



Le goût de l'excellence !



COLLECTION 2018 / 2019

MADE IN
FRANCE





COLLECTION 2018 / 2019



CONTENU

A propos de STAUB	06	Spécialités	42
• Introduction	08	• Wok	44
• STAUB pour des moments particuliers	09	• Roaster & Terrines	46
• La pluie d'arômes by STAUB	10	• Service à fondue	48
• Email noir mat	12	• Tajine	50
• Le partenariat parfait	15	• Théières	52
• Le choix des chefs	16		
• Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	18	Plats	54
• Des experts en couleurs	20		
La Cocotte	22	Accessoires	62
• Cocotte ronde	24	Idées de recettes	72
• Cocotte ovale	26	Conseils d'utilisation	76
• Mini Cocotte	28		
• Formes spéciales	30	Céramique by Staub	79
Sauteuse	32	• Le goût de l'excellence	80
• Sauteuse avec Chistera Drop-Structure	34	• Les couleurs exclusives	83
Grils & Poêles	36	• Idées cadeaux	86
		• Servir	88
		• Du four à la table	94

INHOUD

Over STAUB	06	Specialiteiten	42
• Inleiding	08	• Wok	44
• STAUB voor bijzondere momenten	09	• Roaster & Terrines	46
• De "Aroma-regen" van STAUB	10	• Fonduesets	48
• Matzwart email	12	• Tajine	50
• De perfecte partner	15	• Theepotten	52
• De favoriet van de chefs	16		
• Geproduceerd in Frankrijk: Authentieke en traditionele vervaardiging	18	Schotels	54
• Kleurenexpert	20		
De Cocotte	22	Accessoires	62
• Ronde Cocotte	24		
• Ovale Cocotte	26	Recept-ideeën	72
• Mini Cocotte	28		
• Specialiteiten	30	Gebruiksaanwijzing	76
Sauteerpan	32		
• Sauteerpan met Chistera Drop-Structure	34	Ceramic by Staub	79
		• De smaak bij uitstek	80
		• Exclusieve kleuren	83
		• Geschenkideeën	86
		• Serveren	88
Grillpannen & Pannen	36	• Van de oven naar de tafel	94



A PROPOS DE STAUB OVER STAUB



INTRODUCTION | INLEIDING



FR

Entreprise fondée par Francis Staub en 1974, l'aventure STAUB commence en Alsace dans l'Est de la France, région réputée pour son histoire riche et sa tradition gastronomique. Symbole de la région et emblème de la marque, la cigogne d'Alsace représente l'héritage STAUB; c'est aussi le symbole du caractère et identité unique de la marque. Ce n'est pas un hasard si STAUB est devenu une marque de référence en France comme à l'international. Véritable caution de qualité irréprochable, nos produits sont plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde, dont Paul Bocuse. Utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants prestigieux. Tous les ustensiles de cuisine sont produits en France. Depuis juin 2008, STAUB est membre du groupe allemand ZWILLING, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.



NL

Het avontuur van STAUB, een bedrijf dat opgericht werd door Francis Staub in 1974, begint in de Elzas in het oosten van Frankrijk, een regio die gekend staat om zijn rijke geschiedenis en gastronomische traditie. De ooievaar uit de Elzas, het symbool van de streek, leidt de STAUB producten met elegantie naar uitmuntendheid. De ooievaar staat ook voor de nalatenschap van STAUB, die de STAUB producten karakter en een bijzondere identiteit geeft. Het is geen toeval dat STAUB zowel in Frankrijk als op internationaal vlak een voorkeurmerk is geworden. Onze producten, met een echte waarborg voor een onberispelijke kwaliteit, genieten de voorkeur van de grootste chefs over de hele wereld, waaronder Paul Bocuse. Ze worden dagelijks zowel in de keukens als op de tafels van prestigieuze restaurants gebruikt. Alle keukengerei wordt in Frankrijk vervaardigd. Sinds juni 2008 is de groep STAUB lid van de Duitse groep ZWILLING, specialist in hoogwaardige messen en keukengerei.

STAUB POUR DES MOMENTS PARTICULIERS STAUB VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

FR

Quand le plaisir commence déjà en cuisinant

Il existe des plats que nous apprécions tout particulièrement. Généralement, ce sont soit les plats familiaux préparés depuis des générations, soit ceux que nous n'avons cessé d'améliorer par amour du détail. Ce sont les plats que nous cuisinons certains jours pour nos proches, ou lorsque nous recevons de la visite, que nous attendions depuis longtemps, avec impatience. Ce sont donc tous ces jours où nous sortons notre plus belle vaisselle des armoires, où nous passons des heures en cuisine et où nous utilisons nos plus beaux ustensiles : les produits en fonte STAUB. Ce sont ces produits qui font de la cuisine un authentique événement, un instant magique au cours duquel nous réalisons un menu fantastique à partir des meilleurs ingrédients. En règle générale, une telle motivation et un tel dévouement se ressentent directement dans les saveurs – et dans l'enthousiasme de votre famille et de vos invités.

NL

Wanneer genieten al begint tijdens het koken

Er zijn gerechten die ons werkelijk nauw aan het hart liggen. Dat zijn meestal die recepten die van generatie op generatie in de familie zijn doorgegeven, of die we door de liefde voor details steeds weer hebben verbeterd. Het zijn de gerechten, die we op bijzondere dagen voor onze dierbaren bereiden, of wanneer er bezoek komt waarop we ons al heel lang hebben verheugd. Het zijn die dagen, waarop we ons beste servies uit de kast halen, de hele dag in de keuken te vinden zijn en ons beste kookgerei gebruiken: de producten van STAUB. Want daarmee wordt koken weer een authentieke belevenis, een klein beetje magie waarmee we met de beste ingrediënten een fantastisch menu op tafel toveren. Zulke inspiratie en toewijding uit zich over het algemeen direct in de smaak en in het enthousiasme van familie en vrienden aan tafel.



LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB AROMAREGEN BY STAUB



FR

Ce n'est pas un hasard si nos cocottes sont si belles. En effet, même si la préparation et la dégustation de mets délicats constituent pour nous des aspects chargés d'émotions, la sélection des matériaux et le design s'orientent vers l'objectif ambitieux d'une parfaite fonctionnalité.

NL

Het is geen toeval dat onze cocottes zo mooi zijn. Omdat het bereiden en genieten van lekker eten voor ons een emotionele ervaring is, stemmen we ook de materiaalkeuze en het ontwerp af op het ambitieuze doel van perfecte functionaliteit.

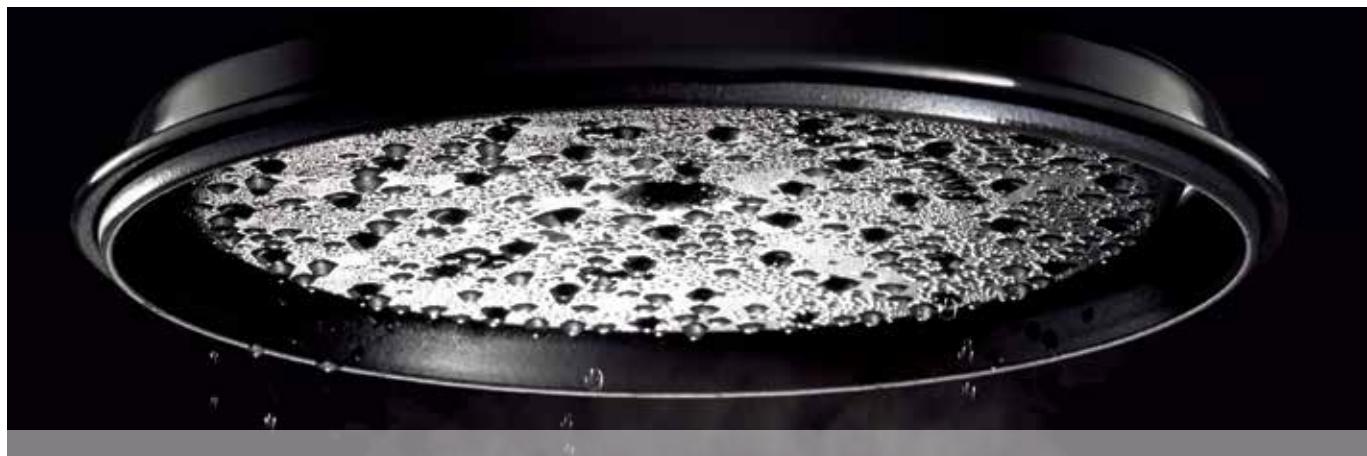
Qu'est-ce qu'une pluie d'arômes ? Wat is aromaregen?

FR

La pluie d'arômes est un cycle continu d'humidité à l'intérieur de la cocotte. L'humidité s'évapore puis retombe sous forme de gouttes sur le mets en train de mijoter. Ce processus permet une répartition homogène de l'humidité dont bénéficient directement les saveurs et la consistance du mets.

NL

Aromaregen is de voortdurende vochtcyclus in de cocotte of braadpan. Vocht stijgt op en 'regent' weer op het voedsel. Dit zorgt voor een homogene vochtverdeling en komt rechtstreeks ten goede aan de smaak van het gerecht, dat zo mals en sappig blijft.

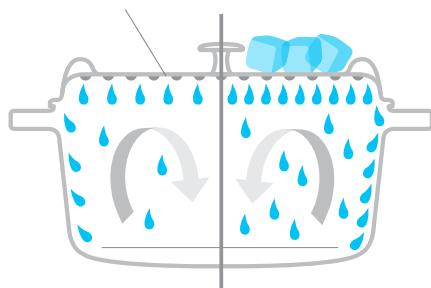


Comment se forme cette pluie d'arômes ? Hoe ontstaat aromaregen?

FR

Lors de ce processus, le couvercle de la cocotte STAUB joue un rôle particulièrement important : son poids non négligeable permet de fermer la cocotte de manière quasiment hermétique. Ainsi, l'humidité en évaporation lors de la cuisson, gorgée des succulents arômes du mets et des épices, reste dans la casserole : elle se condense sur les « picots » répartis uniformément sur la paroi interne du couvercle et retombe sur le contenu sous forme de gouttes. Cet effet peut être intensifié en posant des glaçons sur le couvercle.

STAUB
Couvercle plat avec picots | Plat deksel met nopjes

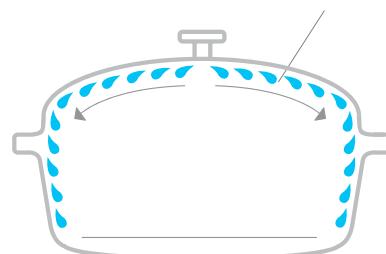


STAUB
Couvercle plat avec ajout de glaçons pour accentuer l'effet pluie d'arômes
Het platte deksel met inzet voor ijsblokjes versterkt het effect van de aromaregen

NL

Het deksel van de STAUB cocotte speelt hierin een zeer belangrijke rol: het zware deksel sluit de braadpan stevig af. Hierdoor blijft het vocht dat tijdens het bereiden verdampft, met alle heerlijke aroma's van het gerecht en de kruiden, in de pan. Het condenseert aan de binnenkant van het deksel en druppelt via gelijkmatig verdeelde picots weer op het gerecht. Het effect kan versterkt worden door ijsblokjes op het deksel te leggen.

CONCURRENT
Couvercle convexe à surface lisse | Bol deksel zonder nopjes



CONCURRENT
Couvercle convexe à surface lisse dépourvue de picots
Bol deksel met glad oppervlak zonder nopjes



Quels sont les avantages de la pluie d'arômes ? Wat zijn de voordelen van de Aromaregen ?

FR

Cette teneur élevée en humidité garantit des mets merveilleusement juteux et tendres ainsi que des arômes particulièrement intenses. De plus, le mets ne brûle pas et ne requiert presque aucune attention pendant la cuisson.

NL

De efficiënte vochthuishouding zorgt ervoor dat het voedsel heerlijk zacht en mals is en de aroma's behouden blijven. Bovendien brandt het gerecht niet aan en hoeft het tijdens het sudderen bijna niet in de gaten te worden gehouden.

EMAIL NOIR MAT MATZWART EMAIL



FR

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



NL

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

Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

FR

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

Wat is het matzwart email?

NL

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



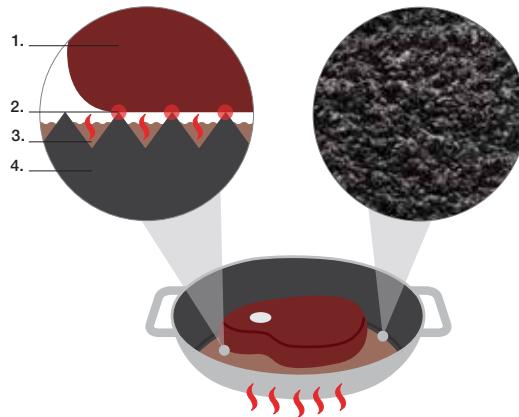
Photographie microscopique de l'émail noir mat

Microscopische opname in het matzwarte glazuur

À quoi sert l'émaillage noir mat à l'intérieur ? Waar is het matzwart email goed voor?

FR

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



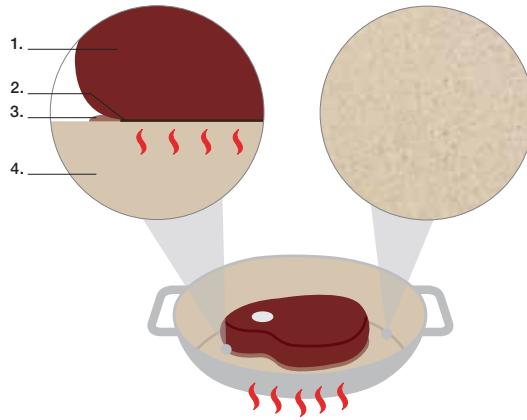
STAUB

Revêtement rugueux | Ruwe bekleding

1. Pièce de viande | Stuk vlees
2. Quelques points d'accroche | Micro contactpunten
3. Sucs de cuisson | Kookvocht
4. Revêtement émail noir mat et rugueux | Ruw mat zwart email

NL

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



CONCURRENT

Revêtement lisse | Bekleding zonder ruwe structuur

1. Pièce de viande | Stuk vlees
2. Trop d'accroche | Contactpunten ontbreken
3. Peu de suc de cuisson | Weining kookvocht
4. Revêtement lisse | Vlak email

Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ? Welk voordeel biedt de matzwarte binnenkant van de pan?



FR

Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

Au moment de faire revenir les aliments, de nombreux arômes au goût bien marqué se développent et avec eux une croûte sans pareil. Le mets en train de mijoter reste en outre tendre et juteux à l'intérieur et n'attache pas au fond. De plus, la surface intérieure, extrêmement résistante aux rayures, est particulièrement facile à nettoyer après usage.

NL

Welk voordeel biedt de matzwarte binnenkant van de pan?

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

« UN BON JARRET DE VEAU OU UN OSSO
BUCCO FAIT DANS UNE COCOTTE, C'EST
QUELQUE CHOSE. C'EST ÇA LA CUISINE
FRANÇAISE ! BRAVO À LA COCOTTE STAUB.

»

"Een goede kalfsvleesschenkel of een osso bucco gemaakt in een cocotte dat tikkeltje anders.

Dat is waar het in de Franse keuken om gaat. Bravo voor de STAUB cocotte."

Paul Bocuse

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

50 opeenvolgende jaren houder van 3
sterren in de Michelin gids. Uniek in de
wereld.

Paul Bocuse
1926 – 2018



STAUB en visite dans le restaurant de Paul Bocuse et la compétition Bocuse d'Or. Voir les vidéos sur www.staub.fr

STAUB op bezoek in Paul Bocuse's restaurant en op de Bocuse d'Or wedstrijd. Bekijk de video's op www.staub.fr

LE PARTENARIAT PARFAIT DE PERFECTE PARTNER

FR

« Si je n'avais qu'un seul secret, ce serait un produit bien conçu », déclare Paul Bocuse, chef de cuisine de renommée internationale, récompensé par plusieurs étoiles Michelin, auteur et ambassadeur de la cuisine française. Dès 1987, il créait le « Bocuse d'Or », la plus prestigieuse compétition culinaire au monde. STAUB est non seulement un sponsor et partenaire de longue date de cet événement, mais constitue aussi le premier choix de nombreux chefs participants. Cette étroite collaboration entre STAUB et Paul Bocuse a vu le jour en 1998, il y a 20 ans : merci beaucoup !

NL

“Als ik al een geheim heb, dan is het een goed ontworpen product”, aldus Paul Bocuse, wereldberoemd chef-kok met verschillende Michelinsternen, auteur en ambassadeur van de Franse keuken. In 1987 heeft hij de ‘Bocuse d’Or’ in het leven geroepen, het wereldkampioenschap voor koken. STAUB is niet alleen sponsor van het eerste uur en partner van het evenement, maar ook de eerste keuze van de vele deelnemende sterrenkoks. De nauwe en vriendschappelijke samenwerking tussen STAUB en Paul Bocuse begon overigens in 1998. Dat is dus al 20 jaar lang: merci beaucoup!



LE CHOIX DES CHEFS DE FAVORIET VAN DE CHEFS



FR

Le succès de STAUB repose en partie sur sa coopération avec les plus grands gastronomes étoilés. Nos produits ont été et continuent d'être développés avec et pour des chefs. C'est pourquoi ils répondent aux exigences les plus strictes des professionnels : des résultats parfaits, des produits durables grâce à des matériaux de première qualité et un traitement haut de gamme, un design à la fois fonctionnel et de standing. Le principe STAUB de la préparation parfaite et du service parfait est très apprécié dans la gastronomie professionnelle. Il est en même temps une précieuse inspiration pour les cuisiniers amateurs à la maison, dans leur propre cuisine – avec les meilleurs produits de STAUB, bien entendu.



STAUB dans la cuisine professionnelle
STAUB in de professionele keuken

NL

Het grote succes van STAUB steunt op de samenwerking met de beste sterrenkoks. Onze producten werden en worden met en voor chef-koks ontwikkeld en voldoen daarom aan de hoogste eisen van de professionals: beste kookresultaten, lange levensduur door hoogwaardige materiaalkwaliteit en goede verwerking, en een functioneel maar tegelijkertijd kenmerkend ontwerp. Het STAUB principe van de perfecte bereiding en perfect serveren wordt zeer gewaardeerd in de professionele gastronomie. Tegelijkertijd vormen de producten een waardevolle inspiratie voor gepassioneerd koken, thuis in de eigen keuken. Natuurlijk met het beste kookgerei van STAUB.



Présentation STAUB
Genieten van STAUB



Servir en STAUB
Serveren met STAUB



STAUB présente le buffet
STAUB presenteert het buffet

FR

Les qualités uniques des produits STAUB en font l'ustensile fonte préféré de la gastronomie professionnelle. Il est le premier choix de beaucoup des meilleurs chefs du monde : presque la moitié des chefs étoilés en France cuisinent avec STAUB, et au Japon ils sont plus de 75 %. De même, dans les ambassades françaises de Washington, de Tokyo, de Pékin ou de Berlin, pour ne citer qu'elles, la grande tradition culinaire de la cuisine française se pérennise dans des produits STAUB. Le monde entier du bon goût se retrouve dans cette cocotte en fonte.



DAVID MARTIN

Chef des restaurants étoilés La Paix et Bozar, Bruxelles et Les Ateliers de la Mer, Neufchâteau | Chef van de Michelin-bekroonde restaurants La Paix en Bozar, Brussel en Les Ateliers de la Mer, Neufchâteau

« Certaines recettes de notre carte seraient impossibles à réaliser sans les cocottes STAUB, le parfait mélange de tradition et innovation dans un produit haut de gamme, BRAVO !!! »

"Sommige van onze gerechten zouden onmogelijk te maken zijn zonder de STAUB cocottes. Deze zijn de perfecte combinatie tussen traditie en een topproduct! BRAVO!!!"



STEVE GONZALEZ

Chef du restaurant Baro, Toronto | Chef van restaurant Baro, Toronto

« Mon Baro est un incontournable à Toronto, la cocotte STAUB un incontournable dans ma cuisine. »

"Mijn Baro is één van de hotspots van Toronto, de STAUB cocotte is de hotspot in mijn keuken."

NL

De unieke voordelen maken van het kookgerei van STAUB de ideale uitrusting in de professionele topkeuken. Daarom zijn onze producten de eerste keuze voor veel topchefs over de hele wereld: bijna de helft van de sterrenkoks in Frankrijk werkt met STAUB, in Japan zelfs meer dan 75 %. Ook in de Franse ambassades, onder andere in Washington, Tokio, Peking en Berlijn, wordt de grote culinaire traditie van de 'cuisine française' in een STAUB in stand gehouden. De hele wereld van goede smaak vindt zijn thuisbasis in een gietijzeren braadpan.



ANDRE MIFANO

Chef de restaurant Lilu, São Paulo | Chef van restaurant Lilu, San Paulo

« J'adore le fait que STAUB apporte à la fois performance culinaire et une atmosphère cosy dans mon restaurant. »

"Ik houd ervan dat STAUB culinair een topprestatie levert maar tegelijk ook zorgt voor een gezellige sfeer in mijn restaurant."



CHRISTIAN CONSTANT

PDG Maison Constant, Paris | CEO Maison Constant, Parijs

« J'aurais adoré inventer cette cocotte moi-même. Avec ses arômes intenses, ses plats homogènes et ses mets parfaitement cuits, la cocotte STAUB me rappelle la cuisine de ma mère. »

"Ik wou dat ik de cocotte zelf uitgevonden had. Met zijn intense aromas, smakelijke suddergerechten en perfect gegaaide voedsel herinnert de STAUB cocotte me aan mijn moeders keuken."



SASCHA STEMBERG

Chef étoilé et membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe | Bekroonde chef en lid van de Jonge Europese Restaurateurs

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

"De STAUB producten zijn voor mij onmisbaar en de ideale partner. Ze staan synoniem voor kwaliteit, traditie en innovatie - zoals het Huis Stemberg sinds 1864."



HIROYUKI HIRAMATSU

Chef des restaurants Hiramatsu Tokyo – Paris | Chef van restaurant Hiramatsu Tokyo – Parijs

« Cette casserole française traditionnelle est la source du progrès. »

"Deze traditionele Franse kookpot is de bron van de vooruitgang."



CLAUDE BOSSI

Chef de restaurant Bibendum, London | Chef van restaurant Bibendum, Londen

« STAUB a toujours été pour moi une marque synonyme de qualité. La constance de STAUB à offrir toujours « le meilleur » en fait un élément essentiel de ma cuisine. »

"STAUB is altijd een kwaliteitsmerk geweest voor mij. Doordat STAUB altijd "het beste" levert, blijft het een essentieel deel van mijn keuken."

MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK: AUTHENTIEKE EN TRADITIONELE VERAARDING

FR

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

NL

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



1.
Fusion
Smelten

2.
Moule
Vormen

3.
Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation.
Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd.



4.

Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée

Uit de vorm nemen om de stukken te scheiden van de gietvoorzieningen



5.

Dessablage pour enlever le sable de coulée

Ontzanden om het gietzand te verwijderen



6.

Ebarbage pour éliminer les imperfections

Afbramen voor het verwijderen van onvolmaaktheden



7.

Grenaillage pour préparer l'émaillage

Kogelstralen om het emailleerwerk voor te bereiden



8.

Emaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches

Het emailleren aan de binnen- en buitenkant van het product in 2 of 3 lagen



9.

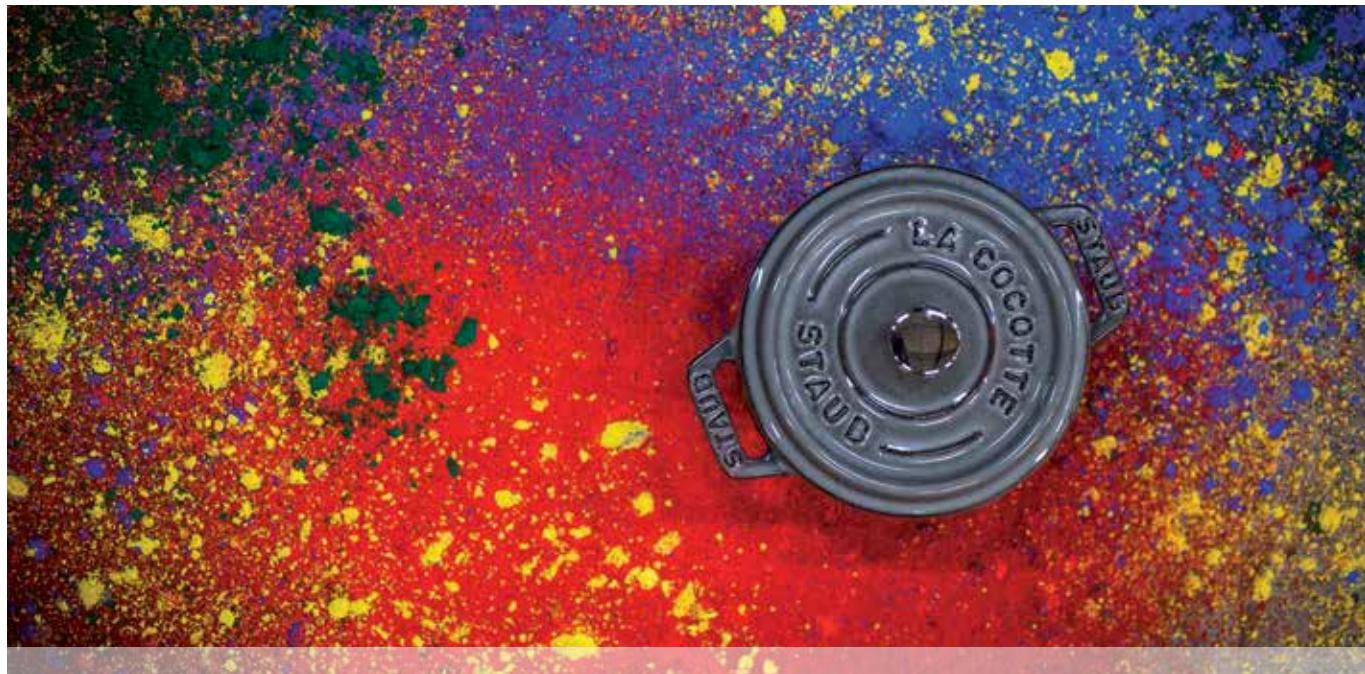
Cuisson à 800 °C pendant 30 min

Bakken op 800 °C gedurende 30 minuten



Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB sur www.staub.fr
Ontdek de productie van de STAUB cocotte op www.staub.fr

DES EXPERTS EN COULEURS KLEURENEXPERT



Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

FR

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

Waarop is het kleurenconcept van STAUB gebaseerd?

NL

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



Que signifie majolique by STAUB ? Wat is Majolica van STAUB?

FR

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



Bleu intense
Donkerblauw



Basilic
Basilicum



Cannelle
Kaneel



Grenadine
Grenadine



Noir
Zwart



Gris graphite
Grafietsgris



Cerise
Kers



Moutarde
Mosterd

Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ? Welke majolicakleuren gebruikt STAUB?

FR

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



1.
Couche de base

Onderlaag



2.
Émaillage couleur

Gekleurd email



3.
Couche Majolique

Majolica

NL

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



LA COCOTTE DE COCOTTE



COCOTTE RONDE | RONDE COCOTTE

Noir
Zwart



Gris graphite
Grafietgrijs



(M)
Bleu intense
Donkerblauw



Fondamentales | Basiskleuren

Taille cm Formaat cm	Contenance Inhoud	PCB Verpakt per	Noir Zwart	Gris graphite Grafietgrijs	Bleu intense Donkerblauw
12 cm / 4 3/4"	0,4 l / 2/5 qt	1	110 12 25 / 40509-471-0	110 12 18 / 40509-474-0	
14 cm / 5 1/2"	0,8 l / 3/4 qt	1	110 14 25 / 40509-476-0	110 14 18 / 40509-475-0	
16 cm / 6 1/4"	1,2 l / 1 1/4 qt	1	110 16 25 / 40509-480-0	110 16 18 / 40509-479-0	
18 cm / 7"	1,7 l / 1 3/4 qt	1	110 18 25 / 40509-485-0	110 18 18 / 40509-484-0	
20 cm / 7 1/8"	2,2 l / 2 1/4 qt	1	110 20 25 / 40509-487-0	110 20 18 / 40509-304-0	
22 cm / 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 cm / 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 cm / 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 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	1	110 28 25 / 40500-281-0	110 28 18 / 40509-314-0	110 28 91 / 40510-285-0
30 cm / 11 3/4"	8,35 l / 9 qt	1	110 30 25 / 40509-863-0	110 30 18 / 40509-862-0	
34 cm / 13 1/3"	12,6 l / 13 1/4 qt	1	110 34 25 / 40510-307-0		

COCOTTE RONDE | RONDE COCOTTE

Cerise
Kers



Moutarde
Mosterd



(M)
Cannelle
Kaneel



(M)
Grenadine
Grenadine



(M)
Basilic
Basilicum



Vitamines | Vitamines

Taille cm Formaat cm	Contenance Inhoud	PCB Verpakt per	Cerise Kers	Moutarde Mosterd	Grenadine Grenadine	Basilic Basilicum	Cannelle Kaneel
18 cm / 7"	1,7 l / 1 ¾ qt	1	110 18 06 / 40509-814-0	110 18 12 / 40511-370-0			
20 cm / 7 7/8"	2,2 l / 2 ¼ qt	1	110 20 06 / 40509-820-0	110 20 12 / 40510-645-0			
22 cm / 8 1/2"	2,6 l / 2 ¾ qt	1	110 22 06 / 40509-825-0	110 22 12 / 40510-646-0	110 22 87 / 40509-355-0	110 22 85 / 40509-354-0	110 22 806 / 40511-295-0
24 cm / 9 3/8"	3,8 l / 4 qt	1	110 24 06 / 40509-835-0	110 24 12 / 40510-650-0	110 24 87 / 40509-357-0	110 24 85 / 40509-356-0	110 24 806 / 40511-296-0
26 cm / 10 1/4"	5,2 l / 5 ½ qt	1	110 26 06 / 40509-840-0	110 26 12 / 40510-647-0	110 26 87 / 40509-359-0	110 26 85 / 40509-358-0	110 26 806 / 40511-297-0
28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	1	110 28 06 / 40509-852-0	110 28 12 / 40510-648-0	110 28 87 / 40509-362-0	110 28 85 / 40509-361-0	110 28 806 / 40511-298-0
30 cm / 11 ¾"	8,35 l / 9 qt	1	110 30 06 / 40509-861-0				

COCOTTE OVALE | OVALE COCOTTE

Noir
Zwart



Gris graphite
Grafietgrijs



(M)
Bleu intense
Donkerblauw



Fondamentales | Basiskleuren

Taille cm Formaat cm	Contenance Inhoud	PCB Verpakt per	Noir Zwart	Gris graphite Grafietgrijs	Bleu intense Donkerblauw
15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/5 qt	1	110 15 25 / 40509-478-0		
17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	1	110 17 25 / 40509-482-0		
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 25 / 40500-231-0	110 23 18 / 40500-236-0	
27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	1	110 27 25 / 40500-271-0	110 27 18 / 40500-276-0	
29 cm / 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 cm / 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 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	1	110 33 25 / 40509-322-0	110 33 18 / 40509-324-0	
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1	110 37 25 / 40509-370-0	110 37 18 / 40509-369-0	
41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	1	110 41 25 / 40509-509-0		

COCOTTE OVALE | OVALE COCOTTE



Cerise
Kers



Moutarde
Mosterd



Cannelle
Kaneel



Grenadine
Grenadine



Basilic
Basilicum

Vitamines | Vitamines

Taille cm Formaat cm	Contenance Inhoud	PCB Verpakt per	Cerise Kers	Moutarde Mosterd	Grenadine Grenadine	Basilic Basilicum	Cannelle Kaneel
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 06 / 40509-830-0				
27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	1		110 27 06 / 40509-846-0			
29 cm / 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 85 / 40509-363-0	110 29 806 / 40511-299-0
31 cm / 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 85 / 40509-365-0	110 31 806 / 40511-300-0
33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	1	110 33 06 / 40509-872-0				
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1	110 37 06 / 40509-876-0				

MINI COCOTTE | MINI COCOTTE

Noir
Zwart



Gris graphite
Grafietgrijs



(M)
Bleu intense
Donkerblauw



Mini Cocotte, ronde | Mini cocotte, rond

Fondamentales | Basiskleuren

PCB | Verpakt per: 1

●	Noir Zwart	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 25 / 40500-101-0
●	Gris graphite Grafietgrijs	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 18 / 40500-106-0
● M	Bleu intense Donkerblauw	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 91 / 40510-262-0

MINI COCOTTE

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

Cerise
Kers



Moutarde
Mosterd



(M)
Cannelle
Kaneel



(M)
Grenadine
Grenadine



(M)
Basilic
Basilicum



Mini Cocotte, ronde | Mini cocotte, rond

Vitamines | Vitamines

PCB | Verpakt per: 1

	Cerise Kers	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 06 / 40509-799-0
	Moutarde Mosterd	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 12 / 40510-636-0
	Grenadine Grenadine	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 87 / 40509-805-0
	Basilic Basilicum	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 85 / 40509-804-0
	Cannelle Kaneel	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 806 / 40511-365-0

FORMES SPÉCIALES | SPECIALITEITEN



Cocotte cœur | Hartvormige cocotte

PCB | Verpakt per: 1

●	Cerise Kers	20 cm / 7 7/8"	1,75 l / 1 ¾ qt	110 00 06 / 40509-798-0
------------------------------------	---------------	----------------	-----------------	-------------------------



Cocotte tomate | Cocotte «tomaat»

PCB | Verpakt per: 1

●	Cerise Kers	25 cm / 9 1/2"	2,9 l / 3 qt	1171 25 06 / 40511-774-0
------------------------------------	---------------	----------------	--------------	--------------------------



Cocotte citrouille | Cocotte «pompoen»

PCB | Verpakt per: 1

M	Cannelle Kaneel	24 cm / 9 1/2"	3,45 l / 3 ½ qt	111 24 806 / 40511-403-0
------------------------------------	-------------------	----------------	-----------------	--------------------------

FR

Une cuisine ensoleillée aussi saine que délicieuse ! La bouillabaisse, plat originaire de Marseille, sud de la France, son bouton poisson et sa couleur ne sont pas sans rappeler l'esprit ensoleillé de la Provence.

NL

Een even gezonde als heerlijke zonnige keuken! Bouillabaisse is een vissoep uit Marseille in Zuid-Frankrijk. De visvormige knop & kleur van de cocotte doen zonder meer denken aan de zonnige Provence.



Cocotte du pêcheur | Cocotte voor bouillabaisse

PCB | Verpakt per: 1

M

Bleu intense | Donkerblauw

28 cm / 11"

4,65 l / 5 qt

111 29 91 / 40510-326-0





SAUTEUSE SAUTEERPAN



SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE



FR

La pluie d'arômes STAUB pour la sauteuse

Sauteuse avec une structure sous couvercle bombé dénommée Chistera Drop-Structure pour assurer une pluie d'arômes durant toute la cuisson.

Nouveauté dans la gamme des sauteuses en fonte émaillée de STAUB, la sauteuse associée au « Chistera Drop-Structure » allie la polyvalence d'usage et la compacité d'une sauteuse avec la qualité de cuisson garantie par l'arrosoage continu STAUB. Son secret : un couvercle garni d'éléments d'une forme unique inspirée du chistera de la pelote basque. Les performances d'arrosoage de ce couvercle bombé, sous la forme d'une pluie chargée de saveurs, sont comparables à celles de la cocotte STAUB avec son couvercle plat doté de picots®.

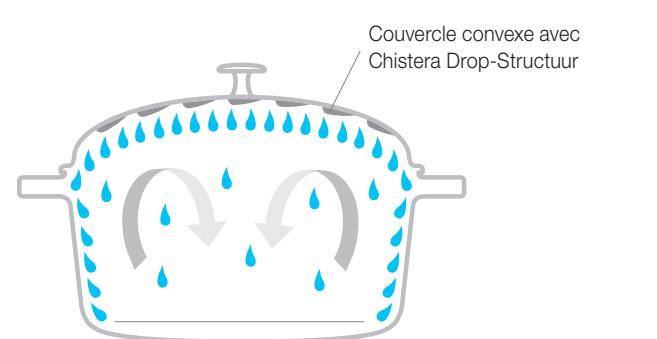


NL

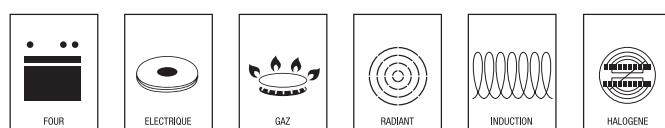
Braadpan met "aroma-regen"

Sauteerpan met structuren, Chistera genaamd, onderaan het deksel die instaan voor de voortdurende STAUB besprekeling tijdens het sudderen.

De sauteerpan met "Chistera Drop-Structure", combineert het multifunctionele en de compactheid van een sauteerpan met de sudderkwaliteit die gewaarborgd wordt door het continue besprekelsysteem van STAUB. Het geheim: een deksel voorzien van elementen met een unieke vorm geïnspireerd op de chistera van het Baskisch kaatsspel. De besprekelcapaciteiten van dit koepelvormige deksel zijn vergelijkbaar met die van de STAUB cocotte met vlak deksel en picots.



STAUB : Couvercle convexe avec Chistera Drop-Structure
STAUB: Bol deksel met Chistera Drop-Structure



Découvrez l'histoire du concept Chistera Drop-Structure sur www.staub.fr

Ontdek het Chistera Drop-Structuur ontwerp op www.staub.fr



Avec couvercle fonte | Met gietijzeren deksel

PCB | Verpakt per: 1

●	Noir Zwart	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	126 124 25 / 40511-473-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 25 / 40511-472-0
●	Gris graphite Grafietgrijs	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	126 124 18 / 40511-471-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 18 / 40511-470-0
●	Cerise Kers	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	126 124 06 / 40511-475-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 06 / 40511-474-0



GRILLS & POÊLES GRILLS & PANNEN



GRILS | GRILLS

A
Rond
Rond



B
Carré
Vierkant



C
Rectangulaire
Rechthoekig



Gril avec manche silicone (200 °C) | Grill met siliconen handvat (200 °C)

PCB | Verpakt per: 1

Noir Zwart	A 27 cm / 10½"	120 20 23 / 40509-426-0
	B 24×24 cm / 9½"×9½"	120 21 23 / 40509-344-0
	C 34×21 cm / 13⅓"×8¼"	120 22 23 / 40509-343-0



Pure gril, rond | Grill, rond

PCB | Verpakt per: 1

Noir Zwart	26 cm / 10¼"	120 30 23 / 40509-377-0
---------------------	--------------	-------------------------

23x23 cm / 9"x9"



28x28 cm / 11"x11"



33x33 cm/ 13"x13"



Gril double poignée, carré | Grillpan met 2 handgrepen, vierkant

PCB | Verpakt per: 1

●	Noir Zwart	23x23 cm / 9"x9"	1201 23 23 / 40511-728-0
		28x28 cm / 11"x11"	1201 28 23 / 40511-683-0
		33x33 cm/ 13"x13"	1201 33 23 / 40511-783-0
●	Cerise Kers	23x23 cm / 9"x9"	1201 23 06 / 40511-730-0
		28x28 cm / 11"x11"	1201 28 06 / 40511-685-0
		33x33 cm/ 13"x13"	1201 33 06 / 40511-784-0

26×26 cm / 10 1/4"×10 1/4"



30×30 cm / 11 3/4"×11 3/4"



Gril américain, carré | Amerikaanse grill, vierkant

PCB | Verpakt per: 1

●	Noir Zwart	26×26 cm / 10 1/4"×10 1/4"	1212 26 23 / 40501-106-0
		30×30 cm / 11 3/4"×11 3/4"	1212 30 23 / 40501-107-0

POÊLE AVEC MANCHE BOIS PAN MET HOUTEN STEEL



PCB | Verpakt per: 1

Noir Black Schwarz Negro Zwart Nero	20 cm / 7 7/8"	1224 20 23 / 40511-950-0
	24 cm / 9 3/8"	1224 24 23 / 40511-951-0
	26 cm / 10 1/4"	1224 26 23 / 40511-952-0
	28 cm / 11"	1224 28 23 / 40511-953-0

FR

Cuisiner comme les pros

La nouvelle gamme de poêles à frire dotées de poignées en bois se prête particulièrement aux températures de cuisson supérieures à 230 °C, idéales pour réaliser des pommes de terre ou un steak joliment dorés. Le noir mat de la fonte contraste avec le fond lisse qui permet de préserver toutes les surfaces sur lesquelles est posée la poêle, tandis que le toucher doux du bois offre une sensation tactile particulière. L'utilisation du bois a pour avantage de réduire le poids total de l'ustensile par rapport à une poêle dotée d'un manche en fonte.

NL

Braden als een topchef

De nieuwe serie bak-/koekenpannen met houten steel is bijzonder geschikt voor goudbruin gebakken aardappeltjes of perfect gebakken steak. Het matte zwart van de gietijzeren pan contrasteert mooi met de gladde bodem, die de oppervlakken waar de pan op staat niet beschadigt. Het zachte gevoel van hout biedt een extra sensatie voor de tastzin. Een voordeel van het gebruik van hout, is dat de pan minder zwaar is dan een pan met een gietijzeren steel.



CRÊPIÈRE | FLENSJESPAN



Crêpière avec manche fonte – avec 1 spatule et 1 répartiteur* | Flensjespan met gietijzeren steel – met 1 spatel en 1 verdeler*

PCB | Verpakt per: 1

 Noir | Black | Schwarz | Negro | Zwart | Nero

30 cm / 11 3/4"

121 30 23 / 40509-526-0



Crêpière avec manche bois – avec 1 spatule et 1 répartiteur* | Flensjespan met houten steel – met 1 spatel en 1 verdeler*

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

 Noir | Black | Schwarz | Negro | Zwart | Nero

28 cm / 11"

121 28 23 / 40509-525-0



SPÉCIALITÉS | SPECIALITEITEN





WOK | WOK

FR

Né dans les campagnes asiatiques il y a plus de 2000 ans, le wok est l'un des ustensiles de référence pour une cuisine saine et parfumée.

NL

De wok werd meer dan 2000 jaar geleden uitgevonden op het Aziatische platteland. Het is één van de referentiekookhulpjes voor een gezonde en geperfumeerde keuken.



Avec couvercle verre et grille tempura | Met glazen deksel en tempurarooster

PCB | Verpakt per: 1

● Noir Zwart	30 cm / 11 ¾"	4,4 l / 4½ qt	131 29 23 / 40511-344-0
● Cerise Kers	30 cm / 11 ¾"	4,4 l / 4½ qt	131 29 06 / 40511-345-0

ROASTER | ROASTER

FR

Inspiré des rôtoissoires utilisées par les professionnels de la restauration, le roaster STAUB révolutionne la cuisson des volailles en la rendant plus saine que jamais.

NL

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



PCB | Verpakt per: 1

Noir | Zwart

24 cm / 9½"

120 00 23 / 40509-339-0

TERRINES | DE TERRINES



Intérieur noir brillant | Glanzend zwarte binnenkant

PCB | Verpakt per: 1



Noir | Zwart

15 x 11 cm / 5 7/8" x 4 1/4" 0,7 l / 3/4 qt 131 15 25 / 40509-571-0

30 x 11 cm / 11 3/4" x 4 1/4" 1,45 l / 1 1/2 qt 131 30 25 / 40509-575-0





SERVICE À FONDUE | FONDUESET

FR

La fondue, le plaisir de partager de savoureux moments de convivialité. Elle a été inventée par les bergers suisses du canton de Fribourg qui passaient de longues périodes isolées. Aujourd'hui, la fondue se décline en de nombreuses variations gastronomiques et s'invite même au dessert !

NL

Fondue, het plezier om smaakvolle, gezellige momenten te delen. De fondue werd uitgevonden door Zwitserse herders in het kanton Fribourg die lange periodes alleen doorbrachten. Vandaag bestaan er verschillende gastronomische variaties op fondue en is er zelfs een dessertvariant!



1 caquelon, 1 collarette, 1 réchaud, 4 fourchettes* et 1 brûleur | 1 fonduepot, 1 antispatrand, 1 schotelwarmer, 4 vorkjes* en 1 brander

PCB | Verpakt per: 1

Noir, intérieur noir brillant Zwart, glanzend zwarte binnenkant	16 cm / 6 1/4"	1,1 l / 1 1/4 qt	1400 16 23 / 40511-970-0
---	----------------	------------------	--------------------------



1 caquelon, 1 collarette, 1 réchaud, 6 fourchettes* et 1 brûleur | 1 fonduepot, 1 antispatrand, 1 schotelwarmer, 6 vorkjes* en 1 brander

PCB | Verpakt per: 1

● Noir, intérieur noir brillant Zwart, glanzend zwarte binnenkant	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 23 / 40511-972-0
● Cerise, intérieur crème Kers, crème binnenkant	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 06 / 40511-975-0



TAJINE | TAJINE

FR

Ustensile traditionnel du Maroc, le tajine a été créé par les Berbères. Faites revenir votre viande dans le plat en fonte, quelques épices et légumes, couvrez avec le dôme en céramique et laissez mijoter.

NL

Traditioneel keukengerei uit Marokko, de tajine werd bedacht door de Berbers. Braad uw vlees in de gietijzeren schotel, voeg enkele kruiden en groenten toe, dek af met de koepel in keramiek en laat stoven.



Base fonte et dôme céramique | Gietijzeren bodem en keramisch deksel

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

Noir-Crème Zwart-Crème	20 cm / 7 7/8"	130 27 23 / 40509-394-0
	28 cm / 11"	130 28 23 / 40509-395-0
Noir-Cerise Zwart-Kers	28 cm / 11"	130 28 06 / 40510-327-0

THÉIÈRES | THEEPOTSEN

FR

Originaire d'Asie il y a plus de 4000 ans, le thé est aujourd'hui devenu une boisson universelle. La théière en fonte STAUB est idéale pour garder tous types de thé à bonne température tout au long de votre dégustation.

NL

Thee, meer dan 4000 jaar geleden ontdekt in Azië, is vandaag een universele drank geworden. De gietijzeren theepot/-ketel van STAUB is ideaal om alle soorten thee op de juiste temperatuur te houden.



Livrée avec boule à thé
Geleverd met thee-ei

PCB | Verpakt per: 1

●	Noir Zwart	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 23 / 40509-421-0
●	Gris graphite Grafietsgris	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 18 / 40509-420-0
●	Bleu intense Donkerblauw	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 91 / 40510-618-0
●	Cerise Kers	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 06 / 40509-904-0
●	Grenadine Grenadine	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 87 / 40509-424-0
●	Basilic Basilicum	16,5 cm / 6½"	1,15 l / 1 qt	165 00 85 / 40509-423-0





PLATS | SCHOTELS



MINIS | DE MINI'S



Mini poelette | Mini bakpan/koekenpan

PCB | UPB | Verpakt per: 1

Noir | Zwart

12 cm / 4 3/4"

0,15 l / 5 oz

122 12 23 / 40509-529-0



Mini plat, ovale | Mini schotel, ovaal

PCB | Verpakt per: 1

Noir | Zwart

15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"

0,25 l / 8 oz

130 13 23 / 40509-546-0



Mini plat, rond | Mini schotel, rond

PCB | Verpakt per: 1

Noir | Black | Schwarz | Negro | Zwart | Nero

12 cm / 4 3/4"

0,25 l / 8 oz

130 11 23 / 40509-472-0



Mini plat, rectangulaire | Mini schotel, rechthoekig

PCB | Verpakt per: 1

Noir | Black | Schwarz | Negro | Zwart | Nero

15 x 11 cm / 5 3/4" x 4 1/2"

0,25 l / 8 oz

130 14 23 / 40509-548-0

PLATS DE SERVICE | SERVEERSCHOTELS



Saucière | Hoge sauspan

PCB | Verpakt per: 1

● Gris graphite Grafietgrijs	14 cm / 5 ½"	1,2 l / 1,25 qt	128 14 18 / 40509-706-0
	18 cm / 7"	2,8 l / 3 qt	128 18 18 / 40510-316-0



Assiette avec support bois, rectangulaire | Schotel in houten houder, rechthoekig

PCB | Verpakt per: 1

● Noir Zwart	33x23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt	120 52 23 / 40509-523-0
----------------	---------------------	------------	-------------------------



PLATS DE CUISSON | OVENSCHALEN



Plat empilable, ovale | Stapelbaar bord, ovaal

PCB | Verpakt per: 1

Noir Zwart	21 cm / 8"×5½"	0,7 l / ¾ qt	130 21 23 / 40509-391-0
	24 cm / 9½"×6¾"	1 l / 1 qt	130 23 23 / 40509-393-0
	28 cm / 11"×7¾"	1,6 l / 1½ qt	130 29 23 / 40509-341-0
	32 cm / 12½"×8¾"	2,2 l / 2¼ qt	130 33 23 / 40509-342-0
	37 cm / 14½"×11"	3,7 l / 4 qt	1300 37 25 / 40508-283-0



Plat empilable, rond | Stapelbaar bord, rond

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

Noir Black Schwarz Negro Zwart Nero	16 cm / 6"	0,4 l / ½ qt	130 16 23 / 40509-553-0
	20 cm / 7½"	0,75 l / ¾ qt	130 20 23 / 40509-558-0



Plat à four, rectangulaire | Ovenschotel, rechthoekig

PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Noir Zwart	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 23 / 40510-323-0
<input type="radio"/> Gris graphite Grafiertgrijs	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 18 / 40510-324-0



Moule à pains et à gâteaux | Bakvorm

PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Noir Zwart	23×11,5×7 cm / 9"×4 1/2"×2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt	1310 23 23 / 40501-046-0
---	---------------------------------	-------------------	--------------------------



Poêlon escargot 6 trous | Slakkenpan met 6 openingen

PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Noir Zwart	14 cm / 5 3/4"	130 15 23 / 40509-550-0
---	----------------	-------------------------





Assiette chaude, ovale | Warm bord, ovaal

PCB | Verpakt per: 1

● **Noir** | Zwart

23×17 cm / 9"×6 5/8" 1 l / 1 qt 133 23 25 / 40509-582-0



Assiette chaude, ronde | Warm bord, rond

PCB | Verpakt per: 1

● **Noir** | Zwart

20 cm / 7 7/8" 0,75 l / ¾ qt 133 20 25 / 40509-579-0



Assiette ovale avec couvercle | Ovaal presentatiebord

PCB | Verpakt per: 1

● **Noir** | Zwart

31 cm / 12 1/4" 0,7 l / ¾ qt 133 21 25 / 40509-400-0



ACCESSOIRES | DE ACCESSOIRES



SPATULE MARYSE, SILICONE

SPATEL, SILICONE



PCB | Verpakt per: 1

●	Grenadine Grenadine	25 cm/9¾"	655 25 87 / 40509-240-0
		31 cm/12¼"	655 31 87 / 40509-241-0
●	Basilic Basilicum	25 cm/9¾"	655 31 85 / 40509-244-0
		31 cm/12¼"	655 30 85 / 40509-245-0



CUILLÈRE SILICONE | LEPEL, SILICONE



PCB | Verpakt per: 1

●	Grenadine Grenadine	31 cm/12 1/4"	655 30 87 / 40509-242-0
●	Basilic Basilicum	31 cm/12 1/4"	655 25 85 / 40509-243-0

SPATULE, BOIS | SPATEL, HOUT



PCB | Verpakt per: 1

●	Bois d'olive Olijfhout	33 cm/13"	655 33 94 / 40509-252-0
--	--------------------------	-----------	-------------------------

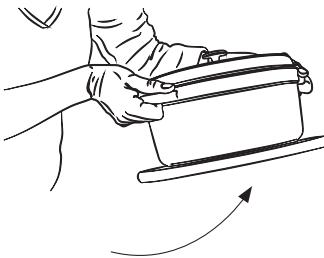
CUILLÈRE, BOIS | LEPEL, HOUT



PCB | UPB | Verpakt per: 1

●	Bois d'olive Olijfhout	31 cm/12 1/4"	655 31 94 / 40509-253-0
--	--------------------------	---------------	-------------------------

DESSOUS DE PLAT AIMANTÉ MAGNETISCHE ONDERZETTER



PCB | Verpakt per: 1

Bois, ovale Hout, ovaal	15 x 11 cm / 6" x 4 3/8"	119 07 11 / 40509-516-0
	21 x 15 cm / 8 1/4" x 6"	119 07 12 / 40509-349-0
	29 x 20 cm / 11 5/8" x 7 7/8"	119 07 13 / 40509-375-0
Bois, rond Hout, rond	16,5 cm / 6 1/2"	4119 07 32 / 40511-078-0
	23 cm / 9"	4119 07 42 / 40511-077-0

PRÉSENTOIR | STANDAARD



Pour 3 mini cocottes | Voor 3 mini cocottes

PCB | Verpakt per: 1

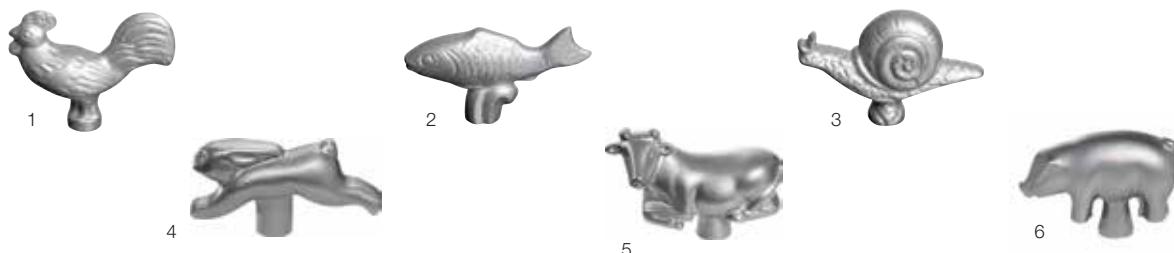
Noir | Zwart

42×16×5 cm / 16½"×6¼"×2"

119 07 00 / 40509-374-0

Cocottes vendues séparément | Cocottes worden apart verkocht

BOUTONS ANIMAUX | KNOP DIEREN



PCB | Verpakt per: 1

1 – Coq | Haan

119 01 04 / 40509-346-0

2 – Poisson | Vis

119 01 05 / 40509-348-0

3 – Escargot | Slak

119 01 06 / 40509-347-0

4 – Lapin | Konijn

199 00 04 / 40510-661-0

5 – Vache | Koe

199 00 05 / 40511-486-0

6 – Cochon | Varken

199 00 00 / 40510-657-0



STAUB



BOUTON | KNOP



PCB | Verpakt per: 1

1 – Bouton nickelé – petit Vernikkeld knop – klein	167 10 10 / 40509-760-0
1 – Bouton nickelé – moyen Vernikkeld knop – middelgroot	167 10 11 / 40509-761-0
1 – Bouton nickelé – grand Vernikkeld knop – groot	167 10 13 / 40509-763-0
2 – Bouton laiton – petit Knop van messing – klein	167 01 11 / 40509-694-0
2 – Bouton laiton – moyen Knop van messing – middelgroot	167 01 12 / 40509-788-0
2 – Bouton laiton – grand Knop van messing – groot	167 01 13 / 40509-954-0

REPOSE COUVERCLE EN FONTE GIETIJZEREN DEKSELHOUDER



PCB | Verpakt per: 1

● Noir Zwart	20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"	119 09 02 / 40511-364-0
----------------	-----------------------------	-------------------------

PANIER VAPEUR | STOOMBINZET



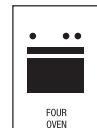
PCB | Verpakt per: 1

Inox | Roestvrij staal

26 cm / 10 1/4"

144 10 05 / 40511-363-0

MANIQUES SILICONE | SILICONEN HANDVATTEN



Temp. max. 200 °C
Max. temp. 390 °F (200 °C)
Max. Temp. 200 °C
Temp. máx. 200 °C
Max. temp. 200 °C
Temp. mass. di 200 °C

2 maniques silicone rectangulaires pour Cocottes 22 à 41 cm | 2 rechthoekige siliconen handvatten voor Cocotte 22 tot 41 cm

PCB | Verpakt per: 1

Gris | Grijs

2E100104 / 40511-362-0

FOURCHETTES À FONDUE FONDUEVORKJES



PCB | Verpakt per: 1 set

Lot de 6 fourchettes | Set van 6 fonduevorken

144 60 00 / 40511-401-0





IDÉES DE RECETTES RECEPT-IDEEËN



Découvrez nos recettes sur www.staub.fr

Ontdek onze recepten op www.staub.fr

COCOTTE COCOTTE

Gigue de chevreuil à la vigneronne

Wild à la Winzer



FR

Plus d'idées

Bœuf bourguignon

Risotto aux fraises

Tarte tatin

NL

Meer ideeën

Bœuf bourguignon

Risotto met aardbeien

Tarte tatin

TAJINE TAJINE

Focaccia

Focaccia



FR

Plus d'idées

Tajine de poisson

Veau aux pommes et aux pruneaux

Gratin dauphinois

NL

Meer ideeën

Vistajine

Kalfstajine met pruimen en appel

Aardappelgratin

THÉIÈRE THEEPOT

Thé vert frais

Verse groene thee



FR

Plus d'idées

Gaspacho de fruits rouges et de tomates

Soupes

Sauce froide à la vanille

NL

Meer ideeën

Gazpacho met rood fruit en tomaat

Soepen

Koude vanillesaus

GRIL GRILLPANNEN

Rumsteck

Rumpsteak met kruidenboter



FR

Plus d'idées

Steak de thon avec salade

Brioche grillée

Courgettes et aubergines sautées

NL

Meer ideeën

Tonijnsteak met salade

Geroosterde brioche

Gesauteerde courgette en aubergine

SAUTEUSE CHISTERA

Coq au Riesling

CHISTERA SAUTEERPAN

Coq au Riesling



FR

Plus d'idées

Ratatouille fraîche et naturelle

Osso Bucco

Risotto aux tomates

NL

Meer ideeën

Ratatouille van verse groenten

Osso bucco

Tomatenrisotto

WOK WOK

Wok de légumes multicolores

Gemengde wokgroenten



FR

Plus d'idées

Chop suey de poulet

Lote braisée façon chinoise

Poisson cuit à la vapeur

NL

Meer ideeën

Tjaptjoi met kip

Gesmoerde zeeduivel à la Chinoise

Gestoomde vis

MOULE À PAINS ET À GÂTEAUX

Brioche

BAKVORM

Brioche



FR

Plus d'idées

Cake salé aux olives

Pain de viande

Gâteau marbré aux abricots et graines de pavot

NL

Meer ideeën

Hartige taart met olijven

Gehaktbrood

Marmercake met abrikozen en maanzaad

MINI COCOTTE

Poires au four

MINI-COCOTTE

Gebakken peer



FR

Plus d'idées

Œufs avec sauce au vin rouge

Crème glacée

Fondue au chocolat

NL

Meer ideeën

Eieren in rode wijnsaus

IJs

Chocoladefondue

LA COCINA



CONSEILS D'UTILISATION

Gebruiksaanwijzing

FR

Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

Après avoir sorti le produit de son emballage et retiré les étiquettes, nettoyez-le à l'eau chaude, puis laissez-le sécher. Votre produit est maintenant prêt à l'emploi !

Pour les poêles à frire et les crêpières, nous vous conseillons d'enduire la face intérieure avec une huile végétale supportant la cuisson et de la faire chauffer à feu doux. Laissez l'huile chauffer pendant au moins 15 minutes afin qu'elle puisse se fixer sur le revêtement en émail et ainsi former un film protecteur. Ce film protecteur empêche les aliments d'adhérer au revêtement lors de la cuisson. Vous pouvez ensuite essuyer le surplus d'huile et commencer à utiliser votre produit. Répétez cette opération lorsque vous constatez que l'effet du film protecteur s'estompe du fait des nettoyages fréquents et que les aliments recommencent à adhérer fortement au revêtement.

Précautions d'emploi

- Pour éviter un choc thermique la fonte émaillée doit être chauffée progressivement. Ne jamais faire chauffer un produit STAUB vide sur la cuisinière, ajoutez toujours un peu de matière grasse pour éviter des dommages dus à la surchauffe.
- 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

Laissez d'abord le produit STAUB refroidir avant de le nettoyer. L'écart de température d'un produit chaud et l'eau plus froide peut entraîner des fissures et cassures dans l'email. Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge ou brosse non abrasive. Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.

Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, trempez-le dans l'eau bouillante pendant quelques minutes avec deux ou trois cuillères de soude. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques parce qu'ils peuvent causer des dommages irréparables au produit. 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 se desserrent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire. Les vis des boutons peuvent également se bloquer. Pour éviter ce blocage vous pouvez les enrober de temps en temps avec un peu d'huile pour cuisiner neutre.

NL

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal en haal alle etiketten en stickers van het product af. Spoel het met warm water en droog goed af. Uw product is nu klaar voor gebruik!

Voor braadpannen en pannenkoekenpannen, raden we aan de binnenkant met een hittebestendige plantaardige olie in te wrijven en deze langzaam op het fornuis te verwarmen. Verwarm min. 15 minuten zodat de olie zich verbindt met het email aan de binnenkant van de pan en zo een beschermende laag vormt. Deze beschermlaag voorkomt aanbranden en verhindert corrosie. Na het verwarmen verwijdert u het overtollige vet en uw product is klaar voor gebruik. Herhaal deze procedure als het te bereiden voedsel weer aanbrandt in de pan, als gevolg van herhaaldelijk reinigen.

Voorzorgen bij het gebruik

- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam om een thermische schok te vermijden. Verwarm een STAUB product nooit leeg, voeg altijd een beetje vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van uw STAUB product.
- We raden aan houten of siliconen kookgerei te gebruiken.
- Om brandwonden te voorkomen dient u altijd een pannenlap of ovenwant te gebruiken.
- Zet een hete pan nooit op onbeschermde oppervlakken.

Richtlijnen voor onderhoud STAUB

Laat uw STAUB product altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt. De plotselinge temperatuurverandering van het koud(ere) water kan leiden tot barsten of breuken in het email. Reinig uw STAUB product met warm water, vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel. Droog het goed af met een schone doek en zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen. Als u het product niet schoon krijgt, raden we aan deze in kokend water gedurende enkele minuten te weken met twee of drie eetlepels baksoda. Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuurpennen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen. U kunt het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen). Regelmatig gebruik raden we af omdat moderne vaatwassermiddelen uw product dan kunnen beschadigen. Knoppen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig. De vijzen van de knoppen kunnen ook vast komen te zitten. Om dit te vermijden kunt u ze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.



CERAMIC BY STAUB



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE



FR

Staub fabrique exclusivement des produits de la plus haute qualité. C'est ainsi que l'on soumet chaque article à une batterie de tests en vue de répondre aux exigences de la culture culinaire contemporaine. Nos produits sont adaptés aux besoins de l'utilisateur et offrent une solution fonctionnelle et esthétique pour le mode de vie moderne.

DES PRODUITS FAITS POUR DURER

Les produits en céramique de Staub sont empilables et faciles à ranger. Les grandes poignées sont robustes et offrent une bonne préhension.

DES PRODUITS CONÇUS ET DÉVELOPPÉS EN PENSANT AU CLIENT

Les articles en céramique de Staub témoignent d'une très haute qualité, la finition de qualité supérieure et les émaux résistants permettent un entretien facile, également au lave-vaisselle. Le fond très lisse empêche de faire des rayures sur l'évier ou sur la table. La palette de coloris adhère parfaitement aux produits en fonte et procure une touche festive à chaque table.

NL

Staub produceert alleen kookgerei van de hoogste kwaliteit. Elk product ondergaat verschillende tests om te voldoen aan de eisen van de hedendaagse kookcultuur. Onze producten zijn afgestemd op de noden van de gebruiker en bieden een functionele en esthetische oplossing voor de moderne levensstijl.

GEMAAKT OM TE BLIJVEN

De keramische lijn van Staub is stapelbaar en laat zich overzichtelijk opbergen. De grote handgrepen liggen comfortabel in de hand en bieden een stevige houvast.

ONTWORPEN MET JOU IN GEDACHTEN

De Staub keramiek getuigt van een superieure kwaliteit, de hoogaardige afwerking en duurzame glazuren maken ze eenvoudig te reinigen en geschikt voor in de vaatwasser. De extra gladde bodem voorkomt krassen op je aanrecht of tafel. Het uitgebreide kleurenaanbod sluit perfect aan bij het assortiment van gietijzeren cocottes en maakt van elke tafel een echt feest.



DE SMAAK BIJ UITSTEK





LES COULEURS EXCLUSIVES | EXCLUSIEVE KLEUREN



FR

Les produits en céramique de Staub sont disponibles dans une large palette de coloris harmonisés aux cocottes de Staub. Choisissez le coloris qui convient le mieux à votre style personnel et à votre intérieur.

NL

Beschikbaar in een brede waaier van mooie kleuren die perfect aansluiten bij het gietijzeren kookgerei van Staub. Kies jouw kleur die bij jouw persoonlijke stijl en interieur past.



Cerise
Kers



Bleu Intense
Donkerblauw



Basilic
Basilicum



Blanc
Wit



Ancient grey
Gris ancien



Ancient Turquoise
Turquoise ancienne



PORTE-USTENSILE | KEUKENHULPHOUDER



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	11 cm/0,9 l	40511-577-0
<input type="radio"/> Basilic Basilicum	11 cm/0,9 l	40511-579-0
<input type="radio"/> Wit Blanc	11 cm/0,9 l	40511-753-0

RÉCIPIENT AVEC COUVERCLE VOORRAADPOT MET DEKSEL



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	12 cm/1,0 l	40511-792-0
--	-------------	-------------

IDÉES CADEAUX GESCHENKIDEEËN



COCOTTE RONDE | RONDE COCOTTE



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	10 cm/0,2 l	40510-785-0
<input type="radio"/> Basilic Basilicum	10 cm/0,2 l	40510-787-0
<input type="radio"/> Wit Blanc	10 cm/0,2 l	40511-083-0

COCOTTE COEUR | COCOTTE HARTVORM



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	10 cm/0,2 l	40511-092-0
--	-------------	-------------



SERVIR | SERVEREN



BEURRIER | BOTERVLOOT



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	18,7 x 12 cm	40509-021-0
--	--------------	-------------

COQUETIERS (SET DE 2) | EIERTOPJES (SET VAN 2)



PCB | Verpakt: par/per set

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	5 cm	40509-029-0
--	------	-------------

REPOSE-CUILLÈRE | LEPELHOUDER



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	25 x 10 cm	40509-037-0
<input type="radio"/> Basilic Basilicum	25 x 10 cm	40509-039-0
<input type="radio"/> Wit Blanc	25 x 10 cm	40509-040-0

SALADIER | SLAKOM



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	18 cm / 1,4 l	40510-800-0
	25 cm / 3,2 l	40510-797-0

PETIT BOL | KLEINE KOM



PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Cerise Kers	12 cm / 0,4 l	40510-794-0
	14 cm / 0,7 l	40511-812-0
<input checked="" type="radio"/> Basilic Basilicum	12 cm / 0,4 l	40510-796-0
	14 cm / 0,7 l	40511-814-0
<input checked="" type="radio"/> Blanc Wit	12 cm / 0,4 l	40511-125-0
	14 cm / 0,7 l	40511-815-0
<input checked="" type="radio"/> Gris ancien Ancient grey	12 cm / 0,4 l	40511-834-0
	14 cm / 0,7 l	40511-862-0
<input checked="" type="radio"/> Turquoise ancienne Ancient turquoise	12 cm / 0,4 l	40511-832-0
	14 cm / 0,7 l	40511-864-0

BOLS OVALS (SET DE 2) OVALE KOMMEN (SET VAN 2)



PCB | Verpakt: par/per set

●	Cerise Kers	23 + 27 cm / 1,4 + 2,4 l	40511-571-0
------------------------------------	---------------	--------------------------	-------------

RAMEQUIN (SET DE 2) | RAMEKIN (SET VAN 2)



PCB | Verpakt: par/per set

●	Cerise Kers	8 cm / 0,2 l	40511-133-0
●	Basilic Basilicum	8 cm / 0,2 l	40511-135-0
○	Blanc Wit	8 cm / 0,2 l	40511-136-0
●	Gris ancien Ancient grey	8 cm / 0,2 l	40511-860-0
●	Turquoise ancienne Ancient turquoise	8 cm / 0,2 l	40512-002-0

CHOPE | MOK



PCB | Verpakt per: 1

● Cerise | Kers

9 cm / 0,35 l

40508-565-0

PICHET | MELKKANNETJE



PCB | Verpakt per: 1

● Cerise | Kers

7 x 10 cm / 0,25 l

40511-804-0

SALIÈRE ET POIVRIÈRE | PEPER- EN ZOUTVAATJE



PCB | Verpakt: par/per set

● Cerise | Kers

7 cm

40511-808-0



DU FOUR À LA TABLE
VAN DE OVEN NAAR DE TAFEL



PLAT RECTANGULAIRE RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHOTEL



PCB | Verpakt: per 1

	Cerise Kers	14 x 11 cm / 0,4 l	40511-139-0
		20 x 16 cm / 1,1 l	40510-812-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40510-809-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-148-0
	Bleu intense Donkerblauw	14 x 11 cm / 0,4 l	40511-140-0
		20 x 16 cm / 1,1 l	40510-813-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40510-810-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-149-0
	Basilic Basilicum	14 x 11 cm / 0,4 l	40511-141-0
		20 x 16 cm / 1,1 l	40510-814-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40510-811-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-150-0
	Blanc Wit	14 x 11 cm / 0,4 l	40511-142-0
		20 x 16 cm / 1,1 l	40511-144-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40511-146-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-151-0
	Gris ancien Ancient grey	20 x 16 cm / 1,1 l	40511-866-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40511-884-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-888-0
	Turquoise ancienne Ancient turquoise	20 x 16 cm / 1,1 l	40511-868-0
		27 x 20 cm / 2,4 l	40511-886-0
		34 x 24 cm / 4,5 l	40511-890-0

PLAT OVALE | OVALE GRATINEERSCHOTEL



PCB | Verpakt: per 1

Cerise Kers	23 cm / 1,1 l	40511-156-0
	29 cm / 2,3 l	40510-806-0
	37 cm / 4,0 l	40511-160-0

PLAT À TARTE RONDE | RONDE TAARTSCHOTEL



PCB | Verpakt: per 1

Cerise Kers	13 cm / 0,2 l	40511-163-0
	24 cm / 1,2 l	40511-164-0
	28 cm / 2,0 l	40511-167-0







Fabriqué en France

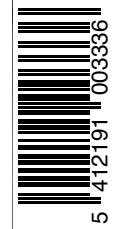


www.staub.fr

Member of the ZWILLING Group



Votre revendeur | Uw speciaalzaak



MADE IN
FRANCE

