

Le goût de l'excellence!



COLLECTION 2018 / 2019

MADE IN
FRANCE





COLLECTION 2018 / 2019

CONTENU

CONTENT · INHALT



	FR	EN
06	A PROPOS DE STAUB	ABOUT STAUB
08	Introduction	Introduction
10	STAUB pour des moments particuliers	STAUB for special moments
12	Tout repas ordinaire devient délicieux	When simple meals become delicious
14	La pluie d'arômes by STAUB	Aroma Rain by STAUB
18	Contrôlée en laboratoire et approuvée : la pluie d'arômes by STAUB	Laboratory Tested and determined to be good: STAUB Aroma Rain
20	Email noir mat	Black matte enamel
24	Bocuse – Le partenariat parfait	Bocuse – The perfect partnership
26	Le choix des chefs	The chef's choice
28	STAUB et les chefs du monde entier	STAUB and chefs around the world
30	Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	Made in France: Traditional and authentic craftsmanship
32	Des experts en couleurs	Color Experts
<hr/>		
36	PRODUITS	PRODUCTS
38	La Cocotte	La Cocotte
39	Mini Cocotte	Mini Cocotte
40	Formes spéciales	Special forms
41	Ligne vintage	Vintage Line
42	Sauteuse	Braiser
42	Grils & Poêles	Grills & Frying pans
45	Crêpière	Pancake pan
45	Spécialités	Specialties
47	Plats	Dishes
52	Accessoires	Accessories
<hr/>		
58	GARANTIE	WARRANTY

	DE
06	ÜBER STAUB
08	Einleitung
10	STAUB für besondere Momente
12	Wenn selbst einfaches Essen köstlich schmeckt
14	Aromaregen by STAUB
18	Laborgeprüft und für gut befunden: STAUB Aromaregen
20	Mattschwarze Emaille
24	Bocuse – Die perfekte Partnerschaft
26	Die Wahl der Küchenchefs
28	STAUB und Köche aus aller Welt
30	Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst
32	Die Farbexperten
<hr/>	
36	PRODUKTE
38	La Cocotte
39	Mini Cocotte
40	Besondere Formen
41	Vintage-Serie
42	Bräter
42	Grill- & Bratpfannen
45	Crêpes-Pfannen
45	Spezialitäten
47	Geschirr
52	Accessoires
<hr/>	
58	GARANTIE

A PROPOS DE STAUB

ABOUT STAUB · ÜBER STAUB



INTRODUCTION

INTRODUCTION · EINLEITUNG



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. Utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants prestigieux. Tous les ustensiles de cuisine en fonte sont produits en France. Depuis juin 2008, STAUB est membre du groupe allemand ZWILLING, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

EN STAUB was established in 1974 by Francis Staub in Alsace, a region in eastern France known for its rich history of craftsmanship and culinary excellence. The stork in the STAUB logo is a traditional symbol of Alsace and a sign of the company's heritage, character and identity. To this day, all of our cast-iron cookware is made in France. But we set standards worldwide: STAUB is the brand of choice among many of the world's most renowned chefs. Our products come with the guarantee of flawless quality and are proven in day-to-day use in the kitchens and on the tables of prestigious restaurants as well as households. In June 2008, STAUB became a member of the German based ZWILLING Group, a specialist in top-quality knives and kitchen utensils.

DE STAUB wurde im Jahr 1974 von Francis Staub im Elsass gegründet. Diese Region im Osten Frankreichs ist für ihre traditionelle Handwerkskunst und ihre exzellente Küche bekannt. Der Storch im STAUB-Logo steht seit jeher als Symbol für das Elsass und zeugt von der regionalen Verwurzelung, dem Charakter und der Identität des Unternehmens. Noch heute werden all unsere Gusseisenprodukte in Frankreich hergestellt. Aber wir setzen weltweit Standards: Viele weltberühmte Küchenchefs bevorzugen die Marke STAUB. Unsere Produkte sind garantiert von tadelloser Qualität und haben sich im täglichen Einsatz in den Küchen renommierter Restaurants ebenso bewährt wie in denen von Privathaushalten. Im Juni 2008 wurde STAUB Mitglied der deutschen Unternehmensgruppe ZWILLING, dem Spezialisten für hochwertige Messer und Küchenutensilien.



STAUB POUR DES MOMENTS PARTICULIERS

STAUB FOR SPECIAL MOMENTS · STAUB FÜR BESONDERE MOMENTE

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.

DE Wenn der Genuss schon beim Kochen anfängt

Es gibt Gerichte, die uns wirklich am Herzen liegen. Das sind meist jene, die entweder schon seit Generationen in der Familie zubereitet werden, oder die wir durch Liebe zum Detail immer wieder verbessert haben. Es sind die Gerichte, die wir an besonderen Tagen für unsere Liebsten kochen, oder wenn Besuch kommt, auf den wir uns schon lange gefreut haben. Also an jenen Tagen, an denen wir unser bestes Geschirr aus dem Schrank holen, uns besonders viel Zeit in der Küche lassen und unser bestes Kochgeschirr verwenden: die STAUB Gusseisenprodukte. Denn mit ihnen wird das Kochen wieder zu jenem authentischen Erlebnis, zu einem kleinen Stück Zauberei, durch welche wir aus besten Zutaten ein fantastisches Menü kreieren. Eine solche Motivation und Hingabe findet sich in aller Regel direkt im Geschmack wieder – und in der Begeisterung Ihrer Familie und Ihrer Gäste bei Tisch.

EN When the enjoyment begins with the cooking

There are meals that are truly close to our hearts. These are usually those that have either been in the family for generations or which we have continually improved through a love for detail. These are the meals we cook for our loved ones on special occasions or when we have guests we've been looking forward to seeing. So these are the days on which we take our best dishes from the cupboard, allow ourselves plenty of time in the kitchen, and on which we use our best cookware: STAUB cast iron products. Because it's with them that cooking once more becomes an authentic experience, a slice of magic with which we conjure fantastic meals from the finest ingredients. Such motivation and commitment usually reflects in the flavor – and in the delight of your family and guests at the table.



TOUT REPAS ORDINAIRE DEVIENT DÉLICIEUX

WHEN SIMPLE MEALS BECOME DELICIOUS · WENN SELBST EINFACHES ESSEN
KÖSTLICH SCHMECKT



TAJINE – FOCACCIA
Tajine – Focaccia
Tajine – Focaccia

SOYEZ CRÉATIF
BE CREATIVE



**GRATIN DE POIRES ET PAIN D'ÉPICES,
BOULE DE GLACE AU VIN ROUGE ET COULIS
DE CHOCOLAT CHAUD**
Pear and gingerbread gratin with
red wine ice cream and hot chocolate sauce
Birken-Lebkuchen-Gratin mit
Rotwein-Eis und warmer Schokoladensauce



GRIL – RUMSTECK AU BEURRE PERSILLÉ
Grill pans – Rump steak with herb butter
Grillpfanne – Rumpsteak mit Kräuterbutter



TOMATES FARCIES AU RISOTTO
Risotto-stuffed tomatoes
Gefüllte Schmor-Tomaten mit Risotto-Füllung



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

LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

AROMA RAIN 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.

EN It's no coincidence that our cocottes are so beautiful. Because even though the preparation and enjoyment of delicious meals is a very emotional thing for us, we focus the choice of materials and the design on the challenging goal of perfect functionality.

Qu'est-ce qu'une pluie d'arômes ?

La pluie d'arômes est un cycle continu de 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.

What is Aroma Rain?

Aroma Rain is the continuing cycle of moisture within the cocotte. Moisture rises to drip once more on the cooking food. This ensures an even distribution of moisture and feeds directly into the flavor and consistency of the meal.

Comment se forme cette pluie d'arômes ?

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.

How is Aroma Rain created?

The STAUB cocotte's lid plays a particularly important role here: Its additional weight ensures that the cocotte is sealed tightly. The moisture that arises through the cooking process, and all of the wonderful flavors of the food and seasonings, are then trapped inside. Rising to the lid, it condenses there and drops back down from the evenly distributed "picots" onto the meal. This effect can be intensified by placing ice cubes on top of the lid.

Quels sont les avantages de la pluie d'arômes ?

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.

What are the advantages of the Aroma Rain by STAUB?

This efficient process of moisture balancing ensures that the food is wonderfully succulent and tender and that its flavors are particularly intense. It also prevents the meal from burning and means braising requires little attention.

DE Es ist kein Zufall, dass unsere Cocottes so schön sind. Denn auch wenn die Zubereitung und der Genuss leckerer Speisen für uns etwas sehr Emotionales sind, orientieren sich Materialauswahl und Design an dem anspruchsvollen Ziel perfekter Funktionalität.

Was ist der Aromaregen?

Der Aromaregen ist der kontinuierliche Feuchtigkeitszyklus innerhalb der Cocotte. Feuchtigkeit steigt auf und tropft wieder auf das Gargut. Das sorgt für eine homogene Feuchtigkeitsverteilung und kommt direkt dem Geschmack und der Konsistenz des Essens zu Gute.

Wie entsteht der Aromaregen?

Der Deckel der STAUB Cocotte übernimmt hierbei eine besonders wichtige Aufgabe: Er verschließt die Cocotte durch sein hohes Eigengewicht besonders dicht. Dadurch bleibt die beim Garen verdampfende Feuchtigkeit mit allen wunderbaren Aromen des Garguts und der Gewürze im Topf: Sie kondensiert an der Innenseite des Deckels und tropft, von den dort gleichmäßig verteilten „Picots“, zurück auf das Gargut. Der Effekt kann durch das Auflegen von Eiswürfeln auf den Deckel verstärkt werden.

Welche sind die Vorteile des Aromaregens by STAUB?

Der effiziente Feuchtigkeitshaushalt sorgt dafür, dass das Essen wunderbar saftig und zart bleibt und die Aromen besonders intensiv schmecken. Außerdem brennt das Gargut nicht an und braucht während des Schmorens kaum Aufmerksamkeit.





CONTRÔLÉE EN LABORATOIRE ET APPROUVÉE : LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

LABORATORY TESTED AND DETERMINED TO BE GOOD: STAUB AROMA RAIN ·
LABORGEPRÜFT UND FÜR GUT BEFUNDEN: STAUB AROMAREGEN

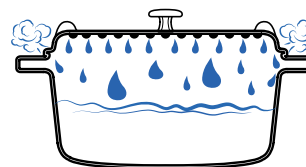
STAUB



Humidité jusqu' à 20x mieux répartie
Up to 20x more even moisture redistribution
Bis zu 20-mal gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung

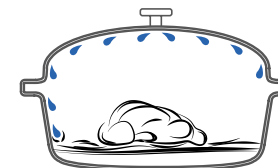


Arrosage jusqu' à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots
Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid
Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konturierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten



+50 % de liquide en plus après 30 min. de cuisson grâce au poids optimal du couvercle: réduit le risque de surcuisson et le besoin de surveillance
Still +50% more liquid after 30 min. cooking thanks to the optimized lid weight: minimizes risk of burning and reduces the need of monitoring
Auch nach 30 Min. Kochzeit noch +50 % mehr Flüssigkeit dank optimiertem Deckelgewicht: geringere Anbrennengefahr und weniger Kontrollbedarf

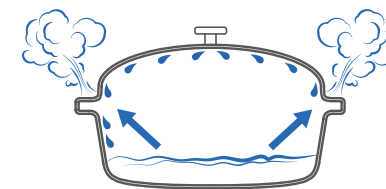
COMPETITOR



Distribution non homogène de l'humidité
Uneven moisture distribution
Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung



Faible arrosage avec le couvercle incurvé sans éléments d'arrosage
Low water back flow with curved lid without basting elements
Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente



Évaporation du liquide plus rapide que chez STAUB après 30 min. de cuisson
Liquid evaporation faster than STAUB after 30 min. cooking
Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit

EMAIL NOIR MAT

BLACK MATTE ENAMEL · MATTSCHWARZE EMAILLE

Photographie microscopique de l'émail noir mat · Microscopic view of black matte enamel ·
Mikroskopische Aufnahme der mattschwarzen Emaille

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

Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

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

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

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

Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

Au moment de faire revenir les aliments, de nombreux arômes au goût bien marqué se développent et avec eux une croûte sans pareil. 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.

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

What is black matte enamel?

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

What does the interior with black matte enamel do?

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

What advantage does the black matte cooking surface offer?

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

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

Was ist die mattschwarze Emaille?

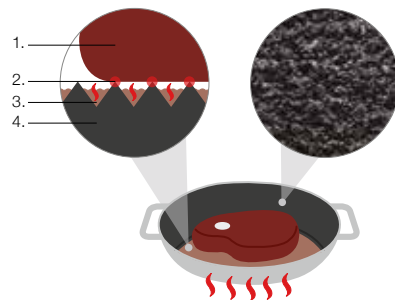
Die mehrschichtige Emaillierung besteht hauptsächlich aus Glas und ergibt eine extrem widerstandsfähige, besonders langlebige Oberfläche. Im Innenraum ist die Emaille zudem nicht glatt (glänzend), sondern rau (matt) ausgeführt.

Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

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

Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

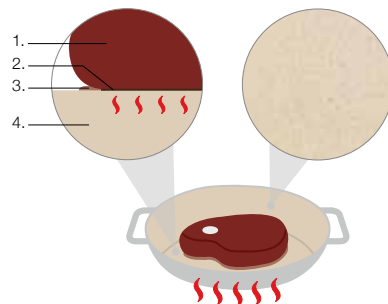
Während des Anbratens bilden sich besonders viele, geschmacksentscheidende Röstaromen und eine unvergleichliche Kruste. Das Gargut bleibt dabei innen zart und saftig und haftet nicht am Boden fest. Außerdem ist der Innenraum äußerst kratzfest und lässt sich nach Gebrauch besonders leicht reinigen.



STAUB

Revêtement rugueux · Rough coating ·
Rauhe Beschichtung

1. **Pièce de viande** · Joint of meat · Fleischstück
2. **Quelques points d'accroche** ·
Micro roasting points · Mikro-Grill-Punkte
3. **Sucs de cuisson** · Cooking juices · Bratensatz
4. **Revêtement émail noir mat et rugueux** ·
Black matte enamel · Mattschwarze Emaille



CONCURRENT

Concurrent : Revêtement lisse · Competitor:
Smooth coating · Wettbewerber: Glatte Beschichtung

1. **Pièce de viande** · Joint of meat · Fleischstück
2. **Trop d'accroche** · Missing roasting points ·
Fehlende Mikro-Grill-Punkte
3. **Peu de sucs de cuisson** · Less cooking juice ·
Wenig Bratensatz
4. **Revêtement lisse** · Smooth enamel ·
Glatte Beschichtung



BOCUSE – LE PARTENARIAT PARFAIT

BOCUSE – THE PERFECT PARTNERSHIP · BOCUSE – DIE PERFEKTE PARTNERSCHAFT

FR « Si je n'avais qu'un seul secret, ce serait un produit bien conçu », déclarait 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 !

DE „Wenn ich nur ein Geheimnis hätte, dann wäre dies ein gut konzipiertes Produkt.“ – sagte Paul Bocuse, weltberühmter, mit mehreren Michelin-Sternen ausgezeichnete, Küchenchef sowie Autor und Botschafter der französischen Küche. Bereits 1987 gründete er den „Bocuse d'Or“, das Weltchampionat des Kochens. STAUB ist nicht nur langjähriger Sponsor und Partner der Veranstaltung, sondern auch erste Wahl vieler teilnehmender Starköche. Die enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen STAUB und Paul Bocuse begann übrigens 1998 – also vor 20 Jahren: merci beaucoup!

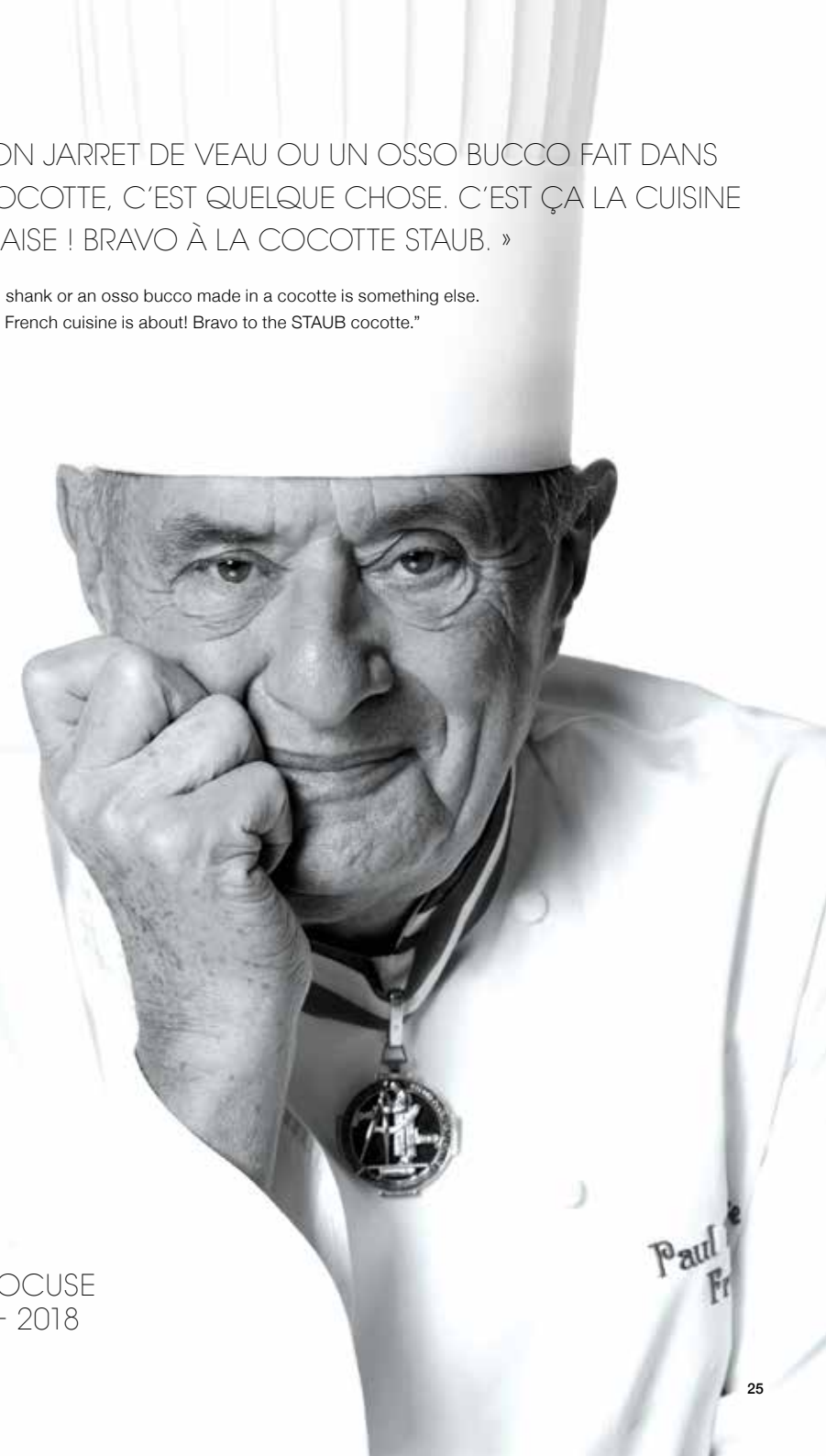
EN “If I only had one secret, then it would be a well-designed product,” said Paul Bocuse, renowned multi-Michelin starred chef, author and ambassador of French cuisine. In 1987 he founded the “Bocuse d'Or”, the world famous gastronomic competition. STAUB is not just a long-standing sponsor and partner of this event, but also the choice of many of the participating star chefs. By the way, the close and collaborative cooperation between STAUB and Paul Bocuse began as far back as 1998 – more than 20 years ago: merci beaucoup!



STAUB en visite dans le restaurant de Paul Bocuse et la compétition Bocuse d'Or. Voir les vidéos sur www.staub.fr
STAUB at Paul Bocuse's restaurant and at the Bocuse d'Or competition. See the videos on www.staub.fr

« 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. »

“A good veal shank or an osso bucco made in a cocotte is something else. That is what French cuisine is about! Bravo to the STAUB cocotte.”



PAUL BOCUSE
1926 — 2018

LE CHOIX DES CHEFS

THE CHEF'S CHOICE · DIE WAHL DER KÜCHENCHEFS



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 : 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.

DE Der große Erfolg von STAUB basiert auf Kooperationen mit den besten Sterne-Gastronomen. Unsere Produkte wurden und werden mit den Küchenchefs und für die Küchenchefs entwickelt und erfüllen deswegen die höchsten Ansprüche der Profis. Fast die Hälfte der Sterneköche in Frankreich arbeiten mit STAUB, in Japan sogar mehr als 75 %. Auch in den französischen Botschaften in Washington, Tokio, Peking und Berlin wird die große kulinarische Tradition der „Cuisine française“ natürlich in STAUB gepflegt. Die ganze Welt des guten Geschmacks ist in der gusseisernen Cocotte zuhause.

EN The great success of STAUB is partly based on its relationships with the best Michelin star chefs. Our products are and continue to be developed together with chefs and for chefs to meet their high, professional standards of excellent cooking results. Almost half of the Michelin star chefs of France work with STAUB, in Japan more than 75 %. Even in French embassies, including Washington, Tokyo, Peking, Berlin and many others, the great tradition of cuisine française is, of course, nurtured in with STAUB. The entire world of good taste is at home in this cast iron cocotte.



STAUB DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE
STAUB in professional cuisine
STAUB in der Profiküche



SERVIR EN STAUB
Serving in STAUB
Servieren in STAUB



PRÉSENTATION STAUB
Enjoying from STAUB
Genießen aus STAUB



STAUB PRÉSENTE LE BUFFET
STAUB presents the buffet
STAUB präsentiert das Buffet

STAUB ET LES CHEFS DU MONDE ENTIER

STAUB AND CHEFS AROUND THE WORLD ·
STAUB UND KÖCHE AUS ALLER WELT



STEVE GONZALEZ
Chef of the restaurant
Baro, Toronto



CLAUDE BOSI
Chef of the restaurant
Bibendum, London



MARK STINCHCOMBE
Chef of the restaurant
Eckington Manor, Eckington



GEORGES MENDES
Chef of the restaurant
Aldea, New York



CHRISTIAN CONSTANT
CEO Maison Constant,
Paris



RODRIGO OLIVEIRA
Chef of the restaurant Balaió,
São Paulo



ANDRE MIFANO
Chef of the restaurant Lili,
São Paulo



DAVID MARTIN
Chef of the restaurants
La Paix and Bozar, Bruxelles
and Les Ateliers de la Mer,
Neufchâteau



THOMAS HERMAN
Chef and cookbook
author, Copenhagen



FEDOR ZHARINOV
Brand-chef of the
Cookingschool
"Zharinov Project",
Moscow



HIROYUKI HIRAMATSU
Chef of the restaurant
Hiramatsu, Tokyo – Paris



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



HANS JÖRG BACHMEIER
Chef of the restaurant
Blauer Bock, Munich



HARUYUKI YAMASHITA
Chef of the restaurant
Hal Yamashita, Tokyo



CHRISTOPHE MULLER
Executive chef at
Paul Bocuse, Lyon

MERCI À TOUS
POUR VOTRE CONFIANCE !
THANK YOU FOR YOUR TRUST! · DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!

MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE

MADE IN FRANCE: TRADITIONAL AND AUTHENTIC CRAFTSMANSHIP ·
HERGESTELLT IN FRANKREICH: TRADITIONELLE UND AUTHENTISCHE HANDWERKSKUNST

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.

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

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

① **Fusion** · Melting · Einschmelzen

② **Moule** · Mold-making · Formen

③ **Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation.** · Sand-casting iron: The single-use sand mold is remade for each cast. · Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird.

④ **Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée** · Separating the casting from the mold and excess metal · Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall

⑤ **Dessablage pour enlever le sable de coulée** · Blast cleaning to remove casting sand · Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand

⑥ **Ebarbage pour éliminer les imperfections** · Removing irregularities (fettling) · Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)

⑦ **Grenaillage pour préparer l'émaillage** · Shot-blasting to prepare for enameling · Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung

⑧ **Emaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches** · Enameling in 2 or 3 coatings, inside and outside · Emaillierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen

⑨ **Cuisson à 800 °C pendant 30 mn** · Firing at 1400 °F (800 °C) for 30 minutes after coating · Brennen bei 800 °C für 30 Minuten

📺 Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB sur www.staub.fr
Go for a factory tour on www.staub.fr



DES EXPERTS EN COULEURS

COLOR EXPERTS · DIE FARBEXPERTEN



FR Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

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

Que signifie majolique by STAUB ?

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

Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

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

EN What is the STAUB color concept based on?

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

What is Majolica by STAUB?

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

Which majolica colors are used at STAUB?

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



Bleu intense
Dark blue · Dunkelblau



Basilic
Basil · Basilikumgrün



Cannelle
Cinnamon · Zimt



Grenadine
Grenadine red · Grenadine



Noir
Black · Schwarz



Gris graphite
Graphite grey · Grafitgrau



Cerise
Cherry · Kirschtrot



Moutarde
Mustard · Senfgelb

DE Worauf beruht das Farbkonzept von STAUB?

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

Was bedeutet Majolika by STAUB?

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

Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

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



1.
Couche de base
Base coating
Grundbeschichtung



2.
Émailage couleur
Color enamel
Farbemallierung



3.
Couche Majolique
Majolika
Majolika




PRODUITS


PRODUCTS · PRODUKTE



LA COCOTTE


La Cocotte · La Cocotte

Ronde · Round · Rund	Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
	12 cm / 4 3/4"	0,4 l / 1/5 qt	● ●
	14 cm / 5 1/2"	0,8 l / 3/4 qt	● ●
	16 cm / 6 1/4"	1,2 l / 1 1/4 qt	● ●
	18 cm / 7"	1,7 l / 1 3/4 qt	● ● ● ●
	20 cm / 7 7/8"	2,2 l / 2 1/4 qt	● ● ● ●
	22 cm / 8 1/2"	2,6 l / 2 3/4 qt	● ● M ● ● M M M
	24 cm / 9 3/8"	3,8 l / 4 qt	● ● M ● ● M M M
	26 cm / 10 1/4"	5,25 l / 5 1/2 qt	● ● M ● ● M M M
	28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	● ● M ● ● M M M
	30 cm / 11 3/4"	8,35 l / 9 qt	● ● M ●
	34 cm / 13 1/2"	12,6 l / 13 1/4 qt	● ● M

Ovale · Oval · Oval	Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
	15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/5 qt	● ●
	17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	● ●
	23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	● ● ● ●
	27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	● ● ● ●
	29 cm / 11 3/8"	4,2 l / 4 1/4 qt	● ● M ● ● M M M
	31 cm / 12 1/4"	5,5 l / 5 3/4 qt	● ● M ● ● M M M
	33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	● ● M ● ● M M
	37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	● ● ●
	41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	●

LA COCOTTE

La Cocotte · La Cocotte


Cocotte avec panier vapeur · Cocotte with steamer insert · Cocotte mit Dämpfeinsatz	Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
	26 cm / 10 1/4"	5,25 l / 5 1/2 qt	● ● M ● M M

Température max. 200 °C (392 °F) avec joint silicone · Maximum temperature 392 °F (200 °C) with silicone ring · Höchsttemperatur 200 °C (392 °F) mit Silikondichtung
 Panier vapeur disponible en accessoire p. 56 · Steamer insert also available as accessories on p. 56 · Dämpfeinsatz auch als Accessoire erhältlich auf S. 56

MINI COCOTTE

Mini Cocotte · Mini Cocotte

Ronde · Round · Rund	Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	● ● M ● ● M M M

Ovale · Oval · Oval	Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	● ● M ●

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

FORMES SPÉCIALES

Special forms · Besondere Formen

Cocotte Artichaut ·
Artichoke Cocotte ·
Cocotte Artischocke

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben

NEW



22 cm / 8½"

3 l / 3 qt



La marmite coq français ·
Marmite French Rooster ·
Bräter mit Hahn-Dekor

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



24 cm / 9¾"

3,6 l / 3,8 qt



Cocotte tomate ·
Tomato Cocotte ·
Cocotte „Tomate“

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



25 cm / 9½"

2,9 l / 3 qt



Cocotte citrouille ·
Pumpkin Cocotte ·
Cocotte „Kürbis“

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



24 cm / 9½"

3,45 l / 3½ qt



Cocotte cochon ·
Pig Cocotte ·
Cocotte „Schwein“

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



17 cm / 6¾"

1 l / 1 qt



FORMES SPÉCIALES

Special forms · Besondere Formen

Cocotte cœur ·
Heart Cocotte ·
Cocotte „Herz“

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



20 cm / 7¾"

1,75 l / 1¼ qt



Cocotte du pêcheur ·
Bouillabaisse pot ·
Cocotte „Fisch“

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



28 cm / 11"

4,65 l / 5 qt



Moulière ·
Mussel pot ·
Muscheltopf

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



25 cm / 7" x 9½"

2 l / 2 qt



LIGNE VINTAGE

Vintage Line · Vintage-Serie

La Coquette ·
La Coquette ·
La Coquette

Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



12 cm / 4¾"

0,5 l / 0,5 qt



20 cm / 7¾"

2,45 l / 2,5 qt



Taille* ·
Size* · Größe*

Contenance · Capacity ·
Fassungsvermögen

Couleurs · Colors · Farben



23 cm / 9"

1,7 l / 1,75 qt



*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

SAUTEUSE

Braiser · Bräter

Sauteuse avec Chistera

Drop-Structure · Braiser with Chistera Drop-Structure · Bräter mit Chistera Drop-Structure



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	● ● M ● M ● M
28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	● ● M ● M ● M

Avec couvercle en fonte | With cast iron lid | Mit Gusseisendeckel

Sauteuse avec couvercle en verre

Braiser with glass lid · Bräter mit Glasdeckel



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	● ●
26 cm / 10 1/4"	3,3 l / 3 1/2 qt	● ●
28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	● ●

Couvercle en verre disponible en accessoire p. 55 · Glass lid also available as accessories on p. 55 · Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 55

GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans · Grill- & Bratpfannen

Gril, rond

Grill, round · Pfanne, rund



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
27 cm / 10 5/8"	-	●

Gril avec manche silicone (200 °C) · Grill with silicone handle (200 °C) · Grillpfanne mit Silikongriff (200 °C)

Gril, carré

Grill, square · Pfanne, quadratisch



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
24 x 24 cm / 9 1/2" x 9 1/2"	-	●

Gril avec manche silicone (200 °C) · Grill with silicone handle (200 °C) · Grillpfanne mit Silikongriff (200 °C)

GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans · Grill- & Bratpfannen

Gril, rectangulaire

Grill, rectangular · Pfanne, rechteckig



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
34 x 21 cm / 13 3/8" x 8 1/4"	-	●

Gril avec manche silicone (200 °C) · Grill with silicone handle (200 °C) · Grillpfanne mit Silikongriff (200 °C)

Pure grill

Pure grill · Grillpfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
22 cm / 8 1/2"	-	● ● ●
26 cm / 10 1/4"	-	● ● ●
30 cm / 11 3/4"	-	● ● ●

Gril double poignée

Double handle grill · Grillpfanne mit 2 Griffen



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
23 cm / 9"	-	● ● ●
28 cm / 11"	-	● ● ●
33 cm / 13"	-	● ● ●

Gril américain, carré

American grill, square · Amerikanische Grillpfanne, quadratisch



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
26 x 26 cm / 10 1/4" x 10 1/4"	-	● ● ●
30 x 30 cm / 11 3/4" x 11 3/4"	-	● ● ●

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans · Grill- & Bratpfannen

Poêle avec manche bois ·
Frying-pan with wooden
handle · Bratpfanne mit
Holzgriff



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
20 cm / 7 7/8"	-	●
24 cm / 9 3/8"	-	●
26 cm / 10 1/4"	-	●
28 cm / 11"	-	●

Poêle induction ·
Frying pan · Bratpfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
26 cm / 10 1/4"	-	● ● ●

Avec manche fonte · With cast iron handle · Mit Gusseisengriff

Plancha · Plancha ·
Plancha



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
38 × 25 cm / 14 7/8" × 9 7/8"	-	●

Poêle double poignée ·
Double handle skillet ·
Bratpfanne mit 2 Griffen



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
20 cm / 7 7/8"	-	● ● ●
26 cm / 10 1/4"	-	● ● ●
34 cm / 13 1/8"	-	● ● ●

CRÊPIÈRE

Pancake pan · Crêpes-Pfannen

Crêpière · Pancake pan ·
Crêpes-Pfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
30 cm / 11 3/4"	-	●

Avec manche fonte · With cast iron handle · Mit Gusseisengriff

Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 57 · Spreader and spatula also available as accessories on p. 57 · Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 57

Crêpière · Pancake pan ·
Crêpes-Pfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
28 cm / 11"	-	●

Avec manche bois · With wood handle · Mit Holzgriff

Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 57 · Spreader and spatula also available as accessories on p. 57 · Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 57

SPÉCIALITÉS

Specialties · Spezialitäten

Wok · Wok ·
Wokpfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	● ● ●

Avec couvercle verre et grille tempura · With glass lid and tempura grill · Mit Glasdeckel und Tempura-Grill

Couvercle verre disponible en accessoire p. 54 · Glass lid also available as accessories on p. 54 | Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 54

Petit wok · Small wok ·
Kleiner Wok



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	● ● ● ● ● ●

Avec couvercle verre et grille tempura · With glass lid and tempura grill | Mit Glasdeckel und Tempura-Grill

Couvercle verre disponible en accessoire p. 54 · Glass lid also available as accessories on p. 54 | Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 54

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

SPÉCIALITÉS

Specialties · Spezialitäten

Roaster vertical ·

Vertical roaster ·
Hähnchenbräter



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
24 cm / 9 1/2"	-	● ●

Terrines · Terrines · Terrinen



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
15 x 11 cm / 5 7/8" x 4 1/4"	0,7 l / 3/4 qt	●
30 x 11 cm / 11 3/4" x 4 1/4"	1,45 l / 1 1/2 qt	●
Intérieur noir brillant · Inside shiny black · Innen Schwarz glänzend		

Mini service à fondue ·

Mini fondue set ·
Mini Fondue Set



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	● ●
1 caquelon, 1 réchaud, 4 fourchettes et 1 bougie · 1 pot, 1 stand, 4 forks and 1 candle · 1 Fondueopf, 1 Rechaud, 4 Gabeln und 1 Teelicht		
Fourchettes disponibles en accessoire p. 56 · Forks also available as accessories on p. 56 · Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 56		

Service à fondue · Fondue set · Fondue Set



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
16 cm / 6 1/4"	1,1 l / 1 1/4 qt	● ●
18 cm / 7"	1,65 l / 1 3/4 qt	● ●
20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	● ●
1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, fourchettes et 1 brûleur · 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, forks and 1 burner · 1 Fondueopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, Gabeln und 1 Brenner		
Fourchettes disponibles en accessoire p. 57 · Forks also available as accessories on p. 57 · Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 57		

SPÉCIALITÉS

Specialties · Spezialitäten

Tajine · Tajine · Tajine



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
20 cm / 7 7/8"	-	●
28 cm / 11"	-	● ● ●
Base fonte et dôme céramique · Cast iron base and ceramic top · Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik		

Théière/bouilloire, ronde · Teapot/kettle, round · Teekanne/ Wasserkessel, rund



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	● ● ● ● ● ● ●
Livrée avec boule à thé · Tea egg included · Mit Tee-Ei geliefert		

PLATS

Dishes · Geschirr

Petite saucière · Small saucepan · Kleine Soßenschale



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	● ●
Intérieur noir brillant · Inside shiny black · Innen Schwarz glänzend		

Mini poelette · Mini frying pan · Mini-Bratpfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
12 cm / 4 3/4"	0,15 l / 5 oz	●

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional
deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

PLATS

Dishes · Geschirr

Mini plat, ovale ·
Mini dish, oval ·
Mini-Auflaufform, oval



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
15 cm / 5½" x 3¾"	0,25 l / 8 oz	● ●

Mini plat, rond ·
Mini dish, round ·
Mini-Auflaufform, rund



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
12 cm / 4¾"	0,25 l / 8 oz	● ●

Mini plat, rectangulaire ·
Mini dish, rectangular ·
Mini-Auflaufform, rechteckig



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
15 x 11 cm / 5¾" x 4½"	0,25 l / 8 oz	●

Mini poêlon ·
Mini fondue pot ·
Mini-Fondue-Topf



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
12 cm / 4¾"	0,35 l / 12 oz	●

PLATS

Dishes · Geschirr

Assiette dégustation ·
Hors d'œuvre plate ·
Servierplatte



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
21 cm / 8¼"	0,15 l / 5 oz	●

Plaque de service rectangulaire ·
Rectangular Serving Plate ·
Rechteckiger Servierteller



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
NEW 25 x 12 cm / 9½" x 4¾"	-	●
30 x 15 cm / 11¾" x 5¾"	-	●

Saucière · Saucepan ·
Soßenschale



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
14 cm / 5½"	1,2 l / 1,25 qt	●
18 cm / 7"	2,8 l / 3 qt	●

Bol · Bowl ·
Schale



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
11,5 cm / 4½"	0,3 l / ¼ qt	●

Assiette, rectangulaire ·
Serving dish, rectangular ·
Teller, rechteckig



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
33 x 23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt	●
Avec support bois · With wooden base · Mit Holzunterlage		

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

PLATS

Dishes · Geschirr

Plat empilable, ovale ·
Stackable dish, oval ·
Stapelbare Auflaufform, oval



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
21 cm / 8" x 5 1/2"	0,7 l / 3/4 qt	● ● ●
24 cm / 9 1/2" x 6 3/4"	1 l / 1 qt	● ● ●
28 cm / 11" x 7 3/4"	1,6 l / 1 1/2 qt	●
32 cm / 12 1/2" x 8 3/4"	2,2 l / 2 1/4 qt	●
37 cm / 14 1/2" x 11"	3,7 l / 4 qt	●

Plat empilable, rond ·
Stackable dish, round ·
Stapelbare Auflaufform, rund



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
16 cm / 6 1/4"	0,4 l / 1/2 qt	● ● ●
20 cm / 7 1/2"	0,75 l / 3/4 qt	● ● ●

Plat à four, rectangulaire ·
Baking dish, rectangular ·
Auflaufform, rechteckig



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
30 x 20 cm / 8" x 12"	3,15 l / 3 1/4 qt	● ●

Moule à pains et à gâteaux ·
Bread and cake baker ·
Brot- und Kuchen-Backform



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
23 x 11,5 x 7 cm / 9" x 4 1/2" x 2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt	●

PLATS

Dishes · Geschirr

Poêlon escargot ·
Snail dish ·
Schneckenpfanne



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
14 cm / 5 3/4"	-	●

Avec 6 trous · With 6 holes · Mit 6 Mulden

Assiette chaude, ovale ·
Casserole, oval ·
Auflaufform, oval



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
23 x 17 / 9" x 6 5/8"	1 l / 1 qt	● ●

Assiette chaude, ronde ·
Casserole, round ·
Auflaufform, rund



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt	● ●

Assiette ovale ·
Oval dish · Servierplatte



Taille* · Size* · Größe*	Contenance · Capacity · Fassungsvermögen	Couleurs · Colors · Farben
31 cm / 12 1/4"	0,7 l / 3/4 qt	●

Avec couvercle · With lid · Mit Deckel

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Spatule maryse, silicone · Spatula, silicone · Silikonwender
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



25 cm / 9 3/4"



31 cm / 12 1/4"



Cuillère silicone · Spoon, silicone · Silikonlöffel
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



31 cm / 12 1/4"



Spatule, bois · Spatula, wood · Holzwender
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



33 cm / 13"



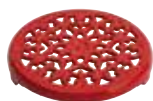
Cuillère, bois · Spoon, wood · Holzlöffel
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



31 cm / 12 1/4"



Dessous de plat Lys · Lilly trivet · Topfuntersetzer „Lilie“
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



23 cm / 9"



ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Dessous de plat aimanté · Magnetic trivet · Magnetischer Topfuntersetzer
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



15 x 11 cm / 6" x 4 3/8"

Bois · Wood · Holz

21 x 15 cm / 8 1/4" x 6"

Bois · Wood · Holz

29 x 20 cm / 11 3/8" x 7 7/8"

Bois · Wood · Holz



16,5 cm / 6 1/2"

Bois · Wood · Holz

23 cm / 9"

Bois · Wood · Holz

Présentoir · Stand · Servierbrett
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"

Bois Noir · Black Wood · Schwarzes Holz

Pour 3 mini cocottes · For 3 round mini cocottes · Für 3 Mini Cocottes

Cocottes vendues séparément · Cocottes sold separately · Cocottes werden separat verkauft

Présentoir · Stand · Servierbrett
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"

Bambou · Bamboo · Bambus

Pour 3 mini cocottes · For 3 round mini cocottes · Für 3 Mini Cocottes

Cocottes vendues séparément · Cocottes sold separately · Cocottes werden separat verkauft

Bouton coq · Chicken knob · Hahnknäuf
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



-

-

Bouton poisson · Fish knob · Fischknäuf
Taille* · Size* · Größe*
Couleurs · Colors · Farben



-

-

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Bouton escargot ·

Snail knob · Scheckenknauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



-

-

Bouton lapin ·

Rabbit knob · Hasenknauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



-

-

Bouton vache ·

Cow knob · Kuhknauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



-

-

Bouton cochon ·

Pig knob · Schweinknauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



-

-

Couvercle en verre plat ·

Flat glass lid ·
Flacher Glasdeckel

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



16 cm / 6¼"

Verre · Glass · Glas

26 cm / 10¼"

Verre · Glass · Glas

30 cm / 9¾"

Verre · Glass · Glas

37 cm / 14½"

Verre · Glass · Glas

ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Couvercle en verre bombé ·

Domed glass lid ·
Gewölbter Glasdeckel

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



20 cm / 7 7/8"

Verre · Glass · Glas

24 cm / 9 3/8"

Verre · Glass · Glas

26 cm / 10 1/4"

Verre · Glass · Glas

28 cm / 11"

Verre · Glass · Glas

30 cm / 11 3/4"

Verre · Glass · Glas

Bouton ·

Lid knob · Knauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



Petit · Small-sized · Klein

Nickelé · Nickel plated · Vernickelt

Moyen · Medium-sized · Mittel

Nickelé · Nickel plated · Vernickelt

Grand · Large-sized · Groß

Nickelé · Nickel plated · Vernickelt

Bouton ·

Lid knob · Knauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



Petit · Small-sized · Klein

Laiton · Brass · Messing

Moyen · Medium-sized · Mittel

Laiton · Brass · Messing

Grand · Large-sized · Groß

Laiton · Brass · Messing

Bouton ·

Lid knob · Knauf

Taille* · Size* · Größe*

Couleurs · Colors · Farben



Petit · Small-sized · Klein

Laiton, design Vintage · Brass,
vintage-look · Messing, Vintage Optik

Grand · Large-sized · Groß

Laiton, design Vintage · Brass,
vintage-look · Messing, Vintage Optik

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Repose couvercle en fonte · Lid holder · Deckelhalter



Taille* · Size* · Größe*
20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"

Couleurs · Colors · Farben



Panier vapeur · Steamer insert · Dämpfeinsatz



Taille* · Size* · Größe*
26 cm / 10 1/4"

Couleurs · Colors · Farben

Inox · Stainless steel · Edelstahl

2 maniques · 2 handles · 2 Griffe



Taille* · Size* · Größe*
22 – 41 cm / 7 7/8" – 13"

Couleurs · Colors · Farben



Silicone – rectangulaire · Silicone – rectangular · Silikon – rechteckig
Temp. max. 200 °C · Max. temp. 390 °F (200 °C) · Max. Temp. 200 °C

2 maniques · 2 handles · 2 Griffe



Taille* · Size* · Größe*
22 – 30 cm / 8 1/2" – 11 3/4"

Couleurs · Colors · Farben



Silicone – rond · Silicone – round · Silikon – rund
Temp. max. 200 °C · Max. temp. 390 °F (200 °C) · Max. Temp. 200 °C

Fourchettes à fondue · Fondue set forks · Fondue-Gabeln



Taille* · Size* · Größe*
Petit x4 · Small x4 · Klein x4

Couleurs · Colors · Farben

-

ACCESSOIRES

Accessories · Accessoires

Fourchettes à fondue · Fondue set forks · Fondue-Gabeln



Taille* · Size* · Größe*
Grand x6 · Large-sized x6 · Groß x6

Couleurs · Colors · Farben

-

Répartiteur · Spreader · Verteiler



Taille* · Size* · Größe*
-

Couleurs · Colors · Farben

Bois · Wood · Holz

Spatule · Spatula · Wender



Taille* · Size* · Größe*
-

Couleurs · Colors · Farben

Bois · Wood · Holz

Torchons de cuisine · Kitchen towels · Küchenhandtücher



Taille* · Size* · Größe*
50 x 70 cm

Couleurs · Colors · Farben



100% coton · 100% cotton · 100% Baumwolle

*Valeur nominale/écarts de mesure possibles · *Nominal value/dimensional deviations possible · *Sollwert/Maßabweichungen möglich

GARANTIE

WARRANTY · GARANTIE



FR Les produits en fonte STAUB sont fabriqués selon des normes de qualité très strictes. Pour ses produits en fonte, STAUB octroie aux particuliers une garantie à vie limitée pour le premier acheteur du produit STAUB, valable à la date d'achat (justificatif d'achat requis).

Portée de la garantie

La garantie couvre tous les défauts de fonctionnement, de fabrication et de matériel des ustensiles de cuisson en fonte (sans pièce supplémentaire) de la marque STAUB en cas d'usage domestique normal.

Mise en place d'un recours en garantie

STAUB réalise une expertise du produit faisant l'objet d'une réclamation de la part du client et décide, selon son appréciation, si celui-ci est couvert par la garantie STAUB. Si le produit contesté est couvert par les normes de garantie STAUB, cette dernière fera soit réparer le produit par son service après-vente, soit remplacer les pièces défectueuses, soit remplacer le produit contesté par un produit identique. Si le produit contesté n'est plus disponible dans la gamme STAUB, cette dernière proposera au client un produit équivalent. Les frais de mise en place d'un recours en garantie justifié sont pris en charge par STAUB.

Exclusion de la garantie

Pendant le délai de garantie, les dommages suivants ne sont pas couverts :

- Utilisation non conforme du produit
- Usure normale du produit
- Non-respect des indications d'entretien
- Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle
- Dommages sur le produit causés par des chocs ou des accidents
- Stockage inadapté du produit

Champ d'application

Le champ d'application de la garantie STAUB est limité aux produits acquis en FRANCE. La garantie STAUB ne couvre pas les produits de second choix. La garantie STAUB n'affecte, ni ne restreint les éventuels droits découlant d'un vice. Si vous souhaitez faire valoir vos droits légaux liés à la garantie, veuillez vous adresser au commerçant chez qui vous avez acheté le produit.

Pour toute question concernant la garantie STAUB, veuillez vous adresser aux interlocuteurs suivants :

ZWILLING Staub France SAS
47 bis, rue des vinaigriers
75010 Paris
FRANCE

Ou écrivez-nous à l'adresse e-mail suivante : info@zwilling.fr

Veuillez conserver la facture et/ou le ticket de caisse après l'achat. Un justificatif d'achat vous sera réclamé pour toute demande en garantie !

EN STAUB cast iron products are made in line with the strictest quality standards. STAUB offers a limited lifetime warranty to individuals on its cast iron products for first-time purchases of STAUB products, valid from the date of purchase (proof of purchase is required).

Scope of the warranty

The warranty covers all functional, manufacturing, and material defects of the STAUB cast iron cookware (excluding accessories) incurred in the process of regular use in households.

Processing of warranty claims

STAUB will assess the customer's complaint and the product it concerns and decide at its own discretion whether the complaint is covered by the STAUB warranty. If the product defect falls under the STAUB warranty regulations, STAUB will either have the product repaired by STAUB Customer Service, replace the defective parts, or replace the defective product with an identical one. If the defective product is no longer available in the STAUB product range, STAUB will offer the customer a comparable product. The costs of processing a legitimate warranty claim will be born by STAUB.

Warranty exclusion

During the warranty validity period the following damages are not covered:

- Improper handling of the product
- General wear and tear of the product
- Failure to follow the product care instructions
- Discoloration of the product from washing in the dishwasher
- Damage to the product as a result of impact or accident
- Improper storage of the product

Scope of applicability

The scope of applicability of the STAUB warranty is limited to products purchased in USA, Canada or UK. The STAUB warranty does not apply to "B-choice" products. The STAUB warranty does not affect any legal claims for defects and does not limit them. To assert legal warranty claims, contact the dealer where you purchased the product.

In case of questions about the STAUB warranty, please contact the following companies:

ZWILLING J. A. Henckels LLC
270, Marble Avenue
Pleasantville, NY 10570
USA

ZWILLING J. A. Henckels Canada Ltd.
435 Cochrane Drive
Markham, Ontario L3R 9R5
Canada

ZWILLING J. A. Henckels (UK) Ltd.
16 Handley Page Way, Colney Street,
St. Albans
Hertfordshire AL2 2 DQ
UK

For USA:
info@zwillingus.com
For Canada:
customerservice@zwilling.ca
For UK and Ireland:
sales@zwilling.co.uk

Please keep the receipt and/or sales slip after purchase. Proof of purchase is required to process a warranty claim!

DE 30 jährige Staub-Garantie für Gusseisen-Produkte: STAUB-Gusseisen-Produkte werden nach strengsten Qualitätsstandards gefertigt. STAUB gewährt für seine Gusseisen-Produkte eine Garantie von 30 Jahren gegenüber Privatanwendern, gültig ab dem Kaufdatum (Kaufnachweis erforderlich).

Umfang der Garantie

Die Garantie umfasst alle Funktions-, Fabrikations- und Materialfehler an Gusskochgeschirren (ohne Zusatzteile) der Marke STAUB bei normalem Gebrauch im Haushalt.

Abwicklung der Garantie

STAUB begutachtet das durch den Kunden beanstandete Produkt und entscheidet im eigenen Ermessen, ob dieses unter die STAUB-Garantie fällt. Falls das beanstandete Produkt unter die STAUB-Garantieregelungen fällt, wird das beanstandete Produkt durch den STAUB-Kundenservice entweder repariert, fehlerhafte Teile getauscht oder das beanstandete Produkt durch ein identisches Produkt ersetzt. Falls das beanstandete Produkt nicht mehr im STAUB-Sortiment verfügbar ist, bietet STAUB dem Kunden ein gleichwertiges Produkt an. Die Kosten für die Abwicklung eines berechtigten Garantiefalles werden von STAUB übernommen.

Ausschluss der Garantie

Während des Garantiezeitraumes sind folgende Schäden nicht abgedeckt:

- Unsachgemäße Handhabung des Produktes
- Gewöhnliche Abnutzung des Produktes
- Nichtbeachtung der Pflegehinweise
- Verfärbung des Produktes durch Reinigung in der Spülmaschine
- Beschädigungen am Produkt, welche durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden
- Unsachgemäße Lagerung des Produktes

Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der STAUB-Garantie ist auf Produkte beschränkt, welche in Deutschland oder Österreich erworben wurden. Die STAUB-Garantie gilt nicht für B-Ware-Produkte. Die STAUB-Garantie lässt etwaige gesetzliche Mängelansprüche unberührt und schränkt diese nicht ein. Im Falle der Geltendmachung von gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bei Fragen zur STAUB-Garantie bitten wir Sie sich an folgende Ansprechpartner zu wenden:

ZWILLING J.A. Henckels AG

Servicecenter

Grünwalder Str. 14-22

42657 Solingen

GERMANY

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:

info@zwilling.com

Die Rechnung und/oder Kassenbon bitte nach dem Kauf aufbewahren. Zur Abwicklung eines Garantiefalles ist ein Kaufnachweis erforderlich!

FRANÇAIS | ENGLISH | DEUTSCH



Fabrigué en France



05/2018 - 993416-245-0 - ZWILLING International GmbH - Grünewald Str. 14-22 - 42697 Solingen - GERMANY

MADE IN
FRANCE

www.staub.fr

#MadeInSTAUB

Member of the ZWILLING Group

