



Le goût de l'excellence!

COLLECTION 2018 / 2019
WORLDWIDE

MADE IN
FRANCE





COLLECTION 2018 / 2019
WORLDWIDE

CONTENT

CONTENU · CONTEÚDO · İÇERİK · СОДЕРЖАНИЕ · 目录

EN	FR	PT
06 ABOUT STAUB	A PROPOS DE STAUB	SOBRE A STAUB
08 Introduction	Introduction	Introdução
10 STAUB for special moments	STAUB pour des moments particuliers	STAUB para momentos especiais
12 When simple meals become delicious	Tout repas ordinaire devient délicieux	Quando refeições simples se tornam deliciosas
14 Aroma Rain by STAUB	La pluie d'arômes by STAUB	Chuva de aromas por STAUB
20 Black matte enamel	Email noir mat	Esmalte preto fosco
24 Bocuse – The perfect partnership	Bocuse – Le partenariat parfait	Bocuse – A parceria perfeita
26 The chef's choice	Le choix des chefs	A escolha do chef
28 STAUB and chefs around the world	STAUB et les chefs du monde entier	STAUB e chefs em todo o mundo
30 Made in France: Traditional and authentic craftsmanship	Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle	Fabricado na França: Artesanato tradicional e autêntico
32 Color Experts	Des experts en couleurs	Especialistas em cores
36 LA COCOTTE	LA COCOTTE	LA COCOTTE
38 Round Cocotte	Cocotte ronde	Cocotte redonda
40 Oval Cocotte	Cocotte ovale	Cocotte oval
42 Round Cocotte with steamer insert	Cocotte ronde avec panier vapeur	Cocotte redonda com acessório para cozimento a vapor
44 Mini Cocotte	Mini Cocotte	Mini cocotte
46 Special forms	Formes spéciales	Formatos especiais
50 VINTAGE LINE	LIGNE VINTAGE	LINHA VINTAGE
52 La Coquette	La Coquette	La Coquette
54 BRAISER	SAUTEUSE	PANELA DE GRELHAR
56 Braiser with Chistera Drop-Structure	Sauteuse avec Chistera Drop-Structure	Panela de grelhar com a Chistera Drop-Structure
59 Braiser with glass lid	Sauteuse avec couvercle verre	Panela de grelhar com tampa de vidro
60 GRILLS & FRYING PANS	GRILS & POÊLES	GRELHAS E FRIGIDEIRAS
70 SPECIALTIES	SPÉCIALITÉS	ESPECIALIDADES
72 Wok	Wok	Wok
74 Roaster & Terrines	Roaster & Terrines	Assadeira vertical para aves e Terrines
76 Mini fondue set	Mini service à fondue	Mini conjunto de fondue
78 Fondue set	Service à fondue	Conjuntos de fondue
80 Tajine	Tajine	Tajine
82 Teapots	Théières	Chaleiras
84 DISHES	PLATS	SERVIÇO
94 ACCESSORIES	ACCESSOIRES	ACESSÓRIOS
106 CARE & USE/OVERVIEW/ TECHNICAL DATA	CONSEILS D'UTILISATION/VUE D'ENSEMBLE/DONNÉES TECHNIQUES	CUIDADOS E USO/VISÃO GERAL/DADOS TÉCNICOS

TR	RU	CN
STAUB HAKKINDA	НЕМНОГО О ПРОДУКЦИИ STAUB	关于STAUB
Giriş	Введение	引言
Özel anlar için STAUB	STAUB для особых мгновений	用于特殊日子的STAUB产品
Basit yemekler lezzetli hale geldiğinde	Когда простые блюда восхищают вкусом	当简单菜式变成美味佳肴
STAUB'dan Aroma Yağmuru	Ароматный «дождь» STAUB	萃取食物精华并在锅盖上凝结再均匀回落
Siyah mat emaye	Матовая черная эмаль	黑色亚光珐琅
Bocuse – Mükemmel ortaklık	Bocuse – Идеальное партнерство	博古斯 – 紧密的合作伙伴关系
Şefin seçimi	Выбор шеф-поваров всего мира	大厨之选
Dünya çapında STAUB ve şefler	STAUB и повара по всему миру	STAUB 和主厨在世界各地
Fransa'da üretildi: Geleneksel ve otantik işçilik	Настоящее французское традиционное производство	法国制造: 传统纯正法国工艺
Renk uzmanı	Эксперт по нанесению цветной эмали	色彩专家
LA COCOTTE	КОКОТЫ	炖锅
Yuvarlak Tencere	Круглые кокоты	圆形炖锅
Oval Tencere	Овальные кокоты	椭圆形炖锅
Buharlı pişirme aparatlı yuvarlak tencere	Круглые кокоты со вставкой-пароваркой	圆形炖锅+蒸笼
Mini Tencere	Мини-кокоты	迷你系列
Özel Tencereler	Специальный ассортимент	艺术造型系列
VINTAGE SERISI	РЕТРО ЛИНИЯ	复古系列产品
La Coquette	Кокоты	La Coquette
TENCERE	СОТЕЙНИКИ	多用锅
Chistera yağmur efektli tencere	Сотейники Чистера	Chistera滴落结构
Tencere – Cam kapaklı	Сотейник со стеклянной крышкой	多用锅 – 附带玻璃盖
IZGARALAR VE KIZARTMA TAVALARI	СКОВОРОДЫ И ГРИЛИ	烤盘和煎锅
ÖZEL ÜRÜNLER	СПЕЦИАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ	特选
Wok	Воки	炒锅
Özel tavuk pişirme kabı ve Yahni tencereleri	Ростеры и формы для паштета	烘烤锅/带盖烘烤盘
Mini fondü seti	Мини-набор для фондю	迷你芝士火锅
Fondü setleri	Фондю	火锅
Tajin	Тажини	塔吉锅
Demlikler	Чайники	茶壶
SERVIS MALZEMELERİ	ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ	餐盘
AKSESUARLAR	АКСЕССУАРЫ	配件
BAKIM VE KULLANIM/GENEL BAKIŞ/TEKNIK VERİLER	СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА ПОСУДОЙ STAUB/ОБЗОР/ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	使用与清洁 / 一览表 / 技术参数
		06
		08
		10
		12
		14
		20
		24
		26
		28
		30
		32
		36
		38
		40
		42
		44
		46
		50
		52
		54
		56
		59
		60
		70
		72
		74
		76
		78
		80
		82
		84
		94
		106

ABOUT STAUB

A PROPOS DE STAUB · SOBRE A STAUB · STAUB HAKKINDA
HEMHOГО О ПРОДУКЦИИ STAUB · 关于STAUB



INTRODUCTION

INTRODUCTION · INTRODUÇÃO · GİRİŞ · ВВЕДЕНИЕ · 引言



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.

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.

PT A STAUB foi fundada em 1974 por Francis Staub na Alsácia, região no leste da França conhecida por sua rica história de artesanato e sua excelência culinária. A cegonha no logo da STAUB é um símbolo tradicional da Alsácia e da herança, caráter e identidade da empresa. Até hoje, todos os nossos acessórios de ferro fundido são fabricados na França. Estabelecemos padrões em todo o mundo: a STAUB é a marca escolhida por muitos dos chefs mais renomados do mundo. Nossos produtos vêm com a garantia de qualidade impecável, e comprovam sua qualidade no uso diário nas cozinhas e mesas de restaurantes prestigiados e residências. Em junho de 2008, a STAUB tornou-se um membro do grupo alemão ZWILLING, especialista em facas de alta qualidade e utensílios de cozinha.

TR STAUB, 1974 yılında Fransa'nın zengin zanaatkarlık tarihi ve mükemmel mutfağıyla ünlü Alsace bölgesinde Francis Staub tarafından kuruldu. STAUB logosundaki leylek, Alsace'ın geleneksel sembolü ve şirketin tarihi, karakteri ve kimliğinin bir simgesi. Bugün bütün döküm demir mutfak ürünlerimizin tamamı Fransa'da üretiliyor. STAUB, Paul Bocuse dahil dünyanın en ünlü şeflerinin çoğunun tercih ettiği marka. Ürünlerimiz, kusursuz kalite garantisi sunar ve prestijli restoranların, evlerin mutfaklarında ve sofralarında günlük kullanımla kendini kanıtlamıştır. Haziran 2008'de STAUB, üstün kaliteli bıçak ve mutfak gereçlerinde uzman Alman ZWILLING grubunun bir üyesi oldu.

RU Предприятие основал Франсис Стауб (Francis Staub) в 1974 году в Эльзасе – регионе на востоке Франции, известном богатой историей и кулинарными традициями. Эмблема региона – эльзасский аист – стала символом превосходного качества товаров марки STAUB. Аист олицетворяет наследие компании STAUB, придающее ее продукции особую самобытность. До сих пор вся чугунная посуда STAUB производится во Франции. Не случайно фирменная марка STAUB стала эталоном как во Франции, так и за ее пределами. Настоящим залогом безупречного качества нашей продукции стали положительные отзывы величайших шеф-поваров мира, среди которых и Поль Бокюз (Paul Bocuse). Наша продукция ежедневно используется на кухнях и в залах знаменитых ресторанов. С июня 2008 года компания STAUB является членом немецкой группы компаний ZWILLING, которая специализируется на производстве ножей и предметов домашней утвари высокого качества.

CN 法国STAUB是由Francis Staub先生于1974年在法国东部地区，阿尔萨斯所创立的品牌。阿尔萨斯地区历史悠久，尤以传统美食闻名于世。白鹤是阿尔萨斯的象征，其优雅的身姿赋予了STAUB产品独有的品质。STAUB成为法国以及全世界珐琅铸铁锅的基准并非偶然。STAUB的高品质，深受全世界知名大厨的推崇，包括保罗·博古斯 (Paul Bocuse) 的喜爱。大厨们每天的工作都离不开STAUB，在诸多高级餐厅里都能见到STAUB的身影。STAUB铸铁锅具产自法国。2008年6月，STAUB成为德国双立人集团旗下的品牌，成为双立人高品质刀具和厨具公司的一员。



STAUB FOR SPECIAL MOMENTS

STAUB POUR DES MOMENTS PARTICULIERS · STAUB PARA MOMENTOS ESPECIAIS ·
ÖZEL ANLAR İÇİN STAUB · STAUB ДЛЯ ОСОБЫХ МГНОВЕНИЙ · 用于特殊日子STAUB产品

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.

TR Haz henüz yemek pişirirken başlıyorsa

Gerçek anlamda çok değer verdiğimiz bazı yemekler var. Bunlar çoğunlukla ya nesillerdir ailede hazırlanmış olan ya da her defasında her ayrıntısına varana kadar aşkla bir kez daha iyileştirdiğimiz yemeklerdir. Bu yemekler özel günlerde sevdiğimiz için ya da uzun zamandır dört gözle beklediğimiz bir misafir geldiğinde pişirdiklerimizdir. Dolaptan en sevdiğimiz sofrta takimini çıkardığımız, mutfakta oldukça fazla zaman harcadığımız bu özel günlerde en iyi tencerelerimizi de kullanırız: STAUB dökme demir ürünlerini. Çünkü onlarla yemek pişirmek, yeniden özgün bir deneyime ve en iyi malzemelerden düşsel bir menü oluşturduğumuz küçük bir parça sihirbazlığa dönüşür. Böyle bir motivasyon ve bağlılık, genellikle doğrudan lezzetin içine ve aileniz ile misafirlerinizin masadaki memnuniyetine dâhil olur.

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.

RU Удовольствие в приготовлении

Есть блюда, которые мы очень любим. Чаще всего это семейные блюда, рецепты которых из поколения в поколения доводились до совершенства, или блюда, вкус которых мы все время стремимся улучшить. Есть блюда, которые мы готовим в особенные дни для наших близких, или когда приходят гости, которых мы с нетерпением ждем. В такие дни мы достаем из шкафа нашу лучшую посуду, проводим много времени на кухне, пользуясь нашими любимыми чугунными кастрюлями STAUB. Благодаря им готовка приносит нам удовольствие, мы ощущаем себя настоящими волшебниками, создавая фантастические блюда из лучших ингредиентов. Это увлеченность процессом приготовления пищи проявляется во вкусе приготовленных блюд и в радости, которую испытывают наши близкие и гости за столом.

PT Quando o prazer já começa ao cozinhar

Alguns pratos realmente têm um lugar no nosso coração. Geralmente são aqueles que já são preparados na família há gerações ou que sempre melhoramos prestando atenção nos detalhes. São os pratos que cozinhamos em dias especiais para as pessoas de quem mais gostamos ou quando recebemos visitas que já estávamos aguardando ansiosamente há muito tempo. Ou seja, naqueles dias em que tiramos nossas melhores louças do armário, passamos muito tempo na cozinha e usamos nossos melhores utensílios de cozinhar: os produtos de ferro fundido da STAUB. Afinal, com eles, cozinhar se torna novamente uma experiência autêntica, um pouco de magia com a qual criamos um menu fantástico, usando os melhores ingredientes. Essa motivação e empenho geralmente se reflete diretamente no sabor – e na alegria de sua família e convidados à mesa.

CN 烹饪是种享受

有些菜肴对我们而言确实意义非凡。它们通常是几代人在家庭中烹调流传下来的菜肴，或是我们带着爱意烹饪的菜肴。这些菜肴是在特殊日子为我们的至亲所烹制的，或是为我们期待已久的贵宾精心准备的。为此，我们从橱柜中取出精美的餐具，然后在厨房做充分的准备，并使用我们钟意的炊具：STAUB铸铁锅具产品。您可以体验到真实的烹饪感受，就像一个小魔术，通过配料创造梦幻般的美妙佳肴。这些努力和付出直接在美食中反映——从家人和客人在餐桌上所表现的振奋之情展现出来。



WHEN SIMPLE MEALS BECOME DELICIOUS

TOUT REPAS ORDINAIRE DEVIENT DÉLICIEUX · QUANDO REFEIÇÕES SIMPLES
SE TORNAM DELICIOSAS · AYNI YEMEKLER BAMBAŞKA LEZZETLER ·
КОГДА ПРОСТЫЕ БЛЮДА ВОСХИЩАЮТ ВКУСОМ · 当简单菜式变成美味佳肴



BE CREATIVE
SOYEZ CRÉATIF

TAJINE – FOCACCIA
Tajine – Focaccia
Tajine – Focaccia
Tajin – Focaccia
Тажин - Фокачча



**PEAR AND GINGERBREAD GRATIN WITH
RED WINE ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE SAUCE**
Gratin de poires et pain d'épices,
boule de glace au vin rouge et coulis de chocolat chaud
Gratinado de pêra e pão de gengibre
com sorvete de vinho tinto e molho de chocolate quente
Kırmızı şarap dondurması ve sıcak çikolata sosu
ile servis edilen armutlu ve zencefilli çörekli graten
Грушево-пряничный гратен с мороженым из красного
вина и горячим шоколадным соусом



GRILL PANS – RUMP STEAK WITH HERB BUTTER
Gril – Rumsteck au beurre persillé
Grills – Alcatra com manteiga de ervas
Izgara tavalər - Baharatlı tereyağlı dana fileto
Сковороды – Ромштек с маслом с травами



RISOTTO-STUFFED TOMATOES
Tomates farcies au risotto
Risoto de tomates estufados ao forno
Risotto harcı ilə doldurulmuş kızarmış domates
Тушеные помидоры, фаршированные ризотто

AROMA RAIN BY STAUB

LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB · CHUVA DE AROMAS POR STAUB · STAUB'DAN AROMA YAĞMURU · "АРОМАТНЫЙ ДОЖДЬ" STAUB · 萃取食物精华并在锅盖上凝结再均匀回落



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 on the choice of materials and the design on the challenging goal of perfect functionality.

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.

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.

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.

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.

Qu'est-ce qu'une pluie d'arômes ?

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

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.

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.

PT O fato de nossas panelas serem tão belas não é coincidência. Afinal, apesar de o preparo e o consumo de pratos saborosos ser algo muito emocional, a escolha de materiais e o design são guiados pelo objetivo ambicioso de uma funcionalidade perfeita.

O que é a chuva de aromas?

A chuva de aromas é o ciclo de umidificação contínuo dentro da cocotte. A umidade sobe e goteja novamente sobre os alimentos. Isso garante uma distribuição homogênea da umidade e beneficia diretamente o sabor e a consistência da comida.

Como surge a chuva de aromas?

A tampa da cocotte da STAUB tem uma função especial nesse processo: ela veda bem a cocotte devido ao seu alto peso próprio. Com isso, a umidade que evapora ao cozinhar permanece na panela, com todos os aromas maravilhosos dos alimentos e temperos: ela condensa na parte interna da tampa e goteja dos "picots" distribuídos uniformemente sobre a comida. Esse efeito pode ser intensificado colocando cubos de gelo sobre a tampa.

Quais são as vantagens da chuva de aromas STAUB?

A administração eficiente da umidade garante que a comida permaneça muito suculenta e macia, e os aromas, muito intensos. Além disso, o alimento não queima e quase não precisa de atenção enquanto cozinha.

TR Döküm demir tencere modellerimizin bu denli güzel olması tesadüf değil. Her ne kadar leziz yemekleri pişirmek ve onların tadını çıkarmak bizim için son derece duygusal bir iş olsa da; malzeme seçimi ve tasarım, mükemmel işlevselliğin iddialı hedefine uygun olarak gerçekleşir.

Aroma yağmuru nedir?

Aroma yağmuru, döküm demir tencerelerin içerisindeki devamlı nem döngüsüdür. Nem yükselir ve pişen malzemenin üzerine tekrar damlar. Bu durum homojen bir nem dağılımı sağlar ve doğrudan yemeğin lezzetine ve kıvamına katkıda bulunur.

Aroma yağmuru nasıl oluşur?

Burada STAUB döküm tencerenin kapağı oldukça önemli bir görev üstlenir: Kapak kendi yüksek ağırlığıyla döküm demir tencereyi hayli sıkı bir şekilde kapatır. Böylece, pişirme sırasında buharlaşan nem, pişen malzemenin mükemmel aroması ve baharatlarla tencerenin içerisinde kalır. Nem kapağın iç kısmında yoğunlaşır ve muntazam şekilde dağıtılmış noktacıklardan pişen malzemenin üzerine tekrar damlar. Bu etki kapağın üzerine buz parçaları koyarak güçlendirilebilir.

Aroma yağmurunun avantajları nelerdir?

Nemin etkili işlevi yemeğin mükemmel şekilde sulu ve yumuşak kalmasını ve aromaların oldukça yoğun olmasını sağlar. Ayrıca pişen malzeme yanmaz ve buğulama sırasında neredeyse hiç dikkat gerektirmez.

RU Наши котлеты совсем не случайно так красивы. Несмотря на то, что приготовление пищи и наслаждение вкусными блюдами для нас удовольствие эмоциональное, к выбору материалов и дизайну необходимо подходить очень ответственно - посуда должна обладать идеальной функциональностью.

Что такое «ароматный дождь»?

Ароматный «дождь» – это непрерывная циркуляция влаги внутри котлета. Пар поднимается вверх, конденсируется на внутренней стороне крышки и капает вниз. Таким образом, влага распределяется равномерно, и блюдо приобретает идеальный вкус и консистенцию.

Как образуется ароматный «дождь»?

Крышка STAUB играет здесь исключительно важную роль – благодаря своему большому весу она герметично закрывает котлет. Таким образом, испаряющаяся во время приготовления влага, впитавшая восхитительный аромат блюда и пряностей, остается в котлете – она конденсируется на внутренней стороне крышки и капает на ингредиенты с равномерно распределенных по крышке шипов. Этот эффект можно усилить, если положить на крышку кубики льда.

В чем преимущества «Ароматного дождя» Staub?

Благодаря оптимальному балансу влаги блюдо становится сочным и нежным, а его аромат – очень насыщенным. Кроме того, содержимое не подгорает и не требует внимания во время тушения.

CN STAUB的Cocottes有着精美出众的外形,这可绝非偶然。因为烹调料理、享受美味,虽能满足我们的感官体验,但是材料选用与外观设计能更加完整体现产品功能。

什么是“自循环花洒”

萃取食物精华并在锅盖上凝结再均匀回落食物中,形成“美味循环”,令食物鲜嫩多汁更入味。

自循环花洒原理

厚重的铸铁锅盖,将食物水份和美味紧紧锁住不流失。STAUB扁平的锅盖设计,烹饪时还可以在锅盖上加水或冰块,加快“美味循环”,食物更美味。

STAUB自循环花洒设计的优点

高效水分平衡确保食物保持多汁和鲜嫩,且香味尤其浓烈。烹饪不再繁琐,轻松创造美味。





LABORATORY TESTED AND DETERMINED TO BE GOOD: STAUB AROMA RAIN

CONTRÔLÉE EN LABORATOIRE ET APPROUVÉE : LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB · TESTADO E AVALIADO EM LABORATÓRIO: CHUVA DE AROMAS POR STAUB · LABORATUVAR ORTAMINDA TEST EDILMIŞ KALİTESİ ONAYLANMIŞTIR: STAUB'DAN AROMA YAĞMURU · ПРОТЕСТИРОВАНО В ЛАБОРАТОРИИ И ПРИЗНАНО КАЧЕСТВЕННЫМ: АРОМАТНЫЙ «ДОЖДЬ» STAUB · 经实验室测试并确认良好: STAUB香

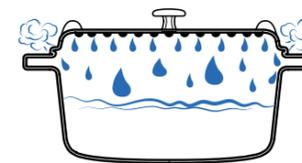
STAUB



Up to 20x more even moisture redistribution
Humidité jusqu'à 20x mieux répartie
Aumento da redistribuição de umidade até 20 vezes
Nemin 20 kata kadar daha da fazla yeniden dağıtımı
Почти в 20 раз более равномерное распределение влаги
水分再分配均匀度高达20倍



Water back flow up to 9x more than competitor with the picot spike lid
Arrosage jusqu'à 9x supérieur à la concurrence grâce au couvercle plat à picots
A água flui até 9 vezes mais do que o produto concorrente devido aos pontos sob a tampa reta.
Picot sivri uçlu kapak sayesinde rakibine kıyasla 9 kata kadar daha fazla su geri akışı
Обратный поток влаги почти в 9 раз превышает аналогичные изделия конкурентов с зубцами на внутренней стороне крышки
带小突起的锅盖确保水分回流量多达9倍

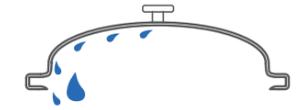


Still +50% more liquid after 30 min. cooking thanks to the optimized lid weight: minimizes risk of burning and reduces the need of monitoring
+50 % de liquide en plus après 30 min. de cuisson grâce au poids optimal du couvercle: réduit le risque de surcuisson et le besoin de surveillance.
Após cozinhar durante 30 min, retém mais líquido ainda, na ordem de +50%, graças ao peso otimizado da tampa: minimiza, assim, o risco de queimar e reduz a necessidade de monitoramento
İyileştirilmiş kapak ağırlığı sayesinde pişirme işleminden 30 dk. sonra bile +%50 daha fazla sıvı kalması ile yanma riski en aza iner ve izleme ihtiyacı azalır
Оптимизированный вес крышки позволяет и после 30 минут приготовления сохранить внутри более 50% жидкости: меньше риск подгорания, и не нужно все время стоять у плиты
锅盖重量经过优化, 烹饪30分钟后仍保留超过50%的水份: 最大限度避免焦糊且减省照管工作

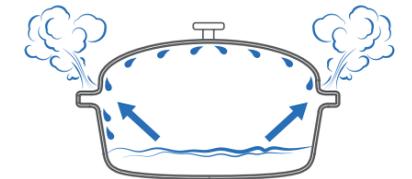
COMPETITOR



Uneven moisture distribution
Distribution non homogène de l'humidité
Distribuição não uniforme da umidade
Eşit olmayan nem dağılımı
Неравномерное распределение влаги
湿度分布不均匀



Low water back flow with curved lid without basting elements
Faible arrosage avec le couvercle incurvé sans éléments d'arrosage
Baixo fluxo de retorno da água com a tampa curva sem elementos umedecedores
Nem sağlayıcı elemanları olmayan bombeli kapak ile düşük su geri akışı
Малый поток жидкости из-за изогнутой крышки без элементов для полива блюда во время приготовления
带弯曲盖子的低水回流, 不含过量元素



Liquid evaporation faster than STAUB after 30 min. cooking
Évaporation du liquide plus rapide que chez STAUB après 30 min. de cuisson
Evaporação de líquidos mais rápida do que o produto STAUB após 30 min de cozedura
30 dakikalık pişirme işlemi sonrasında STAUB'a kıyasla daha hızlı sıvı buharlaşması
Через 30 минут приготовления жидкость испаряется быстрее, чем у STAUB
30 分钟烹饪后水分蒸发比STAUB更快

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

BLACK MATTE ENAMEL

EMAIL NOIR MAT · ESMALTE PRETO FOSCO · SIYAH MAT EMAYE ·
МАТОВАЯ ЧЕРНАЯ ЭМАЛЬ · 黑色亚光珐琅

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

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.

PT A funcionalidade dos nossos produtos de ferro fundido só tem um grande objetivo também por dentro: o melhor resultado de cozimento possível – por toda a vida.

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).

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).

O que é o esmalte preto fosco?

O revestimento esmaltado de várias camadas é composto principalmente por vidro e resulta em uma superfície extremamente resistente e duradoura. Na parte de dentro, o esmalte não é liso (brilhante), mas sim áspero (fosco).

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.

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.

Para que serve o revestimento esmaltado preto fosco interno?

O revestimento esmaltado preto mate funciona como uma estrutura de "microgrill", garantindo muitos aromas grelhados gostosos e um resultado macio e suculento. O líquido que se acumula nos espaços vazios do esmalte áspero também está cheio de aromas concentrados: é a base perfeita para um molho sofisticado.

What advantage does the black matte cooking surface offer?

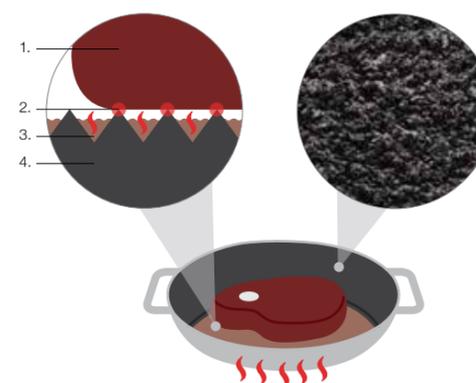
While browning the meat, a particularly high amount of crucial roasting flavors are formed, along with an incomparable crust. At the same time, the food remains tender and succulent without sticking to the base. The interior is also exceptionally scratchproof and easy to clean after use.

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.

Qual é a vantagem do interior preto fosco?

Durante o preparo, surgem muitos aromas marcantes e uma crosta incomparável. O alimento permanece macio e suculento por dentro e não gruda por baixo. Além disso, o interior da panela é extremamente resistente a arranhões e muito fácil de limpar após o uso.



STAUB

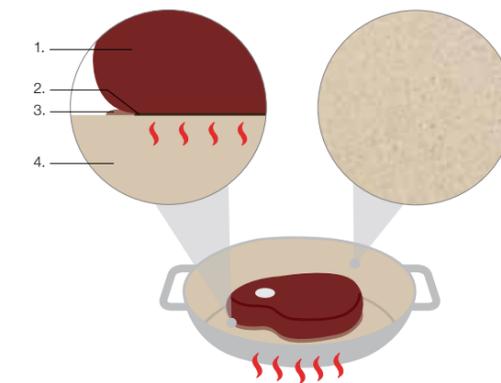
Rough coating · Revêtement rugueux · Revestimento puroso · Pürüzlü kaplama · Шероховатое покрытие · 亚光珐琅 (手感粗糙)

1. Joint of meat · Pièce de viande · Corte de carne · Ette buluştuğu yer · Кусок мяса · 一大块肉

2. Micro roasting points · Quelques points d'accroche · Micro pontos de cozimento · Küçük pişirme noktaları · Микро точки соприкосновения · 多点接触煎烤

3. Cooking juices · Sucs de cuisson · Sucos do cozimento · Pişirme suyu · Пищевой сок · 多汁

4. Black matte enamel · Revêtement émail noir mat et rugueux · Esmalte preto fosco · Siyah mat emaye · Матовая черная эмаль · 黑色亚光珐琅



COMPETITOR

Competitor: Smooth coating · Concurrent : Revêtement lisse · Concorrente: Revestimento sem estrutura rugosa · Rakip: Pürüzsüz yapıda kaplama · Конкурент: Покрытие без шероховатости · 其他品牌: 光亮珐琅 (手感光洁)

1. Joint of meat · Pièce de viande · Corte de carne · Ette buluştuğu yer · Кусок мяса · 一大块肉

2. Missing roasting points · Trop d'accroche · Falta de pontos de cozimento · Kaybolan pişirme noktaları · Отсутствие точек соприкосновения · 接触不充分

3. Less cooking juice · Peu de sucs de cuisson · Menos sucos do cozimento · Daha az pişirme suyu · Меньше пищевого сока · 口感不佳

4. Smooth enamel · Revêtement lisse · Esmalte liso · Yumuşak emaye · Гладкое покрытие · 光亮珐琅

Microscopic view of black matte enamel · Photographie microscopique de l'émail noir mat · Imagem microscópica do esmalte preto fosco · Mat siyah emayenin mikroskopik görüntüsü · Изображение матовой черной эмали · 亚光黑色珐琅的显微照片。

TR Döküm demir ürünlerimizin işlevselliği iç kısımda da yalnızca tek ve bir amaca hizmet eder: en lezzetli yemeğin pişirmesi, ömürboyu aynı kalacak pişirme sonucunu.

Mat siyah emaye nedir?

Çok katlı emaye temel olarak camdan oluşur ve son derece dayanıklı, oldukça uzun ömürlü bir üst yüzey ortaya çıkarır. Ayrıca iç taraftaki emaye, kaygan (parlak) şekilde değil pürüzlü (mat) şekilde uygulanmıştır.

İç kısımdaki mat siyah emaye ne işe yarıyor?

Bu mat siyah emaye bir mikro ızgara yapısını andırır ve oldukça lezzetli ızgara aromaları ve yumuşak, sulu bir pişirme sağlar. Pürüzlü emayenin aralıklarında biriken sıvı, aromanın en konsantre halidir, yani enfes bir sos için mükemmel bir zemindir.

Mat siyah pişme alanı ne gibi faydalar sağlar?

Hafif kızartma sırasında, lezzeti belirleyen çeşitli ızgara aromaları ve benzersiz bir kabuk oluşur. Bu esnada pişen malzemenin iç kısmı yumuşak ve sulu kalır ve tabana yapışmaz. Bunun dışında iç taraf çizilmeye karşı son derece dayanıklıdır ve kullanımdan sonra oldukça kolay şekilde temizlenir.

RU При разработке функциональности наших чугунных изделий преследуется единственная и очень важная цель – они должны обеспечивать лучшие результаты и служить долго.

Что представляет собой матовая черная эмаль?

Многослойное эмалевое покрытие главным образом состоит из стекла и является исключительно износостойким и прочным. Поверхность эмали не гладкая (глянцевая), а шероховатая (матовая).

Почему изделия изнутри покрыты черной матовой эмалью?

Матовая черная эмаль обладает структурой, подобной микро-грилю, и во время обжаривания возникает множество аппетитных ароматов и у блюда появляется нежный и сочный вкус. Сок блюда, попадая на шероховатую поверхность эмали, создает концентрированный аромат – это идеальная основа для приготовления пикантного соуса.

Каким преимуществом обладает черное матовое покрытие?

При обжаривании мяса на такой эмали образуется много ароматов, улучшающих вкус блюда, и бесподобная корочка. При этом блюдо остается нежным и сочным и не пригорает к дну. Кроме того, такое внутреннее покрытие обладает исключительной износостойкостью и его легко мыть после применения.

CN 我们铸铁锅具产品的功能性仅追求一个目标: 实现理想的烹饪效果 – 持续一生。

什么是黑色亚光珐琅?

多涂层珐琅主要由玻璃制成, 形成了坚固耐磨、高耐久性的表面。(珐琅内部非光滑质感光亮, 而是粗糙亚光质感。)

亚光黑珐琅内壁的作用是什么?

黑色微孔珐琅, 实现美味独特的焙烤香味, 菜肴细腻多汁。在珐琅间隙内聚集的液体也充满浓郁香味: 成为美味的酱汁。

黑色亚光珐琅内壁的优点

赋予食物独特的焦香风味, 呈现外脆里嫩的绝妙口感。烹饪时不仅抗刮痕, 用后更容易清洗。



BOCUSE – THE PERFECT PARTNERSHIP

BOCUSE – LE PARTENARIAT PARFAIT · BOCUSE – A PARCERIA PERFEITA ·
BOCUSE – MÜKEMMEL ORTAKLIK · BOCUSE – ИДЕАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО ·
BOCUSE – 紧密的合作伙伴关系

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!

TR Dünyaca ünlü ve birçok Michelin yıldızı sahibi mutfak şefi ve aynı zamanda Fransız mutfağı yazarı ve elçisi Paul Bocuse, “Yalnızca bir sırrım olsaydı bu, kesinlikle iyi tasarlanmış bir ürün olurdu.” dedi. Bocuse, 1987 yılında yemek pişirme dünya şampiyonası “Bocuse d’Or”u hayata geçirdi. STAUB, bu etkinliğin yıllardır sponsoru ve ortağı olmakla kalmayıp birçok ünlü mutfak şefinin de ilk tercihi. Bu arada, STAUB ve Paul Bocuse’ün sıkı ve ortaklaşa iş birliği 20 yıl önce, yani 1998 yılında başlamıştı: merci beaucoup!

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 !

RU «Если бы у меня был лишь один секрет, он бы заключался в использовании продуманной посуды», — сказал Поль Бокюз, знаменитый шеф-повар, удостоенный нескольких звезд Мишлен, автор кулинарных книг и представитель высокого французского кулинарного искусства. В 1987 году он учредил международный кулинарный конкурс «Золотой Бокюз». Компания STAUB является многолетним спонсором и партнером данного мероприятия, а ее посуде отдают предпочтение многие звездные повара, принимающие в нем участие. Тесное партнерское сотрудничество STAUB с Полем Бокюзом началось в 1998 году, 20 лет тому назад.

PT “Se eu tivesse só um segredo, ele seria um produto bem elaborado”, disse Paul Bocuse, chef de cozinha mundialmente famoso e premiado com várias estrelas Michelin, além de autor e embaixador da culinária francesa. Ele fundou já em 1987 o “Bocuse d’Or”, o campeonato mundial de culinária. A STAUB não é só patrocinadora e parceira do evento há muitos anos, mas também a primeira escolha de muitos dos chefs estrelados participantes. A colaboração estreita e a parceria entre a STAUB e Paul Bocuse começou em 1998, aliás – há 20 anos: merci beaucoup!

CN “如果说我的烹饪有什么秘诀，那一定是一口设计巧妙的STAUB珐琅铸铁锅。”多次获得米其林星级殊荣的世界知名主厨、作家且担任法国美食大使的保罗·博古斯(Paul Bocuse)曾这样说过。在1987年，他就创办了世界级厨艺比赛“Bocuse d’Or”。STAUB不仅是活动的长期赞助商和合作伙伴，也是许多参赛名厨的首选。早在1998年，也就是20年以前，STAUB和保罗·博古斯(Paul Bocuse)就已经展开密切的合作关系：merci beaucoup !



“A GOOD VEAL SHANK OR AN OSSOBUCO MADE IN A COCOTTE IS SOMETHING ELSE. THAT IS WHAT FRENCH CUISINE IS ABOUT! BRAVO TO THE STAUB COCOTTE,”

said Paul Bocuse, world-famous, multiple Michelin star recipient, chef, author and ambassador for French cuisine.

PAUL BOCUSE
1926 — 2018

▶ STAUB at Paul Bocuse's restaurant and at the Bocuse d'Or competition. See the videos on www.staub.fr

THE CHEF'S CHOICE

LE CHOIX DES CHEFS · A ESCOLHA DOS CHEF · ŞEFİN SEÇİMİ ·
ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРОВ ВСЕГО МИРА · 大厨之选



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.

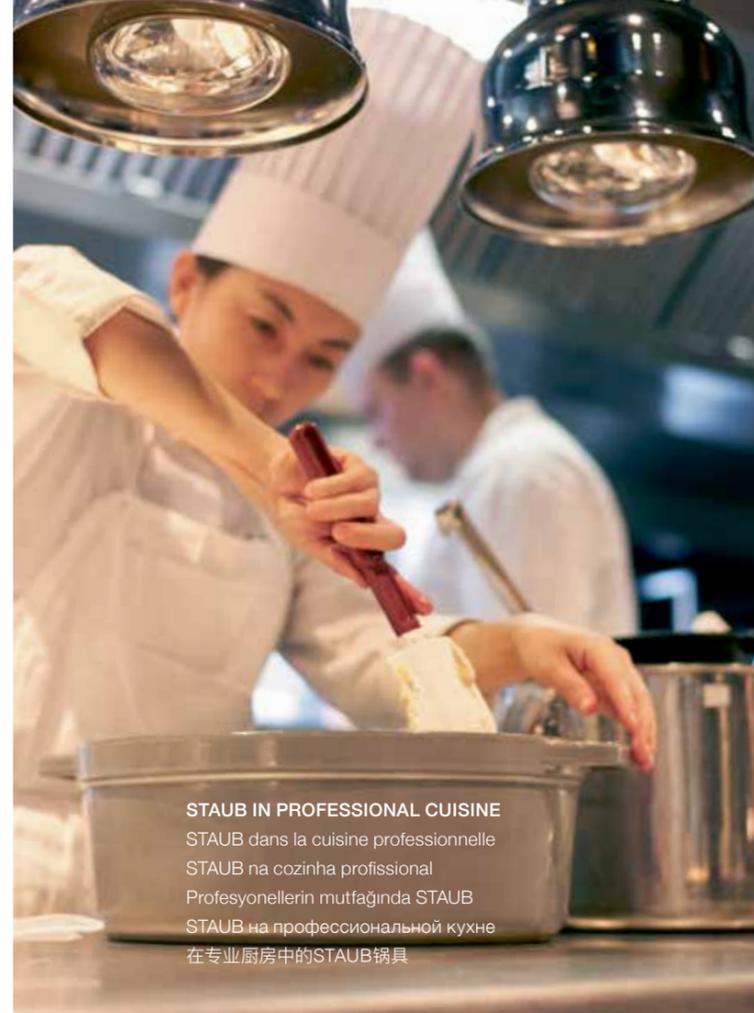
FR Le succès de STAUB repose en partie sur sa coopération avec les plus grands gastronomes étoilés. Nos produits ont été et continuent d'être développés avec et pour des chefs. C'est pourquoi ils répondent aux exigences les plus strictes des professionnels : presque la moitié des chefs étoilés en France 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.

PT O grande sucesso da STAUB se baseia em cooperações com os melhores gastrônomos estrelados. Nossos produtos foram e continuam sendo desenvolvidos com e para os chefs de cozinha e, por isso, atendem às mais altas exigências dos profissionais: os melhores resultados na cozinha. Quase metade dos chefs estrelados da França trabalham com produtos STAUB e, no Japão, até mesmo mais que 75%. E também nas embaixadas francesas, entre outras, em Washington, Tóquio, Pequim e Berlim, naturalmente, a tradição da "cuisine française" é preservada em produtos STAUB. Todo o mundo do bom gosto encontra sua casa em uma cocotte de ferro fundido.

TR STAUB'un büyük başarısı, kısmen Michelin yıldızlı en iyi şeflerle yaptığı işbirliklerine dayanır. Ürünlerimiz, şeflerle birlikte şefler için geliştirilmiştir ve geliştirilmeye devam etmektedir; bu nedenle de profesyonellerin en yüksek taleplerini karşılar: en iyi pişirme sonucu. Fransa'da Michelin yıldızlı şeflerin neredeyse yarısı, Japonya'da ise %75'ten fazlası STAUB ile çalışmaktadır. Bunun yanında, özellikle Washington, Tokyo, Pekin ve Berlin'deki Fransız temsilciliklerinde de "Fransız mutfağı"nın büyük yemek geleneği STAUB ile doğal şekilde sürdürülmektedir. En iyi lezzetlerin tamamı döküm demir tencereler ile evinizde.

RU Своим большим успехом компания STAUB обязана сотрудничеству с лучшими шеф-поварами, удостоенными звезд Мишлен. Наши изделия разрабатываются совместно с шеф-поварами и для шеф-поваров и поэтому отвечают наивысшим профессиональным требованиям к качеству. Во Франции посуду STAUB выбирают более половины шеф-поваров, удостоенных звезд Мишлен, а в Японии – больше 75%. Кроме того, именно благодаря посуде STAUB во французских посольствах в Вашингтоне, Токио, Пекине, Берлине и других городах поддерживается великая кулинарная традиция французской кухни «Cuisine française». Чугунный кокот – это целый мир хорошего вкуса у вас дома.

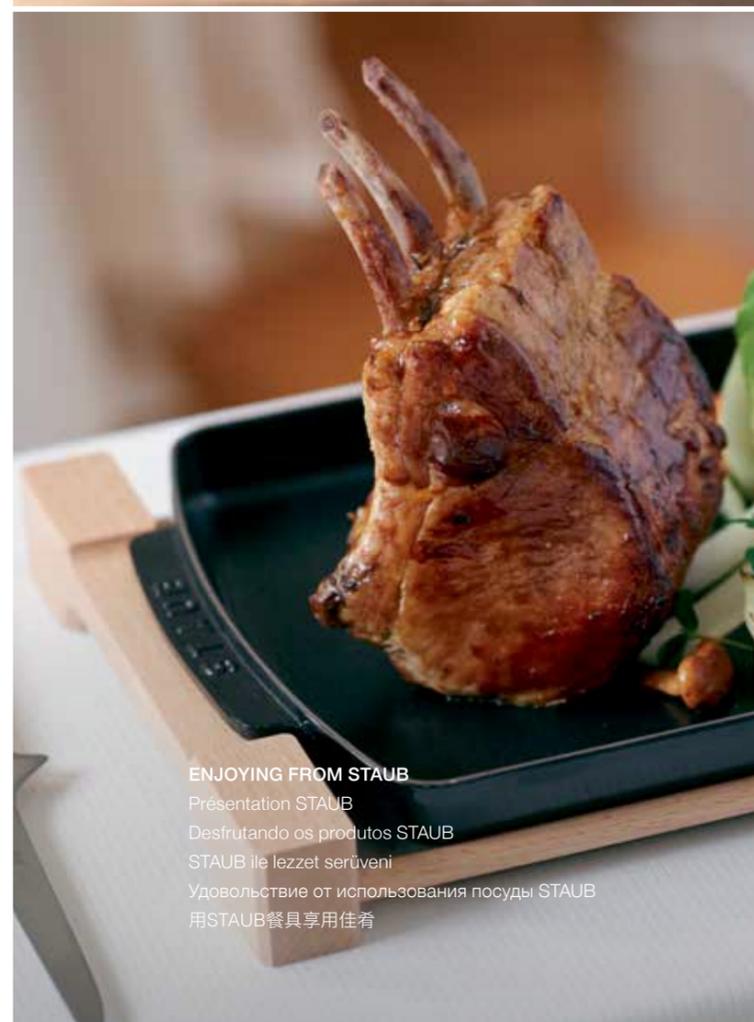
CN STAUB的巨大成功基于与星级餐馆的合作。我们已经并持续会与厨师合作，针对其要求开发我们的产品，由此可满足专业人士对出色烹饪效果的严苛要求。在法国，将近50%的米其林大厨使用STAUB，在日本则超过75%。在华盛顿、东京、北京、柏林等地的法国大使馆，毫无疑问，传统法国美食都是用STAUB烹饪的。拥有这款铸铁锅，在家中尽享全球美味。



STAUB IN PROFESSIONAL CUISINE
STAUB dans la cuisine professionnelle
STAUB na cozinha profissional
Profesyonellerin mutfağında STAUB
STAUB на профессиональной кухне
在专业厨房中的STAUB锅具



SERVING IN STAUB
Servir en STAUB
Servindo com STAUB
STAUB ile servis
Посуда для сервировки STAUB
以STAUB餐具上菜



ENJOYING FROM STAUB
Présentation STAUB
Desfrutando os produtos STAUB
STAUB ile lezzet serüveni
Удовольствие от использования посуды STAUB
用STAUB餐具享用佳肴



STAUB PRESENTS THE BUFFET
STAUB présente le buffet
STAUB apresenta o buffet
STAUB açık büfe sunumunda
STAUB шведский стол
用STAUB餐具提供自助餐

STAUB AND CHEFS AROUND THE WORLD

STAUB ET LES CHEFS DU MONDE ENTIER · STAUB E CHEFS EM TODO O MUNDO ·
DÜNYA ÇAPINDA STAUB VE ŞEFLER · STAUB И ПОВАРА ПО ВСЕМУ МИРУ ·
STAUB 和主廚在世界各地



STEVE GONZALEZ
Chef of the restaurant Baro,
Toronto



CLAUDE BOSI
Chef of the restaurant
Bibendum, London



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 Cooking-
school "Zharinov Project",
Moscow



HIROYUKI HIRAMATSU
Chef of the restaurant
Hiramatsu Tokyo - Paris



GEORGES MENDES
Chef of the restaurant Aldea,
New York



MARK STINCHCOMBE
Chef of the restaurant
Eckington Manor, Eckington



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



CHRISTIAN CONSTANT
CEO Maison Constant,
Paris



CHRISTOPHE MULLER
Executive chef at
Paul Bocuse, Lyon



HANS JÖRG BACHMEIER
Chef of the restaurant
Blauer Bock, Munich



HARUYUKI YAMASHITA
Chef of the restaurant
Hal Yamashita Tokyo



RODRIGO OLIVEIRA
Chef of the restaurant Balaio,
São Paulo



ANDRE MIFANO
Chef of the restaurant Lilu,
São Paulo

THANK YOU FOR
YOUR TRUST!
MERCİ À TOUS POUR VOTRE CONFIANCE !

MADE IN FRANCE: TRADITIONAL AND AUTHENTIC CRAFTSMANSHIP

MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE · FABRICADO NA FRANÇA: ARTESANATO TRADICIONAL E AUTÊNTICO · FRANSA'DA ÜRETİLDİ: GELENEKSEL VE OTANTİK İŞÇİLİK · НАСТОЯЩЕЕ ФРАНЦУЗСКОЕ ТРАДИЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО · 法国制造·传统纯正法国工艺

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.

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.

PT Cada produto é produzido individualmente usando processos de manufatura consagrados. A produção inclui cem pontos de inspeção visual ou técnica para assegurar que cada item cumpra nossos padrões de qualidade inegociáveis.

TR Her ürün, yılların tecrübesine dayalı üretim süreciyle tek üretilir. Üretim süreci, her bir parçanın tavizsiz kalite standartlarımıza uyduğundan emin olmak için yüzlerce görsel ve teknik inceleme noktası içerir.

RU Каждый предмет посуды проходит множество визуальных и технических проверок, чтобы убедиться в соответствии нашим бескомпромиссным стандартам качества.

CN 每件产品都有自己的专属砂模, 传承传统制作工艺。

① Fusion · Derretimento · Eritme · Плавка · 熔化

② Moule · Fabricação de moldes · Kalıp çıkarma · Изготовление формы · 模具

③ Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation. · Ferro em moldes de areia: O molde de areia de uso único é refeito para cada peça. · Demirin kuma dökümü: Her bir döküm için tek kullanımlık kum kalıp yeniden yapılıyor. · Литье: чугун заливается в одноразовую литейную форму из песка, которая после использования разрушается. · 液态铁被铸入在一次性砂模中, 一件产品一件砂模。

④ Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée. · Separando a peça do molde e o excesso de metal. · Dökümü kalıptan ve fazla metalden ayırma. · Выбивка для отделения литья от формы. · 落砂

⑤ Dessablage pour enlever le sable de coulée · Jateamento abrasivo para remover areia do molde · Döküm kumunu basınçlı havayla temizleme · Дробеструйная очистка: удаление остатков песка · 喷砂清理

⑥ Ebarbage pour éliminer les imperfections · Removendo irregularidades (rebarbação) · Kusurları giderme (döküm temizleme) · Зачистка для устранения неровностей · 修整瑕疵

⑦ Grenillage pour préparer l'émaillage · Granalhagem para preparar para a esmaltagem · Emaye kaplamaya hazırlık için bilyalama · Дробеструйная обработка для подготовки к эмалированию · 喷丸清理

⑧ Emaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches · Esmaltagem em 2 ou 3 camadas, por dentro e por fora · İç ve dışta 2 ya da 3 kat emaye kaplama · Нанесение эмали внутри и снаружи изделия в 2 или в 3 слоя · 喷2-3层珐琅, 内壁和外壁

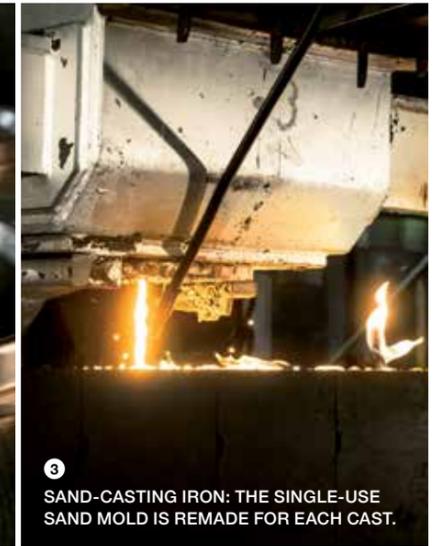
⑨ Cuisson à 800 °C pendant 30 min · Queima a 800 °C (1400 °F) por 30 minutos após o revestimento · Kaplamadan sonra 800 °C'de 30 dakika pişirme · Обжиг при 800 °C в течение 30 минут · 喷珐琅过程: 保持30分钟温度800 °C/1400 °F



1 MELTING



2 MOLD-MAKING



3 SAND-CASTING IRON: THE SINGLE-USE SAND MOLD IS REMADE FOR EACH CAST.



4 SEPARATING THE CASTING FROM THE MOLD AND EXCESS METAL



5 BLAST CLEANING TO REMOVE CASTING SAND



6 REMOVING IRREGULARITIES (FETTLING)



7 SHOT-BLASTING TO PREPARE FOR ENAMELING



8 ENAMELING IN 2 OR 3 COATINGS, INSIDE AND OUTSIDE



9 FIRING AT 1400 °F (800 °C) FOR 30 MINUTES AFTER COATING

Go for a factory tour on www.staub.fr

COLOR EXPERTS

DES EXPERTS EN COULEURS · ESPECIALISTAS EM CORES · RENK UZMANI ·
ЭКСПЕРТ ПО НАНЕСЕНИЮ ЦВЕТНОЙ ЭМАЛИ · 色彩专家



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.

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.

PT Em que se baseia o conceito de cores da STAUB?

A paleta de cores da STAUB se baseia em cores clássicas que têm uma boa aparência em qualquer cozinha e em qualquer mesa. Ao mesmo tempo, ela é inspirada pela coloração de ingredientes naturais, possibilitando uma apresentação perfeita dos pratos.

O que é o Majolique da STAUB?

Majolique é uma técnica especial de revestimento com esmalte na qual a camada superior é quase totalmente composta por vidro. Ela já era conhecida e adorada na Renascença por seu brilho único e suas cores intensas com belos contrastes.

Quais são as cores de majolique da STAUB?

O revestimento esmaltado de majolique especial de três camadas confere às cores um brilho único e uma profundidade particularmente intensa, com belos contrastes. Na paleta de cores da STAUB, as cores de majolique estão marcadas com um (M): azul-escuro, verde-manjericão, vermelho granada e canela.



Dark blue
Bleu intense · Azul marinho ·
Корич мави · Темно-синий · 深蓝色
(M)



Basil
Basilic · Verde basil ·
Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿
(M)



Cinnamon
Cannelle · Canela ·
Tarçın · Корица · 肉桂色
(M)



Grenadine red
Grenadine · Vermelho granada ·
Bordo · Гранат · 石榴红
(M)



Black
Noir · Preto ·
Siyah · Черный · 黑色



Graphite grey
Gris graphite · Cinza grafite ·
Grafit gri · Серый графит · 石墨灰



Cherry
Cerise · Cereja · Kiraz ·
Вишня · 櫻桃红



Mustard
Moutarde · Mostarda ·
Hardal · Горчица · 芥末色

TR STAUB Renklerinin hikayesi

STAUB renk paleti, her mutfakta ve her masada güzel görünen klasik renklerden oluşmaktadır. Aynı şekilde doğal malzemelerin renklerinden ilham alır ve böylece yemekler ortama harika şekilde uyum sağlar.

Staub'un özel renklendirmesi Majolika nedir?

Majolika, en üst katmanı neredeyse %100 camdan oluşan özel bir emaye tekniğidir. Bu teknik, Rönesans döneminde bile güzel kontrastlar ile birlikte eşsiz parlaklık ve yoğun renk derinliği ile bilinirdi ve sevilirdi.

STAUB Majolika renkleri hangileridir?

Özel üç katmanlı Majolika emaye, renklere güzel kontrastlar ile birlikte eşsiz bir parlaklık ve oldukça yoğun bir derinlik verir. Majolika renkleri, STAUB renk paletinde M harfi (M) ile gösterilir: Koyu mavi, fesleğen, bordo ve tarçın rengi.



1.

Base coating

Couche de base
Camada de base
Astar kaplama
Базовое покрытие
底釉



2.

Color enamel

Émaillage couleur
Revestimento de esmalte colorido
Renkli emayeleme
Цветная эмаль
彩色珐琅



3.

Majolika

Couche Majolique
Majolique
Majolika
майолика
Majolika

(M)

RU На чем основана цветовая концепция STAUB?

В основе цветовой гаммы Staub лежат классические цвета, которые хорошо смотрятся на любой кухне и на любом столе. Также, вдохновением для выбора цветов посуды послужила окраска натуральных продуктов, благодаря чему блюдо смотрится в ней просто идеально.

Что такое "майолика" Staub

Майолика – это техника нанесения эмали, верхний слой которой состоит из стекла почти на 100%. Она появилась еще в эпоху Ренессанса и стала популярной благодаря исключительному блеску и насыщенной глубине цвета с красивыми контрастами.

Какие цвета майолики используются для посуды STAUB?

Специальное трехслойное покрытие эмали в технике «майолика» обеспечивает уникальный блеск и исключительную насыщенность цвета с красивыми контрастами. В цветовой палитре STAUB цвета майолики обозначены буквой M, обведенной в кружок – это темно-синий, базилик, гранат и корица.

CN STAUB的色彩概念基于什么?

STAUB色彩板基于经典色彩, 每个厨房和每张桌子看起来都极美。色彩搭配灵感还来自于天然成分配色, 从而使菜肴有更好的呈现。

STAUB马略尔卡珐琅?

马略尔卡采用特殊搪瓷工艺, 最外层接近100%由玻璃组成。因其绝美的对比度所呈现的独特光泽和色彩深度, 使其早在文艺复兴时期已众所周知并广受欢迎。

什么是STAUB的马略尔卡?

特殊的三层马略尔卡珐琅赋予色彩独特的光泽和尤为强烈色彩深度, 呈现出漂亮的对比度。在STAUB色彩板中, 马略尔卡陶器色彩上标有M (M) : 深蓝色、苜蓿绿色、石榴色和肉桂色。



LA COCOTTE

LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE · КОКОТЫ · 炖锅



ROUND COCOTTE

COCOTTE RONDE · COCOTTE REDONDA · YUVARLAK TENCERE · КРУГЛЫЕ КОКОТЫ · 圆形炖锅



Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色



Graphite grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰



Mustard · Moutarde · Mostarda · Hardal · Горчица · 芥末色



Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红



Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色



Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红



Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿



Cinnamon · Cannelle · Canela · Tarçın · Корица · 肉桂色

Size inches Taille cm Tamanho cm Boyut ölçüleri Диаметр см 尺寸 (英寸)	Capacity Contenance Capacidade Karasite Объем 容量	UPB PCB UPB UPB Мин. заказ 包装单元	● Black Noir Preto Siyah Черный 黑色	● Graphite grey Gris graphite Cinza grafite Grafit gri Серый графит 石墨灰	● Dark blue Bleu intense Azul marinho Koyu mavi Темно-синий 深蓝色	● Cherry Cerise Cereja Kiraz Вишня 樱桃红
12 cm / 4 3/4"	0,4 l / 1/8 qt	1	110 12 25 / 40509-471-0	110 12 18 / 40509-474-0		
14 cm / 5 1/2"	0,8 l / 1/4 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		110 18 06 / 40509-814-0
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	110 20 91 / 40510-264-0	110 20 06 / 40509-820-0
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	110 22 06 / 40509-825-0
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	110 24 06 / 40509-835-0
26 cm / 10 1/4"	5,25 l / 5 1/2 qt	1	110 26 25 / 40509-310-0	110 26 18 / 40509-312-0	110 26 91 / 40510-284-0	110 26 06 / 40509-840-0
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	110 28 06 / 40509-852-0
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	110 30 06 / 40509-861-0
34 cm / 13 1/8"	12,6 l / 13 1/4 qt	1	110 34 25 / 40510-307-0	110 34 18 / 40510-308-0	110 34 91 / 40510-325-0	

Size inches Taille cm Tamanho cm Boyut ölçüleri Диаметр см 尺寸 (英寸)	Capacity Contenance Capacidade Karasite Объем 容量	UPB PCB UPB UPB Мин. заказ 包装单元	● Mustard Moutarde Mostarda Hardal Горчица 芥末色	● Grenadine red Grenadine Vermelho granada Bordo Гранат 石榴红	● Basil Basilic Verde basil Fesleğen Базилик 苜蓿绿	● Cinnamon Cannelle Canela Tarçın Корица 肉桂色
12 cm / 4 3/4"	0,4 l / 1/8 qt	1				
14 cm / 5 1/2"	0,8 l / 1/4 qt	1				
16 cm / 6 1/4"	1,2 l / 1 1/4 qt	1				
18 cm / 7"	1,7 l / 1 3/4 qt	1	110 18 12 / 40511-370-0	110 18 87 / 40509-819-0	110 18 85 / 40509-818-0	110 18 806 / 40511-501-0
20 cm / 7 7/8"	2,2 l / 2 1/4 qt	1	110 20 12 / 40510-645-0	110 20 87 / 40509-645-0	110 20 85 / 40509-644-0	110 20 806 / 40511-294-0
22 cm / 8 1/2"	2,6 l / 2 3/4 qt	1	110 22 12 / 40510-646-0	110 22 87 / 40509-355-0	110 22 85 / 40509-354-0	110 22 806 / 40511-295-0
24 cm / 9 3/8"	3,8 l / 4 qt	1	110 24 12 / 40510-650-0	110 24 87 / 40509-357-0	110 24 85 / 40509-356-0	110 24 806 / 40511-296-0
26 cm / 10 1/4"	5,25 l / 5 1/2 qt	1	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 12 / 40510-648-0	110 28 87 / 40509-362-0	110 28 85 / 40509-361-0	110 28 806 / 40511-298-0
30 cm / 11 3/4"	8,35 l / 9 qt	1				
34 cm / 13 1/8"	12,6 l / 13 1/4 qt	1				

OVAL COCOTTE

COCOTTE OVALE · COCOTTE OVAL · OVAL TENCERE · ОВАЛЬНЫЕ КОКОТЫ · 椭圆形炖锅



Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色



Graphite grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰



Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavı · Темно-синий · 深蓝色



Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红



Mustard · Moutarde · Mostarda · Hardal · Горчица · 芥末色



Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红



Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿



Cinnamon · Cannelle · Canela · Tarçın · Корица · 肉桂色

			●	●	Ⓜ	●
Size inches	Capacity	UPB	Black	Graphite grey	Dark blue	Cherry
Taille cm	Contenance	PCB	Noir	Gris graphite	Bleu intense	Cerise
Tamanho cm	Capacidade	UPB	Preto	Cinza grafite	Azul marinho	Cereja
Boyut ölçüleri	Kapasite	UPB	Siyah	Grafit gri	Koyu mavı	Kiraz
Диаметр см	Объем	Мин. заказ	Черный	Серый графит	Темно-синий	Вишня
尺寸 (英寸)	容量	包装单元	黑色	石墨灰	深蓝色	樱桃红
15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/8 qt	1	110 15 25 / 40509-478-0	110 15 18 / 40509-477-0		
17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	1	110 17 25 / 40509-482-0	110 17 18 / 40509-481-0		
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 25 / 40500-231-0	110 23 18 / 40500-236-0	110 23 91 / 40510-268-0	110 23 06 / 40509-830-0
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	110 27 91 / 40510-269-0	110 27 06 / 40509-846-0
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	110 29 06 / 40509-857-0
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	110 31 06 / 40509-866-0
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	110 33 06 / 40509-872-0
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1	110 37 25 / 40509-370-0	110 37 18 / 40509-369-0		110 37 06 / 40509-876-0
41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	1	110 41 25 / 40509-509-0			

			●	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ
Size inches	Capacity	UPB	Mustard	Grenadine red	Basil	Cinnamon
Taille cm	Contenance	PCB	Moutarde	Grenadine	Basilic	Cannelle
Tamanho cm	Capacidade	UPB	Mostarda	Vermelho granada	Verde basil	Canela
Boyut ölçüleri	Kapasite	UPB	Hardal	Bordo	Fesleğen	Tarçın
Диаметр см	Объем	Мин. заказ	Горчица	Гранат	Базилик	Корица
尺寸 (英寸)	容量	包装单元	芥末色	石榴红	苜蓿绿	肉桂色
15 cm / 5 7/8"	0,6 l / 3/8 qt	1				
17 cm / 6 5/8"	1 l / 1 qt	1				
23 cm / 9"	2,35 l / 2 1/2 qt	1	110 23 12 / 40510-649-0	110 23 87 / 40500-233-0	110 23 85 / 40509-646-0	110 23 806 / 40511-502-0
27 cm / 10 5/8"	3,2 l / 3 1/4 qt	1	110 27 12 / 40510-653-0	110 27 87 / 40500-273-0	110 27 85 / 40509-647-0	110 27 806 / 40511-367-0
29 cm / 11 3/8"	4,2 l / 4 1/4 qt	1	110 29 12 / 40510-644-0	110 29 87 / 40509-364-0	110 29 85 / 40509-363-0	110 29 806 / 40511-299-0
31 cm / 12 1/4"	5,5 l / 5 3/4 qt	1	110 31 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 87 / 40509-692-0	110 33 85 / 40509-691-0	
37 cm / 14 1/2"	8 l / 8 1/2 qt	1				
41 cm / 16"	12 l / 12 3/4 qt	1				

ROUND COCOTTE WITH STEAMER INSERT

COCOTTE RONDE AVEC PANIER VAPEUR · COCOTTE REDONDA COM ACESSÓRIO PARA COZIMENTO A VAPOR · BUHARLI PIŞIRME APARATLI YUVARLAK TENCERE · КРУГЛЫЕ КОКОТЫ СО ВСТАВКОЙ-ПАРОВАРКОЙ · 圆形炖锅+蒸笼



1. **Aroma Rain spikes under the flat lid**
Picots® sous couvercle plat
Salências de umidificação abaixo da tampa plana
Yağmur efekti ile yemeğin kendi buharında pişmesini sağlayan özel karak
Шипы Picots® под плоской крышкой
扁平锅盖下的 Picots自循环花洒设计
2. **Steamer insert***
Panier vapeur*
Acessório para cozimento a vapor*
Buharlı pişirme aparatı*
Пароварка*
蒸笼*
3. **STAUB «La Cocotte»**

Maximum temperature 392 °F (200 °C) with silicone ring · Température max. 200 °C (392 °F) avec joint silicone · *Temperatura máxima de 200 °C (392 °F) com anel de silicone · Silikon halka ile maksimum 200 °C sıcaklık · Максимальная температура 200 °C (392 °F) с силиконовой вставкой · 硅胶圈最高耐热温度为200 °C (392 °F)

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

●	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 25 / 40510-606-0
●	Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 18 / 40510-605-0
M	Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 91 / 40510-604-0
●	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 06 / 40510-601-0
M	Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 87 / 40510-600-0
M	Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 茼蒿绿	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	113 38 85 / 40510-603-0

*Steamer insert also available as accessories on p. 102 · *Panier vapeur disponible en accessoire p. 102 · *O acessório para cozimento a vapor também está disponível em "acessórios" na p. 102 · *Buharlı pişirme aparatı ayrıca sayfa 102'da aksesuar olarak da mevcuttur · *Пароварка Также доступно как аксессуар на стр. 102 · *蒸笼单独有售, 见第102页



MINI COCOTTE

MINI COCOTTE · MINI COCOTTE · MINI TENCERE · МИНИ-КОКОТЫ · 迷你系列



Black
Noir · Preto ·
Siyah · Черный · 黑色



Graphite grey
Gris graphite · Cinza grafite ·
Grafit gri · Серый графит · 石墨灰



Dark blue
Bleu intense · Azul marinho ·
Koюu mavi · Темно-синий · 深蓝色

(M)



Cherry
Cerise · Cereja ·
Kiraz · Вишня · 樱桃红



Mustard
Moutarde · Mostarda ·
Hardal · Горчица · 芥末色



Cinnamon
Cannelle · Canela ·
Tarçın · Корица · 肉桂色

(M)



Black
Noir · Preto ·
Siyah · Черный · 黑色



Graphite grey
Gris graphite · Cinza grafite ·
Grafit gri · Серый графит · 石墨灰



Dark blue
Bleu intense · Azul marinho ·
Koюu mavi · Темно-синий · 深蓝色

(M)



Cherry
Cerise · Cereja ·
Kiraz · Вишня · 樱桃红



Grenadine red
Grenadine · Vermelho granada ·
Bordo · Гранат · 石榴红

(M)



Basil
Basilic · Verde basil ·
Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿

(M)

Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, ronde · Mini cocotte, redonda · Mini Yuvarlak Tencere · Круглый мини-кокот · 迷你圆形炖锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 25 / 40500-101-0
	Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 18 / 40500-106-0
	Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koюu mavi · Темно-синий · 深蓝色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 91 / 40510-262-0

Mini Cocotte, oval · Mini Cocotte, ovale · Mini cocotte, oval · Mini Oval Tencere · Овальный мини-кокот · 迷你椭圆形炖锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 25 / 40500-111-0
	Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 18 / 40500-116-0
	Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koюu mavi · Темно-синий · 深蓝色	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 91 / 40510-266-0

Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, ronde · Mini cocotte, redonda · Mini Yuvarlak Tencere · Круглый мини-кокот · 迷你圆形炖锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 06 / 40509-799-0
	Mustard · Moutarde · Mostarda · Hardal · Горчица · 芥末色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 12 / 40510-636-0
	Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 87 / 40509-805-0
	Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 85 / 40509-804-0
	Cinnamon · Cannelle · Canela · Tarçın · Корица · 肉桂色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	110 10 806 / 40511-365-0

Mini Cocotte, oval · Mini Cocotte, ovale · Mini cocotte, oval · Mini Oval Tencere · Овальный мини-кокот · 迷你椭圆形炖锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	11 cm / 4 1/4"	0,25 l / 1/4 qt	110 11 06 / 40509-807-0
--	---	----------------	-----------------	-------------------------

SPECIAL FORMS

FORMES SPÉCIALES · FORMATOS ESPECIAIS · ÖZEL TENCERELER · СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФОРМЫ · 艺术造型



Artichoke Cocotte · Cocotte Artichaut · Cocotte Alcachofra · Enginar Döküm Tencere · Кокот Артишок · 洋蓟炖锅
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

M Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿 22 cm / 8½" 3 l / 3 qt 1115 22 85 / 40501-094-0



Marmite French Rooster · La marmite coq français · Caçarola Chistera Galo · Fransız horozu desenli büyük tencere · Кокот Петух · 公鸡图案多用锅
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

M Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红 24 cm / 9¾" 3,6 l / 3,8 qt 1175 24 87 / 40501-015-0



Tomato Cocotte · Cocotte tomate · Cocotte tomate · Domates Tencere · Кокот Помидор · 番茄形炖锅
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红 25 cm / 9½" 2,9 l / 3 qt 1171 25 06 / 40511-774-0



Pumpkin Cocotte · Cocotte citrouille · Cocotte de abóbora · Balkabağı Tencere · Кокот Тыква · 南瓜锅
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

M Cinnamon · Cannelle · Canela · Tarçın · Корица · 肉桂色 24 cm / 9½" 3,45 l / 3½ qt 111 24 806 / 40511-403-0



Pig Cocotte · Cocotte cochon · Cocotte porco · Domuz Tencere · Кокот Поросенок · 小猪炖锅Cocotte
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色 17 cm / 6¾" 1 l / 1 qt 112 17 25 / 40500-171-0

Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰 17 cm / 6¾" 1 l / 1 qt 112 17 18 / 40500-176-0



Heart Cocotte · Cocotte cœur · Cocotte coração · Kalp Tencere · Кокот Сердце · 心形锅
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红 20 cm / 7¾" 1,75 l / 1¾ qt 110 00 06 / 40509-798-0



EN Delicious cuisine with the flavor of Mediterranean sunlight: bouillabaisse is a fish stew from Marseille in southern France. The fish knob and color evoke the spirit of Provence.

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.

PT Culinária deliciosa com o sabor do sol do Mediterrâneo: o bouillabaisse é um guisado de peixe de Marselha, no sul da França. O puxador de peixe e a cor evocam o espírito de Provença.

TR Akdeniz güneşinin lezzetiyle nefes bir mutfak: bouillabaisse, güney Fransa'ya özgü bir balık çorbası. Balık şekilli sapı ve rengi, Provence ruhunu çağrıştırıyor.

RU Аппетитное блюдо, наполненное ароматом солнечных средиземноморских лучей! Буйабес представляет собой тушеную рыбу, оно родом из Марселя, города на юге Франции. Ручка в форме рыбы и цвет несут в себе дух Прованса.

CN 鱼型把手多用锅的设计灵感来自一种地方美食—马赛鱼汤。其鱼形把手和锅体的颜色，无不让人向往这个属于普罗旺斯地区的蔚蓝海岸城市，马赛。



Bouillabaisse pot · Cocotte du pêcheur · Caçarola bouillabaisse · Bouillabaisse tenceresi · Сотейник для буйабеса · 法式多用锅（海鲜什烩）

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

M **Dark blue** · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色 28 cm / 11" 4,65 l / 5 qt 111 29 91 / 40510-326-0



Mussel pot · Moulière · Panela para mexilhões · Midye Tencere · Кастрюля для мидий · 贝类锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色 25 cm / 7" x 9 1/2" 2 l / 2 qt 110 25 23 / 40509-494-0

VINTAGE LINE

LIGNE VINTAGE · LINHA VINTAGE · VINTAGE SERISI
РЕТРО ЛИНИЯ · 复古系列产品



LA COQUETTE

LA COQUETTE · LA COQUETTE · LA COQUETTE · КОКОТЫ · LA COQUETTE



EN Our new coquettes are a wonderful look back on the origins of STAUB. Even the name is no accident: particularly elegant women are often called "La Coquette" in France. Accordingly, the exclusive vintage series has inherited the elegance, aesthetics, and somewhat lighter lid of its historical role models. The latter – along with ergonomic tulip handles – makes it even easier to use. There are true collector's items of the greatest utility for STAUB enthusiasts.

TR Yeni "Coquette"lerimiz STAUB'un ilk günlerine doğru mükemmel bir geriye bakış sunar. İsmi de tesadüf değil: Fransa'da insanlar, oldukça zarif kadınları "La Coquette" diye adlandırmayı sever. Buradan yola çıkarak özel vintage serisi, tarihi örneklerinden miras olarak zarafet, estetik ve daha hafif bir kapağı devralıyor. Son olarak ergonomik lale kulpu ile birlikte çok daha kolay bir kavrama sağlıyor. Yani STAUB hayranları için kullanım değeri yüksek gerçek koleksiyon parçaları.

FR Nos nouvelles « Coquettes » sont un superbe clin d'œil aux prémices de STAUB. Même le nom n'est pas un hasard : en France, on aime surnommer une dame particulièrement élégante « la coquette ». À l'instar de ces dames, la série vintage a hérité de l'élégance, de l'esthétique et du couvercle un rien plus léger de ses prédécesseurs historiques. Et enfin, sa manipulation est encore plus aisée avec ses poignées en U. On peut donc clairement parler d'une pièce de collection indispensable pour les fans de STAUB.

RU Наши новые кокоты – это чудесное напоминание об истоках компании STAUB. Их название было выбрано не случайно – во Франции кокотками называют особенно элегантных женщин. Именно их элегантность, эстетику и легкость унаследовала эта эксклюзивная ретро линия с облегченной крышкой. Благодаря такой крышке, а также ручкам, подобным лепесткам тюльпана, этой посудой очень удобно пользоваться. Это настоящие коллекционные изделия с большой практической ценностью для поклонников бренда STAUB.

PT Nossas novas "coquettes" são uma bela lembrança do início da STAUB. O nome também não é por acaso: mulheres muito elegantes são tipicamente chamadas de "la coquette" na França. Dessa forma, a série vintage exclusiva herdou elegância, estética e uma tampa um pouco mais leve de seus modelos históricos. Essa tampa – junto com as alças "tulipa" ergonômicas tornam seu manuseio ainda mais fácil. Portanto, são verdadeiros itens de coleção extremamente úteis para fãs da STAUB.

CN 我们全新的"Coquettes"是对STAUB发展历程的精彩回望。取这个名字很好的寓意：在法国特别优雅的女性通常被称为"La Coquette"。因此，历史典范般的独特古典系列继承了优雅、美观和轻型盖的特点。符合符合人体工程学的郁金香形手柄使其操作更便捷。所以，对于STAUB粉丝而言这是具有实用价值的真正收藏品。



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	12 cm / 4¾"	0,5 l / 0,5 qt	1174 12 23 / 40501-020-0
	20 cm / 7¾"	2,45 l / 2,5 qt	1174 20 23 / 40508-114-0



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	23 cm / 9"	1,7 l / 1,75 qt	1174 23 23 / 40509-707-0
--	------------	-----------------	--------------------------

BRAISER

SAUTEUSE · PANELA DE GRELHAR ·
TENCERE · СОТЕЙНИКИ · 多用锅



BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE

SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE · PANELA DE GRELHAS COM O SISTEMA DE IRRIGAÇÃO CHISTERA · CHISTERA YAĞMUR EFEKTLİ TENCERE · СОТЕЙНИКИ ЧИСТЕРА · CHISTERA滴落结构



EN Braiser with Aroma Rain

This new braiser, with the "Chistera Drop-Structure" under its domed lid, ensures continuous Aroma Rain during cooking.

This addition to the STAUB enameled cast iron collection, this Chistera Drop-Structure cookware combines versatility of use and the compact size of a braiser with guaranteed cooking quality, thanks to STAUB's Aroma Rain feature. Its secret: a convex lid covered with uniquely formed elements inspired by the Basque Pelota Chistera. The performance of this convex lid compares to that of the STAUB cocotte with its flat lid with spikes in creating an aroma rain.

FR La pluie d'arômes STAUB pour la sauteuse

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

Nouveauté dans la gamme des sauteuses en fonte émaillée de STAUB, la sauteuse associée au « Chistera Drop-Structure » allie la polyvalence d'usage et la compacité d'une sauteuse avec la qualité de cuisson garantie par l'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, sous la forme d'une pluie chargée de saveurs, sont comparables à celles de la cocotte STAUB avec son couvercle plat doté de picots®.

PT Caçarola com Chuva de Aromas

Nova sauteuse com uma estrutura de tampa denominada Chistera para garantir a irrigação contínua Staub durante todo o cozimento.

Novidade entre os itens de ferro fundido esmaltado da Staub, a "Chistera" combina a versatilidade de uso e a compactação de uma sauteuse com a qualidade garantida pela irrigação contínua Staub. Seu segredo: uma tampa revestida de elementos de uma forma única inspirada na chistera (cesta) da bola basca. O desempenho de irrigação dessa tampa com cúpula é comparável ao da famosa cocotte Staub com sua tampa plana equipada com picots.

TR Aroma Yağmuru Özellikli Tencere

«Chistera» damla yapısına sahip bu yeni kapak, pişirme sırasında yiyeceğin yağmur damlası efektiyle sürekli devir daim yapan kendi suyuyla pişirilmesini sağlıyor.

Staub emaye kaplama dökme demir koleksiyonuna yeni katılan Chistera damla yapılı tencere, bir tencerenin kullanılabilirliği ile kompakt boyutunu, Staub'un sürekli yağmur damlası efekti teknolojisini garantili pişirme kalitesiyle birleştiriyor. Sırrı: Bask Pelota Chistera'sından ilham alan benzersiz biçimli çıkıntılarla kaplı bombeli bir kapak. Bu bombeli kapağın, yemeğin suyunun tencerenin içinde devir daim yapma performansı, çıkıntılarının yer aldığı düz kapağa sahip ünlü Staub döküm demir tencerelere benziyor.

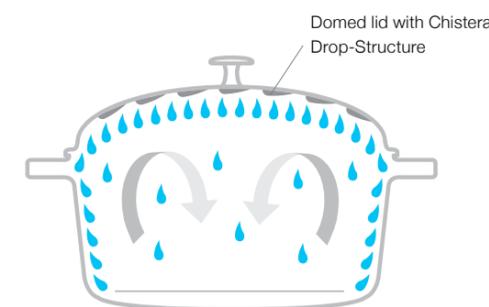
RU Сотейник с эффектом «ароматного дождя»

Новый сотейник с системой шипов под крышкой, названной «Чистера», также обеспечивает постоянное увлажнение блюда на протяжении всего процесса приготовления. Прекрасное дополнение ассортимента эмалированной чугунной посуды Staub, сочетающее универсальность и компактный размер. Секрет системы: крышка, имеющая на внутренней поверхности шипы уникальной формы, созданные по принципу чистеры из баскской игры в pelota. Такая крышка немного выпуклой формы функционирует также как и знаменитый кокот Staub с плоской крышкой с шипами, обеспечивающими непрерывное увлажнение.

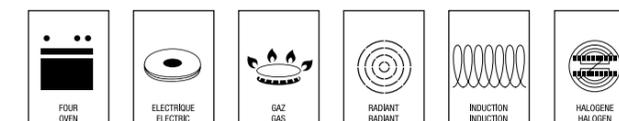
CN 具有萃取食物精华并在锅盖上凝结再均匀回落功能的浅底锅

具有萃取食物精华并在锅盖上凝结再均匀回落功能的浅底锅新系列多用锅采用Chistera (回力球拍) 结构, 实现食物在烹饪过程中美味自循环。

STAUB珐琅铸铁锅系列增添新成员, Chistera多用锅秉承了STAUB简约实用的设计风格, 延续了STAUB的美味自循环。秘诀在于锅盖, 受巴斯克回力球拍启发, 分布于锅盖上的形状独特的结构单元。拱形锅盖与扁平锅盖经过精心设计, 均可实现水分循环, 令食物更美味。



STAUB: Convex lid with Chistera Drop-Structure · STAUB : Couvercle convexe avec Chistera · Drop-Structure · STAUB: tampa convexa com sistema de irrigação CHISTERA · STAUB: Konveks şekilli kapak, buhar sirkülasyonu · STAUB: Выпуклая крышка с системой шипов "Чистера" · Chistera 滴落结构的拱形锅盖



BRAISER WITH CHISTERA DROP-STRUCTURE

SAUTEUSE AVEC CHISTERA DROP-STRUCTURE · PANELA DE GRELHAR COM O SISTEMA DE IRRIGAÇÃO CHISTERA · CHISTERA YAĞMUR EFEKTLI TENCERE · СОТЕЙНИКИ ЧИСТЕРА · CHISTERA滴落结构



Black
Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色

Graphite grey
Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰

Dark blue
Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavı · Темно-синий · 深蓝色

Cherry
Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红

Grenadine red
Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红

Basil
Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿

With cast iron lid · Avec couvercle fonte · Com tampa de ferro fundido · Döküm demir karaklı · с чугунной крышкой · 附带铸铁锅盖

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

●	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 25 / 40511-473-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 25 / 40511-472-0
●	Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 18 / 40511-471-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 18 / 40511-470-0
M	Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavı · Темно-синий · 深蓝色	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 91 / 40511-477-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 91 / 40511-476-0
●	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 06 / 40511-475-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 06 / 40511-474-0
M	Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 87 / 40511-512-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 87 / 40511-513-0
M	Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1261 24 85 / 40511-479-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1261 28 85 / 40511-478-0

BRAISER WITH GLASS LID *

SAUTEUSE AVEC COUVERCLE VERRE * · PANELA DE GRELHAR COM TAMPA DE VIDRO * · TENCERE – CAM KARAĞLI * · СОТЕЙНИК СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ * · 多用锅 – 附带玻璃盖 *



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

●	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1272 24 23 / 40501-060-0
		26 cm / 10 1/4"	3,3 l / 3,5 qt	1272 26 23 / 40501-062-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1272 28 23 / 40501-036-0
●	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	24 cm / 9 3/8"	2,4 l / 2 1/2 qt	1272 24 06 / 40501-061-0
		26 cm / 10 1/4"	3,3 l / 3,5 qt	1272 26 06 / 40501-063-0
		28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	1272 28 06 / 40501-038-0

*Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Couvercle verre disponibles en accessoire p. 100 · *Tampa de vidro também disponível como acessório na página 100 · *Cam karak, aksesuar olarak da mevcuttur; bkz. sayfa 100 · *Стеклянная крышка продается в качестве аксессуара - см. страницу 100 · *玻璃盖也是可选配件 (第100页)



GRILLS & FRYING PANS

GRILS & POÊLES · GRELHAS E FRIGIDEIRAS · IZGARALAR VE
KIZARTMA TAVALARI · СКОВОРОДЫ И ГРИЛИ · 烤盘和煎锅



GRILL PANS

GRILS · GRELHAS · IZGARA TAVALARI · ГРИЛИ · 烤盘



A
Round
Rond
Redonda
Yuvarlak
Круглый
圓形

B
Square
Carré
Quadrada
Kare
Квадратный
正方形

C
Rectangular
Rectangulaire
Retangular
Dikdörtgen
Прямоугольный
长方形

Grill with silicone handle (200 °C) · Gril avec manche silicone (200 °C) · Grelha com alça de silicone (200 °C) · Silikon saplı izgara (200 °C) · Сковорода-гриль с силиконовой ручкой (200 °C) · 长方形 (200 °C)

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	A	27 cm / 10 ⁵ / ₈ "	120 20 23 / 40509-426-0
	B	24 x 24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 9 ¹ / ₂ "	120 21 23 / 40509-344-0
	C	34 x 21 cm / 13 ³ / ₈ " x 8 ¹ / ₄ "	120 22 23 / 40509-343-0



Pure grill, round · Pure gril, rond · Grelha com alça, redonda · Yuvarlak iki saplı izgara · Сковорода-гриль круглая · 圓形烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 23 / 40511-520-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 23 / 40509-377-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 23 / 40511-521-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 18 / 40511-781-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 18 / 40509-522-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 18 / 40511-782-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 櫻桃紅	22 cm / 8 ¹ / ₂ "	1201 22 06 / 40511-524-0
	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	120 30 06 / 40510-309-0
	30 cm / 11 ³ / ₄ "	1201 30 06 / 40511-525-0



Double handle grill, square · Gril double poignée, carré · Grelha quadrada com 2 alças · Plancha con 2 asas, kare · kare 2 saplı izgara · Сковорода-гриль квадратная с 2 ручками · 双耳正方形烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	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
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	23 cm / 9"	1201 23 18 / 40511-729-0
	28 cm / 11"	1201 28 18 / 40511-684-0
	33 cm / 13"	1201 33 18 / 40511-785-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 櫻桃紅	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



American grill, square · Gril américain, carré · Grelha quadrada · Amerikan kare izgara · Сковорода-гриль квадратная · 美式方形烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 23 / 40501-106-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 23 / 40501-107-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 18 / 40501-108-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 18 / 40501-109-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 櫻桃紅	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ "	1212 26 06 / 40501-110-0
	30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	1212 30 06 / 40501-111-0

FRYING-PAN WITH WOODEN HANDLE

POÊLE AVEC MANCHE BOIS · FRIGIDEIRA COM CABO DE MADEIRA · AHŞAP SAPLI TAVA · СКОВОРОДА С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ · 木质把手平底锅



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	20 cm / 7 7/8"	1224 20 23 / 40511-950-0
	24 cm / 9 1/2"	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

EN Fry like the professionals with style

The new range of frying pans with wooden handles is particularly suited to cooking temperatures exceeding 230 °C, for nicely-browned potatoes or steak. The black matte of the cast-iron contrasts with the smooth base that will not damage the surfaces on which the frying pan is left to stand, while the soft feel of wood gives an additional tactile sensation. An advantage of using wood is the reduced weight in comparison with a frying pan with a cast iron handle.

TR Profosyoneller gibi kızartın

Ahşap saplı yeni tava serisi, güzelce kızarmış patatesler veya biftek için 230 °C'yi aşan pişirme sıcaklıklarına özellikle uygundur. Ahşabın verdiği yumuşak his, ekstra temassal bir algı oluştururken, döküm demirin mat siyah rengi, tavanın bırakıldığı yüzeylere zarar vermeyen pürüzsüz bir tabanla kontrast oluşturur. Ahşap kullanmanın avantajı, döküm demir saplı tavaya kıyasla ağırlığın daha az olmasıdır.

FR Cuisiner comme les pros

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

RU Обжаривайте как профессионал

Сковородки с деревянными ручками из новой серии идеально подходят для жарки при температуре выше 230 °C и приготовления румяного картофеля или стейков. Матовый черный цвет чугуна контрастирует с гладким основанием, не царапающим поверхности, на которые ставят сковороду, а деревянная ручка приятна на ощупь. Одним из преимуществ сковородок с деревянными ручками является их меньший вес по сравнению с весом сковородок с чугунными ручками.

PT Cozinhar como os profissionais

A nova linha de frigideiras com cabo de madeira é particularmente adequada para temperaturas de cozimento superiores a 230 °C, ideais para batatas ou bifés bem dourados. O preto fosco do ferro fundido contrasta com a base lisa que não irá danificar as superfícies sobre as quais a frigideira é deixada, enquanto o toque suave de madeira proporciona uma sensação adicional ao tato. Uma vantagem de usar madeira é o peso reduzido em comparação com uma frigideira com cabo de ferro fundido.

CN 像专业人士一样煎烤

新系列煎锅采用木质把手, 特别适用于温度超过 230 °C 的烹调, 例如焦香可口的土豆或牛排。锅身为黑色亚光铸铁材质, 光滑的锅底外壁不会磨损灶台, 而柔和的木质则能带来更加舒适的手感。相较于铸铁把手, 木质把手的优点是能让煎锅重量减轻很多。



PANS

POÊLES · FRIGIDEIRAS · KIZARTMA TAVALARI · СКОВОРОДЫ · 煎锅



Frying pan with cast iron handle · Poêle induction avec manche fonte · Frigideira · Döküm demir saplı kızartma tavası · Сковороды с чугунной ручкой · 煎锅 – 铸铁手柄

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	26 cm / 10 1/4"	122 26 25 / 40510-617-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	26 cm / 10 1/4"	122 26 18 / 40510-616-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	26 cm / 10 1/4"	122 26 06 / 40510-717-0



Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Планча · 铁板烧

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	38 x 25 cm / 14 7/8" x 9 7/8"	1203 38 01 / 40509-340-0
---	-------------------------------	--------------------------

PANCAKE PAN

CRÊPIÈRE · FRIGIDEIRA PARA PANQUECA · KREP TAVASI · СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ · 薄饼烤盘



Pancake pan with cast iron handle – with 1 spreader and 1 spatula* · Crêpière avec manche fonte – avec 1 spatule et 1 répartiteur* · Frigideira para panqueca com cabo de ferro fundido – com 1 espalhador e 1 espátula* · Döküm demir saplı krep tavası, 1 yayıcı ve 1 spatula ile birlikte* · Сковорода для блинов с чугунной ручкой – с 1 лопаткой и 1 распределителем* · 薄饼烤盘 – 铸铁手柄 – 附1把奶油刀和1把抹刀*

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	30 cm / 11 3/4"	121 30 23 / 40509-526-0
---	-----------------	-------------------------

*Spreader and spatula also available as accessories on p. 103 · *Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 103 · *O espalhador e a espátula também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Yayıcı ve spatula ayrıca sayfa 103'da aksesuar olarak da mevcuttur · *Распределитель и лопатка также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *奶油刀抹刀见103页



Pancake pan with wooden handle – with 1 spreader and 1 spatula* · Crêpière avec manche bois – avec 1 spatule et 1 répartiteur* · Frigideira para panqueca com cabo de madeira – com 1 espalhador e 1 espátula* · Ahşap saplı krep tavası, 1 yayıcı ve 1 spatula ile birlikte* · Сковорода для блинов с деревянной ручкой – с 1 лопаткой и 1 распределителем* · 薄饼烤盘 – 木质手柄 – 附1把奶油刀和1把抹刀*

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	28 cm / 11"	121 28 23 / 40509-525-0
---	-------------	-------------------------

*Spreader and spatula also available as accessories on p. 103 · *Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 103 · *O espalhador e a espátula também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Yayıcı ve spatula ayrıca sayfa 103'da aksesuar olarak da mevcuttur · *Распределитель и лопатка также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *奶油刀抹刀见103页



34 cm / 13 1/4"



26 cm / 10 1/4"



20 cm / 7 7/8"



Double handle skillet · Poêle double poignée · Frigideira redonda com 2 alças · 2 kulplu kızartma tavası · Сковорода с 2 ручками · 双耳柄平底煎锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	20 cm / 7 7/8"	1223 20 23 / 40511-659-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 23 / 40511-725-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 25 / 40511-073-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	20 cm / 7 7/8"	1223 20 18 / 40511-660-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 18 / 40511-726-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 18 / 40511-072-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	20 cm / 7 7/8"	1223 20 06 / 40511-661-0
	26 cm / 10 1/4"	1223 26 06 / 40511-727-0
	34 cm / 13 1/4"	131 34 06 / 40511-519-0

SPECIALTIES

SPÉCIALITÉS · ESPECIALIDADES · ÖZEL ÜRÜNLER ·
СПЕЦИАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ · 特选



WOK

WOK · WOK · WOK · БОКИ · 炒锅

EN The wok was invented in Asia over 2000 years ago. STAUB's enameled cast iron is a perfect format for healthy and flavorful cooking.

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.

PT A wok foi inventada na Ásia há mais de 2000 anos. É um item indispensável para cozinhar de forma saudável e saborosa.

TR Wok, 2000 yılı aşkın bir süre önce Asya'da icat edildi. Sağlıklı ve lezzetli pişirme için olmazsa olmaz.

RU Сковороды-вок изобрели в азиатских деревнях более 2000 лет назад. Это настоящий символ здоровой и ароматной пищи.

CN 2000多年前, 亚洲地区已经开始使用炒锅, 它是您厨房的必备品。



With glass lid and tempura grill · Avec couvercle verre et grille tempura · Wok com tampa de vidro e grelha · Cam kapaklı ve wok ızgarası · Вок со стеклянной крышкой и решеткой для гриля · 附带玻璃锅盖和滤油架

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 23 / 40509-398-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 18 / 40509-336-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	37 cm / 14 1/2"	5,7 l / 6 qt	131 39 06 / 40509-898-0

*Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Couvercle verre disponibles en accessoire p. 100 · *Tampa de vidro também disponível como acessório na página 100 · *Cam karak, aksesuar olarak da mevcuttur; bkz. sayfa 100 · *Стеклянная крышка продается в качестве аксессуара - см. страницу 100 · *玻璃盖也是可选配件 (第100页)

BABY WOK

BÉBÉ WOK · BABY WOK · BEBEK WOK · МИНИ-ВОК · 迷你炒锅



With glass lid · Avec couvercle verre · Com tampa de vidro · Cam kapaklı · Мини-вок со стеклянной крышкой · 附带玻璃盖

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	16 cm / 6 1/4"	0,65 l / 1/2 qt	131 17 23 / 40511-301-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	16 cm / 6 1/4"	0,65 l / 1/2 qt	131 17 18 / 40511-302-0

SMALL WOK

PETIT WOK · WOK PEQUENA · KÜÇÜK WOK · БОК · 双耳炒锅



With glass lid and tempura grill · Avec couvercle verre et grille tempura · Wok com tampa de vidro e grelha · Cam kapaklı küçük wok · Вок со стеклянной крышкой и решеткой для гриля · 附带玻璃锅盖和滤油架

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 23 / 40511-344-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 18 / 40511-462-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 06 / 40511-345-0
● Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 91 / 40511-467-0
● Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 87 / 40511-466-0
● Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	30 cm / 11 3/4"	4,4 l / 4 1/2 qt	131 29 85 / 40511-465-0

*Glass lid also available as accessories on p. 100 · *Couvercle verre disponibles en accessoire p. 100 · *Tampa de vidro também disponível como acessório na página 100 · *Cam karak, aksesuar olarak da mevcuttur; bkz. sayfa 100 · *Стеклянная крышка продается в качестве аксессуара - см. страницу 100 · *玻璃盖也是可选配件 (第100页)

ROASTER

ROASTER · ASSADEIRA VERTICAL PARA AVES · ÖZEL TAVUK PIŞIRME KABI · РОСТЕР · 烘烤锅

EN The STAUB roaster was inspired by methods used in the catering industry, which revolutionize poultry roasting by reducing fat while keeping the meat juicy and healthy.

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.

PT A assadeira vertical para aves da Staub foi inspirada pelas grelhas profissionais usadas em restaurantes, revolucionando a forma de assar aves ao reduzir a gordura e manter a carne suculenta e saudável.

TR Staub rosto kabi, catering sektöründe kullanılan, eti sulu ve sağlıklı tutarken yağı azaltan çığır açan tavuk fırnlama yöntemlerinden ilham aldı.

RU Форма ростера Staub навеяна профессиональными жаровнями, которые обычно используются на кухнях ресторанов. Это настоящий переворот в приготовлении птицы, который делает мясо сочным, а блюда здоровыми и полезными как никогда.

CN STAUB烘烤锅借鉴了专业餐饮领域使用的烘烤架,改善了禽类食物的烘烤效果,减少油脂,令肉质更多汁健康。



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	24 cm / 9½"	120 00 23 / 40509-339-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	24 cm / 9½"	120 00 18 / 40509-517-0

TERRINES

TERRINES · TERRINES · TERRINE · ФОРМЫ ДЛЯ ПАШТЕТА · 带盖烘烤盘



Inside shiny black · Intérieur noir brillant · Parte interna em preto brilhante · İçi parlak siyah · Внутри чёрная блестящая · 黑色光滑内壁

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	15 × 11 cm / 5¾" × 4¼"	0,7 l / ¾ qt	131 15 25 / 40509-571-0
	30 × 11 cm / 11¾" × 4¼"	1,45 l / 1½ qt	131 30 25 / 40509-575-0





EN Fondue – the pleasure of sharing food and friendship. It was invented by Swiss shepherds who spent long months on their own in the canton of Fribourg. Today, fondue comes in a variety of forms, even as a dessert!

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 !

PT Fondue – o prazer de partilhar comida e amizade. O fondue foi inventado por pastores suíços do Cantão de Freiburg, que passavam longos meses isolados do mundo. Hoje, o fondue vem em várias formas – até mesmo como sobremesa!

TR Fondü: yemeğini ve dostluğunu paylaşmanın keyfi. Fribourg kantonunda kendi başlarına aylarca kalan İsviçreli çobanlar tarafından icat edildi. Bugün fondü çok çeşitli şekillerde karşımıza çıkıyor, tatlı olarak bile!

RU Фондю - это удовольствие разделить радость от еды с друзьями. Фондю придумали швейцарские пастухи из кантона Фрибур, которым приходилось подолгу оставаться в одиночестве. В настоящее время известны многие гастрономические разновидности фондю, вплоть до десертов!

CN 芝士火锅, 欢宴时分享可口美味带来的愉悦。芝士火锅是瑞士弗里堡 (Fribourg) 的牧羊人, 为渡过漫漫冬日的煎熬而发明的。今天, 芝士火锅已衍生出了数目众多的不同美食, 更是绝佳的餐后甜点!

MINI FONDUE SET

MINI SERVICE À FONDUE · MINI CONJUNTO DE FONDUE · MINI FONDÜ SETİ · МИНИ-НАБОР ДЛЯ ФОНДЮ · 迷你芝士火锅



1 pot, 1 stand, 4 forks* and 1 candle · 1 caquelon, 1 réchaud, 4 fouchettes* et 1 bougie · 1 panela, 1 base, 4 garfos* e 1 vela · 1 tencere, 1 stand, 4 çatal* ve 1 mum · 1 кастрюля, 1 крышка, 1 подставка, 6 вилок и 1 свеча · 1个锅, 1个支架, 4把叉子和1支蜡烛

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	140 04 23 / 40509-587-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	140 04 06 / 40509-900-0

*Forks also available as accessories on p. 103 · *Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Os garfos também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Çatalar ayrıca aksesuar olarak sayfa 103'de mevcuttur · *Вилочки для фондю также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *详见103页

FONDUE SET

SERVICE À FONDUE · CONJUNTO DE FONDUE · FONDÜ SETİ · ФОНДЮ · 芝士火锅



1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 4 forks* and 1 burner · 1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 4 fourchettes* et 1 brûleur · 1 panela, 1 aro antiespirro, 1 base, 4 garfos* e 1 queimador* · 1 tencere, 1 sıçrama önleyici kenarlık, 1 stand, 4 çatal* ve 1 ocak · Набор для фондю, внутри кремový · 多用火锅, 火锅1件, 防溅圈1件, 支架1件, 火锅叉4件, 燃料1件

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black, shiny black inside · Noir, intérieur noir brillant · Preto, preto brilhante por dentro · Siyah, iç yüzeyi parlak siyah · Черная, внутри черная с блеском · 黑亮光泽内侧	16 cm / 6 1/4"	1,1 l / 1 1/4 qt	1400 16 23 / 40511-970-0
Cherry, cream inside · Cerise, intérieur crème · Cereja, creme por dentro · Kiraz rengi, iç yüzeyi krem rengi · Вишневая, внутри кремová · 櫻桃色, 奶油色内侧	16 cm / 6 1/4"	1,1 l / 1 1/4 qt	1400 16 06 / 40511-973-0

*Forks also available as accessories on p. 103 · *Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Os garfos também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Çatalar ayrıca aksesuar olarak sayfa 103'de mevcuttur · *Вилочки для фондю также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *详见103页



1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks* and 1 burner · 1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 6 fourchettes* et 1 brûleur · 1 panela, 1 aro antiespirro, 1 base, 6 garfos* e 1 queimador* · 1 tencere, 1 sıçrama önleyici kenarlık, 1 stand, 6 çatal* ve 1 ocak · Набор для фондю, внутри кремový · 多用火锅, 火锅1件, 防溅圈1件, 支架1件, 火锅叉6件, 燃料1件

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black, shiny black inside · Noir, intérieur noir brillant · Preto, preto brilhante por dentro · Siyah, iç yüzeyi parlak siyah · Черная, внутри черная с блеском · 黑亮光泽内侧	18 cm / 7"	1,65 l / 1 3/4 qt	1400 18 23 / 40511-971-0
Cherry, cream inside · Cerise, intérieur crème · Cereja, creme por dentro · Kiraz rengi, iç yüzeyi krem rengi · Вишневая, внутри кремová · 櫻桃色, 奶油色内侧	18 cm / 7"	1,65 l / 1 3/4 qt	1400 18 06 / 40511-974-0

*Forks also available as accessories on p. 103 · *Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Os garfos também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Çatalar ayrıca aksesuar olarak sayfa 103'de mevcuttur · *Вилочки для фондю также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *详见103页



1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 6 forks* and 1 burner · 1 caquelon, 1 collerette, 1 réchaud, 6 fourchettes* et 1 brûleur · 1 panela, 1 aro antiespirro, 1 base, 6 garfos* e 1 queimador* · 1 tencere, 1 sıçrama önleyici kenarlık, 1 stand, 6 çatal* ve 1 ocak · Набор для фондю, внутри кремový · 多用火锅, 火锅1件, 防溅圈1件, 支架1件, 火锅叉6件, 燃料1件

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black, shiny black inside · Noir, intérieur noir brillant · Preto, preto brilhante por dentro · Siyah, iç yüzeyi parlak siyah · Черная, внутри черная с блеском · 黑亮光泽内侧	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 23 / 40511-972-0
Cherry, cream inside · Cerise, intérieur crème · Cereja, creme por dentro · Kiraz rengi, iç yüzeyi krem rengi · Вишневая, внутри кремová · 櫻桃色, 奶油色内侧	20 cm / 7 7/8"	2,35 l / 2 1/2 qt	1400 20 06 / 40511-975-0

*Forks also available as accessories on p. 103 · *Fourchettes disponibles en accessoire p. 103 · *Os garfos também estão disponíveis em "acessórios" na p. 103 · *Çatalar ayrıca aksesuar olarak sayfa 103'de mevcuttur · *Вилочки для фондю также доступны отдельно как аксессуар на стр. 103 · *详见103页



TAJINE

TAJINE · TAJINE · TAJIN · ТАЖИНЫ · 塔吉锅

EN Tajine is a traditional Moroccan dish, created by the Berbers. Sear the meat in the cast iron dish, add spices and vegetables, cover with the ceramic dome and let simmer.

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

PT O tajine é um utensílio marroquino tradicional criado pelos Berberes. Doure a carne em fogo alto no utensílio de ferro fundido, acrescente temperos e legumes, cubra com a tampa de cerâmica e cozinhe lentamente.

TR Tajin, Berberi'ler geliştirdiği geleneksel bir Fas yemeği. Eti döküm demir tepside mühürleyin, baharat ve sebze ekleyin, seramik kubbeyi kapatın ve ağır ağır pişirin.

RU Традиционную марокканскую посуду-тажин, придумали берберы. Поместите мясо на чугунное блюдо, добавьте пряности и овощи, накройте керамической крышкой и оставьте томиться.

CN 作为摩洛哥的传统厨具，塔吉锅是由柏柏尔人发明的。在铸铁平底锅中煎烤肉食，加入一点香料和蔬菜，然后盖上尖帽形的锅盖并用小火慢炖。



Cast iron base and ceramic top · Base fonte et dôme céramique · Base de ferro fundido e tampa de cerâmica · Döküm demir taban ve seramik karak · Чугунная сковорода и керамическая крышка · 铸铁锅身和陶瓷锅盖

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

 Black-Cream · Noir-Crème · Preto-creme · Siyah-Krem · Черный-кремовый · 黑色-奶白色	20 cm / 7 7/8"	130 27 23 / 40509-394-0
	28 cm / 11"	130 28 23 / 40509-395-0
 Black-Cherry · Noir-Cerise · Preto-cereja · Siyah-Kiraz · Черный-вишневый · 黑色-樱桃红	28 cm / 11"	130 28 06 / 40510-327-0

TEAPOTS

THÉIÈRES · CHALEIRAS · DEMLIKLER · ЧАЙНИКИ · 茶壺

EN Tea originated in Asia more than 4000 years ago and is now enjoyed all over the world. The STAUB cast iron teapot is ideal for keeping all types of tea at the right temperature.

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.

PT O chá surgiu na Ásia há mais de 4000 anos e hoje em dia é consumido em todo o mundo. A chaleira de ferro fundido da Staub é ideal para manter todos os tipos de chá na temperatura certa.

TR Çay, 4000 yılı aşkın bir süre önce Asya'da ortaya çıktı ve şimdi bütün dünyada tüketiliyor. Staub döküm demir demlik, her çeşit çayı doğru sıcaklıkta tutmak için ideal.

RU Чай, появившийся в Азии более 4000 лет назад, в настоящее время стал напитком, любимым во всем мире. Чугунный чайник Staub идеально подходит для поддержания нужной температуры во время чаепития любого сорта чая

CN 茶源于亚洲, 距今已有4000多年历史, 时至今日, 它已成为一种广为流传的饮品。在您细品香茗之际, Staub铸铁茶壶能保证各种茶叶处于最佳的品尝温度。



Tea egg included
Livrée avec boule à thé
Infusor para chá incluso
Çay süzgeci dahildir
Поставляется с заварочным ситечком
附茶滤

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

●	Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 23 / 40509-421-0
●	Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 18 / 40509-420-0
M	Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 91 / 40510-618-0
●	Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 06 / 40509-904-0
M	Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 87 / 40509-424-0
M	Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	16,5 cm / 6 1/2"	1,15 l / 1 qt	165 00 85 / 40509-423-0



DISHES

PLATS · SERVIÇO · SERVIS MALZEMELERİ
ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ · 餐盘



MINIS

MINIS · MINIS · MINI ÜRÜNLER · СЕРИЯ «МИНИ» · 迷你系列



Small saucepan · Petite saucière · Panela pequena · Küçük sos tenceresi · Ковш · 迷你酱汁锅
Inside shiny black · Intérieur noir brillant · Parte interna em preto brilhante · İç parlak siyah · внутри черный · 黑色光滑内壁

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	124 10 25 / 40509-537-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	10 cm / 3 7/8"	0,25 l / 1/4 qt	124 10 18 / 40509-536-0



Mini frying pan · Mini poelette · Mini frigideira, redonda · Mini kızartma tavası · Мини-сковорода · 迷你煎锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	12 cm / 4 3/4"	0,15 l / 5 oz	122 12 23 / 40509-529-0
---	----------------	---------------	-------------------------



Mini dish, oval · Mini plat, ovale · Mini travessa, oval · Oval sahan · Мини-сковорода овальная · 迷你椭圆形碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"	0,25 l / 8 oz	130 13 23 / 40509-546-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	15 cm / 5 1/2" x 3 7/8"	0,25 l / 8 oz	130 13 18 / 40509-545-0



Mini dish, round · Mini plat, rond · Mini travessa, redonda · Sahan · Мини-сковорода, круглая · 迷你圆形餐碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	12 cm / 4 3/4"	0,25 l / 8 oz	130 11 23 / 40509-472-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	12 cm / 4 3/4"	0,25 l / 8 oz	130 11 18 / 40509-544-0



Mini dish, rectangular · Mini plat, rectangulaire · Mini travessa, retangular · Mini dikdörtgen tabak · Прямоугольное мини-блюдо · 迷你长方形烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	15 x 11 cm / 5 3/4" x 4 1/2"	0,25 l / 8 oz	130 14 23 / 40509-548-0
---	------------------------------	---------------	-------------------------



Mini fondue pot · Mini poêlon · Mini panela de fondue · Mini fondü tenceresi · Мини-кастрюля для фондю · 迷你芝士火锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	12 cm / 4 3/4"	0,35 l / 12 oz	146 12 23 / 40509-594-0
---	----------------	----------------	-------------------------

SERVING DISHES

PLATS DE SERVICE · TRAVESSAS DE SERVIR · SERVIS TABAKLARI · СЕРВИРОВКА · 餐盘



NEW

Rectangular Serving Plate · Plaque de service rectangulaire · Prato retangular · Dikdörtgen Servis Tabacağı · Прямоугольное сервировочное блюдо · 长方形餐盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	25 x 12 cm / 9 1/2" x 4 3/4"	1331 25 18 / 40508-318-0
	30 x 15 cm / 11 3/4" x 5 7/8"	1331 30 18 / 40501-104-0



Hors d'œuvre plate · Assiette dégustation · Prato redondo · Ordövr tabağı · Блюдо сервировочное · 前菜盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	21 cm / 8 1/4"	0,15 l / 5 oz	130 25 18 / 40509-563-0
--	----------------	---------------	-------------------------



Saucepan · Saucière · Panela · Sos tenceresi · Ковш · 酱汁锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	14 cm / 5 1/2"	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



Bowl · Bol · Bowl · Kase · Миска · 碗

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	11,5 cm / 4 1/2"	0,3 l / 1/4 qt	124 30 23 / 40509-539-0
---	------------------	----------------	-------------------------



Serving dish with wooden base, rectangular · Assiette avec support bois, rectangulaire · Prato retangular com apoio de madeira · Aňşar altlıklı dikdörtgen servis tabağı · Форма на деревянной подставке · 带木支架的长方形铸铁碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	33 x 23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt	120 52 23 / 40509-523-0
---	-----------------------	------------	-------------------------



BAKING DISHES

PLATS DE CUISSON · TRAVESSAS · OVAL SAHAN · СКОБОВОРОДЫ · 烤盘



Stackable dish, oval · Plat empilable, ovale · Travessa oval empilhável · Oval sahan · Мини-сковороды, овальные · 椭圆形餐盘 (可叠放)

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	21 cm / 8"×5 1/2"	0,7 l / 3/4 qt	130 21 23 / 40509-391-0
	24 cm / 9 1/2"×6 3/4"	1 l / 1 qt	130 23 23 / 40509-393-0
	28 cm / 11"×7 3/4"	1,6 l / 1 1/2 qt	130 29 23 / 40509-341-0
	32 cm / 12 1/2"×8 7/8"	2,2 l / 2 1/4 qt	130 33 23 / 40509-342-0
	37 cm / 14 1/2"×11"	3,7 l / 4 qt	1300 37 25 / 40508-283-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	21 cm / 8"×5 1/2"	0,7 l / 3/4 qt	130 21 18 / 40509-559-0
	24 cm / 9 1/2"×6 3/4"	1 l / 1 qt	130 23 18 / 40509-562-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	21 cm / 8"×5 1/2"	0,7 l / 3/4 qt	130 21 06 / 40509-896-0
	24 cm / 9 1/2"×6 3/4"	1 l / 1 qt	130 23 06 / 40509-897-0



Stackable dish, round · Plat empilable, rond · Travessa redonda empilhável · Yuvarlak sahan · Мини-сковороды, круглые · 圆形餐盘 (可叠放)

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	16 cm / 6 1/4"	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
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	16 cm / 6 1/4"	0,4 l / 1/2 qt	130 16 18 / 40509-552-0
	20 cm / 7 1/2"	0,75 l / 3/4 qt	130 20 18 / 40509-557-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 樱桃红	16 cm / 6 1/4"	0,4 l / 1/2 qt	130 16 06 / 40509-894-0
	20 cm / 7 1/2"	0,75 l / 3/4 qt	130 20 06 / 40509-895-0



Baking dish, rectangular · Plat à four, rectangulaire · Travessa retangular · Küçük fırın kabı · Форма для запекания · 长方形烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 23 / 40510-323-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	30×20 cm / 8"×12"	3,15 l / 3 1/4 qt	130 30 18 / 40510-324-0



Bread and cake baker · Moule à pains et à gâteaux · Forma para assar pão e para assar bolo · Ekmek ve kek pişirme kalıbı · Форма для выпечки хлеба и пирогов · 面包和蛋糕烤盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	23 × 11,5 × 7 cm / 9"×4 1/2"×2 3/4"	1,56 l / 1 1/2 qt	1310 23 23 / 40501-046-0
---	-------------------------------------	-------------------	--------------------------



Snail dish with 6 holes · Poêlon escargot 6 trous · Travessa para escargot · 6 delikli salyangoz tabağı · Сковорода для моллюсков с 6 углублениями · 6孔蜗牛盘

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	14 cm / 5 3/4"		130 15 23 / 40509-550-0
---	----------------	--	-------------------------



Casserole, oval · Assiette chaude, ovale · Travessa oval com tampa · Oval firin kabı · Сковорода овальная · 椭圆形铸铁碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	23×17 cm / 9"×6 5/8"	1 l / 1 qt	133 23 25 / 40509-582-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	23×17 cm / 9"×6 5/8"	1 l / 1 qt	133 23 18 / 40509-581-0



Casserole, round · Assiette chaude, ronde · Travessa redonda com tampa · Yuvarlak firin kabı · Сковорода круглая · 圆形铸铁碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt	133 20 25 / 40509-579-0
● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	20 cm / 7 7/8"	0,75 l / 3/4 qt	133 20 18 / 40509-578-0



Oval dish with lid · Assiette ovale avec couvercle · Travessa oval baixa com tampa · Kapaklı oval servis tabağı · Овальная сервировочная сковорода с крышкой · 带盖的椭圆形铸铁碟

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	31 cm / 12 1/4"	0,7 l / 3/4 qt	133 21 25 / 40509-400-0
---	-----------------	----------------	-------------------------

ACCESSORIES

ACCESSOIRES · ACESSÓRIOS · AKSESUARLAR · AKCECCYAPЫ · 配件



SPATULA, SILICONE

SPATULE MARYSE, SILICONE · ESPÁTULA, SILICONE · SILIKON SPATULA ·
ЛОПАТКА, СИЛИКОН · 玛丽斯硅胶锅铲



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

○ White · Blanc · Branco · Beyaz · Белая · 白色	25 cm/9¾"	655 31 02 / 40509-250-0
	31 cm/12¼"	655 30 02 / 40509-251-0
● Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синий · 深蓝色	25 cm/9¾"	655 31 91 / 40509-247-0
	31 cm/12¼"	655 25 91 / 40509-246-0
● Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	25 cm/9¾"	655 25 87 / 40509-240-0
	31 cm/12¼"	655 31 87 / 40509-241-0
● Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	25 cm/9¾"	655 31 85 / 40509-244-0
	31 cm/12¼"	655 30 85 / 40509-245-0

SPOON, SILICONE

CUILLÈRE SILICONE · COLHER, SILICONE · SILIKON KAŞIK · ЛОЖКА, СИЛИКОН · 硅胶勺



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

○ White · Blanc · Branco · Beyaz · Белая · 白色	31 cm/12¼"	655 25 02 / 40509-249-0
● Dark blue · Bleu intense · Azul marinho · Koyu mavi · Темно-синяя · 深蓝色	31 cm/12¼"	655 30 91 / 40509-248-0
● Grenadine red · Grenadine · Vermelho granada · Bordo · Гранат · 石榴红	31 cm/12¼"	655 30 87 / 40509-242-0
● Basil · Basilic · Verde basil · Fesleğen · Базилик · 苜蓿绿	31 cm/12¼"	655 25 85 / 40509-243-0

SPATULA, WOOD

SPATULE, BOIS · ESPÁTULA, MADEIRA · AHŞAP SPATULA · ЛОПАТКА, ДЕРЕВО · 木质锅铲



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Olive wood · Bois d'olive · Madeira de oliveira · Zeytin ağacı · Оливковое дерево · 橄榄木	33 cm/13"	655 33 94 / 40509-252-0
--	-----------	-------------------------

SPOON, WOOD

CUILLÈRE, BOIS · COLHER, MADEIRA · AHŞAP KAŞIK · ЛОЖКА, ДЕРЕВО · 木质汤匙



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Olive wood · Bois d'olive · Madeira de oliveira · Zeytin ağacı · Оливковое дерево · 橄榄木	31 cm/12¼"	655 31 94 / 40509-253-0
--	------------	-------------------------



LILLY TRIVET

DESSOUS DE PLAT LYS · DESCANSO DE PANELA · DÖKÜM DEMİR NİHALE ·
ПОДСТАВКА ПОД ГОРЯЧЕЕ · 三脚铸铁锅垫



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Graphite Grey · Gris graphite · Cinza grafite · Grafit gri · Серый графит · 石墨灰	23 cm / 9"	160 10 18 / 40509-608-0
● Cherry · Cerise · Cereja · Kiraz · Вишня · 櫻桃紅	23 cm / 9"	160 10 06 / 40509-903-0

MAGNETIC TRIVET

DESSOUS DE PLAT AIMANTÉ · DESCANSO DE PANELA IMANTADO · MIKNATISLI NİHALE ·
ПОДСТАВКА ПОД ГОРЯЧЕЕ МАГНИТНАЯ · 磁性锅垫



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Wood, oval · Bois, ovale · Madeira, oval · Ahşap, oval · деревянная овальная · 橢圓形, 木质材料	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
● Wood, round · Bois, rond · Madeira, redonda · Ahşap, yuvarlak · деревянная круглая · 圓形, 木质材料	16,5 cm / 6 1/2"	4119 07 32 / 40511-078-0
	23 cm / 9"	4119 07 42 / 40511-077-0

STAND

PRÉSENTAIRE · BASE · AHŞAP STAND · ПОДСТАВКА · 支架



For 3 round mini cocottes · Pour 3 mini cocottes · Para 3 mini-cocottes redondas · 3 yuvarlak mini tencere için ·
Подставка для 3 мини-кокотов · 圓形迷你炖锅3孔支架

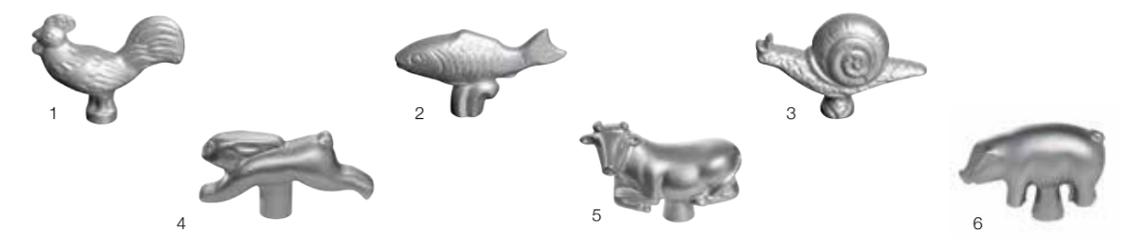
UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

● Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"	119 07 00 / 40509-374-0
● Bamboo · Bambou · Bambu · Bambu · Дерево · 竹质	42 x 16 x 5 cm / 16 1/2" x 6 1/4" x 2"	119 06 98 / 40510-299-0

Cocottes sold separately · Cocottes vendues séparément · Cocottes vendidas separadamente · Tencereler ayrı satılır · Кокоты продаются отдельно · 炖锅可单售

ANIMALS KNOBS

BOUTONS ANIMAUX · PUXADOR ES DE ANIMAIS · HAYVAN FIGÜRLÜ KULPLAR ·
РУЧКИ В ФОРМЕ ЖИВОТНЫХ · 动物锅盖柄



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

1 – Chicken · Coq · Galinha · Tavuk · Петух · 鸡	119 01 04 / 40509-346-0
2 – Fish · Poisson · Peixe · Balık · Рыба · 鱼	119 01 05 / 40509-348-0
3 – Snail · Escargot · Escargot · Salyangoz · Улитка · 蜗牛	119 01 06 / 40509-347-0
4 – Rabbit · Lapin · Coelho · Tavşan · Кролик · 兔	199 00 04 / 40510-661-0
5 – Cow · Vache · Vaca · İnek · Корова · 牛	199 00 05 / 40511-486-0
6 – Pig · Cochon · Porco · Domuz · Поросяенок · 猪	199 00 00 / 40510-657-0

GLASS LID

COUVERCLE EN VERRE · TAMPA DE VIDRO · CAM KARAK · СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА · 玻璃盖



Flat glass lid · Couvercle en verre plat · Tampa de vidro plana · Düz cam karak · Плоская стеклянная крышка · 玻璃盖

Appropriate for STAUB woks · Approprié pour les woks STAUB · Apropriada para woks STAUB · STAUB Wok tavalar için özel · Подходит для воксов Staub · 炒锅适用

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Nickel plated knob · Bouton nickelé · Puxador de níquel · Nikel kulp · никелированная ручка · 镍制锅盖柄	16 cm / 6 1/4"	152 16 97 / 40511-049-0
	26 cm / 10 1/4"	167 26 00 / 40501-286-0
	30 cm / 9 3/4"	152 30 95 / 40511-523-0
	37 cm / 14 1/2"	152 37 96 / 40510-248-0



Domed glass lid · Couvercle en verre bombé · Tampa de vidro abobadada · Bombeli cam karak · Выпуклая стеклянная крышка · 拱形玻璃锅盖

Suitable for STAUB braiser, grill and frying pans · Convient aux sauteuses, pure grill et poêles à frire STAUB · Adequado para panelas assadeiras, grelhas e frigideiras da STAUB · STAUB'un kızartma tencereleri, ızgara ve kızartma tavaları için uygundur · Для сковородок, и сковородок-гриль STAUB · 适用于STAUB煎锅、长柄浅锅和平底锅

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Nickel plated knob · Bouton nickelé · Puxador de níquel · Nikel kulp · никелированная ручка · 镍制锅盖柄	20 cm / 7 7/8"	152 120 00 / 40501-023-0
	24 cm / 9 3/8"	152 124 00 / 40501-024-0
	26 cm / 10 1/4"	152 126 00 / 40501-026-0
	28 cm / 11"	152 128 00 / 40501-028-0
	30 cm / 11 3/4"	152 130 00 / 40501-030-0

LID KNOB

BOUTON · PUXADOR DA TAMPA · KARAK KULBU · РУЧКИ · 盖柄



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

1 – Nickel plated knob – small-sized · Bouton nickelé – petit · Puxador de níquel – pequeno · Nikel kulp – küçük boy · Никелированная ручка – маленького размера · 镍质锅盖柄 – 小号锅适用	167 10 10 / 40509-760-0
1 – Nickel plated knob – medium-sized · Bouton nickelé – moyen · Puxador de níquel – médio · Nikel kulp – orta boy · Никелированная ручка – среднего размера · 镍质锅盖柄 – 中号锅适用	167 10 11 / 40509-761-0
1 – Nickel plated knob – large-sized · Bouton nickelé – grand · Puxador de níquel – grande · Nikel kulp – büyük boy · Никелированная ручка – большого размера · 镍质锅盖柄 – 大号锅适用	167 10 13 / 40509-763-0
2 – Brass knob – small-sized · Bouton laiton – petit · Puxador de bronze – pequeno · Pirinç kulp – küçük boy · Латунная ручка – маленького размера · 黄铜锅盖柄 – 小号锅适用	167 01 11 / 40509-694-0
2 – Brass knob – medium-sized · Bouton laiton – moyen · Puxador de bronze – médio · Pirinç kulp – orta boy · Латунная ручка – среднего размера · 黄铜锅盖柄 – 中号锅适用	167 01 12 / 40509-788-0
2 – Brass knob – large-sized · Bouton laiton – grand · Puxador de bronze – grande · Pirinç kulp – büyük boy · Латунная ручка – большого размера · 黄铜锅盖柄 – 大号锅适用	167 01 13 / 40509-954-0
3 – Vintage-look brass knob – small-sized · Bouton laiton design Vintage – petit · Puxador vintage – pequeno · Vintage görünümlü piring topuz – küçük boy · Латунная круглая ручка в винтажном стиле – маленького размера · 复古黄铜锅盖柄 – 小号锅适用	199 00 07 / 40511-772-0
3 – Vintage-look brass knob – large-sized · Bouton laiton design Vintage – grand · Puxador vintage – grande · Vintage görünümlü piring topuz – büyük boy · Латунная круглая ручка в винтажном стиле – большого размера · 复古黄铜锅盖柄 – 大号锅适用	199 00 06 / 40511-773-0

LID HOLDER

REPOSE COUVERCLE EN FONTE · SUPORTE PARA TAMPA · KARAK TUTUCU · ЧУГУННАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШКИ · 铸铁锅盖搁架



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Black · Noir · Preto · Siyah · Черный · 黑色	20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"	119 09 02 / 40511-364-0
---	-----------------------------	-------------------------

STEAMER INSERT

PANIER VAPEUR · ACESSÓRIO PARA COZIMENTO A VAPOR · BUHARLI PIŞIRME APARATI ·
ВСТАВКА-ПАРОВАРКА · 蒸笼

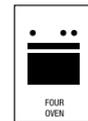


UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Stainless steel · Inox · Aço inoxidável · Paslanmaz Çelik · Нержавеющая сталь · 不锈钢 26 cm / 10¼" 144 10 05 / 40511-363-0

SILICONE HANDLES

MANIQUES SILICONE · ALÇAS DE SILICONE · SILIKON TUTACAKLAR ·
СИЛИКОНОВЫЕ РУЧКИ · 硅胶把手



Max. temp. 390 °F (200 °C)
Temp. max. 200 °C
Temp. max. 200 °C
Max. 200 Derece
Макс. темпер. 200 °C
最高耐热温度200 °C

2 rectangular silicone handles for 22 to 41 cm Cocottes · 2 maniques silicone rectangulaires pour Cocottes 22 à 41 cm · 2 alças de silicone retangulares para cocottes de 22 a 41 cm · 22 ila 41 cm Tencereler için 2 dikdörtgen silikon tutacaklar · 2 силиконовые ручки, прямоугольные для кокотов диаметром от 22 до 41 см · 2件装长方形硅胶把手 (适用22至41厘米的炖锅)

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Grey · Gris · Cinza grafite · Gri · Серые · 灰色 2E100104 / 40511-362-0

2 rounded silicone handles · 2 maniques silicone ronde · 2 alças de silicone arredondadas · 2 yuvarlak silikon tutacaklar · 2 силиконовые ручки, круглые · 2件装圆形硅胶把手

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Grey · Gris · Cinza grafite · Gri · Серые · 灰色 119 07 97 / 40509-916-0

FONDUE SET FORKS

FOURCHETTES À FONDUE · GARFOS DO CONJUNTO DE FONDUE · FONDÜ SETİ ÇATALLARI ·
ВИЛОЧКИ ДЛЯ ФОНДЮ · 芝士火锅叉子



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

1 – Set of 6 large fondue forks · Lot de 6 grandes fourchettes · Conjunto de 6 garfos de fondue grandes · 6'lı büyük fondü çatalı seti · Комплект из 6 вилок из светлого дерева · 6件套芝士火锅, 大号叉子 144 60 00 / 40511-401-0

2 – Set of 4 small fondue forks · Lot de 4 petites fourchettes (pour le mini service à fondue) · Conjunto de 4 garfos de fondue pequenos · 4'ü küçük fondü çatalı seti · Комплект из 4 маленьких вилок · 4件套芝士火锅, 小号叉子 144 40 04 / 40511-402-0

SPREADER AND SPATULA

RÉPARTITEUR ET SPATULE · ESPALHADOR E ESPÁTULA · YAYICI VE SPATULA ·
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ И ЛОПАТКА · 奶油刀和抹刀



UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

Spreader · Répartiteur · Espalhador · Yayıcı · Распределитель · 奶油刀 1980 00 01 / 40509-699-0

Spatula · Spatule · Espátula · Spatula · Лопатка · 抹刀 1980 00 00 / 40509-700-0

KITCHEN TOWELS

TORCHONS DE CUISINE · PANOS DE COZINHA · MUTFAK HAVLULARI ·
КУХОННЫЕ ПОЛОТЕНЦА · 厨房毛巾



Blue
Bleu · Azul · Mavi ·
Синий · 蓝色



Red
Rouge · Vermelho · Kırmızı ·
Красный · 红色



Grey
Gris · Cinza · Gri ·
Серый · 灰色

100% Cotton · 100% Coton · 100% Algodão · % 100 Pamuk · 100% Хлопок · 100%棉

UPB · PCB · UPB · UPB · Минимальный заказ · 包装单元: 1

 Blue · Bleu · Azul · Mavi · Синий · 蓝色	50 x 70 cm	194 070 91 / 40501-307-0
 Red · Rouge · Vermelho · Kırmızı · Красный · 红色	50 x 70 cm	194 070 06 / 40501-308-0
 Grey · Gris · Cinza · Gri · Серый · 灰色	50 x 70 cm	194 070 18 / 40501-306-0



CARE & USE / OVERVIEW / TECHNICAL DATA*

CONSEILS D'UTILISATION/VUE D'ENSEMBLE/DONNÉES TECHNIQUES*
CUIDADOS E USO/VISÃO GERAL/DADOS TÉCNICOS*
BAKIM VE KULLANIM /GENEL BAKIŞ/TEKNİK VERİLER*
СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА ПОСУДОЙ STAUB/ОБЗОР/ТЕХНИЧЕСКИЕ
ДААННЫЕ* · 使用与清洁/一览表/技术参数*

*Valeur nominale / écarts de mesure possibles · *Nominal value / dimensional deviations possible · *Possíveis desvios no valor nominal / na dimensão · *Nominal değer / ölçülerde sapma olabilir · *Номинальное значение / возможные отклонения от установленных размеров · *标称值/尺寸可能存在偏差

CARE & USE

CONSEILS D'UTILISATION · CUIDADOS E USO · BAKIM VE KULLANIM · СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА ПОСУДОЙ · 使用与清洁

EN Pre-use care

Once you have unpacked the product, please remove the stickers, rinse it in hot water and allow to dry. Your product is now ready for use! For frying pans and crêpe pans, we recommend rubbing the inside of the product with a heat-resistant vegetable oil and then heating it slowly on the stove. By heating the pan for at least 15 minutes, the fat will bind with the enamel on the inside and form a resistant protective film. This film will prevent food from sticking. After removing any excess oil, the product is then ready for use. This process can be repeated as needed if food begins to stick after frequent pan cleaning.

Precautions

- Regardless of the heat source used (electric, gas, induction), enameled cast iron cookware must be heated gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- Select a flame or element that is smaller or equal to the dimension of the bottom of your STAUB pot. Allowing flames from gas ranges to envelope the sides of the pot may cause discoloration or damage to the enamel.
- We recommend the use of wooden or silicone utensils.
- Do not overheat an empty pot; all cooking should be monitored.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven mitt.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.

After use care and maintenance

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

FR Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

Après avoir sorti le produit de son emballage et retiré les étiquettes, nettoyez-le à l'eau chaude, puis laissez-le sécher. Votre produit est maintenant prêt à l'emploi ! Pour les poêles à frire et les crêpières, nous vous conseillons d’enduire la face intérieure avec une huile végétale supportant la cuisson et de la faire chauffer à feu doux. Laissez l'huile chauffer pendant au moins 15 minutes afin qu’elle puisse se fixer sur le revêtement en émail et ainsi former un film protecteur. Ce film protecteur empêche les aliments d’adhérer au revêtement lors de la cuisson. Vous pouvez ensuite essuyer le surplus d’huile et commencer à utiliser votre produit. Répétez cette opération lorsque vous constatez que l’effet du film protecteur s’estompe du fait des nettoyages fréquents et que les aliments recommencent à adhérer fortement au revêtement.

Précautions d'emploi

- 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 desserrent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

PT Cuidados antes do uso

Depois de tirar o produto da embalagem, retire as etiquetas, lave o produto com água quente e deixe-o secar. Agora seu produto está pronto para usar! No caso de frigideiras e frigideiras para crepes, recomendamos untar a parte interna do produto com um óleo vegetal resistente ao calor e aquecê-lo lentamente sobre o fogão. Ao submeter o produto a calor por no mínimo 15 minutos, a gordura se une com o esmalte interno e forma uma película protetora repelente. Essa película protetora impede que o alimento grude no produto e evita a corrosão. Depois disso, a gordura excedente é retirada do produto e ele fica pronto para usar. Esse procedimento pode ser repetido se necessário, caso o alimento fique muito grudado novamente devido a limpeza frequente.

Precauções

- Independentemente da fonte de calor usada (eletricidade, gás, indução), os produtos de ferro fundido esmaltado precisam ser aquecidos gradualmente para evitar choque térmico e possíveis danos.
- Use uma chama ou placa de tamanho menor ou igual ao fundo da sua panela da Staub.
- Se as chamas chegarem aos lados da panela, isso pode causar descoloração ou dano ao esmalte.
- Recomendamos o uso de utensílios de madeira ou de silicone.
- Não superaqueça uma panela vazia; as panelas sempre devem ser monitoradas.
- Para evitar risco de queimaduras, sempre use um pegador de panela ou luvas de cozinha.
- Não coloque uma panela quente numa superfície desprotegida.

Cuidados após o uso e manutenção

Após a panela ter esfriado, lave-a em água quente com detergente e seque bem com um pano limpo. Deixe as panelas descansarem antes de guardá-las. Não use água sanitária ou detergentes abrasivos – se resíduos permanecerem após a limpeza, deixe de molho na água quente para soltá-los. É possível lavar os produtos na lava-louça; porém, detergentes agressivos e a abrasão com outros utensílios podem danificar e afetar as propriedades. Produtos com alças de madeira não devem ser colocados na lava-louça em nenhum momento. Não empilhe nem guarde objetos esmaltados sem proteger a superfície externa. Os puxadores e alças podem se soltar com o tempo. Verifique de vez em quando se eles estão bem apertados, e reaperte-os se necessário.

TR Kullanım öncesi bakım

Ürünü paketinden çıkardığınızda lütfen etiketleri çıkarın, ürünü sıcak suyla yıkayın ve kurumaya bırakın. Artık ürününüz kullanıma hazırdır! Kızartma tavaları ve krep tavaları için ürünün iç kısmını ısıya dayanıklı bir bitkisel yağ ile yağlamanızı ve ocakta düşük ısıda ısıtmanızı öneriyoruz. En az 15 dakika boyunca ısı girişi sonucunda yağ iç emayeye geçer ve dayanıklı bir koruyucu tabaka oluşturur. Bu koruyucu tabaka pişen malzemenin yapışmasını engeller ve korozyonu önler. Ardından ürün, arta kalan yağdan arındırılır ve kullanıma hazır hale gelir. Pişen malzemenin sıkça yapılan temizleme işlemi sonucu yoğun şekilde yapışması durumunda bu işlem tekrar edilebilir.

Önlemler

- Kullanılan ısı kaynağı ne olursa olsun (elektrik, gaz, indüksiyon), emaye kaplamalı döküm demir kaplar termal şok ve muhtemel hasarlara karşı yavaşıca ısıtılmalıdır.
- Staub tencerenizin taban boyutuna denk ya da daha küçük bir alev boyutu ya da ısıtıcı seçin. Ocak alevlerinin tencerenin kenarlarından taşmasına izin vermek, renk kaybına ya da emayenin zarar görmesine neden olabilir.
- Ahşap ya da plastik gereçler kullanılmasını tavsiye ediyoruz.
- Boş bir tencereyi fazla ısıtmayın; bütün pişirmeler gözetim altında yapılmalıdır.
- Yanık riskinden kaçınmak için, her zaman tencere tutacağı ya da fırın eldiveni kullanın.
- Sıcak bir kabı korumasız bir yüzeye koymayın.

Kullanım sonrası temizlik ve bakım

Pişirmeden sonra tencere soğuduğunda, sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın ve temiz bir bezle tamamen kurulayın. Kaldırmadan önce tencerelerin açık havada kurumasına izin verin. Çamaşır suyu ya da aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Yıkadıktan sonra kalıntı olursa, yumuşaması için sıcak suda bekletin. Bulaşık makinesinde yıkanabilir ama sert deterjanlar ve diğer gereçlerle sürtünme nedeniyle hasar görebilir ve yapışmazlık özelliği bozulabilir. Ahşap saplı hiçbir ürün, asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Emaye kaplama ürünleri dış yüzeyini korumadan önce üst üste koymayın ya da kaldırmayın. Kulplar ve saplar kullanım nedeniyle gevşeyebilir. Ara sıra sıklığını kontrol edin ve gerekirse yeniden sıkıştırın.

RU Перед использованием

После распаковки данного изделия следует удалить с него все этикетки, ополоснуть горячей водой и высушить. Теперь изделие готово к применению! Сковороды и блинницы рекомендуются смазывать изнутри термостойким растительным маслом, после чего необходимо нагреть изделие на медленном огне. Спустя 15 минут в результате нагревания жир пристанет к внутренней эмали, образуя защитную пленку. Эта пленка предотвращает пригорание пищи и коррозию материала. В завершение с изделия необходимо удалить излишки жира, после чего оно будет готово к применению. Эту процедуру можно будет повторить, когда вследствие частого мытья сковороды пища снова начнет пригорать.

Меры предосторожности

- Независимо от типа плиты (электрическая, газовая, индукционная) посуда из эмалированного чугуна должна нагреваться постепенно, чтобы избежать повреждения из-за температурного шока
- Подберите величину конфорки в соответствии с размерами дна вашей посуды Staub. Контакт пламени с боковыми стенками кокота может вызвать изменение цвета эмали.
- Мы рекомендуем использовать кухонные принадлежности из силикона или дерева.
- Не перегревайте пустой кокот. Не оставляйте посуду без присмотра во время приготовления. Чтобы избежать возможных ожогов, всегда используйте кухонную прихватку или рукавицу.
- Не ставьте горячие емкости на незащищенные поверхности.

Советы по уходу за посудой STAUB

После завершения приготовления дайте посуде остыть, затем вымойте в теплой воде с использованием жидкого моющего средства и осушите полотенцем. Оставьте посуду на некоторое время на воздухе перед тем как убрать ее на хранение. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные губки. Пригоревшие остатки продуктов отмочите в теплой воде. Мытье в посудомоечной машине возможно, однако агрессивные моющие средства и трение с другими предметами может вызвать повреждение и ухудшить антипригарные свойства. Посуда с деревянными ручками не пригодна для мытья в посудомоечной машине. При хранении эмалированной посуды защищайте ее поверхность. Крепление ручек может ослабнуть со временем. Если необходимо, подтяните винты.

CN 使用前

如果您已拆开产品包装, 请撕下标签, 用热水冲洗。然后让其干燥。现在您的产品即可使用! 针对油炸煎锅和可丽饼煎锅, 我们建议用耐热的植物油涂抹在内壁, 并置于炉灶上缓慢加热。加热 15 分钟以上, 油脂与内壁珐琅结合, 形成防粘保护膜。该保护膜可避免食物粘锅且预防腐蚀。清除锅内多余油脂之后即可使用。频繁清洁会使食物再次粘锅, 因此需要时可重复该过程。

注意事项

- 无论您使用哪种热源 (电, 天然气或是电磁炉), 都必须中小火预热锅具, 以避免温度激增可能造成的损害。
- 火焰不超过锅具的底盘, 火焰过大会导致锅具底部变色或损害珐琅层。
- 请您一定配合使用木质或非金属炊具。
- 请勿空锅烧煮, 建议不要长时间离开烹饪操作台。
- 为避免烫伤, 请使用防烫手套。
- 请勿把热的锅具直接放在没有防护的桌面上。

使用后

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

LA COCOTTE

LA COCOTTE · LA COCOTTE · LA COCOTTE · КОКОТЫ · 炖锅

	Size	Capacity	Colors	Page
Round · Ronde · Redonda · Yuvarlak · Круглые · 圆形炖锅	12 cm / 4¾"	0,4 l / ½ qt	● ●	38
	14 cm / 5½"	0,8 l / ¾ qt	● ●	38
	16 cm / 6¼"	1,2 l / 1¼ qt	● ●	38
	18 cm / 7"	1,7 l / 1¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	20 cm / 7¾"	2,2 l / 2¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	22 cm / 8½"	2,6 l / 2¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	24 cm / 9¾"	3,8 l / 4 qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	28 cm / 11"	6,7 l / 7 qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	38/39
	30 cm / 11¾"	8,35 l / 9 qt	● ● ● ● ● ● ● ●	38
34 cm / 13¼"	12,6 l / 13¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	38	
Oval · Ovale · Oval · Oval · Овальные · 椭圆形炖锅	15 cm / 5¾"	0,6 l / ¾ qt	● ●	40
	17 cm / 6¾"	1 l / 1 qt	● ●	40
	23 cm / 9"	2,35 l / 2½ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	27 cm / 10¾"	3,2 l / 3¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	29 cm / 11¾"	4,2 l / 4¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	31 cm / 12¼"	5,5 l / 5¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
	33 cm / 13"	6,7 l / 7 qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	40/41
37 cm / 14½"	8 l / 8½ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	40	
41 cm / 16"	12 l / 12¾ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	40	
Cocotte steamer · Cocotte avec panier vapeur · Cocotte com acessório para cozimento a vapor · Buharlı pişirme aparatlı yuvarlak tencere · Круглый кокот со вставкой-пароваркой · 锅+蒸笼	26 cm / 10¼"	5,25 l / 5½ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	42
Mini Cocotte round · Ronde · Redonda · Yuvarlak · круглые · 圆形迷你炖锅	10 cm / 3¾"	0,25 l / ¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	44/45
Mini Cocotte oval · Ovale · Oval · Oval · Овальные · 椭圆形迷你炖锅	11 cm / 4¼"	0,25 l / ¼ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	44/45

	Size	Capacity	Colors	Page
Artichoke Cocotte · Cocotte Artichaut · Cocotte alcachofra · Enginar Döküm Tencere · Кокот Артишок · 洋蓟炖锅	22 cm / 8½"	3 l / 3 qt	● ●	46
Marmite French Rooster · La marmite coq français · Caçarola Chistera Galo · Fransız horozu desenli büyük tencere · Кокот Петух · 公鸡图案多用锅	24 cm / 9¾"	3,6 l / 3,8 qt	● ●	46
Tomato Cocotte · Cocotte tomate · Cocotte tomate · Domates Tencere · Кокот Помидор · 番茄形炖锅	25 cm / 9½"	2,9 l / 3 qt	● ●	46
Pumpkin Cocotte · Cocotte citrouille · Cocotte de abóbora · Balkabağı Tencere · Кокот Тыква · 南瓜锅	24 cm / 9½"	3,45 l / 3½ qt	● ●	47
Pig Cocotte · Cocotte cochon · Cocotte porco · Domuz Tencere · Кокот Поросянок · 小猪炖锅	17 cm / 6¾"	1 l / 1 qt.	● ●	47
Heart Cocotte · Cocotte cœur · Cocotte coração · Kalp Tencere · Кокот Сердце · 心形锅	20 cm / 7¾"	1,75 l / 1¾ qt	● ●	47
Bouillabaisse pot · Cocotte du pêcheur · Caçarola bouillabaisse · Bouillabaisse tenceresi · Сотейник для буйабеса · 法式多用锅 (海鲜什烩)	28 cm / 11"	4,65 l / 5 qt	● ●	49
Mussel pot · Moulière · Panela para mexilhões · Midye Tencere · Кастриоль для мидий · 贝类锅	25 cm / 7"×9½"	2 l / 2 qt	● ●	49

VINTAGE LINE

LIGNE VINTAGE · LINHA VINTAGE · VINTAGE SERISI · ПЕТРО ЛИНИЯ · 复古系列产品

	Size	Capacity	Colors	Page
La Coquette · La Coquette · La Coquette · La Coquette · Кокот · La Coquette	12 cm / 4¾"	0,5 l / 0,5 qt	● ●	53
	20 cm / 7¾"	2,45 l / 2,5 qt	● ●	
	23 cm / 9"	1,7 l / 1,75 qt	● ●	

BRAISER

SAUTEUSE · PANELA DE GRELHAR · TENCERE · СОТЕЙНИКИ · 多用锅

	Size	Capacity	Colors	Page
Braiser with Chistera Drop-Structure · Sauteuse avec Chistera Drop-Structure · Panela de grelhar com sistema de irrigação chistera · Chistera yağmur etkili tencere · Сотейник Чистера · Chistera系列多用锅	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	58
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	● ● ● ● ● ● ● ●	
Braiser with glass lid · Sauteuse avec couvercle verre · Panela de grelhar com tampa de vidro · Tencere – Cam kapaklı · Сотейник со стеклянной крышкой · 多用锅 – 附带玻璃盖	24 cm / 9¾"	2,4 l / 2½ qt	● ● ● ● ● ● ● ●	59
	26 cm / 10¼"	3,3 l / 3,5 qt	● ● ● ● ● ● ● ●	
	28 cm / 11"	3,7 l / 4 qt	● ● ● ● ● ● ● ●	

GRILLS & FRYING PANS

GRILS & POÊLES · GRELHAS & FRIGIDEIRAS · IZGARA TAVALARI & KIZARTMA TAVALARI · СКОВОРОДЫ И ГРИЛИ · 煎炒锅

	Size	Colors	Page
Round grill · Gril rond · Grelha redonda · Yuvarlak Izgara · Сковорода-гриль круглая · 圆形烤盘	27 cm / 10 ⁵ / ₈ "		62
Square grill · Gril carré · Grelha quadrada · Kare Izgara · Сковорода-гриль квадратная · 正方形烤盘	24 x 24 cm / 9 ¹ / ₂ " x 9 ¹ / ₂ "		62
Rectangular grill · Gril rectangulaire · Grelha retangular · Dikdörtgen Izgara · Сковорода-гриль прямоугольная · 长方形烤盘	34 x 21 cm / 13 ³ / ₈ " x 8 ¹ / ₄ "		62
Pure grill, round · Pure gril, rond · Grelha com alça, redonda · Yuvarlak iki saplı izgara · Сковорода-гриль круглая · 圆形烤盘	22 cm / 8 ¹ / ₂ " 26 cm / 10 ¹ / ₄ " 30 cm / 11 ³ / ₄ "	  	62
Double handle grill, square · Gril double poignée, carré · Grelha quadrada com 2 alças · Plancha con 2 asas, kare · kare 2 saplı izgara · Сковорода-гриль квадратная с 2 ручками · 双耳正方形烤盘	23 cm / 9" 28 cm / 11" 33 cm / 13"	  	63
American grill, square · Gril américain, carré · Grelha quadrada · Amerikan kare izgara · Сковорода-гриль квадратная · 美式方形烤盘	26 x 26 cm / 10 ¹ / ₄ " x 10 ¹ / ₄ " 30 x 30 cm / 11 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₄ "	  	63
Frying-pan with wooden handle · Poêle avec manche bois · Frigideira com cabo de madeira · Aḡşap saplı tava · Сковорода с деревянной ручкой · 木质把手平底锅	20 cm / 7 ⁷ / ₈ " 24 cm / 9 ³ / ₈ " 26 cm / 10 ¹ / ₄ " 28 cm / 11"		64
Frying pan with cast iron handle · Poêle induction avec manche fonte · Frigideira · Döküm demir saplı kızartma tavası · Сковороды с чугунной ручкой · 煎锅 — 铸铁手柄	26 cm / 10 ¹ / ₄ "	  	66
Plancha · Plancha · Plancha · Plancha · Планча · 铁板烧	38 x 25 cm / 14 ⁷ / ₈ " x 9 ⁷ / ₈ "		66
Pancake pan with cast iron handle · Crêpière avec manche fonte · Frigideira para panqueca com cabo de ferro fundido · Döküm demir saplı krep tavası · Сковорода для блинов с деревянной ручкой · 薄饼烤盘 — 木质手柄	30 cm / 11 ³ / ₄ "		67
Pancake pan with wooden handle · Crêpière avec manche bois · Frigideira para panqueca com cabo de madeira · Aḡşap saplı krep tavası · Сковорода для блинов с чугунной ручкой · 薄饼烤盘 — 铸铁手柄	28 cm / 11"		67
Double handle skillet · Poêle double poignée · Frigideira com 2 alças · 2 kulplu kızartma tavası · Сковорода с 2 ручками · 双手柄平底煎锅	20 cm / 7 ⁷ / ₈ " 26 cm / 10 ¹ / ₄ " 34 cm / 13 ¹ / ₈ "	  	69

SPECIALTIES

SPÉCIALITÉS · ESPECIALIDADES · ÖZEL ÜRÜNLER · СПЕЦИАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ · 特选

	Size	Capacity	Colors	Page
Wok with accessories · Wok avec accessoires · Wok com acessórios · Wok cam aksesuarlar · Воки с аксессуарами · 中式炒锅和配件	37 cm / 14 ¹ / ₂ "	5,7 l / 6 qt	  	72
Baby wok with glass lid · Bébé Wok avec couvercle verre · Baby Wok com tampa de vidro · Bebek wok cam karaklı · Мини-вок со стеклянной крышкой · 迷你炒锅 — 附带玻璃盖	16 cm / 6 ¹ / ₄ "	0,65 l / ½ qt	 	73
Small wok with accessories · Petit Wok avec accessoires · Wok pequena com acessórios · Küçük wok cam aksesuarlar · Вок с аксессуарами · 双耳炒锅和配件	30 cm / 11 ³ / ₄ "	4,4 l / 4½ qt	     	73
Roaster · Roaster · Assadeira vertical · Özel tavuk pişirme kabı · Ростер · 烘烤锅	24 cm / 9 ¹ / ₂ "	–	 	74
Terrines · Terrines · Yahnı tencereleri · Формы для паштета · 烘焙盘	15 x 11 cm / 5 ⁷ / ₈ " x 4 ¹ / ₄ " 30 x 11 cm / 11 ³ / ₄ " x 4 ¹ / ₄ "	0,7 l / ¾ qt 1,45 l / 1½ qt		75
Mini fondue set · Mini service à fondue · Mini conjunto de fondue · Mini fondü seti · Мини-набор для фондю · 迷你芝士火锅	10 cm / 3 ⁷ / ₈ "	0,25 l / ¼ qt	 	77
Fondue set · Service à fondue · Conjunto de fondue · Fondü seti · Фондю · 火锅	16 cm / 6 ¹ / ₄ " 18 cm / 7" 20 cm / 7 ⁷ / ₈ "	1,1 l / 1¼ qt 1,65 l / 1¾ qt 2,35 l / 2½ qt	 	78/79
Tajine – cast iron base and ceramic top · Tajine – base fonte et dôme céramique · Tajine – Base de ferro fundido e tampa de cerâmica · Tajin – Döküm demir taban ve seramik karak · Тажины – чугунная сковорода и керамическая крышка · 塔吉锅 — 铸铁锅身和陶瓷锅盖	20 cm / 7 ⁷ / ₈ " 28 cm / 11"	– –	   	81
Round teapot/kettle · Théière/bouilloire, ronde · Chaleira redonda · Yuvarlak demlik · su ısıtıcı · Круглый чайник · 圆形茶壶	16,5 cm / 6 ¹ / ₂ "	1,15 l / 1 qt	     	82

DISHES

PLATS · SERVIÇO · SERVIS ÜRÜNLERİ · ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ · 餐盘

	Size	Capacity	Colors	Page
Small saucepan · Petite Saucière · Panela pequena · Küçük sos tenceresi · Ковш · 迷你酱汁锅	10 cm / 3 7 / ₈ "	0,25 l / ¼ qt		86
Mini frying pan · Mini poelette · Mini frigideira redonda · Mini kızartma tavası · Мини-сковорода · 迷你煎锅	12 cm / 4 3 / ₄ "	0,15 l / 5 oz		86
Mini dish, oval · Mini plat, ovale · Mini travessa, oval · Oval sahan · Мини-сковорода овальная · 迷你椭圆形碟	15 cm / 5 1 / ₂ " x 3 7 / ₈ "	0,25 l / 8 oz		86
Mini dish, round · Mini plat, rond · Mini travessa, redonda · Sahan · Мини-сковорода, круглая · 迷你圆形餐碟	12 cm / 4 3 / ₄ "	0,25 l / 8 oz		87
Mini dish, rectangular · Mini plat, rectangulaire · Mini travessa, retangular · Mini dikdörtgen tabak · Прямоугольное мини-блюдо · 迷你长方形烤盘	15 x 11 cm / 5 3 / ₄ " x 4 1 / ₂ "	0,25 l / 8 oz		87
Mini fondue pot · Mini poêlon · Mini panela de fondue · Mini fondü tenceresi · Мини-кастрюля для фондю · 迷你芝士火锅	12 cm / 4 3 / ₄ "	0,35 l / 12 oz		87
Rectangular Serving Plate · Plaque de service rectangulaire · Prato retangular · Dikdörtgen Servis Tabacı · Прямоугольное сервировочное блюдо · 长方形餐盘	25 x 12 cm / 9 1 / ₂ " x 4 3 / ₄ " 30 x 15 cm / 11 3 / ₄ " x 5 7 / ₈ "	-		88
Hors d'œuvre plate · Assiette dégustation · Prato redondo · Ordóvr tabacı · Блюдо сервировочное · 前菜盘	21 cm / 8 1 / ₄ "	0,15 l / 5 oz		88
Saucepan · Saucière · Panela · Sos tenceresi · Ковш · 酱汁锅	14 cm / 5 1 / ₂ " 18 cm / 7"	1,2 l / 1,25 qt 2,8 l / 3 qt		88
Bowl · Bol · Bowl · Kase · Миска · 碗	11,5 cm / 4 1 / ₂ "	0,3 l / ¼ qt		89
Serving dish with wooden base, rectangular · Assiette avec support bois, rectangulaire · Prato retangular com apoio de madeira · Ahşap altlıklı dikdörtgen servis tabacı · Форма на деревянной подставке · 带木支架的长方形铸铁碟	33 x 23 cm / 13" x 9"	1 l / 1 qt		89
Stackable dish, oval · Plat empilable, ovale · Travessa oval empilhável · Oval istiflenebilir tabak · Мини-сковороды, овальные · 椭圆形餐盘 (可叠放)	21 cm / 8" x 5 1 / ₂ " 24 cm / 9 1 / ₂ " x 6 3 / ₄ " 28 cm / 11" x 7 3 / ₄ " 32 cm / 12 1 / ₂ " x 8 7 / ₈ " 37 cm / 14 1 / ₂ " x 11"	0,7 l / ¾ qt 1 l / 1 qt 1,6 l / 1 1 / ₂ qt 2,2 l / 2 1 / ₄ qt 3,7 l / 4 qt		90
Stackable dish, round · Plat empilable, rond · Travessa redonda empilhável · Yuvarlak istiflenebilir tabak · Мини-сковороды, круглые · 圆形餐盘 (可叠放)	16 cm / 6 1 / ₄ " 20 cm / 7 1 / ₂ "	0,4 l / ½ qt 0,75 l / ¾ qt		90
Baking dish, rectangular · Plat à four, rectangulaire · Travessa retangular · Küçük fırın kabı · Форма для запекания · 长方形烤盘	30 x 20 cm / 8" x 12"	3,15 l / 3 1 / ₄ qt		91
Bread and cake baker · Moule à pains et à gâteaux · Forma para assar pão e para assar bolo · Ekmek ve kek pişirme kalıbı · Форма для выпечки хлеба и пирогов · 面包和蛋糕烤盘	23 x 11,5 x 7 cm / 9" x 4 1 / ₂ " x 2 3 / ₄ "	1,56 l / 1 1 / ₂ qt		91
Snail dish with 6 holes · Pôelon escargot 6 trous · Travessa para escargot · 6 delikli salyangoz tabacı · Сковорода для моллюсков с 6 углублениями · 6孔蜗牛盘	14 cm / 5 3 / ₄ "	-		91
Casserole, oval · Assiette chaude, ovale · Travessa oval com tampa · Oval fırın kabı · Сковорода овальная · 椭圆形铸铁碟	23 x 17 cm / 9" x 6 5 / ₈ "	1 l / 1 qt		93
Casserole, round · Assiette chaude ronde · Travessa redonda com tampa · Yuvarlak fırın kabı · Сковорода круглая · 圆形铸铁碟	20 cm / 7 7 / ₈ "	0,75 l / ¾ qt		93
Oval dish with lid · Assiette ovale avec couvercle · Travessa oval baixa com tampa · Karaklı oval servis tabacı · Овальное сервировочное блюдо с крышкой · 带盖的椭圆形铸铁碟	31 cm / 12 1 / ₄ "	0,7 l / ¾ qt		93

ACCESSORIES

ACCESSOIRES · ACESSÓRIOS · AKSESUARLAR · АКЦЕССУАРЫ · 配件

	Size	Colors	Page
Spatula, silicone · Spatule maryse, silicone · Espátula, silicone · Silikon spatula · Лопатка, силикон · 玛丽斯硅胶铲	25 cm / 9 3 / ₄ " 31 cm / 12 1 / ₄ "		96
Spoon, silicone · Cuillère silicone · Colher, silicone · Silikon kaşık · Ложка, силикон · 硅胶勺	31 cm / 12 1 / ₄ "		97
Spatula, wood · Spatule, bois · Espátula, madeira · Ahşap Spatula · Лопатка, дерево · 木质铲	33 cm / 13"		97
Spoon, wood · Cuillère, bois · Colher, madeira · Ahşap Kaşık · Ложка, дерево · 木质汤匙	31 cm / 12 1 / ₄ "		97
Lilly trivet · Dessous de plat Lvs · Descanso de panela · Lilly nihale · Подставка под горячее · 三脚铸铁锅垫	23 cm / 9"		98
Magnetic trivet · Dessous de plat aimanté · Descanso de panela imantado · Miknatıslı nihale · Подставка под горячее магнитная · 磁性锅垫	15 x 11 cm / 6" x 4 3 / ₈ " 21 x 15 cm / 8 1 / ₄ " x 6" 29 x 20 cm / 11 3 / ₈ " x 7 7 / ₈ " 16,5 cm / 6 1 / ₂ " 23 cm / 9"	 Wood · Bois · Madeira · Ahşap · дерево · 木质材料	98
Black wood stand for 3 round mini cocottes · Présentoir en bois noir pour 3 mini cocottes · Üç Siyah mini tencerecik sunum tepsişi · Подставка для 3 мини-кокотов из черного дерева · 圆形迷你炖锅3孔支架	42 x 16 x 5 cm / 16 1 / ₂ " x 6 1 / ₄ " x 2"		99
Bamboo stand for 3 round mini cocottes · Présentoir bambou pour 3 mini cocottes · Base de bambu para 3 mini-cocottes redondas · Подставка из бамбука для 3 мини-кокотов · 圆形迷你3孔支架 (竹制)	42 x 16 x 5 cm / 16 1 / ₂ " x 6 1 / ₄ " x 2"		99
Animals knobs · Boutons animaux · Puxadores de animais · Hayvan figürü kulplar · Ручки в форме животных · 动物锅盖锁	-	-	99
Flat glass lid · Couvercle en verre plat · Tampa de vidro plana · Düz cam karak · Плоская стеклянная крышка · 玻璃盖	16 cm / 6 1 / ₄ " 26 cm / 10 1 / ₄ " 30 cm / 9 3 / ₄ " 37 cm / 14 1 / ₂ "	Glass · Verre · Vidro · Cam · Стекло · 玻璃	100
Domed glass lid · Couvercle en verre bombé · Tampa de vidro abobadada · Bombeli cam karak · Выпуклая стеклянная крышка · 拱形玻璃锅盖	20 cm / 7 7 / ₈ " 24 cm / 9 3 / ₈ " 26 cm / 10 1 / ₄ " 28 cm / 11" 30 cm / 11 3 / ₄ "	Glass · Verre · Vidro · Cam · Стекло · 玻璃	100
Lid knob · Bouton · Puxador da tampa · Karak kulbu · Ручки · 盖锁	-	-	101
Lid holder · Repose couvercle · Suporte para tampa · Karak tutucu · Чугунная подставка для крышки · 铸铁锅盖搁架	20 to 33 cm / 7 7 / ₈ " to 13"		101
Steamer insert · Panier vapeur · Acessório para cozimento a vapor · Buharlı pişirme aparatı · Вставка-пароварка · 蒸笼	26 cm / 10 1 / ₄ "	Stainless steel · Inox · Aço inoxidável · Paslanmaz Çelik · Нержавеющая сталь · 不锈钢	102
2 rectangular silicone handles · 2 maniques silicone rectangulaires · 2 alças de silicone retangulares · 2 dikdörtgen silikon tutacaklar · 2 силиконовые ручки, прямоугольные · 2件装长方形硅胶把	22 to 41 cm / 7 7 / ₈ " to 13"	Silicone · Silicone · Silicone · Silikon · Силикон · 硅胶	102
2 rounded silicone handles · 2 maniques silicone ronde · 2 alças de silicone arredondadas · 2 yuvarlak silikon tutacaklar · 2 силиконовые ручки, круглые · 2件装圆形硅胶把手	Pure grill Wok 37 cm	Silicone · Silicone · Silicone · Silikon · Силикон · 硅胶	102
Fondue set forks · Fourchettes à fondue · Garfos do conjunto de fondue · Fondü seti çatalları · Вилочки для фондю · 芝士火锅叉子	small forks x 4 large forks x 6	-	103
Spreader and spatula · Répartiteur et spatule · Espalhador e espátula · Yağıcı ve spatula · Распределитель и лопатка · 奶油刀和抹刀	-	 Wood · Bois · Madeira · Ahşap · дерево · 木质材料	103
Kitchen towels · Torchons de cuisine · Panos de cozinha · Mutfak Havluları · Кухонные полотенца · 厨房毛巾	50 x 70 cm		104





Fabriqu  en France



05/2018 - 99946-243-0 - ZWILLING International GmbH - Gr nenwaldstr. 11-22 - 42699 Solingen - GERMANY

MADE IN
FRANCE



www.staub.fr

#MadeInSTAUB

Member of the ZWILLING Group

