



Le goût de l'excellence !



COLLECTION 2016/2017

MADE IN

FRANCE







## COLLECTION 2016/2017

MEMBER OF



# CONTENU



<b>A propos de Staub</b>	06	<b>Grils &amp; Poêles</b>	35
• Introduction	08		
• Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	09	<b>Spécialités</b>	41
• Spécialiste de l'émail majolique	10	• Wok	42
• Art de la table en 8 couleurs	11	• Roaster, Terrines & Moule multifonctions	44
• Finition noire mate	12	• Service à fondue	46
• Les atouts de la fonte émaillée	13	• Tajine	49
• Les secrets du couvercle Staub	14	• Théières	50
• Le choix des chefs	16		
<b>La Cocotte</b>	18	<b>Plats</b>	53
• Cocotte ronde	20		
• Cocotte ovale	21	<b>Accessoires</b>	63
• Mini Cocotte	24		
• Formes spéciales	26	<b>Conseils d'utilisation</b>	73
<b>Sauteuse</b>	29	<b>Ceramique by Staub</b>	77
• Sauteuse avec Chistera Drop-Structure	30	• Le goût de l'ecxcellence	78
		• Les couleurs exclusives	81
		• Idées cadeaux	83
		• Du four à la table	87

# INHOUD



<b>Over Staub</b>	06	<b>Grills &amp; Pannen</b>	35
• Inleiding	08		
• Geproduceerd in Frankrijk: en traditionele vervaardiging	09	<b>Specialiteiten</b>	41
• Expert in majolica-email	10	• Wok	42
• Tafelcultuur in 8 kleuren	11	• Roaster, Terrines & Multifunctionele Bakvorm	44
• Mat zwarte afwerking	12	• De fondues	46
• De troeven van geëmailleerd gietijzer	13	• Tajine	49
• De geheimen van het Staub-deksel	14	• Theepotten	50
• De favoriet van de chefs	16		
 		<b>Schotels</b>	53
<b>De Cocotte</b>	18		
• Ronde Cocotte	20	<b>De Accessoires</b>	63
• Ovale Cocotte	21		
• Mini Cocotte	24	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	73
• De Specialiteiten	26		
 		<b>Ceramique by Staub</b>	77
<b>Sauteerpan</b>	29	• De smaak bij uitstek	78
• Sauteerpan met Chistera Drop-Structure	30	• Exclusieve kleuren	81
		• Geschenkideeën	83
		• Van de oven naar de tafel	87



# 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 Staubproducten met elegantie naar uitzmuntendheid. De ooievaar staat ook voor de nalatenschap van Staub, die de Staubproducten 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 de 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.



# MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK: AUTHENTIEKE EN TRADITIONELE VERVAARDIGING

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



1.  
**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 onvolmaakthesen



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 3lagen

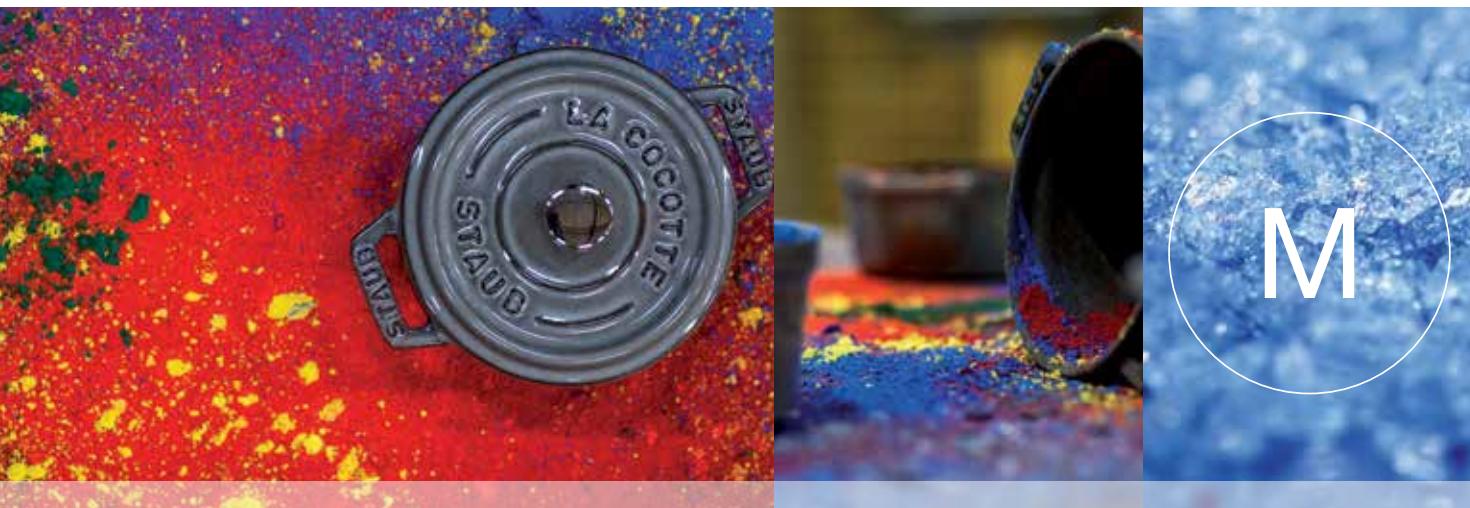


9.  
**Cuisson à 800 °C pendant 30 mn**  
Bakken op 800 °C gedurende 30 minuten



# SPÉCIALISTE DE L'ÉMAIL MAJOLIQUE

## EXPERT IN MAJOLICA-EMAIL



### FR

#### Emaux spéciaux dits « majoliques » : composés de 100 % de verre

La technique particulière des couleurs, appliquée aux émaux dits « majoliques », permet d'obtenir un émail d'une brillance unique et des teintes d'une profonde intensité.

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

1. Premier revêtement noir pour préparer la fonte brute, afin de garantir la bonne finition et préparer la surface afin de réduire les défauts de la fonte.
2. Une couche supplémentaire afin de donner la couleur.
3. Une finition avec une formule majolique spécifique qui donnent aux couleurs un aspect brillant et des nuances très intenses et contrastées.

### NL

#### Speciaal zogeheten majolica-email: samengesteld uit 100 % glas

Met de bijzondere techniek van de zogeheten "majolica" kleuren wordt een email verkregen met een unieke glans en een diepe intense kleur. Kleurprocedé voor de majolicatechnieken met 3 emaillagen:

1. Eerste zwarte laag om het ruwe gietijzer te bewerken, zodat de goede afwerking gegarandeerd kan worden en gietijzergrepen vermeden kunnen worden.
2. Een bijkomende laag om de kleur te geven.
3. Een afwerking met specifieke majolicaformule die de kleuren glans en zeer intense en contrasterende nuances geeft.



Basilic  
Basilicum



Cannelle  
Kaneel



Grenadine  
Grenadine



Bleu intense  
Donkerblauw



# ART DE LA TABLE EN 8 COULEURS

# TAFELCULTUUR IN 8 KLEUREN

## FR

Les coloris esthétiques issus d'un processus traditionnel de fabrication de la fonte avec des techniques d'émaillage innovantes, permettent un passage de la cuisine à la table en toute élégance. L'émaillage extérieur comporte au moins deux couches d'email coloré.

## NL

Iedere Staub is uniek met fraaie kleuren. De producten die vervaardigd worden met behulp van een traditionele gietmethode in combinatie met innoverende emailleringstechnieken, kunnen met stijl zowel in de keuken als aan tafel gebruikt worden. Het buitenemailwerk is voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email.

### FONDAMENTALES



Noir  
Zwart



Gris graphite  
Grafietsgris



Bleu intense  
Donkerblauw  
(M)

### VITAMINES



Basilic  
Basilicum  
(M)



Cannelle  
Kaneel  
(M)



Grenadine  
Grenadine  
(M)



Cerise  
Kers

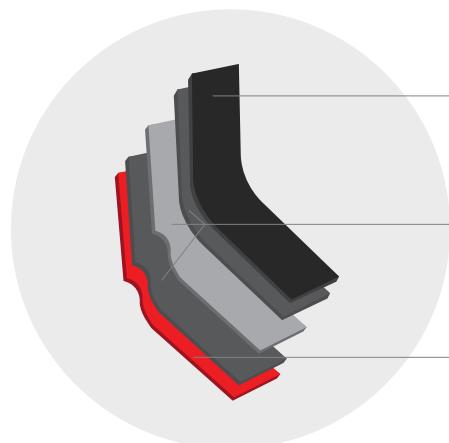


Moutarde  
Mosterd

# FINITION NOIRE MATE MAT ZWARTE AFWERKING

## FR

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



## NL

De binnenzijde van alle Staub-keukengerei is geëmailleerd met “mat zwarte” afwerking.

- Dit kwalitatief hoogwaardige email biedt een hogere weerstand tegen thermische schokken en krassen en het vereenvoudigt het onderhoud.
- Het omvat de ideale eigenschappen om etenswaren aan te braden, te bakken en te karamelliseren.
- Zowel goed onderlegde hobbykoks als de grootste chefs geven de voorkeur aan dit email met antiaanbakeigenschappen.
- Eenvoudige schoonmaak en gebruikscomfort.

### Intérieur en émail noir mat de composition spéciale

Binnenkant van mat zwart email van speciale samenstelling

### Fonte recouverte d'un revêtement émaillé

Gietijzer met een basis emaillaag

### Extérieur comportant au moins une couche d'émail coloré

Buitenzijde voorzien van minimum één laag gekleurd email

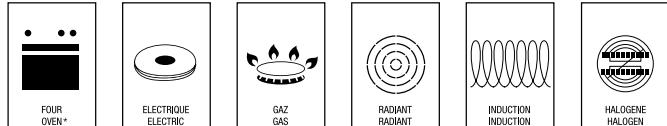


# LES ATOUTS DE LA FONTE ÉMAILLÉE

# DE TROEVEN VAN GEËMAILLEERD GIETIJZER

## FR

1. Les ingrédients conservent leurs valeurs nutritionnelles et toute l'intensité de leurs saveurs. La viande reste tendre et les légumes moelleux.
2. Quel que soit le plat que vous concoctez, avec La Cocotte Staub vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !
3. Dans les cuisines d'Asie centrale, la fonte est appréciée depuis des millénaires pour sa solidité et ses propriétés de rétention de la chaleur.
4. La fonte est un alliage de fer riche en carbone, l'un des matériaux qui retiennent le mieux la chaleur, la diffusent lentement et la redistribuent de manière parfaitement homogène.
5. Une fois que la fonte est chaude, ses propriétés de rétention de la chaleur vous permettent de réduire le feu au minimum, afin de laisser mijoter doucement vos plats, tout en réduisant votre consommation énergétique.
6. La fonte conserve également le froid : placez votre plat au réfrigérateur avant de servir et il restera frais une fois à table.
7. L'email, composé principalement de verre, est extrêmement résistant.
8. La fonte émaillée est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.



## NL

1. Ingrediënten behouden hun voedingswaarde en hun volle smaak. Vlees droogt niet uit en groenten blijven sappig.
2. Wat u ook in uw Staub-cocotte bereidt, u kunt zeker zijn van een heerlijk en voedzaam resultaat!
3. Gietijzer is sterk en houdt uitstekend de warmte vast – eigenschappen die in Centraal-Azië al duizenden jaren naar waarde worden geschat.
4. Gietijzer is een koolstofrijke ijzerlegering, een van de materialen die het best warmte vasthouden, deze geleidelijk verspreiden en absoluut gelijkmatig verdelen.
5. Omdat gietijzer de warmte zo goed vasthoudt, kunt u energie besparen en het vuur, als het gietijzer eenmaal heet is, heel laag zetten, zodat het gerecht langzaam gaar suddert.
6. Gietijzer houdt ook kou vast: zet de cocotte voor het serveren in de koelkast en hij blijft ook op tafel koud.
7. Email, dat hoofdzakelijk uit glas bestaat, gaat extreem lang mee.
8. Geëmailleerd gietijzer is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusiefductie.

\*Température max. 200 °C avec poignées en silicone. En alternative, vous pouvez retirer les poignées amovibles

\*Maximumtemperatuur 200 °C met siliconen handvat. Het handvat kan ook afgenoem worden.



# LES SECRETS DU COUVERCLE STAUB DE GEHEIMEN VAN HET STAUB-DEKSEL



## FR

### La pluie d'arômes de Staub

Avec son design élaboré et son poids optimisé, le couvercle plat au contour marqué présente d'excellentes propriétés de rétention de l'humidité et assure un arrosage homogène grâce à ses picots®, pour des plats qui mijotent longtemps.



## NL

### De 'aroma-regen' van Staub

Het verbeterde design en substantiële gewicht van het platte, doordachte deksel zorgen ervoor dat er nauwelijks vocht ontsnapt en dat het vocht gelijkmatig wordt verdeeld, zodat het gerecht continu suddert.

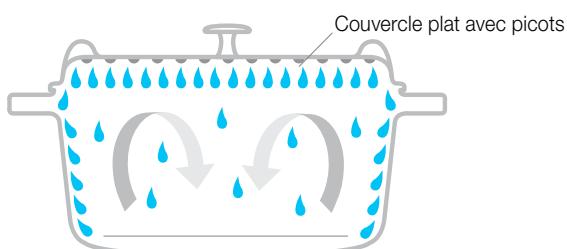


## FR

### Plus d'avantages

- Le bouton laiton ou nickelé résistant à 250 °C pour la cuisson au four.
- Le couvercle en forme de cuvette pour y placer des glaçons afin d'accélérer le processus de condensation à l'intérieur ou y poser votre cuillère en bois pendant la cuisson.
- Les poignées Staub caractéristiques et ergonomiques pour une bonne prise en main.

STAUB



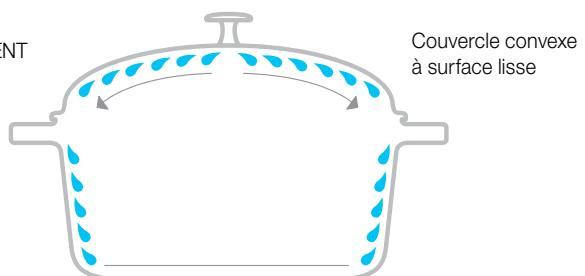
Staub : Couvercle plat avec picots spéciaux | Plat deksel met speciale nopjes

## NL

### Meer voordeelen

- De messing of vernikkeld deksel is bestand tegen temperaturen tot 250 °C voor bereidingen in de oven.
- Het deksel in de vorm van een kom om er ijsblokjes in te plaatsen om het condensatieproces aan de binnenkant te versnellen of om er uw houten lepel in te leggen tijdens de bereiding.
- De kenmerkende en ergonomische Staub-handvatten liggen goed in de hand.

CONCURRENT



Concurrent : Couvercle convexe à surface lisse dépourvue de picots | Concurrent: Bol deksel met glad oppervlak zonder nopjes



**FR**

**10 % d'humidité supplémentaire**

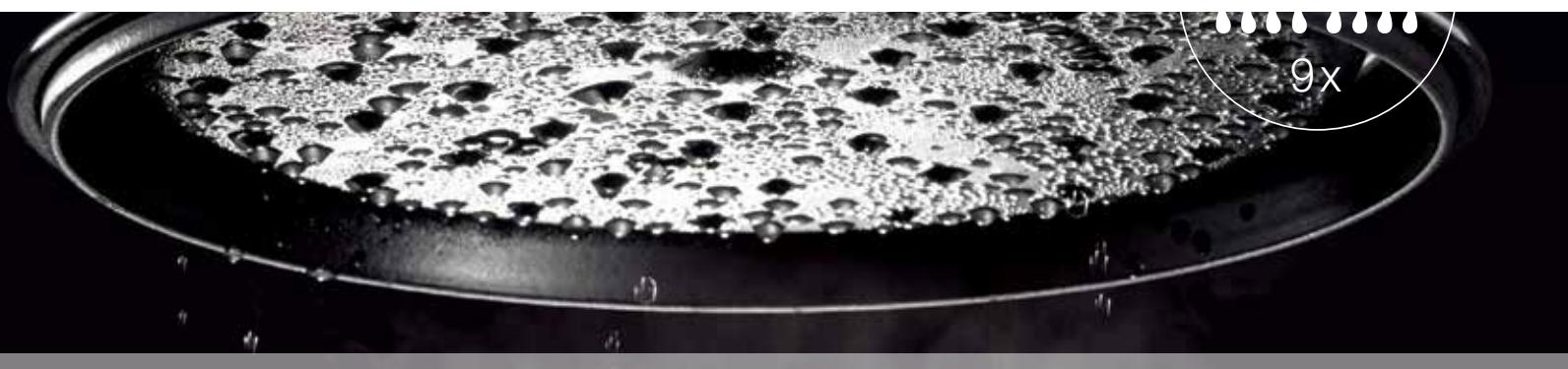
La Cocotte Staub laisse échapper beaucoup moins d'humidité lors de la cuisson. Après 55 minutes de cuisson, l'humidité conservée est 10 % supérieure par rapport aux cocottes de marques concurrentes. Testé par Cetim Cermat (11/2009)

**NL**

**10 % extra vocht**

De Staub-cocotte laat minder vocht ontsnappen tijdens het kookproces. Na 55 minuten kooktijd is er 10 % meer vocht in de Staub-cocotte achtergebleven dan in andere pannen het geval zou zijn.

Getest door Cetim Cermat (11/2009)



**FR**

**9 x plus efficace**

Le système d'arrosage continu assure un effet de "gouttes d'eau", telle une pluie d'arômes qui tombe sur le contenu de la cocotte. Ce système de couvercle avec arrosage continu de Staub est neuf fois plus efficace que les couvercles conventionnels.

Testé par le département R&D de ZWILLING J. A. Henckels (11/2009). Avec le couvercle plat à picots Staub, la distribution sur la partie centrale de la préparation est homogène. Débit volumétrique d'eau retombant sur la partie centrale de la préparation : ~0,09 l/h. Avec les couvercles conventionnels convexes, la surface lisse empêche l'eau condensée de se répandre sur la partie centrale de la préparation, qui glisse sur les cotés. Débit volumétrique d'eau condensée retombant sur la partie centrale de la préparation : ~0,01 l/h.

**NL**

**9 keer zo efficiënt**

De dopjes aan de onderkant van het platte deksel zorgen voor een continu druppel effect over de volledige inhoud van de cocotte, de zogenaamde "aroma-regen". Het Staub besprenkelingsdeksel is in vergelijking met conventionele deksels 9 keer zo efficiënt.

Getest door de R&D-afdeling van ZWILLING J.A. Henckels (11/2009). Met het platte deksel met Staubnoppen is de distributie op het centrale deel van de bereiding homogeen. Het debiet van water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: ~0,09l/u. De gietijzeren braadpannen voorzien van bolle deksels met een glad oppervlak beletten dat het gecondenseerde water op het centrale deel van de bereiding sprenkelt. Het debiet van gecondenseerd water dat neerslaat op het centrale deel van de bereiding: ~0,01l/u.

# LE CHOIX DES CHEFS DE FAVORIET VAN DE CHEFS



Un partenariat historique avec Paul Bocuse | Een lang partnership met Paul Bocuse

## FR

Depuis 1998, Staub et Paul Bocuse, chef triplement étoilé depuis un demi-siècle, travaillent étroitement pour le bonheur d'une cuisine mijotée sans pareil. Pour célébrer ce partenariat, une cocotte Staub arborant les signatures de près de 200 chefs du monde entier recueillies lors de l'édition 2013 des Bocuse d'Or trône désormais dans le restaurant. Après plusieurs années de complicité, la collaboration se concrétise avec des produits et des recettes inédites. Une cocotte Paul Bocuse au design unique voit le jour et par la suite des recettes gourmandes sont concoctées par l'Institut Paul Bocuse. « Si j'avais un seul secret, ce serait celui du produit bien conçu ». Paul Bocuse, Chef de renommée mondiale, auteur et ambassadeur de la haute gastronomie française, élu « Chef du siècle » à New York, par la prestigieuse école culinaire américaine Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)



## CHRISTIAN CONSTANT

PDG Maison Constant, Paris | CEO Maison Constant, Paris

## FR

« J'aurais aimé moi-même inventer la Cocotte Staub, car elle me rappelle la cuisine de ma mère, avec ses arômes présents, des cuissons homogènes et des plats réussis sans pareils. »



## MICHAEL KÄFER

Directeur général de Käfer – Allemagne | General Manager of Käfer – Germany

## FR

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



## HIROYUKI HIRAMATSU

Chef des restaurants Hiramatsu Tokyo – Paris | Chef of the Hiramatsu restaurant Tokyo – Paris

## FR

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

## NL

Sinds 1998 werken Staub en sterrenchef Paul Bocuse nauw samen met een ongeëvenaarde stoofkeuken tot gevolg. Verschillende jaren van goede samenwerking worden nu geconcretiseerd met onuitgegeven producten en recepten. Een Paul Bocuse-cocotte zag het levenslicht en bijgevolg werden heerlijke recepten opgesteld door het Institut Paul Bocuse. "Als ik al een geheim zou hebben, dan zou dit het geheim van een zeer goed ontworpen product zijn". Paul Bocuse werd in New York verkozen tot 'Chef van de eeuw', een titel die hem werd toegekend door de prestigieuze Amerikaanse culinaire school. Culinary Institute of America (CIA). (Hyde Park - 03/2011)

## NL

"Ik was zelf graag de uitvinder geweest van de Staub-cocotte, want die doet me denken aan de keuken van mijn moeder, met de heerlijke aroma's en de perfect gegaarde gerechten die je nergens anders kunt vinden."

## NL

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

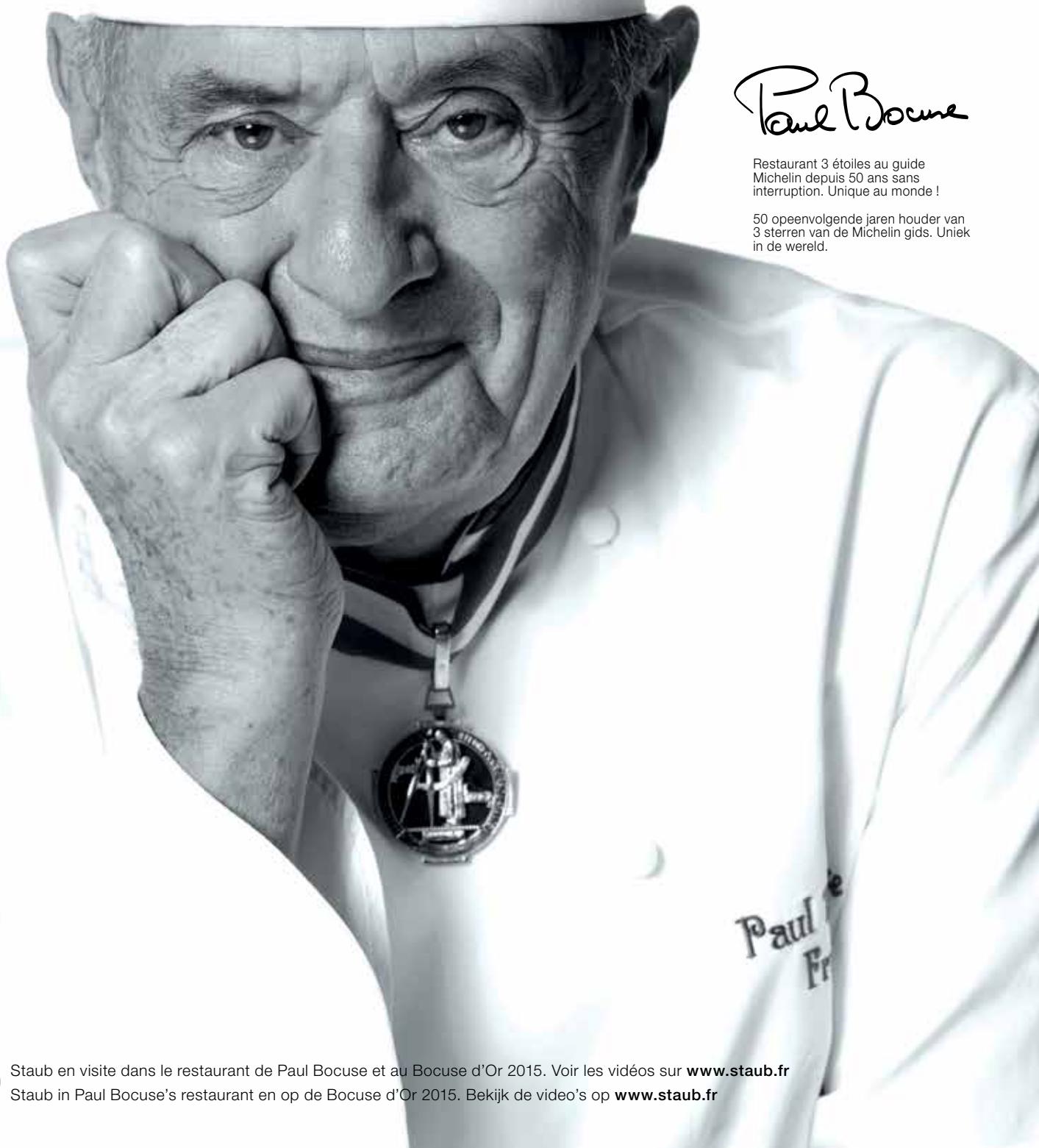
## NL

"Het is een traditionele Franse kookpot die een bron van vooruitgang is."

« 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 kalfsschenkel of een osso bucco klaargemaakt in een cocotte heeft net iets extra.

Dat is waar het in de Franse keuken om gaat. Bravo voor de Staub cocotte..”

A black and white close-up portrait of Paul Bocuse. He is an elderly man with a serious expression, resting his chin on his hand. He is wearing a white chef's jacket and a medal around his neck. In the bottom right corner of the image, there is a signature that reads "Paul Bocuse".

*Paul Bocuse*

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

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



Staub en visite dans le restaurant de Paul Bocuse et au Bocuse d'Or 2015. Voir les vidéos sur [www.staub.fr](http://www.staub.fr)  
Staub in Paul Bocuse's restaurant en op de Bocuse d'Or 2015. Bekijk de video's op [www.staub.fr](http://www.staub.fr)



# LA COCOTTE | DE COCOTTE



# COCOTTE RONDE | RONDE COCOTTE

**Noir**  
Zwart



**Gris graphite**  
Grafietgrijs



(M)  
**Bleu intense**  
Donkerblauw



## Fondamentales | De 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 / 1/2 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 7/8"	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	110 30 91 / 40510-286-0
34 cm / 13 1/3"	12,6 l / 13 1/4 qt	1	110 34 25 / 40510-307-0	110 34 18 / 40510-308-0	110 34 91 / 40510-325-0

# COCOTTE OVALE | OVALE COCOTTE

Noir  
Zwart



Gris graphite  
Grafietgrijs



(M)  
Bleu intense  
Donkerblauw



## Fondamentales | De Basiskleuren

Taille cm  
Formaat cm

Contenance  
Inhoud

PCB  
Verpakt per

Noir  
Zwart

Gris graphite  
Grafietgrijs

(M)  
Bleu intense  
Donkerblauw

15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 1/2 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	110 33 91 / 40510-290-0
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 RONDE | RONDE COCOTTE

**Cerise**  
Kers



**Moutarde**  
Mosterd



**Cannelle**  
Kanee



**Grenadine**  
Grenadine



**Basilic**  
Basilicum



## Vitamines | De 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 ½"	2,2 l / 2 ¼ qt	1	110 20 06 / 40509-820-0	110 20 12 / 40510-645-0			
22 cm / 8 ½"	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 ¾"	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 ¼"	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 / 405 11-298-0
30 cm / 11 ¾"	8,35 l / 9 qt	1	110 30 06 / 40509-861-0				

# COCOTTE OVALE | OVALE COCOTTE



**Cerise**  
Kers



**Moutarde**  
Mosterd



**Cannelle**  
Kaneel



**Grenadine**  
Grenadine



**Basilic**  
Basilicum

## Vitamines | De 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	110 23 12 / 40510-649-0			
27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	1	110 27 06 / 40509-846-0	110 27 12 / 40510-653-0			
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 / 405 11-299-0
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		110 33 87 / 40509-692-0	110 33 85 / 40509-691-0	
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  
Grafiertgrijs



(M)  
Bleu intense  
Donkerblauw



**Mini Cocotte, ronde** | Mini cocotte, rond

**Fondamentales** | De Basiskleuren

**PCB** | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	Noir   Zwart	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 25 / 40500-101-0
<span style="color: grey;">●</span>	Gris graphite   Grafiertgrijs	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 18 / 40500-106-0
<span style="color: blue;">●</span>	Bleu intense   Donkerblauw	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 91 / 40510-262-0

# MINI COCOTTE | MINI COCOTTE

**Cerise**  
Kers



**Moutarde**  
Mosterd



**Cannelle**  
Kaneel



**Grenadine**  
Grenadine



**Basilic**  
Basilicum



**Mini Cocotte, ronde** | Mini cocotte, rond

**Vitamines** | De Vitamines

**PCB** | Verpakt per: 1

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

# FORMES SPÉCIALES | DE SPECIALITEITEN



**Cocotte cœur** | Hartvormige cocotte

**PCB** | Verpakt per : 1

**Cerise** | Kers

20 cm / 7 7/8"

1,75 l / 1 3/4 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

**Cannelle** | Kaneel

24 cm / 9 1/2"

3,45 l / 3 1/2 qt

111 24 806 / 40511-403-0

# FORMES SPÉCIALES | DE SPECIALITEITEN



**Cocotte ronde** | cocotte, rond: 5,2 l / 5½ qt

**Hauteur** | Hoogte: 17 cm / 6½"

**Cocotte basse ronde** | Lage cocotte, rond: 3,8 l / 4 qt

**Hauteur** | Hoogte: 14,1 cm / 5 1/2"

**Cocotte Basse, ronde** | Lage cocotte, rond

**PCB** | Verpakt per : 1

<span style="color: black;">●</span>	<b>Noir</b>   Zwart	26 cm / 10 1/4"	3,8 l / 4 qt	111 26 25 / 40510-607-0
<span style="color: grey;">●</span>	<b>Gris graphite</b>   Grafietsgris	26 cm / 10 1/4"	3,8 l / 4 qt	111 26 18 / 40510-608-0
<span style="color: red;">●</span>	<b>Cerise</b>   Kers	26 cm / 10 1/4"	3,8 l / 4 qt	111 26 06 / 40510-610-0

## 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

<span style="color: blue;">●</span>	<b>Bleu intense</b>   Donkerblauw	28 cm / 11"	4,65 l / 5 qt	111 29 91 / 40510-326-0
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------	---------------	-------------------------

MADE IN FRANCE

2L

42/40

ESSTIEFEL



# SAUTEUSE | SAUTEERPAN



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





## FR

### La sauteuse au système "pluie d'arômes" de Staub

Nouvelle sauteuse avec une structure sous couvercle bombé dénommée Chistera Drop-Structure pour assurer l'arrosage continu Staub durant toute la cuisson.

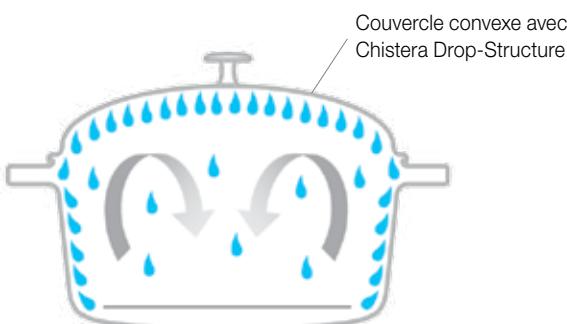
Nouveauté dans la gamme des sauteuses en fonte émaillée de Staub, la sauteuse associée au « Chistera Drop-Structure » allie la polyvalence d'usage et la compacité d'une sauteuse avec la qualité de cuisson garantie par l'arrosage continu Staub. Son secret : un couvercle garni d'éléments d'une forme unique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

## NL

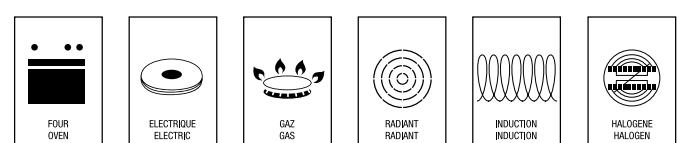
### De sauteerpan met "aroma-regen" van Staub

Nieuwe sauteerpan met structuren, Chistera genaamd, onderaan het deksel die instaan voor de voortdurende Staub-besprekeling tijdens het sudderen.

De sauteerpan met "Chistera Drop-Structure", nieuw in het gamma van geëmailleerde gietijzeren sauteerpannen van Staub, 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 befaamde 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 système Chistera Drop-Structure sur [www.staub.fr](http://www.staub.fr)  
Ontdek het Chistera Drop-structure ontwerp op [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

# SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE

Noir  
Zwart



Gris graphite  
Grafietgrijs



Bleu intense  
Donkerblauw



Fondamentales | De Basiskleuren

PCB | Verpakt per : 1

 <b>Noir</b>   Zwart	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	126 124 25 / 40511-473-0
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 25 / 40511-472-0
 <b>Gris graphite</b>   Grafietgrijs	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	126 124 18 / 40511-471-0
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 18 / 40511-470-0
 <b>Bleu intense</b>   Donkerblauw	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	126 124 91 / 40511-477-0
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 91 / 40511-476-0

# SAUTEERPAN MET CHISTERA DROP-STRUCTURE

Cerise  
Kers



Grenadine  
Granadina



Basilic  
Basilicum



Vitamines | De Vitamines

PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: red;">●</span>	<b>Cerise</b>   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
<span style="color: brown;">●</span>	<b>Grenadine</b>   Grenadine	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	126 124 87 / 40511-512-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 87 / 40511-513-0
<span style="color: green;">●</span>	<b>Basilic</b>   Basilicum	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	126 124 85 / 40511-479-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	126 128 85 / 40511-478-0



GRILS & POÈLES  
GRILLS & PANNEN



# GRILS | GRILLS

A  
**Rond**  
Rond



B  
**Carré**  
Vierkant



C  
**Rectangulaire**  
Rechthoekig



**Avec manche silicone (200 °C) | Grill met siliconen handvat (200 °C)**

**PCB** | Verpakt per : 1

 **Noir** | Zwart

A	27 cm / 10 5/8"	120 20 23 / 40509-426-0
B	24x24 cm / 9 1/2"x9 1/2"	120 21 23 / 40509-344-0
C	34x21 cm / 13 5/8"x8 1/4"	120 22 23 / 40509-343-0



**Pure grill, rond | Grill, rond**

**PCB** | Verpakt per: 1

 **Noir** | Zwart

26 cm / 10 1/4" 120 30 23 / 40511-521-0

 **Cerise** | Kers

26 cm / 10 1/4" 120 30 06 / 40511-525-0

23 cm / 9"



28 cm / 11"



NEW

33 cm / 13"



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

**PCB** | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	<b>Noir</b>   Zwart	23 cm / 9"	1201 23 23 / 40511-728-0
		28 cm / 11"	1201 28 23 / 40511-683-0
		33 cm / 13"	1201 33 23 / 40511-783-0
<span style="color: red;">●</span>	<b>Cerise</b>   Kers	23 cm / 9"	1201 23 06 / 40511-730-0
		28 cm / 11"	1201 28 06 / 40511-685-0
		33 cm / 13"	1201 33 06 / 40511-784-0



**Gril américain, carré** | Amerikaanse grill, vierkant

**PCB** | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	<b>Noir</b>   Zwart	26x26 cm / 10 1/4" x 10 1/4"	120 29 23 / 40510-430-0
		30x30 cm / 11 3/4" x 11 3/4"	120 28 23 / 40509-521-0
<span style="color: red;">●</span>	<b>Cerise</b>   Kers	26x26 cm / 10 1/4" x 10 1/4"	120 29 06 / 40510-432-0
		30x30 cm / 11 3/4" x 11 3/4"	120 28 06 / 40510-305-0

# 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   Zwart	30 cm / 11 ¾"	121 30 23 / 40509-526-0
----------------	---------------	-------------------------

\*Répartiteur et spatule disponible en accessoire p. 00 | \*Verdeler en spatel beschikbaar bij de accessoires op p. 00



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

PCB | Verpakt per: 1

● Noir   Zwart	28 cm / 11"	121 28 23 / 40509-525-0
----------------	-------------	-------------------------

\*Répartiteur et spatule disponible en accessoire p. 79 | \*Verdeler en spatel beschikbaar bij de accessoires op p. 79

# POÊLES | BAKPAN/KOEKENPAN



Poêle à frire avec manche bois | Bakpan/Koekenpan met houten steel

PCB | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> Noir   Zwart	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





# 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 geparfumeerde keuken.



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

PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: black; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;"> </span> <b>Noir</b>   Zwart	37 cm / 14½"	5,7 l / 6 qt	131 39 23 / 40509-398-0
<span style="color: red; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;"> </span> <b>Cerise</b>   Kers	37 cm / 14½"	5,7 l / 6 qt	131 39 06 / 40509-898-0

Couvercle verre et grille tempura disponibles en accessoire p. 74/78 | Glazen deksel en tempurarooster beschikbaar bij de accessoires op p. 74/78

## PETIT WOK | KLEINE WOK



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

PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: black; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">●</span> Noir   Zwart	30 cm / 11 ¾"	4,4 l / 4 ½ qt	131 29 23 / 40511-344-0
<span style="color: red; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">●</span> Cerise   Kers	30 cm / 11 ¾"	4,4 l / 4 ½ qt	131 29 06 / 40511-345-0

Couvercle verre et grille tempura disponibles en accessoire p. 74/78 | Glazen deksel en tempurarooster beschikbaar bij de accessoires op p. 74/78

# ROASTER | ROASTER

## FR

Inspiré des rôtissoires 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

<span style="color: black;">●</span>	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
<span style="color: grey;">●</span>	Gris graphite   Grafietsgris	15 x 11 cm / 5 7/8" x 4 1/4"	0,7 l / 3/4 qt	131 15 18 / 40509-570-0
		30 x 11 cm / 11 3/4" x 4 1/4"	1,45 l / 1 1/2 qt	131 30 18 / 40509-574-0

## MOULE MULTIFONCTIONS MULTIFUNCTIONELE BAKVORM



**PCB** | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	Noir   Zwart	23 x 11,5 x 7 cm / 9" x 4 1/2" x 2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt	131 23 25 / 40511-482-0
<span style="color: grey;">●</span>	Gris graphite   Grafietsgris	23 x 11,5 x 7 cm / 9" x 4 1/2" x 2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt	131 23 18 / 40511-483-0

# SERVICE À FONDUE | GEMENGDE FONDUE

## 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 isolés. 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 door-brachten. Vandaag bestaan er verschillende gastronomische variaties op fondue en is er zelfs een dessertvariant!



**Fondue 16 cm : 1 caquelon, 1 colerette, 1 réchaud, 4 fourchettes\* et 1 brûleur | 1 fonduepot, 1 anti-spatrand, 4 vorkjes\* en 1 brander**

**Fondue 20 cm : 1 caquelon, 1 colerette, 1 réchaud, 6 fourchettes\* et 1 brûleur | 1 fonduepot, 1 anti-spatrand, 6 vorkjes\* en 1 brander**

**PCB | Verpakt per: 1**

<span style="color: black; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">●</span> <b>Noir   Zwart</b>	16 cm / 6 1/4"	1,1 l / 1 1/8 qt	1400 16 23 / 40511-970-0
	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 23 / 40511-972-0
<span style="color: red; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">●</span> <b>Cerise   Kers</b>	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 06 / 40511-975-0

\*Fourchettes disponibles en accessoire p. 69 | \*Vorkjes beschikbaar bij de accessoires op p. 69



ÉMAILS

STAUB

LA FONDUE

STAUB



# 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 laisser 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** | Verpakt per: 1

<b>Noir-Crème</b>   Zwart-Crème	20 cm / 7 7/8"	130 27 23 / 40509-394-0
	28 cm / 11"	130 28 23 / 40509-395-0
<b>Noir-Cerise</b>   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.



Livrée avec boule à thé  
Geleverd met thee-ei

## NL

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



**Fondamentales** | De Basiskleuren

**Théière/bouilloire, ronde** | Theepot/ketel, rond

**PCB** | UPB | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	<b>Noir</b>   Zwart	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 23 / 40509-421-0
<span style="color: grey;">●</span>	<b>Gris graphite</b>   Grafietgrijs	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 18 / 40509-420-0
<span style="color: blue;">●</span>	<b>Bleu intense</b>   Donkerblauw	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 91 / 40510-618-0



**Vitamines** | De Vitamines

**Théière/bouilloire, ronde** | Theepot/ketel, rond

**PCB** | Verpakt per: 1

<span style="color: red;">●</span>	<b>Cerise</b>   Kers	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 06 / 40509-904-0
<span style="color: red;">●</span>	<b>Grenadine</b>   Grenadine	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 87 / 40509-424-0
<span style="color: green;">●</span>	<b>Basilic</b>   Basilicum	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 85 / 40509-423-0

\*Boule à thé disponible en accessoire p. 78 | \*Thee-ei beschikbaar bij de accessoires op p. 78





PLATS | SCHOTELS



# MINIS | DE MINI'S



**Mini poelette** | Mini bakpan/Koekenpan

PCB | 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 | Zwart

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 | Zwart

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 | DE OPDIENSCHOTELS



**Saucière** | Hoge sauspan

**PCB** | Verpakt per: 1

<input checked="" type="radio"/> <b>Gris graphite</b>   Grafietsgris	14 cm / 5½"	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

<input checked="" type="radio"/> <b>Noir</b>   Zwart	33x23 cm / 13"x9"	1 l / 1 qt	120 52 23 / 40509-523-0
--	-------------------	------------	-------------------------



# PLATS DE CUISSON | OVENSCHALEN



**Plat empilable, ovale** | Stapelbaar bord, ovaal

**PCB** | Verpakt per: 1

<b>Noir</b>   Zwart	21 cm / 8" x 5 1/2"	0,7 l / 3/4 qt	130 21 23 / 40509-391-0
	24 cm / 9 1/2" x 6 3/4"	1 l / 1 qt	130 23 23 / 40509-393-0
	28 cm / 11" x 7 3/4"	1,6 l / 1 1/2 qt	130 29 23 / 40509-341-0
	32 cm / 12 1/2" x 8 7/8"	2,2 l / 2 1/4 qt	130 33 23 / 40509-342-0
	37 cm / 14 1/2"	3,7 l / 4 qt	1300 37 25 / 40508-283-0



**Plat empilable, rond** | Stapelbaar bord, rond

**PCB** | Verpakt per: 1

<b>Noir</b>   Zwart	16 cm / 6"	0,4 l / 1/2 qt	130 16 23 / 40509-553-0
	20 cm / 7 1/2"	0,75 l / 3/4 qt	130 20 23 / 40509-558-0



**Plat à four, rectangulaire** | Ovenschotel, rechthoekig

PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	Noir   Zwart	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 23 / 40510-323-0
<span style="color: grey;">●</span>	Gris graphite   Grafietsgris	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 18 / 40510-324-0



**Assiette chaude, ovale** | Warm bord, ovaal

PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: black;">●</span>	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

<span style="color: black;">●</span>	Noir   Zwart	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / ¾ qt	133 20 25 / 40509-579-0
--------------------------------------	--------------	----------------	---------------	-------------------------



# PLATS DE CUISSON | OVENSCHALEN



**Poêlon escargot 6 trous** | Slakkenpan met 6 openingen

**PCB** | Verpakt per: 1

 **Noir** | Zwart

14 cm / 5¾"

130 15 23 / 40509-550-0



**Assiette ovale avec couvercle** | Ovaal presentatiebord

**PCB** | Verpakt per: 1

 **Noir** | Zwart

31 cm / 12¼"

0,7 l / ¾ qt

133 21 25 / 40509-400-0



ACCESSOIRES | DE ACCESSOIRES



## DESSOUS DE PLAT LYS | ONDERZETTER «LELIE»



PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: #808080;">●</span>	Gris graphite   Grafietgrijs	23 cm / 9"	160 10 18 / 40509-608-0
<span style="color: red;">●</span>	Cerise   Kers	23 cm / 9"	160 10 06 / 40509-903-0

## DESSOUS DE PLAT AIMANTÉ OVALE MAGNETISCHE ONDERZETTER



PCB | Verpakt per: 1

<span style="color: #808080;">●</span>	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 3/8" x 7 7/8"	119 07 13 / 40509-375-0
<span style="color: #808080;">●</span>	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 | Black | 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



1



2



3



4



5



6

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

# COUVERCLE EN VERRE | GLASDEKSEL



Couvercle en verre plat | Vlak glasdeksel

Approprié pour les woks Staub | Voor Staub wokken

PCB | Verpakt per: 1

Bouton nickelé   Vernikkeld knop	30 cm / 9¾"	152 30 95 / 40511-523-0
	37 cm / 14½"	152 37 96 / 40510-248-0



# 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	119 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 | STOOMINZET



**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. 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

**2 maniques silicone ronde** | 2 afgeronde siliconen handvatten

**PCB** | Verpakt per: 1

**Gris** | Grijs

119 07 97 / 40509-916-0

# FOURCHETTES À FONDUE | FONDUEVORKJES



PCB | Verpakt per: 1

**Lot de 6 grandes fourchettes** | Set van 6 grote fonduevorken

144 60 00 / 40511-401-0

## BRÛLEUR ET PÂTE COMBUSTIBLE BRANDER EN BRANDPASTA



PCB | Verpakt per: 1

**1 – 1 brûleur à pâte combustible (sous blister)** | 1 brander voor brandpasta (blisterverpakking)

200 07 70 / 40509-468-0

PCB | Verpakt per: 1

**2 – Lot de 2 pâtes combustibles (sous blister)** | Set van 2 brandpasta's (blisterverpakking)

200 08 30 / 40509-469-0

## BOULE À THÉ | THEE-EI



**PCB** | Verpakt per: 1

**Inox** | Roestvrij staal

169 00 00 / 40510-417-0

## RÉPARTITEUR ET SPATULE | VERDELER EN SPATEL



**PCB** | Verpakt per: 1

**Répartiteur** | Verdeler

1980 00 01 / 40509-699-0

**Spatule** | Spatel

1980 00 00 / 40509-700-0



LA COOP

# CONSEILS D'UTILISATION GEBRUIKSAANWIJZING



# CONSEILS D'UTILISATION | GEBRUIKSAANWIJZING

## FR

### Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

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

### Précautions d'emploi

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

### Conseils d'entretien Staub

Lavez votre produit Staub sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasifs. Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive. Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger. Vous pouvez laver votre produit Staub au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

## NL

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

Spoel uw product onder warm water af en laat het drogen. Wrijf de binnenkant in met een beetje plantaardige olie. Laat enkele minuten opwarmen op een laag vuur en veeg de overtollige olie weg. Uw product is klaar voor gebruik! Aarzel niet om deze handeling opnieuw uit te voeren bij een volgend gebruik.

### Voorzorgen bij het gebruik

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

### Richtlijnen voor onderhoud Staub

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



STAUB

STAUB



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



Cerise  
Kers



Blanc  
Wit



Orange  
Oranje



Basilic  
Basilicum



Bleu intense  
Donkerblauw

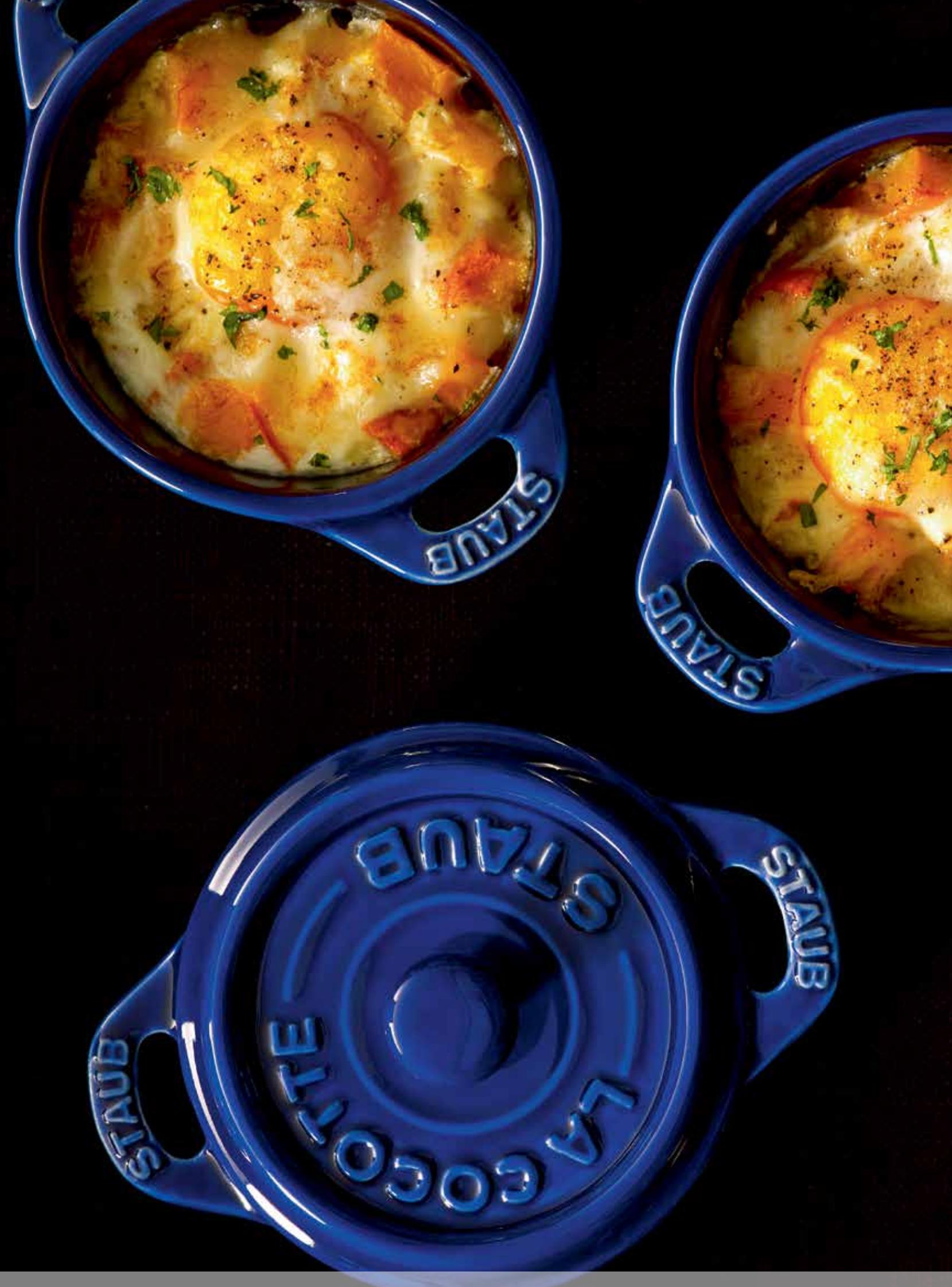


## FR

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.





IDÉES CADEAUX  
GESCHENKIDEEËN

# IDÉES CADEAUX | GESCHENKIDÉEËN



**Cocotte ronde** | Ronde cocotte

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers	Bleu intense Donkerblauw	Basilic Basilicum	Blanc Wit	Orange Oranje
10 cm / 4,0"	0,2 l / 0,25 qt	6	40510-785-0	40510-786-0	40510-787-0	40511-083-0	40511-085-0



**Cocotte cœur** | Cocotte hartvorm

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers
10 cm / 4,0"	0,2 l / 0,25 qt	6	40511-092-0





DU FOUR À LA TABLE  
VAN DE OVEN NAAR DE TAFEL



# DU FOUR À LA TABLE | VAN DE OVEN NAAR DE TAFEL



**Ramequin | Ramekin**

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers	Bleu intense Donkerblauw	Basilic Basilicum	Blanc Wit	Orange Oranje
8 cm / 3,0"	0,2 l / 0,25 qt	3 sets	40511-133-0	40511-134-0	40511-135-0	40511-136-0	40511-138-0



**Petit bol | Kleine kom**

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers	Bleu intense Donkerblauw	Basilic Basilicum	Blanc Wit	Orange Oranje
12 cm / 4 ¾"	0,4 l / 0,5 qt	6 sets	40510-794-0	40510-795-0	40510-796-0	40511-125-0	40511-127-0
14 cm /	0,7 l /	6 sets	40511-812-0	40511-813-0	40511-814-0	40511-815-0	40511-817-0
17 cm /	1,2 l /	6 sets	40510-791-0	40510-792-0	40510-793-0	40511-128-0	40511-130-0

# DU FOUR À LA TABLE | VAN DE OVEN NAAR DE TAFEL



**Plat rectangulaire | Rechthoekige gratineerschaal**

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers	Bleu intense Donkerblauw	Basilic Basilicum	Blanc Wit	Orange Oranje
14 x 11 cm / 5,5 x 4"	0,4 l / 0,5 qt	2	40511-139-0	40511-140-0	40511-141-0	40511-142-0	40511-143-0
20 x 16 cm / 7,5 x 6"	1,1 l / 1,25 qt	2	40510-812-0	40510-813-0	40510-814-0	40511-144-0	40511-145-0
27 x 20 cm / 10,5 x 7,5"	2,4 l / 2,5 qt	2	40510-809-0	40510-810-0	40510-811-0	40511-146-0	40511-147-0
34 x 24 cm / 13 x 9"	4,5 l / 4,75 qt	2	40511-148-0	40511-149-0	40511-150-0	40511-151-0	40511-152-0



**Plat ovale | Ovale gratineerschaal**

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers	Bleu intense Donkerblauw	Basilic Basilicum	Blanc Wit
23 cm / 9"	1,1 l / 1,25 qt	2	40511-156-0	40511-157-0	40511-458-0	40511-158-0
29 cm / 11 3/8"	2,3 l / 2,5 qt	2	40510-806-0	40510-807-0	40511-459-0	40511-159-0
37 cm / 14 1/2"	4,0 l / 4,25 qt	2	40511-160-0	40511-161-0	40511-460-0	40511-162-0



**Plat à tarte ronde | Ronde taartschotel**

Taille Formaat	Contenance inhoud	PCB verpakt per	Cerise Kers
13 cm / 5"	0,2 l / 0,2 qt	4	40511-163-0
24 cm / 9,4"	1,2 l / 1,26 qt	2	40511-164-0
28 cm / 11"	2,0 l / 2,11 qt	2	40511-167-0



Staub





*Fabriqué en France*



Member of the ZWILLING Group

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



Votre revendeur - Uw speciaalzaak

MADE IN  
FRANCE

PARIS - BERLIN - LONDON - NEW YORK - ISTANBUL - TORONTO - COPENHAGEN - MILAN  
BARCELONA - TOKYO - SHANGHAI - MUNICH - ZURICH - MOSCOW - SAO PAULO - BRUSSELS