0 |



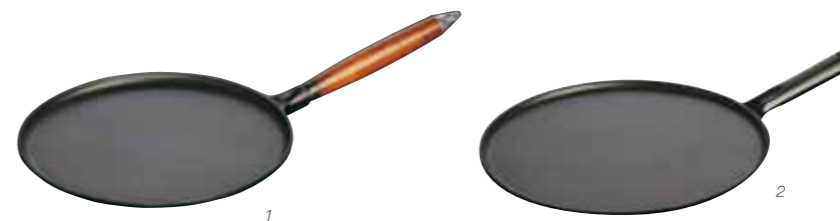
NEW Poêle induction avec manche fonte | Frying pan with cast iron handle | Bratpfanne mit Gusseisengriff / Bakpan-Koekpan met gietijzeren steel
Padella in ghisa per induzione con manico / Sartén de inducción con mango fundición / Сковороды с чугуной ручкой / 煎锅 (铸铁手柄)

| | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| PCB UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1 | | |
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 26 cm / 10 ^{1/4} " | Réf. 122 26 25 40510-617-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 26 cm / 10 ^{1/4} " | Réf. 122 26 18 40510-616-0 |



Poêle induction | Frying pan | Pfanne mit Holzgriff / Bakpan-Koekenpan / Padella per induzione / Sartén de inducción / Сковорода / 煎锅

| | | |
|--|----------------------------|-------------------------------|
| PCB UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1 | | |
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 24 cm / 9 ^{3/8} " | Réf. 122 24 23 40509-381-0 |
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 28 cm / 11" | Réf. 122 28 23 40509-382-0 |



Crêpière - manche bois | Pancake pan - wooden handle / Crêpes-Pfanne mit Holzgriff / Flensjespan - houten steel
Padella per crêpe - manico in legno / sartén para crepes - mango de madera / Сковорода для блинов с деревянной ручкой / 薄饼烤盘 - 木质手柄
avec 1 spatule et 1 répartiteur | with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 spatel en 1 verdeler
con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula / с 1 лопаткой и 1 распределителем / 附1把奶油刀和1把抹刀

| | | |
|--|-------------|-------------------------------|
| PCB UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1 | | |
| ● 1-noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 28 cm / 11" | Réf. 121 28 23 40509-525-0 |

Crêpière - manche fonte | Pancake pan - cast iron handle / Crêpes-Pfanne mit Gussgriff / Flensjespan - gietijzeren steel
Padella per crêpe - manico in ghisa / sartén para crepes - mango de hierro colado / Сковорода для блинов с чугунной ручкой / 薄饼烤盘 - 铸铁手柄
avec 1 spatule et 1 répartiteur | with 1 spreader and 1 spatula / mit 1 Verteiler und 1 Spatel / met 1 spatel en 1 verdeler
con 1 ripartitore e 1 spatola / con 1 repartidor y 1 espátula / с 1 лопаткой и 1 распределителем / 附1把奶油刀和1把抹刀

| | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| PCB UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1 | | |
| ● 2-noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 30 cm / 11 ^{3/4} " | Réf. 121 30 23 40509-526-0 |

Répartiteur et spatule | Spreader and spatula / Verteiler und Spatel /
Verdeler en spatel / Ripartitore e spatola / Repartidor y espátula / Распределитель и лопатка / 奶油刀和抹刀

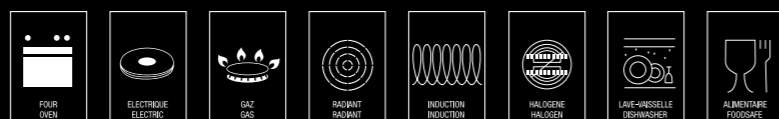
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | |
|--|-------------------------------|
| répartiteur / spreader / Verteiler / verdeler / ripartitore / repartidor / распределитель / 奶油刀 | Réf. 119 11 00 40509-699-0 |
| spatule / spatula / Spatel / Spatel spatola / espátula / лопатка / 抹刀 | Réf. 119 12 00 40509-700-0 |



Poêles

Frying pans / Pfannen / Pannen
Tegami / Sartenes / Сковороды / 煎锅



HEXAGON

POÊLE MULTIFONCTIONS
MULTIPROCESSING FRYING-PAN

HEXAGON la cuisson multifonctions



- Frire, rôtir, colorer plus rapidement les aliments
- Cuisine saine, sans matière grasse
- Préserve les valeurs nutritionnelles
- Répartition homogène de la chaleur
- Compatible tous feux et four
- Présentation sur table

- *Frying, roasting and faster browning*
- *Healthy low fat cooking*
- *Preserves nutritional properties*
- *Heats evenly*
- *Compatible with all heat sources, and with ovens*
- *Table use*

- *Schnelleres Braten und Schmoren*
- *Gesundes Kochen ohne Fett*
- *Erhaltung der Nährwerte*
- *Gleichmäßige Verteilung der Hitze*
- *Für alle Herde und Backöfen geeignet*
- *Ideal auch zum Servieren am Tisch*

- *Bakken, braden, sneller kleuren*
- *Gezond koken, zonder vet*
- *Behoud van voedingswaarden*
- *Gelijkmatige warmteverdeling*
- *Geschikt voor alle warmtebronnen en de oven*
- *Mooie tafelpresentatie*

- *Friggere, arrostito, dorare più rapidamente... i cibi*
- *Cucina sana, senza grassi*
- *Non altera i valori nutrizionali*
- *Distribuzione omogenea del calore*
- *Compatibile con tutti i tipi di fornelli e di forni*
- *Per la miglior presentazione in tavola*

- *Freír, asar, dorar más rápidamente... los alimentos*
- *Cocina saludable, sin materia grasa*
- *Preserva los valores nutricionales*
- *Reparto homogéneo del calor*
- *Compatible con todos los fuegos y hornos*
- *Presentación en la mesa*

- *Жарка, обжаривание и запекание*
- *Здоровое питание – приготовление с небольшим количеством масла*
- *Сохранение питательных веществ*
- *Равномерное распределение тепла*
- *Подходит для всех типов плит и духовых шкафов*
- *Подходит для сервировки*

- *煎, 烤, 烹饪更快捷*
- *健康低脂*
- *保留营养成分*
- *受热均匀*
- *适用于所有热源和烤箱*
- *适用于餐桌*

* For healthier cooking - *Garantiert gesunde Küche* - *Gegarandeerd gezond koken* - *Cucina sana garantita* - *Garantía cocina saludable* - Для приготовления здоровой пищи - 为了更健康的烹饪



+ fonctionnel
+ facile à ranger
+ résistant
Plus qu'une poêle !

+ *functional*
+ *easy to store*
+ *resistant*
More than a frying-pan!

+ *noch funktionaler*
+ *noch praktischer*
+ *noch widerstandsfähiger*
Mehr als nur eine Bratpfanne!

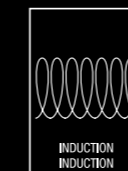
+ *functioneel*
+ *makkelijk op te bergen*
+ *duurzaam*
Meer dan een koekenpan!

+ *funzionale*
+ *pratico*
+ *resistente*
Molto più di una padella!

+ *funcional*
+ *fácil de guardar*
+ *resistente*
¡Más que una sartén!

+ *функциональные*
+ *легко моются*
+ *прочные*
Больше, чем просто сковорода!

+ *方便实用*
+ *易于储存*
+ *不粘*
不仅仅是煎锅



- *Two layers of enamel • Cast iron*
- *Special enamelled base for induction*
- *Zwei Emailschichten • Gusseisen*
- *Spezial-Emailboden für Induktion*
- *Twee email-lagen • Gietijzer*
- *Speciale geëmailleerde bodem voor inductie*
- *Due strati di smalto • Ghisa*
- *Fondo smaltato, indicato anche per l'induzione*
- *Dos capas de esmalte • Hierro fundido*
- *Base esmaltada especial para inducción*
- *Два слоя эмали • Чугун*
- *Эмалированное дно для использования на индукционных плитах*
- *两层珐琅 • 铸铁*
- *适用于电磁灶的珐琅瓷锅底*

MADE IN FRANCE



HEXAGON by Staub *cooking*

20 cm / 7^{7/8}"
24 cm / 9^{3/8}"



28 cm / 11"
32 cm / 12^{1/2}"



avec maniques silicones amovibles
with removable silicone handles
mit abnehmbaren Silikongriffen
met verwijderbare siliconen handvatten
con manici in silicone rimovibili
con manoplas de silicona amovibles
со съёмными силиконовыми ручками
可拆卸的硅胶手柄

Poêle multifonctions | Multiprocessing frying-pan / Multifunktionspfanne / Multifuncionele pan / Padella Multiuso / Sartén multifunciones / Многофункциональные сковороды / 多功能煎锅

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | noir black Schwarz zwart nero negro черный 黑色 |
|---|--|---|--|
| 20 / 7 ^{7/8} " | 1,25 l. / 1 ^{1/4} qt | 1 | 122 35 23 40509-533-0 |
| 24 / 9 ^{3/8} " | 1,8 l. / 1 ^{3/4} qt | 1 | 122 36 23 40509-384-0 |
| 28 / 11" | 2,5 l. / 2 ^{1/2} qt | 1 | 122 37 23 40509-326-0 |
| 32 / 12 ^{1/2} " | 3 l. / 3 qt | 1 | 122 38 23 40509-535-0 |

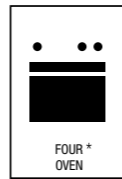


Packaging

2 maniques silicone | 2 silicone handles / 2 Silikongriffe 2 siliconen handvatten / 2 manici in silicone / 2 manoplas de silicona 2 силиконовые ручки / 1对硅胶手柄

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● gris / grey / Grau / grijs
grigio / gris / Серый / 灰色
Réf. 119 07 97
40509-916-0



*Température max. 200°C avec une poignée de silicone.
Maximum temperature 200°C (392°F) with a silicone handle.
Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff.
Maximumtemperatuur 200°C met siliconen handvat.
Temperatura massima di 200°C con manico in silicone.
Temperatura máxima 200° C, con asa de silicona.
Максимальная температура при использовании силиконовой ручки 200°C.
硅胶手柄的耐热最高温度为200°C (392°F)

HEXAGON by Staub *cooking*



Sauteuse multifonctions | Multiprocessing Sauté pan / Multifunktionsbräter / Multifuncionele sauteerpan Padella Multiuso / Sartén para saltar multifunciones / Многофункциональные сотейники / 多功能炒锅 avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro con tapadera de cristal / со стеклянной крышкой / 玻璃锅盖

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 24 cm / 9 ^{3/8} " | 2,4 l. / 2 ^{1/2} qt | Réf. 127 23 56 40509-329-0 |
| | 28 cm / 11" | 3,7 l. / 4 qt | Réf. 127 29 56 40509-389-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 24 cm / 9 ^{3/8} " | 2,4 l. / 2 ^{1/2} qt | Réf. 127 23 06 40509-892-0 |
| | 28 cm / 11" | 3,7 l. / 4 qt | Réf. 127 29 06 40509-893-0 |



Sauteuse multifonctions | Multiprocessing Sauté pan / Multifunktionsbräter / Multifuncionele sauteerpan Padella Multiuso / Sartén para saltar multifunciones / Многофункциональные сотейники / 多功能炒锅 avec couvercle fonte | with cast iron lid / mit Gusseisendeckel / met gietijzeren deksel con coperchio in ghisa / con tapadera de hierro colado / с чугунной крышкой / 铸铁锅盖

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | ● noir black Schwarz zwart nero negro черный 黑色 | ● gris graphite graphite grey Graphitgrau grafietgrijs grigio grafite gris grafito серый графит 石墨灰 |
|---|--|---|--|--|
| 24 / 9 ^{3/8} " | 2,4 l. / 2 ^{1/2} | 1 | 126 23 25 40509-386-0 | 126 23 18 40509-385-0 |
| 28 / 11" | 3,7 l. / 4 qt | 1 | 126 29 25 40509-331-0 | 126 29 18 40509-332-0 |

Vitamines

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包装单元 | ● cerise cherry Kirschrot kers ciliegia cereza вишневый 樱桃红 | ● grenadine grenadine red Grenadine grenadine granatina granadina гранат 石榴红 | ● aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena баклажан 紫红 | ● basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca зеленый базилик 苜蓿绿 |
|---|---|---|--|---|--|--|
| 24 / 9 ^{3/8} " | 2,4 l. / 2 ^{1/2} | 1 | 126 23 06 40509-889-0 | 126 23 87 40509-660-0 | 126 23 07 40509-914-0 | 126 23 85 40509-659-0 |
| 28 / 11" | 3,7 l. / 4 qt | 1 | 126 29 06 40510-306-0 | 126 29 87 40509-704-0 | | |

NEW CLASSIC

sur la table

by Staub



De la cuisine à la table - From oven-to-table

Von der Küche auf den Tisch / Van de Keuken tot op Tafel
Dalla cucina alla tavola / De la cocina a la mesa
С плиты на стол / 从厨房到餐桌



Avec sa large gamme de produits élégants dans des coloris esthétiques, les ustensiles de cuisine Staub passeront parfaitement de la cuisine à la table, et sont utilisés dans les plus grands restaurants du monde entier.

With a wide assortment of interesting presentation pieces in dynamic colors, Staub cookware easily moves from oven to dining table at home and in the finest restaurants worldwide.

Dank der umfassenden, eleganten Produktpalette mit ästhetischer Farbgestaltung werden die Küchenutensilien von Staub direkt aus der Küche auf den Tisch gebracht und kommen auch in den größten Restaurants der Welt zum Einsatz.

Met zijn grote assortiment elegante producten in dynamische kleurtinten komt het keukengerei van Staub op tafel net zo goed tot zijn recht als in de keuken, en wordt het wereldwijd in de beroemdste restaurants gebruikt.

L' ampia serie di prodotti eleganti e dai colori attuali consente di passare con disinvoltura dalla cucina alla tavola; i prodotti Staub sono utilizzati nei più rinomati ristoranti di tutto il mondo.

Con su amplia gama de productos elegantes y colores estéticos, los utensilios de cocina Staub pasarán perfectamente de la cocina a la mesa, en casa y en los mejores restaurantes del mundo entero.

Благодаря широкому выбору и привлекательному дизайну, кухонная посуда Staub подходит не только для приготовления пищи, но и сервировки стола - как дома, так и в лучших ресторанах по всему миру.

充满活力的色彩，使Staub下得厨房，上得餐桌；
从高级餐厅到您的餐桌

New Classic by Staub

sur la table



Mini poelette | Mini frying pan / Mini Bratpfanne / Mini-pan / Padella piccola / Sartén pequeña / Мини-сковорода / 迷你煎锅

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---------------------------|----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 12 cm / 4 ^{3/4"} | 0,15 l. / 5 oz | Réf. 122 12 23 40509-529-0 |
|--|---------------------------|----------------|-------------------------------|



Casserole | Small sauce pan / Kleine Kasserolle / Kleine sauspan / Casseruola / Cacillo / Ковш / 迷你炖锅

intérieur noir brillant / inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant
interno nero brillante / interior negro brillante / внутренняя блестящая черная поверхность / 内壁黑色光滑珐琅瓷

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---------------------------|------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 10 cm / 3 ^{7/8"} | 0,25 l. / 1/4 qt | Réf. 124 10 25 40509-537-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 10 cm / 3 ^{7/8"} | 0,25 l. / 1/4 qt | Réf. 124 10 18 40509-536-0 |



Saucière | Sauce pan / Soßenschale / Hoge sauspan / Salsiera / Salsera / Ковш / 炖锅

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---------------------------|------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 14 cm / 5 ^{1/2"} | 1,2 l. / 1,25 qt | Réf. 128 14 25 40509-661-0 |
| | 18 cm / 7" | 2,8 l. / 3 qt | Réf. 128 18 25 40510-315-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 14 cm / 5 ^{1/2"} | 1,2 l. / 1,25 qt | Réf. 128 14 18 40509-706-0 |
| | 18 cm / 7" | 2,8 l. / 3 qt | Réf. 128 18 18 40510-316-0 |
| ① ● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / Donkerblauw / blu scuro / azul oscuro blu scuro / azul oscuro / темно-синий / 深蓝色 | 14 cm / 5 ^{1/2"} | 1,2 l. / 1,25 qt | Réf. 128 14 91 40510-314-0 |
| | 18 cm / 7" | 2,8 l. / 3 qt | Réf. 128 18 91 40510-317-0 |



Assiette chaude ovale | Oval hot plate / Auflaufform, oval / Warm bord, ovaal /
Piatto riscaldato ovale / Plato caliente ovalado / Сковорода овальная / 椭圆形铸铁盘

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 23x17 cm / 9"x6 ^{5/8"} | 1 l. / 1 qt | Réf. 133 23 25 40509-582-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 23x17 cm / 9"x6 ^{5/8"} | 1 l. / 1 qt | Réf. 133 23 18 40509-581-0 |



Assiette chaude ronde | Round hot plate / Auflaufform, rund / warm bord, rond /
Piatto riscaldato rotondo / Plato caliente redondo / Сковорода круглая / 圆形铸铁盘

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---------------------------|------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 20 cm / 7 ^{7/8"} | 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 133 20 25 40509-579-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 20 cm / 7 ^{7/8"} | 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 133 20 18 40509-578-0 |



Assiette de présentation | Oval serving dish with lid / Servierplatte mit Deckel / Presentatiebord, ovaal /
Piatto di portata / Plato para presentación / Овальное блюдо сервировочное с крышкой / 带盖的椭圆形铸铁碟

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 31 cm / 12 ^{1/4"} | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 133 21 25 40509-400-0 |
|--|----------------------------|-----------------|-------------------------------|

Staub Sur la Table

INFO

Depuis Novembre 2010, le « Repas gastronomique des Français » a été inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

Since November 2010, the «Gastronomic meal of the French» has been inscribed on the Unesco List of Intangible Cultural Heritage.

Seit November, wurde der „Repas gastronomique des Français, („gastronomische Mahlzeit der Franzosen“) im immateriellen Weltvermögen des UNESCO aufgenommen.

Sinds november 2010 behoort 'de Franse gastronomische maaltijd' tot het immaterieel werelderfgoed van de Unesco.

Da novembre 2010, il «Repas gastronomique des Français» (Pasto gastronomico dei Francesi) è iscritto al patrimonio mondiale immateriale dell'Unesco.

Desde noviembre de 2010, la «Cultura gastronómica de los Franceses» ha sido inscrita en el Patrimonio Mundial Inmaterial de la Unesco.

С ноября 2010 г. в список нематериальных культурных ценностей ЮНЕСКО была включена «традиционная французская кухня».

从2010年11月起,《法国的烹饪美食》已被联合国教科文组织列为非物质文化遗产



New Classic by Staub

sur la table



Assiette dégustation I Hors d'œuvre plate / Servierplatte / Degustatiebord
 Piatto da degustazione / Plato para degustación / Блюдо сервировочное / 前菜盘
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs
 grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 21 cm / 8^{1/4}" 0,15 l. / 5 oz Réf. 130 25 18
 40509-563-0



Bol I Bowl / Schale / Kom / Ciotola / Bol / Миска / 碗
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● noir / black / Schwarz / zwart
 nero / negro / черный / 黑色 11,5 cm / 4^{1/2}" 0,3 l. / 1/4 qt Réf. 124 30 23
 40509-539-0



1



2

1- Assiette carrée plate I Square dinner plate / Flacher Teller, quadratisch / Plat bord, vierkant
 Piatto quadrato piano / Plato cuadrado llano / Обеденная квадратная тарелка / 方形餐盘
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs
 grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 24x24 cm / 9^{3/8}"x9^{3/8}" Réf. 133 17 18
 40509-576-0

2- Assiette carrée creuse I Square soup plate / Tiefer Teller, quadratisch / Diep bord, vierkant
 Piatto quadrato fondo / Plato cuadrado hondo / Суповая квадратная тарелка / 方形汤盘
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs
 grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 20x20 cm / 7^{7/8}"x7^{7/8}" Réf. 133 18 18
 40509-577-0

New Classic by Staub

sur la table



Assiette rectangulaire avec support bois I Rectangular serving dish with wooden board / Teller mit Holzunterlage, rechteckig
 Rechthoekige plaat in houten houder / Teglia rettangolare con supporto in legno / Plato rectangular con soporte de madera
 Форма на деревянной подставке / 带木支架的长方形铸铁碟

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● noir / black / Schwarz / zwart /
 nero / negro / черный / 黑色 33x23 cm / 13"x9" 1l. / 1 qt Réf. 120 52 23
 40509-523-0



Présentoir 3 mini cocottes I Stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett für 3 Mini Cocottes / Standaard voor 3 mini cocottes
 Sostegno per 3 mini cocottes / Expositor 3 mini cocottes / Подставка для 3 мини-кокотов / 圆形迷你炖锅3孔支架

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● bois noir / black wood / Schwarzes Holz / zwart hout
 legno nero / madera negra / черное дерево / 黑色木材 42x16x5 cm / 16^{1/2}"x6^{1/4}"x2" Réf. 119 07 00
 40509-374-0

Présentoir bambou 3 mini cocottes I Bamboo stand for 3 round mini cocottes / Servierbrett, Bambus für 3 Mini Cocottes
 Bamboe presentatie 3 mini cocottes / Sostegno in bambù per 3 mini cocottes / Expositor bambú 3 mini cocottes
 Подставка для 3 мини-кокотов / 圆形迷你炖锅竹质3孔支架

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● bois / wood / Bambus / hout
 legno / madera / дерево / 竹质料 42x16x5 cm / 16^{1/2}"x6^{1/4}"x2" Réf. 119 06 98
 40510-299-0

cocottes vendues séparément I cocottes sold separately / Cocottes werden separat verkauft / cocottes worden apart verkocht
 cocottes vendute separatamente / cocottes de venta por separado / Кокоты продаются отдельно / 炖锅可单售

Plats

Dishes / Auflaufformen / Schotels
Teglie / Fuentes / Сковороды / 餐碟



Mini plat ovale | Mini oval dish / Mini-Auflaufform, oval / Mini-schotel, ovaal
Teglia piccola ovale / Fuente pequeña ovalada / Мини-сковорода овальная / 迷你椭圆形餐碟
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---|----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 15 cm / 5 ¹ / ₂ " x 3 ⁷ / ₈ " | 0,25 l. / 8 oz | Réf. 130 13 23 40509-546-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 15 cm / 5 ¹ / ₂ " x 3 ⁷ / ₈ " | 0,25 l. / 8 oz | Réf. 130 13 18 40509-545-0 |



Plat ovale empilable | Oval stackable dish / Stapelbare Auflaufform, oval / Stapelbaar bord, ovaal
Teglia ovale impilabile / Fuente ovalada apilable / Мини-сковороды, овальные / 椭圆形餐碟 (可叠放)
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|--|---|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 21 cm / 8"x5 ¹ / ₂ " | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 130 21 23 40509-391-0 |
| | 24 cm / 9 ¹ / ₂ "x6 ³ / ₄ " | 1 l. / 1 qt | Réf. 130 23 23 40509-393-0 |
| | 28 cm / 11"x7 ³ / ₄ " | 1,6 l. / 1 ¹ / ₂ qt | Réf. 130 29 23 40509-341-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 32 cm / 12 ¹ / ₂ "x8 ⁷ / ₈ " | 2,2 l. / 2 ¹ / ₄ qt | Réf. 130 33 23 40509-342-0 |
| | 21 cm / 8"x5 ¹ / ₂ " | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 130 21 18 40509-559-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschrot / kers cilegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 24 cm / 9 ¹ / ₂ "x6 ³ / ₄ " | 1 l. / 1 qt | Réf. 130 23 18 40509-562-0 |
| | 21 cm / 8"x5 ¹ / ₂ " | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 130 21 06 40509-896-0 |
| | 24 cm / 9 ¹ / ₂ "x6 ³ / ₄ " | 1 l. / 1 qt | Réf. 130 23 06 40509-897-0 |

New Classic by Staub

sur la table



Mini plat rond | Mini round dish / Mini-Auflaufform, rund / Mini-schotel, rond
Teglia piccola rotonda / Fuente pequeña redonda / Мини-сковорода, круглая / 迷你圆形餐碟
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 12 cm / 4 ^{3/4} " 0,25 l. / 8 oz | Réf. 130 11 23 40509-472-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 12 cm / 4 ^{3/4} " 0,25 l. / 8 oz | Réf. 130 11 18 40509-544-0 |



Plat rond empilable | Round stackable dish / Stapelbare Auflaufform, rund / Stapelbaar bord, rond
Teglia rotondo impilabile / Fuente redonda apilable / Мини-сковороды, круглые / 圆形餐碟 (可叠放)
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|----------------------------|------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 16 cm / 6" | 0,4 l. / 1/2 qt | Réf. 130 16 23 40509-553-0 |
| | 20 cm / 7 ^{1/2} " | 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 130 20 23 40509-558-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 16 cm / 6" | 0,4 l. / 1/2 qt | Réf. 130 16 18 40509-552-0 |
| | 20 cm / 7 ^{1/2} " | 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 130 20 18 40509-557-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 16 cm / 6" | 0,4 l. / 1/2 qt | Réf. 130 16 06 40509-894-0 |
| | 20 cm / 7 ^{1/2} " | 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 130 20 06 40509-895-0 |



Poelon escargot 6 trous | Snail Dish with 6 holes / Schneckenpfanne mit 6 Mulden / Slakkenpan met 6 openingen
Tegame per lumache a 6 fori / Caserola para caracoles 6 agujeros / Сковорода для моллюсков с 6 углублениями / 6孔蜗牛盘
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|----------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 14 cm / 5 ^{3/4} " | Réf. 130 15 23 40509-550-0 |
|--|----------------------------|-------------------------------|

New Classic by Staub

sur la table



Mini plat rectangulaire | Mini rectangular dish / Mini-Auflaufform, rechteckig / Mini-schotel, rechthoekig
Teglia piccola rettangolare / Fuente pequeña rectangular / Прямоугольное мини-блюдо / 迷你长方形烤盘
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|--|----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 15x11 cm / 5 ^{3/4} " x 4 ^{1/2} " | 0,25 l. / 8 oz | Réf. 130 14 23 40509-548-0 |
|--|--|----------------|-------------------------------|



30 x 20 cm / 8" x 12"

Plat à four | Small baker / Auflaufform / Ovenschotel / Teglia / Fuente de horno / Форма для запекания / 烤盘
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 30 x 20 cm / 8" x 12" | 3,15 l. / 3 ^{1/4} qt | Réf. 130 30 23 40510-323-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs / grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 30 x 20 cm / 8" x 12" | 3,15 l. / 3 ^{1/4} qt | Réf. 130 30 18 40510-324-0 |
| ● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw blu scuro / azul oscuro / темно-синий / 深蓝色 | 30 x 20 cm / 8" x 12" | 3,15 l. / 3 ^{1/4} qt | Réf. 130 30 91 40510-310-0 |



Spécialités

Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità
Especialidades / Специальный ассортимент / 特选

SERVICE À FONDUE

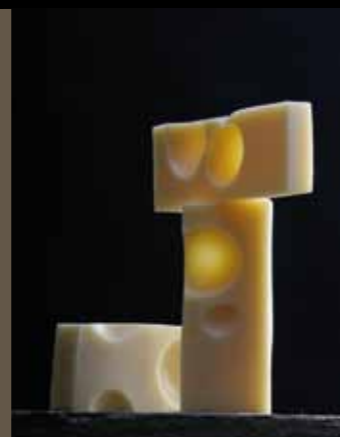
FONDUESET

FONDUESET

FONDUE SET



Service à fondue



by Staub



SERVIZIO DA FONDUTA

SET PARA FONDUE

НАБОР ДЛЯ ФОНДЮ

芝士火锅



FOUR
OVEN



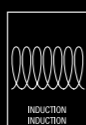
ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RAYONANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGEN



LAVE-VASSILLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE



Service à fondue mixte | Mixte fondue set / Fondueset / Gemengde fondue
Servizio da fonduta misto / Set para fondue mixta / Набор для фондю / 多用火锅
intérieur crème | cream inside / innen cremefarben / binnenkant crème / interno crema / Внутри кремный / 白色珐琅内壁
1 caquelon, 1 colerette, 1 réchaud, 6 fourchettes et 1 brûleur | 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks and 1 burner
1 Fonduetopf, 1 Ring, 1 Rechaud, 6 Gabeln und 1 Brenner / 1 fonduepot, 1 anti-spatrand, 6 vorkjes en 1 brander
1 tegame per fonduta, 1 coperchio paraspruzzi, 1 fomello, 6 forchette e 1 bruciatore / 1 recipiente para fondue, 1 reborde, 1 hornillo, 6 tenedores y 1 quemador
1 кастрюля, 1 крышка, 1 подставка, 6 вилок и 1 горелка / 1个锅, 1个防飞溅环, 6把叉子和1个火炉
PCB | UPB / Bestellinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 20 cm / 7 ^{7/8} " 1,75 l. / 1 ^{3/4} qt | Réf. 140 03 23 40509-912-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 20 cm / 7 ^{7/8} " 1,75 l. / 1 ^{3/4} qt | Réf. 140 03 18 40509-584-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers cilegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 20 cm / 7 ^{7/8} " 1,75 l. / 1 ^{3/4} qt | Réf. 140 03 06 40509-899-0 |



Petite Fondue | Small fondue set / Kleines Fondue Set / Kleine fondueset / Set da fondutta piccolo
Fondue pequeña / Мини-набор для фондю / 小型芝士火锅
1 caquelon, 1 réchaud, 6 fourchettes et 1 bougie | 1 pot, 1 stand, 6 forks and 1 candle / 1 Fonduetopf, 1 Rechaud, 6 Gabeln und 1 Kerze
1 fonduepot, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes en 1 kaars / 1 tegame per fonduta, 1 fomello, 6 forchette e 1 candela / 1 recipiente para fondue, 1 hornillo, 6 tenedores y 1 bujía
1 кастрюля, 1 крышка, 1 подставка, 6 вилок и 1 свеча / 1个锅, 1个支架, 6把叉子和1支蜡烛
PCB | UPB / Bestellinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 12 cm / 4 ^{3/4} " 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 140 06 23 40509-589-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 12 cm / 4 ^{3/4} " 0,75 l. / 3/4 qt | Réf. 140 06 18 40509-588-0 |



Mini service à fondue | Mini fondue set / Mini-Fondue-Set / Mini fondueset
Set fonduta «mini» / Mini set de fondue / Мини-набор для фондю / 迷你芝士火锅
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 fonduepot, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes en 1 kaars / 1 tegame per fonduta, 1 fomello, 4 forchette e 1 candela / 1 recipiente para fondue, 1 hornillo, 4 tenedores y 1 bujía
1 кастрюля, 1 крышка, 1 подставка, 4 вилок и 1 свеча / 1个锅, 1个支架, 4把叉子和1支蜡烛
PCB | UPB / Bestellinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 10 cm / 3 ^{7/8} " 0,25 l. / 1/4qt | Réf. 140 04 23 40509-587-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 10 cm / 3 ^{7/8} " 0,25 l. / 1/4qt | Réf. 140 04 18 40509-586-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers cilegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 10 cm / 3 ^{7/8} " 0,25 l. / 1/4qt | Réf. 140 04 06 40509-900-0 |

New Classic by Staub

sur la table



Poêlon | Fondue pot / Fondue-Topf / Fonduepot met lange steel / Tegame per fonduta / Cazo de fondue / Кастрюля для фондю / 芝士火锅
intérieur crème | cream inside / innen cremefarben / gevuld met room / interno crema / interior crema / Кремовая внутри / 白色珐琅内壁

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|---|------------|------------------------------|-------------------------------|
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtrijis / grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 23 cm / 9" | 2,6 l. / 2 ^{3/4} qt | Réf. 146 23 18 40509-600-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers / ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 23 cm / 9" | 2,6 l. / 2 ^{3/4} qt | Réf. 146 23 06 40509-902-0 |

Mini poêlon | Mini Fondue pot / Mini-Fondue-Topf / Mini-fonduepot / Mini Tegame per fonduta / Mini cazo de fondue / Мини-кастрюля для фондю / 迷你芝士火锅

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro / черный / 黑色 | 12 cm / 4 ^{3/4} " | 0,35 l. / 12 oz | Réf. 146 12 23 40509-594-0 |
|---|----------------------------|-----------------|-------------------------------|



Socle universel | Universal base / Universaltrechaud / Universeel voetstuk / Base universale / Base universal / Универсальная подставка / 通用底座
adapté à tous les produit Staub | designed for use with all Staub products / Geeignet für alle Staub Produkte / Geschikt voor alle Staub-producten / adatto a tutti i prodotti Staub / adaptado a todos los productos Staub / подходит для любой продукции Staub / Staub产品适用

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | |
|---|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart / nero / negro / черный / 黑色 | Réf. 140 50 23 40509-592-0 |
|---|-------------------------------|



Fourchettes à fondue | Fondue set forks / Fondue-Gabeln / Fonduevorkjes / Forchette per fonduta / Tenedores para fondue / Вилочки для фондю / 芝士火锅叉子

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | |
|--|--------------------------------|
| 1- Sachet 6 fourchettes bois clair / set of 6 light-coloured wood forks / Gabelset, 6-teilig / zakje met 6 vorkjes uit bleek hout / sachetto da 6 forchette in legno chiaro / bolsita 6 tenedores de madera clara / Пакет с 6 вилочками из светлого дерева / 一套6把浅色木质叉子 | Réf. 2 MP 11 70 40509-470-0 |
| 2- Lot de 4 petites fourchettes (pour le mini service à fondue) / set of 4 small forks (for mini fondue set) / Gabelset, 4-teilig (für Mini Fondue Set) / set van 4 kleine vorkjes (voor mini fondueset) / set da 4 forchettine (per il set fonduta «mini») / lote de 4 tenedores pequeños (mini set de fondue) / Комплект из 4 маленьких вилочек (для мини-набора для фондю) / 一套4把小叉子 (为迷你芝士火锅套装定制) | Réf. 149 08 50 40509-601-0 |
| 3- Lot de 6 petites fourchettes noires (pour la petite fondue) / set of 6 short black forks (for small fondue set) / Gabelset, 6-teilig, Schwarz (für kleines Fondue-Set) / set van 6 kleine zwarte vorkjes (voor kleine fondueset) / set da 6 forchettine nero (per il Set da fonduta piccolo) / lote de 6 tenedores pequeños negro (Fondue pequeña) / Комплект из 6 маленьких черных вилочек (для маленького набора для фондю) / 一套6把小叉子 (为小型芝士火锅套装定制) | Réf. 2 MP 11 71 40509-622-0 |

Brûleur et pâte combustible | Burner and burner paste / Brenner und Brennpaste / Brander en brandpasta / Bruciatore e pasta combustibile / Quemador y pasta combustibile / Горелка и паста для горения / 燃料

| | |
|--|-------------------------------|
| 4- 1 brûleur à pâte combustible (sous blister) / 1 paste burner (skin pack) / 1 Brenner mit Brennpaste (Blisterverpackung) / 1 brander voor brandpasta (blisterverpakking) / 1 bruciatore per pasta combustibile (in blister) / 1 quemador de pasta combustibile (en blister) / 1 паста для горения (в прозрачной герметичной упаковке) / 1套固体燃料 | Réf. 200 07 70 40509-468-0 |
| 5- Lot de 2 pâtes combustibles (sous blister) / set of 2 burner paste (skin pack) / 2 Brennpasten (Blisterverpackung) / set van 2 brandpasta's (blisterverpakking) / set da 2 paste combustibili (in blister) / lote de 2 pastas combustibles (en blister) / Набор 2 пасты для горения (в прозрачной герметичной упаковке) / 2包固体燃料 | Réf. 200 08 30 40509-469-0 |



Théières

Teapots / Teekannen / Theepotten
Teiere / Teteras / Чайники / 茶壺



New Classic by Staub

sur la table



Théière - bouilloire ronde | Round teapot - kettle / Teekanne - Wasserkessel, rund / Ronde theepot-ketel
Teiera - bollitore rotondo / Tetera - hervidor redondo / Круглый чайник / 圓形茶壺

Fondamentales

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance litres Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包裝單元 | ● noir black Schwarz zwart nero negro черный 黑色 | ● gris graphite graphite Graphitgrau grafitgris gris grafito серый графит 石墨灰 | ● bleu intense dark blue Dunkelblau donkerblauw blu scuro azul oscuro темно-синий 深蓝色 |
|---|--|---|--|---|--|
| 16,5 cm / 6 1/2" | 1,15 l. / 1 qt | 1 | 165 00 23 40509-421-0 | 165 00 18 40509-420-0 | 165 00 91 40510-618-0 |

NEW



Livrée avec boule à thé
Supplied with a tea ball
mit Teekugel geliefert
geleverd met thee-ei
comprende il colino a sfera
incluye filtro esférico
Поставляется с заварочным ситишком
附茶濾



Vitamines

| Taille cm Size inches Größe cm Formaat cm Dimensione cm Tamaño cm Диаметр см 尺寸 (英寸) | Contenance Contentance Fassungsvermögen Inhoud Capacità Capacidad Объем 容量 | PCB UPB Bestelleinheit Verpakt per Confezione da Unidad de embalaje Минимальный заказ 包裝單元 | ● cerise cherry Kirschrot kers cilegia cereza вишневый 櫻桃紅 | ● grenadine grenadine red Grenadine grenadine granatina гранат 石榴紅 | ● aubergine aubergine Aubergine aubergine melanzana berenjena баклажан 紫紅 | ● basilic basil Basilikumgrün basilicum basilico albahaca зеленый базилик 苜蓿綠 |
|---|---|---|---|--|--|--|
| 16,5 cm / 6 1/2" | 1,15 l. / 1 qt | 1 | 165 00 06 40509-904-0 | 165 00 87 40509-424-0 | 165 00 07 40509-905-0 | 165 00 85 40509-423-0 |



Boule à thé | Tea Ball / Tee-Ei / thee-ei / filtro a sfera / olador para té / Заварочный шарик / 茶濾
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包裝單元 : 1

● gris / grey / Grau / grjs / grigio / gris / Серый / 灰色

Réf. 169 00 00
40510-417-0

AUTHENTIC

cooking

by Staub



Authentic by Staub *cooking*



Bébé wok | Baby wok / Baby-wok / Babywok / Baby wok / Wok pequeño / Мини-вок / 迷你炒锅
avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro
con tapadera de cristal / со стеклянной крышкой / 玻璃盖

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|----------------|------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 16 cm / 6 1/4" | 0,65 l. / 1/2 qt | Réf. 131 16 23 40509-573-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 16 cm / 6 1/4" | 0,65 l. / 1/2 qt | Réf. 131 16 18 40509-572-0 |

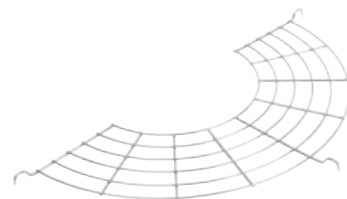


Wok | Wok / Wokpfanne / Wok / Wok / Wok / Вок / 中式炒锅

poignées Staub | Staub handles / Staubgriffe / Staubhandvatten / manici Staub / manoplas Staub / ручки Staub / Staub手柄
avec couvercle verre | with glass lid / mit Glasdeckel / met glazen deksel / con coperchio in vetro
con tapadera de cristal / со стеклянной крышкой / 玻璃盖

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|-----------------|---------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / черный / 黑色 | 37 cm / 14 1/2" | 5,7 l. / 6 qt | Réf. 131 39 23 40509-398-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafiëtgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 37 cm / 14 1/2" | 5,7 l. / 6 qt | Réf. 131 39 18 40509-336-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 37 cm / 14 1/2" | 5,7 l. / 6 qt | Réf. 131 39 06 40509-898-0 |



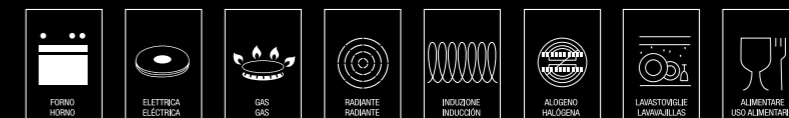
Grille tempura pour wok 37cm | Tempura grill for 37 cm wok / Tempura-Grill für Wokpfanne 37 cm / Tempura-rooster voor wok 37 cm
Griglia da tempura per wok da 37cm / Asador tempura para wok de 37 cm / Решётка для вока 37 см / 天妇罗滤架 (37厘米中式炒锅)

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|---------------------------|-------------------------------|
| nickelé / nickel / Vernikkelt / vernikkeld nichelata / niquelado / никелированный / 镍 | 38 x 19 cm / 15" x 7 1/2" | Réf. 2MP 11 37 40509-915-0 |
|--|---------------------------|-------------------------------|

Spécialités

Specialities / Spezialprodukte / Specialiteiten / Specialità
Especialidades / Специальный ассортимент / 特选



Authentic by Staub *cooking*



Cocotte du pêcheur | Bouillabaisse pot / Fisch-Cocotte / Cocotte voor bouillabaisse
Cocotte da pesce / Cocotte de pescador / Сотейник / 法式多用锅 (海鲜什烩)
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● bleu intense / dark blue / Dunkelblau / donkerblauw
blu scuro / azul oscuro / темно-синий / 深蓝色 28 cm / 11" 4,65 l. / 5 qt Réf. 111 29 91
40510-326-0



Cocotte coq au vin | Coq Au Vin / Coq au vin Cocotte / Cocotte voor coq-au-vin
Cocotte per pollo (al vino) / Cocotte de pollo al vino / Кокот / 法式炖锅 (红酒烩鸡)
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● noir / black / Schwarz / zwart
nero / negro / черный / 黑色 31 cm / 12 1/4" 5,5 l. / 5 3/4 qt Réf. 112 31 23
40509-373-0

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs
grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 31 cm / 12 1/4" 5,5 l. / 5 3/4 qt Réf. 112 31 18
40509-372-0



Cocotte vache | Cow cocotte / Cocotte „Kuh“ / Cocotte «кoe» / Cocotte a mucca
Cocotte con forma de vaca / Кокот Корова / 奶牛锅
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs
grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 37 cm / 14 1/2" 7,65 l. / 8 qt Réf. 111 35 18
40509-515-0

Authentic by Staub *cooking*



Moulière | Mussel pot / Muscheltopf / Mosselpot / Pentola per cozze / Cacerola para mejillones
Кастрюля для мидий / 贝类锅
bouton nickelé | nickel lid-knob / vernickelter Knopf / vernikkelde knop / pomello nichelata
tirador niquelado / никелированные ручки / 镍制锅盖柄
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● noir / black / Schwarz / zwart 25 cm / 7" x 9 1/2" 2 l. / 2 qt Réf. 110 25 23
nero / negro / черный / 黑色 40509-494-0



Cocotte citrouille | Pumpkin cocotte / Cocotte „Kürbis“ / Cocotte «pompoe»
Cocotte a zucca / Cocotte con forma de calabaza / Кокот Тыква / 南瓜锅
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● orange flammé* / stippled orange / geflammtes Orange / gevlamd oranje 24 cm / 9 1/2" 3,45 l. / 3 1/2 qt Réf. 111 24 92
arancio fiamma / naranja flameado / Ярко-оранжевый / 橙色 40509-334-0

*Dans la limite des stocks disponibles
Subject to availability
nir solange der Vorrat reicht
Onder voorbehoud van beschikbaarheid
Nel limite degli stock disponibili
En el límite de las existencias disponibles
Количество имеющегося на складах товара ограничено.
特选产品



Cocotte coeur | Heart cocotte / Cocotte „Herz“ / Hartvormige cocotte
Cocotte a cuore / Cocotte con forma de corazón / Кокот Сердце / 心形锅
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

● cerise / cherry / Kirschrot / kers 20 cm / 7 7/8" 1,75 l. / 1 3/4 qt Réf. 110 00 06
ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 40509-798-0

Authentic by Staub *cooking*



Petite terrine rectangulaire | Small rectangular terrine / Mini-Terrine, rechteckig / Kleine rechteckige terrine
 Terrina piccola rettangolare / Cazuela de barro pequeña rectangular / Форма для паштета малая / 迷你长方形烘烤锅
 intérieur noir brillant | inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant
 interno nero brillante / interior negro brillante / Внутри чёрная блестящая / 黑色光滑内壁
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|--|-----------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / чёрный / 黑色 | 15x11 cm / 5 ^{7/8} "x4 ^{1/4} " | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 131 15 25 40509-571-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 15x11 cm / 5 ^{7/8} "x4 ^{1/4} " | 0,7 l. / 3/4 qt | Réf. 131 15 18 40509-570-0 |



Terrine rectangulaire | Rectangular terrine / Terrine, rechteckig / Rechteckige terrine
 Terrina rettangolare / Cazuela de barro rectangular / Форма для паштета / 长方形烘烤锅
 intérieur noir brillant | inside shiny black / innen Schwarz glänzend / glanzend zwarte binnenkant
 interno nero brillante / interior negro brillante / Внутри чёрная блестящая / 黑色光滑内壁
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | | |
|--|---|-------------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / чёрный / 黑色 | 30x11 cm / 11 ^{3/4} "x4 ^{1/4} " | 1,45 l. / 1 ^{1/2} qt | Réf. 131 30 25 40509-575-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 30x11 cm / 11 ^{3/4} "x4 ^{1/4} " | 1,45 l. / 1 ^{1/2} qt | Réf. 131 30 18 40509-574-0 |



Roaster vertical | Vertical roaster / Hähnchenbräter / Verticale Roaster / Girarrosto verticale / Asador vertical / Вертикальный ростер / 烘烤锅
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|----------------------------|-------------------------------|
| ● noir / black / Schwarz / zwart nero / negro / чёрный / 黑色 | 24 cm / 9 ^{1/2} " | Réf. 120 00 23 40509-339-0 |
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietgrijs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 24 cm / 9 ^{1/2} " | Réf. 120 00 18 40509-517-0 |

Authentic by Staub *cooking*



Tajine | Tajine / Tajine / Tajine / Tajine / Tajin / Тажин / Tajine 锅
 base fonte et dôme céramique | cast iron base and ceramic top / Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik / gietjzieren bodem en keramisch deksel / base in ghisa e coperchio in ceramica / base de hierro colado y cúpula de cerámica
 Чугунная сковорода и керамическая крышка / 铸铁锅身和陶瓷锅盖
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|-------------|-------------------------------|
| ●○ noir-crème / black-cream / Schwarz-cremefarben / zwart-crème nero-crema / negro-crema / черно-кремовый / 黑色-奶白色 | 28 cm / 11" | Réf. 130 28 23 40509-395-0 |
| ●● noir-cerise / black-cherry / Schwarz-Kirschrot / zwart-kers nero-ciliegia / negro-cereza / черно-вишневый / 黑色-樱桃红 | 28 cm / 11" | Réf. 130 28 06 40510-327-0 |
| ●● noir-citron / black-lemon / Schwarz-Zitrone / zwart-citroen nero-limone / negro-limón / черно-лимонный / 黑色-柠檬黄 | 28 cm / 11" | Réf. 130 28 42 40510-329-0 |
| ●● noir-gris / black-grey / Schwarz-Grau / zwart-Grijs nero-grigio / negro-gris / черно-серый / 黑色-灰色 | 28 cm / 11" | Réf. 130 28 18 40510-331-0 |
| ●● noir-bleu / black-blue / Schwarz-Blau / zwart-blauw nero-blu / negro-azul / черно-синий / 黑色-深蓝 | 28 cm / 11" | Réf. 130 28 91 40510-429-0 |



Tajine | Tajine / Tajine / Tajine / Tajine / Tajin / Тажин / Tajine 锅
 base fonte et dôme céramique | cast iron base and ceramic top / Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik / gietjzieren bodem en keramisch deksel / base in ghisa e coperchio in ceramica / base de hierro colado y cúpula de cerámica
 Чугунная сковорода и керамическая крышка / 铸铁锅身和陶瓷锅盖
 PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|
| ●○ noir-crème / black-cream / Schwarz-cremefarben / zwart-crème nero-crema / negro-crema / черно-кремовый / 黑色-奶白色 | 20 cm / 7 ^{7/8} " | Réf. 130 27 23 40509-394-0 |
|---|----------------------------|-------------------------------|

Essentiels

Essentials / Zubehör / Essentials / Gli indispensabili
Utensilios esenciales / Аксессуары / 特选



Dessous de plat Lys | Lily trivet / Topfuntersetzer „Lilie“ / Onderzetter «lilie»
Sottopentola giglio / Salvamanteles de fuente lis / Подставка под горячее / 三角铸铁锅垫
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|---|------------|-------------------------------|
| ● gris graphite / graphite grey / Graphitgrau / grafietsgrjjs grigio grafite / gris grafito / серый графит / 石墨灰 | 23 cm / 9" | Réf. 160 10 18 40509-608-0 |
| ● cerise / cherry / Kirschtrot / kers ciliegia / cereza / вишневый / 樱桃红 | 23 cm / 9" | Réf. 160 10 06 40509-903-0 |



Dessous de plat aimanté | Magnetic trivet / Magnetischer Topfuntersetzer / Ovale magnetische onderzetter
Sottopentola magnetico / Salvamanteles de fuente imantada / Подставка под горячее магнитная / 磁性锅垫
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| ● bois / wood / Holz / hout legno / maderá / дерево / 木质材料 | 15 x 11 cm / 6" x 4 ³ / ₈ " | Réf. 119 07 11 40509-516-0 |
| | 21 x 15 cm / 8 ¹ / ₄ " x 6" | Réf. 119 07 12 40509-349-0 |
| | 29 x 20 cm / 11 ³ / ₈ " x 7 ⁷ / ₈ " | Réf. 119 07 13 40509-375-0 |



28 cm / 11"



37 cm / 14¹/₂"

Couvercle en verre plat | Flat glass lid / Flacher Glasdeckel / Vlak glasdeksel
Coperchio in vetro piano / Tapadera de cristal plana / Плоская стеклянная крышка / 玻璃盖
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元 : 1

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| bouton nickelé / nickel lid-knob / Griff, vernickelt / vernikkelde knop pomello nichelata / tirador niquelado / никелированная ручка / 盖柄 - 镍 | 28 cm / 11" | Réf. 152 27 96 40509-605-0 |
| | 37 cm / 14 ¹ / ₂ " | Réf. 152 37 96 40510-248-0 |

Authentic by Staub *cooking*



Couvercle en verre bombé | Curved glass lid / Gewölbter Glasdeckel / Hoog glasdeksel,
Coperchio in vetro bombato / Tapadera de cristal abombada / Выпуклая стеклянная крышка / 拱形玻璃锅盖
PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元: 1

| | | |
|--|----------------|-------------------------------|
| bouton nickelé / nickel lid-knob / Griff, vernickelt / vernikkelde knop pomello nichelata / tirador niquelado / никелированная ручка / 盖钮 - 镍 | 16 cm / 6 1/4" | Réf. 152 16 96 40509-602-0 |
| | 24 cm / 9 3/8" | Réf. 152 24 96 40509-417-0 |
| | 28 cm / 11" | Réf. 152 28 96 40509-418-0 |
| bouton laiton / brass lid-knob / Messinggriff / knop van messing pomello in ottone / tirador de latón / латунная ручка / 盖钮 - 黄铜 | 24 cm / 9 3/8" | Réf. 152 24 95 40509-603-0 |
| | 28 cm / 11" | Réf. 152 28 95 40509-606-0 |

Bouton | Lid knob / Griff / Knop / Pomello / Tirador / Ручка / 锅盖盖钮

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元: 1

| | |
|--|-------------------------------|
| 1-bouton laiton - petit modèle / Brass lid-knob - small-sized model / Messinggriff, klein knop van messing - klein model / pomello in ottone - modello piccolo / tirador de latón - modelo pequeño латунная ручка — маленького размера / 锅盖盖钮 - 小号锅适用 | Réf. 119 01 11 40509-694-0 |
| 1-bouton laiton - moyen modèle / Brass lid-knob - average-sized model / Messinggriff, mittel knop van messing - middelgroot model / pomello in ottone - modello medio / tirador de latón - modelo mediano латунная ручка — среднего размера / 锅盖盖钮 - 中号锅适用 | Réf. 119 01 12 40509-788-0 |
| 1-bouton laiton - grand modèle / Brass lid-knob - large-sized model / Messinggriff, groß knop van messing - groot model / pomello in ottone - modello grande / tirador de latón - modelo grande латунная ручка — большого размера / 锅盖盖钮 - 大号锅适用 | Réf. 119 01 13 40509-954-0 |



1

| | |
|---|-------------------------------|
| 2-bouton nickelé - petit modèle / Nickel lid-knob - small-sized model / Griff, vernickelt, klein vernikkelde knop - klein model / pomello nichelata - modello piccolo / tirador niquelado - modelo pequeño никелированная ручка — маленького размера / 盖盖钮 - 小号锅适用 | Réf. 2MP 10 10 40509-760-0 |
| 2-bouton nickelé - moyen modèle / Nickel lid-knob - average-sized model / Griff, vernickelt, mittel vernikkelde knop - middelgroot model / pomello nichelata - modello medio / tirador niquelado - modelo mediano никелированная ручка — среднего размера / 盖盖钮 - 中号锅适用 | Réf. 2MP 10 11 40509-761-0 |
| 2-bouton nickelé - grand modèle / Nickel lid-knob - large-sized model / Griff, vernickelt, groß vernikkelde knop - groot model / pomello nichelata - modello grande / tirador niquelado - modelo grande никелированная ручка — большого размера / 盖盖钮 - 大号锅适用 | Réf. 2MP 10 13 40509-763-0 |



2

Authentic by Staub *cooking*



1



2



3

NEW



4

NEW



5

Boutons animaux | Animals knob / Tiergriffe / Knop dieren

Pomelli animali / Tiradores de animales / Ручки в форме животных / 动物锅盖钮

PCB | UPB / Bestelleinheit / Verpakt per / Confezione da / Unidad de embalaje / Минимальный заказ / 包装单元: 1

| | |
|---|-------------------------------|
| 1- coq / chicken / Hahn / haan / pollo / gallo / Петух / 鸡 | Réf. 119 01 04 40509-346-0 |
| 2- poisson / fish / Fisch / vis / pesce / pez / Рыба / 鱼 | Réf. 119 01 05 40509-348-0 |
| 3- escargot / snail / Schnecke / slak / lumaca / caracol / Улитка / 蜗牛 | Réf. 119 01 06 40509-347-0 |
| 4- lapin / rabbit / Kaninchen / konijn / coniglio / conejo / Кролик / 兔 | Réf. 199 00 04 40510-661-0 |
| 5- cochon / pig / Schwein / varken / maiale / cerdo / Свинья / 猪 | Réf. 199 00 00 40510-657-0 |

NEW

NEW



Le goût de l'excellence !*



* Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE



Conseils d'utilisation Staub - Care and Use Staub

Hinweise zur Verwendung von Staub Produkten - Richtlijnen voor gebruik Staub

Consigli d'uso per le pentole Staub - Consejos de utilización Staub

Quelques gestes simples à effectuer avant la 1^{ère} utilisation

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

N'hésitez pas à renouveler l'opération lors des prochaines utilisations.

Précautions d'emploi

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

Conseils d'entretien Staub

Lavez votre produit Staub sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasifs. Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive. 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 trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

Vor dem ersten Gebrauch sind einige einfache Handgriffe hilfreich um die Kocheigenschaften zu verbessern

Spülen Sie Ihr Staub Produkt mit heißem Wasser ab und lassen sie es trocknen. Bepinseln Sie die Innenseite mit etwas Pflanzenöl. Erhitzen Sie es einige Minuten lang bei geringer Temperatur und wischen Sie das restliche Öl ab. Ihr Staub Produkt ist einsatzbereit!

Sie können bei der nächsten Anwendung genauso vorgehen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

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

Staub Pflegehinweise

Reinigen Sie Ihr Staub Produkt in heißem Wasser mit Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Bei möglichen Essensrückständen, die noch an Ihrem Produkt haften, keine scheuernden oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallkratzer verwenden, sondern in heißem Wasser einweichen lassen, bevor die Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden können. Trocknen Sie Ihr Produkt mit einem sauberen Handtuch gut ab und achten Sie darauf, dass es ganz trocken ist, bevor sie es wegräumen. Ihr Staub Produkt ist spülmaschineneignet (ausgenommen Artikel mit Holzgriff), wir raten jedoch generell von zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine ab. Die heutigen Spülmaschinen könnten Ihren Bräter angreifen und ihn langfristig beschädigen. Es ist möglich, dass sich die Knöpfe und Griffe im Laufe der Zeit und je nach Einsatz lockern. Hin und wieder den festen Sitz überprüfen und im Bedarfsfall festdrehen.

Pre-use

Before using your La Cocotte we recommend that you wash it with warm water and dishwashing liquid then dry. We recommend applying a small amount of cooking oil in your pot before using to enhance the properties of the special black enamel.

Do not hesitate to repeat this operation before every use...

Your STAUB La Cocotte is now ready for cooking!

Precautions

- Regardless of the heat source used (electric, gas, induction), enamelled cast iron cookware must be heated progressively to avoid thermal shock and possible damage.
- Select an element which is smaller or equal to the dimension of the bottom of your Staub product; allowing flames from gas cook-tops to touch the sides of the pot may cause discolouration or damage to the enamel.
- We recommend the use of wood or plastic utensils.
- Do not over-heat an empty pot; all cooking should be monitored.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven glove.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.

After use, Maintenance

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

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

Spoel uw product onder warm water af en laat het drogen. Wrijf de binnenkant in met een beetje plantaardige olie. Laat enkele minuten opwarmen op laag vuur en veeg het teveel aan olie eraf. Uw product is klaar voor gebruik!

Aarzel niet om deze handeling opnieuw uit te voeren bij een volgend gebruik.

Voorzorgen bij het gebruik

- Geëmailleerd gietijzer moet geleidelijk worden opgewarmd.
- Kies een kookplaat waarvan de grootte overeenkomt met de afmeting van de bodem van uw Staub product.
- Geef de voorkeur aan keukengerei van silicone of hout.
- Gebruik altijd een pannenvlap of een ovenwant om het risico op verbranden te voorkomen.
- Plaats uw pot nooit warm op onbeschermde oppervlakken.

Richtlijnen voor onderhoud Staub

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



Conseils d'utilisation Staub - Care and Use Staub

Hinweise zur Verwendung von Staub Produkten - Richtlijnen voor gebruik Staub

Consigli d'uso per le pentole Staub - Consejos de utilización Staub

Советы по уходу за посудой Staub - Staub 使用与清洁

Alcune semplici operazioni da eseguire prima del primo utilizzo.

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

Precauzioni d'uso

- La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente.
- Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola.
- Prediligere utensili da cucina in silicone o in legno.
- Per evitare rischi di ustione, servirsi sempre presine o guanti di protezione.
- Non appoggiare il recipiente ancora caldo su superfici non protette da un sottopentola.

Consigli per la manutenzione delle pentole Staub

Lavare con acqua calda e detersivo per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva. Se qualche residuo di cibo stenta a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette, ma riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva. Asciugare bene con un panno pulito e controllare che la pentola sia ben asciutta prima di riparla. I prodotti in ghisa smaltata possono essere lavati in lavastoviglie (ad eccezione di quelli con il manico di legno), tuttavia si sconsiglia di farlo troppo frequentemente. Infatti, gli attuali detersivi per lavastoviglie sono piuttosto aggressivi e col tempo potrebbero danneggiare lo smalto. Può accadere che con l'uso intenso, si allentino le viti dei pomelli. Se necessario, stringerle con un cacciavite.

Советы по использованию посуды Staub

Несколько простых рекомендаций перед первым использованием посуды. Промойте вашу посуду в теплой воде, а затем дайте ей высохнуть. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли растительным маслом. Прогрейте ее в течение нескольких минут на медленном огне, а затем удалите остатки масла. Ваша посуда готова к работе! Не забывайте проделать эту операцию перед повторным использованием посуды.

Меры предосторожности

- Эмалированное чугунное изделие должно нагреваться постепенно.
- Подберите величину конфорки в соответствии с размерами дна вашей посуды Staub.
- Выбирайте кухонные аксессуары из силикона или дерева.
- Чтобы избежать возможных ожогов, всегда используйте кухонную прихватку или рукавицу.
- Не ставьте горячие емкости на незащищенные поверхности.

Советы по уходу за посудой Staub

- Мойте посуду Staub в теплой воде с моющим средством и мочалкой, изготовленной из неабразивных материалов.
- Если на вашей посуде имеются приставшие остатки пищи, то не используйте для их удаления агрессивные материалы: чистящие порошки или металлические мочалки; просто замочите кастрюлю в теплой воде, а затем удалите остатки пищи мочалкой, изготовленной из неабразивных материалов.
- Тщательно протрите посуду сухим полотенцем и убедитесь, что она действительно сухая, перед тем как поставить ее на место для хранения.
- Вы можете мыть вашу посуду Staub в посудомоечной машине (кроме изделий с деревянной ручкой), но мы не рекомендуем делать это слишком часто. Дело в том, что современные моющие средства могут повредить вашу посуду.
- В процессе использования крепление ручек на корпусе и крышке может ослабнуть. Поэтому, время от времени проверяйте надежность крепления ручек и подтяните винты, если это необходимо.

Algunas acciones sencillas necesarias antes del primer uso

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

Precauciones de empleo

- El hierro fundido esmaltado debe calentarse progresivamente.
- Elegir una tamaño de fuego adaptado a la dimensión del fondo del producto Staub.
- Utilizar utensilios de cocina de silicona o madera.
- Evite cualquier riesgo de quemadura, utilizando siempre una manopla o un guante de protección.
- No colocar el recipiente aún caliente sobre superficies no protegidas.

Consejos de mantenimiento Staub

Lavar el producto Staub con agua caliente, un detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva. En el caso de que quedasen restos alimenticios pegados al utensilio, no utilizar productos abrasivos ni corrosivos, ni detergente en polvo ni estropajos metálicos; dejarlo ablandar en agua caliente antes de despegar los restos con una esponja no abrasiva. Secar bien el utensilio con un trapo limpio, cercionándose de que está bien seco antes de guardarlo. Este artículo puede meterse en el lavaplatos (salvo los utensilios con mango de madera), pero desaconsejamos un uso demasiado intenso. Los productos de limpieza actuales pueden atacar, en efecto, el producto y dañarlo a largo plazo. Es posible que los pomos y las asas se aflojen con el uso. Así, conviene comprobar de vez en cuando su apriete, fijándolos si fuese necesario.

使用前

在首次使用之前，建议您用温水和适量洗涤剂进行清洗，内外擦干。我们建议您食用油涂抹在锅内壁和锅口边缘，自然晾干，以提升黑色珐琅层的特性。在使用初期，可多次重复此操作。

注意事项：

- 无论您使用哪种热源（电，天然气或是电磁感应），都必须中小火预热锅具，以避免温度激增可能造成的损害。
- 中小火指火焰不超过锅具的底盘，火焰过大会导致锅具底部变色或损害珐琅层。
- 我们建议您配合使用木质或非金属炊具。
- 请勿空锅烧煮，建议不要长时间离开烹饪操作台。
- 为避免烫伤，请使用防烫手套。
- 请勿把热的锅具直接放在没有防护的桌面上。

使用后

- 待锅具自然冷却后，用温水和普通洗涤剂进行清洗，并用清洁布内外擦干，放置于干燥通风处。
- 切勿使用漂白剂、抛光剂或其他有腐蚀性的洗涤剂。如果清洁后还有残留物，请用温水浸泡些时间再清洗。
- 可以使用洗碗机清洗，但不建议频繁适用，避免影响“不粘”效果。木质手柄产品除外，不能用洗碗机清洗。
- 请勿在没有任何防护措施下，堆叠或储存珐琅锅具，以免珐琅瓷表面互相磨损或跌落造成珐琅瓷脱落。
- 建议您不定期地检查盖锁是否松动并拧紧，确保安全烹饪。



Conseils d'entretien Staub - After Use Staub

Staub Pflegehinweise - Richtlijnen voor onderhoud Staub

Consigli per la manutenzione delle pentole Staub - Consejos de mantenimiento Staub



Care and use

Dear Customer,
The complete use and care instructions regarding your STAUB product are available on the Internet under the following address:

Уважаемый клиент!
Полный текст инструкции по эксплуатации и обслуживанию изделия STAUB доступен в Интернете по следующему адресу:

亲爱的顾客，
关于STAUB产品完整的使用说明和注意事项，请登录以下网址：

친애하는 고객 여러분,
당신의 STAUB 제품의 사용과 관리에 대한 완전한 지침을 아래의 인터넷 주소에서 한국어로 보실 수 있습니다.

お客様へ、
日本語での STAUB 商品の一式の利用方法と取り扱い表示は、こちらのインターネットのアドレスからご覧になることが出来ます：

Αγαπητέ πελάτη,
Οι πλήρεις οδηγίες χρήσεως και συντήρησης στα ελληνικά για το προϊόν σας STAUB διατίθενται στον εξής ιστότοπο στο Internet:

Szanowny Kliencie,
Kompletna instrukcja obsługi i konserwacji zakupionego produktu STAUB w języku polskim dostępna jest na naszej stronie internetowej pod adresem:

Kære kunde,
du kan læse mere om dit STAUB produkt og hente brugervejledninger på dansk på hjemmesiden:

www.staub.fr





Garantie à vie Staub

Tous nos produits en fonte émaillée bénéficient d'une garantie à vie à compter de la date d'achat.

- La garantie à vie Staub couvre tous les défauts de fabrication ou de qualité de produit en fonte émaillée, mais ne couvre pas l'usure normale de votre ustensile résultant d'un usage normal dans le cadre domestique, ou toute usure résultant d'un usage dans le cadre professionnel (par ex. éclat d'émail suite à un choc, modifications de l'aspect général suite au nettoyage en machine à laver), ni les conséquences d'une mauvaise utilisation, ni celles du non respect des conseils d'entretien ou d'un accident.
- Lors de l'utilisation sur table Vitrocéramique et table induction, il est recommandé en cas de déplacement de l'article, de le soulever et de le poser délicatement sur la table de cuisson
- L'expertise du dommage et la décision d'échange sont de la responsabilité de Staub.
- La garantie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation ne s'avérait pas possible, à l'échange de l'ustensile avec le même produit ou avec un produit de même valeur si la fabrication du modèle a cessé compte tenu de l'évolution de notre gamme de produits.
- Pour actionner votre garantie, adressez vous à votre détaillant. Pour plus d'info consultez notre site www.staub.fr ou contactez-nous par e-mail info@staub.fr ou au numéro vert 0 800 74 77 77 (appel gratuit depuis la France).

Staub Garantie

Wir geben auf unsere emaillierten Gusseisenprodukte eine Herstellergarantie von 30 Jahren ab dem Kaufdatum.

- Die 30 jährige Garantie bezieht sich auf alle Herstellungs- und Qualitätsmängel des emaillierten Gusseisenproduktes. Normaler Verschleiß Ihres Topfes ist davon ausgeschlossen. Ebenso wenig können wir für die Folgen unsachgemäßer Verwendung oder der Nichteinhaltung der mitgelieferten Pflegevorschriften sowie für Unfälle haften.
- Beim Einsatz auf einem Cerankochfeld oder auf einem Induktionskochfeld, wird es beim Umstellen des Produktes empfohlen, dieses hochzuheben und behutsam auf das Kochfeld zurückzustellen.
- Die 30 jährige Garantie beschränkt sich ausschließlich auf die kostenlose Reparatur der defekten Teile oder, wenn eine Reparatur unmöglich ist, auf den Ersatz des Kochgeschirrs durch das gleiche Erzeugnis oder ein gleichwertiges Erzeugnis, falls die Fertigung des betroffenen Modells eingestellt ist. Aufgrund der Weiterentwicklung unserer Produktreihe können wir weder die gleiche Farbe noch genau die gleiche Größe garantieren.
- Für weitere Informationen zu Ihrer Garantie wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder schreiben an folgende Adresse :

ZWILLING J.A. Henckels AG
Zweigniederlassung Zwilling Sales 2010s Europe
Grünwalder Straße 18
42657 Solingen
P.O.Box 10 08 64
www.zwilling.com

Staub Limited Lifetime Warranty

- We support our enamelled cast-iron products with a limited lifetime warranty from the date of purchase for any manufacturing or material defects, provided the enamelled cast-iron product is used in accordance with the maintenance instructions provided with the product. The limited lifetime warranty does not cover normal wear associated with using or handling the product nor the consequences of incorrect use or accidents.
- While using the product on a vitroceramic hob or an induction hob, it should be lifted and placed gently on the hob if it needs to be moved to prevent scraping
- The expertise of the injury and the decision of exchange are the responsibility of Staub.
- The warranty is limited exclusively to the free repair of the defective item or, if it were to prove impossible to repair, the replacement of the item with the same product, or same value product if the model is no longer manufactured due to the regular changes to our range of products.
- For inquiries about warranty please contact the place of purchase or local contact addresses:

Zwilling J.A. Henckels LLC
171 Saw Mill River Rd
Hawthorne, NY 10532-1529 - USA
infostaub@zwillingus.com

Zwilling J.A. Henckels Canada LTD.
435 Cochrane drive
Markham - ON L3R 9R5 - Canada
customerservice@jahenckels.ca

Zwilling J.A. Henckels LTD
16 Handley Page Way
Old Parkbury Lane
Colney Street
AL2 2DQ
St Albans, Herts - United Kingdom
Sales 2010s@zwilling.co.uk

Zwilling J.A. Henckels Scandinavia A/S
Baltorpbakken 12B
2750 Ballerup - Denmark
TLF: +45 3314 1405
info@zwilling.dk

Zwilling J.A. Henckels Brasil
Produtos de Cozinha e Beleza LTDA.
Rua Oscar Freire, 578 - Jardins
01426-000 - São Paulo - SP - Brasil
zwilling@zwilling.com.br

For non listed countries please visit www.staub.fr or contact by e-mail infoexport@staub.fr for more details.

staub Beperkte Levenslange Garantie

- We ondersteunen onze producten in geëmailleerd gietijzer vanaf de aankoopdatum met een beperkte levenslange garantie op alle productie- of materiaalfouten in geëmailleerd gietijzer, vooropgesteld dat het product werd gebruikt in overeenstemming met de onderhoudsinstructies die bij het product werden geleverd. De beperkte levenslange garantie dekt geen normale slijtage door het gebruiken of behandelen van het product, noch de gevolgen van een onjuist gebruik of ongeval.
 - Bij gebruik op een vitrokeramische of een inductiekookplaat is het aan te raden het product bij het verplaatsen op te tillen en voorzichtig neer te zetten op de kookplaat.
 - Deze garantie houdt in dat het defecte kookartikel gratis wordt hersteld of vervangen indien het artikel niet meer kan worden hersteld. Als het betreffende model niet meer wordt vervaardigd, krijgt u een gelijkwaardig artikel of een artikel van dezelfde waarde. Omdat ons productgamma voortdurend evolueert, kunnen we niet garanderen dat u een product in dezelfde kleur of grootte krijgt.
 - Voor inlichtingen over garantie, gelieve de plaats van aankoop of plaatselijke contactadressen te contacteren.
- DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
België
Tel: +32 14 285 210
Fax: +32 14 285 222
info@demeeyere.be
- Voor niet genoemde landen kunt u www.staub.fr raadplegen of een e-mail sturen naar infoexport@staub.fr voor meer details.

MADE IN FRANCE



Garanzia a vita

Staub

Italiano

- I prodotti Staub in ghisa smaltata sono coperti da garanzia a vita, valida a partire dalla data di acquisto, per qualsiasi difetto di fabbricazione o di qualità, a condizione che il prodotto in ghisa smaltata sia utilizzato nel rispetto delle istruzioni d'uso fornite nella confezione. La garanzia a vita non copre la normale usura del prodotto né le conseguenze di un utilizzo scorretto o di eventuali incidenti.
- Durante l'uso su un piano di cottura in vitroceramica o a induzione, quando si deve spostare il recipiente, si raccomanda di sollevarlo e di posarlo delicatamente sulla superficie del piano di cottura.
- La stima del danno e la decisione della sostituzione spettano a Staub.
- La garanzia è limitata esclusivamente alla riparazione gratuita dell'utensile difettoso o, qualora non fosse possibile effettuare una riparazione, alla sostituzione dell'utensile con un prodotto identico o con un prodotto dello stesso valore nel caso in cui quello specifico prodotto non fosse più in produzione. Tenendo debito conto della continua evoluzione della nostra gamma di prodotti, non ci è possibile garantire lo stesso identico colore o lo stesso identico formato
- Per qualsiasi richiesta di informazioni, vi preghiamo di contattare il negozio dove avete acquistato il prodotto o il nostro referente locale.

ZWILLING J. A. HENCKELS ITALIA SRL
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 45701707
Fax: +39 02 45713101
commerciale@zwilling.it

Пожизненная гарантия Staub

Русский

- В отношении всей нашей посуды из эмалированного чугуна предоставляется пожизненная гарантия, действующая с даты покупки. Пожизненная гарантия Staub распространяется на все дефекты производства или качества продукции из эмалированного чугуна, но данная гарантия не распространяется на случаи естественного износа посуды при нормальном использовании в домашнем хозяйстве или любые случаи износа при использовании в области профессиональной кулинарии (например, растрескивание эмали в результате удара, изменение общего внешнего вида после мытья в посудомоечной машине), а также на последствия неправильного использования, несоблюдения советов по уходу или случайного повреждения.
- Если вы используете стеклокерамическую или индукционную плиту, всегда приподнимайте посуду, если вам нужно ее передвинуть.
- Оценку повреждений осуществляют сотрудники компании Staub, которые также принимают решение о замене. Гарантия ограничивается только бесплатным ремонтом дефектной посуды или, если ремонт не представляется возможным, заменой предмета посуды аналогичным предметом или предметом посуды с той же стоимостью в случае прекращения производства данной модели с учетом изменения ассортимента нашей продукции. Чтобы воспользоваться гарантией, обратитесь к розничному продавцу.
- Для получения дополнительной информации посетите наш сайт в Интернете www.staub.fr, свяжитесь с нами по электронной почте info@staub.fr

или по телефону горячей линии 0 800 74 77 77 (звонок из Франции бесплатный).

www.zwilling.com

Staub Garantía de por vida

Español

- Nuestros productos de hierro fundido esmaltado están cubiertos por una garantía de por vida a partir de la fecha de compra para cualquier defecto material o de fabricación siempre que el producto de hierro fundido esmaltado sea utilizado conforme a los consejos de mantenimiento proporcionados con el producto. La garantía de por vida no cubre el desgaste normal relacionado con el uso o la manipulación del producto, ni tampoco las consecuencias de una utilización incorrecta ni de accidentes.
- Durante el uso sobre una placa de vitrocerámica o de inducción, se recomienda levantar y depositar delicadamente el artículo cuando necesite desplazarlo sobre la misma.
- La garantía está limitada exclusivamente a la reparación gratuita del utensilio defectuoso o al cambio del utensilio por el mismo producto, o por un producto de valor equivalente, si el producto ha dejado de fabricarse, en el caso de que no sea posible efectuar una reparación. Teniendo en cuenta la evolución de nuestra gama de productos, no podemos garantizar el mismo color ni exactamente el mismo tamaño.
- Para las cuestiones relacionadas con la garantía, contactar con el lugar de compra o la dirección de contacto local.

Para España, Portugal, Andorra :
Zwilling J.A. Henckels España S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà de Llobregat
ESPAÑA

zwilling@zwilling.es
Tel. +34 93 480 01 30 - Fax. +34 93 480 01 08

Para los países no incluidos en esta lista, visitar www.staub.fr o enviar un e-mail a infoexport@staub.fr para más información.

Staub 质量保用 (中国大陆)

中文 (翻译)

质量保用期限为购买本产品之日起的十年之内。在保修期限之内，依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务。若您的商品已经停止生产，我们将为您提供同类的其它产品代替。

以下情况不属于免费维修或调换的服务范围：

1. 您无法出示10年质量保证书；
2. 10年质量保证书上没有记录产品名称、型号及购买日期等信息，或者质量保证书有涂改的情况；
3. 由于您没有按照使用说明使用，而导致的产品故障和损坏；
4. 由于碰撞、跌落、空烧等情况造成的产品故障及损坏；
5. 由于火灾、地震、雷击、台风、水灾等自然灾害造成的产品故障及损坏。

Le goût de l'excellence !*

* Taste the excellence!

Garantie à vie - Limited Lifetime Warranty





Member of the ZWILLING Group



www.staub.fr
Staub France

Paris - Berlin - London - New York - Toronto - Copenhagen
Barcelona - Tokyo - Shanghai - Munich - Zurich - Moscow - São Paulo

