



Le goût de l'excellence !



COLLECTION 2017 / 2018

MADE IN  
FRANCE





COLLECTION 2017 / 2018

MEMBER



# CONTENU

Content | Inhalt



| FR  | EN  | DE  |
|---|---|---|
| <b>06 A propos de STAUB</b>                                     | <b>About STAUB</b>  | <b>06 Über STAUB</b>  |
| • Introduction  | • Introduction  | • Einleitung  |
| 08 • STAUB pour des moments particuliers                        | • STAUB for special moments                               | 10 • STAUB für besondere Momente  |
| 10 • La pluie d'arômes by STAUB                                 | • Aroma Rain by STAUB                                     | 12 • Aromaregen by STAUB  |
| 12 • Email noir mat   | • Black matte enamel                                      | 16 • Mattschwarze Emaille   |
| 16 • Le partenariat parfait                                     | • The perfect partnership                                 | 20 • Die perfekte Partnerschaft   |
| 20 • Le choix des chefs   | • The chef's choice                                       | 22 • Die Wahl der Küchenchefs   |
| 22 • Made in France : Fabrication authentique et traditionnelle | • Made in France: Traditional and authentic craftsmanship | 28 • Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst |
| 28 • Des experts en couleurs                                    | • Color Experts   | 30 • Farbenexperte  |
| <hr/>   | <hr/>   | <hr/>   |
| <b>34 Produits</b>  | <b>Products</b>   | <b>34 Produkte</b>  |
| • La Cocotte  | • La Cocotte  | 36 • La Cocotte   |
| 36 • Mini Cocotte   | • Mini Cocotte  | 37 • Mini Cocotte   |
| 37 • Formes spéciales   | • Special forms   | 38 • Besondere Formen   |
| 38 • Ligne vintage  | • Vintage Line  | 39 • Vintage-Serie  |
| 39 • Sautéuse   | • Braiser   | 40 • Bräter   |
| 40 • Grils & Poèles   | • Grills & Frying pans                                    | 40 • Grill- & Bratpfannen   |
| 40 • Spécialités  | • Specialties   | 43 • Spezialitäten  |
| 43 • Plats  | • Dishes  | 45 • Geschirr   |
| 45 • Accessoires  | • Accessories   | 50 • Accessoires  |
| <hr/>   | <hr/>   | <hr/>   |
| <b>56 Idées de recettes</b>                                     | <b>Recipe ideas</b>                                       | <b>56 Rezeptideen</b>   |
| <hr/>   | <hr/>   | <hr/>   |
| <b>60 Garantie</b>  | <b>Warranty</b>   | <b>60 Garantie</b>  |

A photograph of a rustic outdoor meal set in a lush vineyard. In the foreground, a stack of three wooden crates holds a woven basket overflowing with bread rolls, fruits, and vegetables. To the right, a long wooden table is set with a white cloth, blue plates, and various dishes, surrounded by wooden chairs. The background features rows of grapevines stretching across a hillside under a clear sky.

# A PROPOS DE STAUB

ABOUT STAUB | ÜBER STAUB



## INTRODUCTION

Introduction | Einleitung

### FR

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

### 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 – including Paul Bocuse. Our products come with the guarantee of flawless quality and are proven in day-to-day use in the kitchens and on the tables of prestigious restaurants as well as households. In June 2008, STAUB became a member of the German based ZWILLING Group, a specialist in top-quality knives and kitchen utensils.



### DE

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



# STAUB POUR DES MOMENTS PARTICULIERS

STAUB for special moments | STAUB für besondere Momente

FR

## Quand le plaisir commence déjà en cuisinant

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

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.

DE

## Wenn der Genuss schon beim Kochen anfängt

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



# LA PLUIE D'ARÔMES BY STAUB

Aroma Rain by STAUB | Aromaregen by STAUB



## FR

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

## DE

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

## EN

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

## Qu'est-ce qu'une pluie d'arômes ?

What is Aroma Rain? | Was ist der Aromaregen?

### FR

#### 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.

### EN

#### 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.

### DE

#### Was ist der Aromaregen?

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



## Comment se forme cette pluie d'arômes ?

How is Aroma Rain created? | Wie entsteht der Aromaregen?

FR

### 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.

EN

### 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 particularly 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.

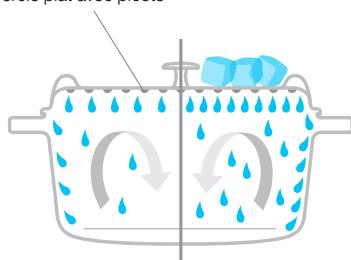
DE

### Wie entsteht der Aromaregen?

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



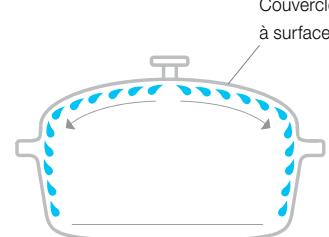
Couvercle plat avec picots



STAUB

Couvercle plat avec ajout de glaçons pour accentuer l'effet pluie d'arômes | The flat lid with added ice-cubes intensifies the Aroma Rain effect | Flacher Deckel mit Eiswürfelzusatz verstärkt den Aromaregen Effekt

Couvercle convexe à surface lisse



CONCURRENT

Concurrent : Couvercle convexe à surface lisse dépourvue de picots | Competitor: Convex lid with a smooth surface without spikes | Wettbewerber: Konvexer Deckel mit glatter Oberfläche ohne Tropfenstruktur

FR

### Quels sont les avantages de la pluie d'arômes ?

What are the advantages of the Aroma Rain by STAUB?

Welche sind die Vorteile des Aromaregens by STAUB?

DE

### Welche sind die Vorteile des Aromaregens by STAUB?

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

EN

### 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.

## EMAIL NOIR MAT

Black matte enamel | Mattschwarze Emaille



### FR

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

### EN

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

### DE

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

## Qu'est-ce que l'émail noir mat ?

What is black matte enamel? | Was ist die mattschwarze Emaille?

### FR

#### 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).

### EN

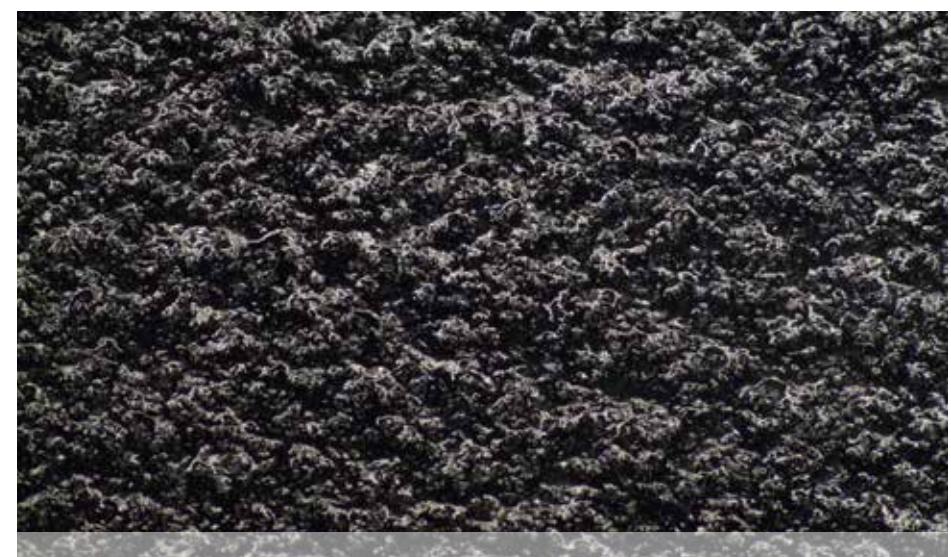
#### What is black matte enamel?

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).

### DE

#### Was ist die mattschwarze Emaille?

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



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

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

What does the interior with black matte enamel do?  
Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

### FR

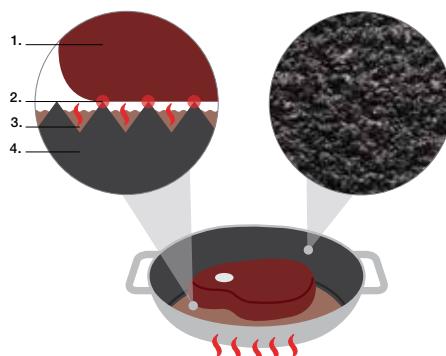
#### À quoi sert l'émaillage noir mat à l'intérieur ?

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

### EN

#### What does the interior with black matte enamel do?

The black matte enamel functions like a micro-grill structure to produce very 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.



### STAUB

#### Revêtement rugueux | Rough coating |

Raue Beschichtung

**1. Pièce de viande** | Joint of meat | Fleischstück

**2. Quelques points d'accroche** | Micro roasting points | Mikro-Grill-Punkte

**3. Sucs de cuisson** | Cooking juices | Bratensatz

**4. Revêtement émail noir mat et rugueux** |

Black matte enamel | Mattschwarze Emaille

### DE

#### Wozu dient die mattschwarze Emaillierung innen?

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



### CONCURRENT

#### Concurrent : Revêtement lisse |

Competitor: Smooth coating | Wettbewerber: Glatte Beschichtung

**1. Pièce de viande** | Joint of meat | Fleischstück

**2. Trop d'accroche** | Missing roasting points |

Fehlende Mikro-Grill-Punkte

**3. Peu de suc de cuisson** | Less cooking juice |

Wenig Bratensatz

**4. Revêtement lisse** | Smooth enamel |

Glatte Beschichtung

## Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

What advantage does the black matte cooking surface offer?

Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

### FR

#### Quels avantages offre la surface de cuisson noir mat ?

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

### EN

#### What advantage does the black matte cooking surface offer?

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

### DE

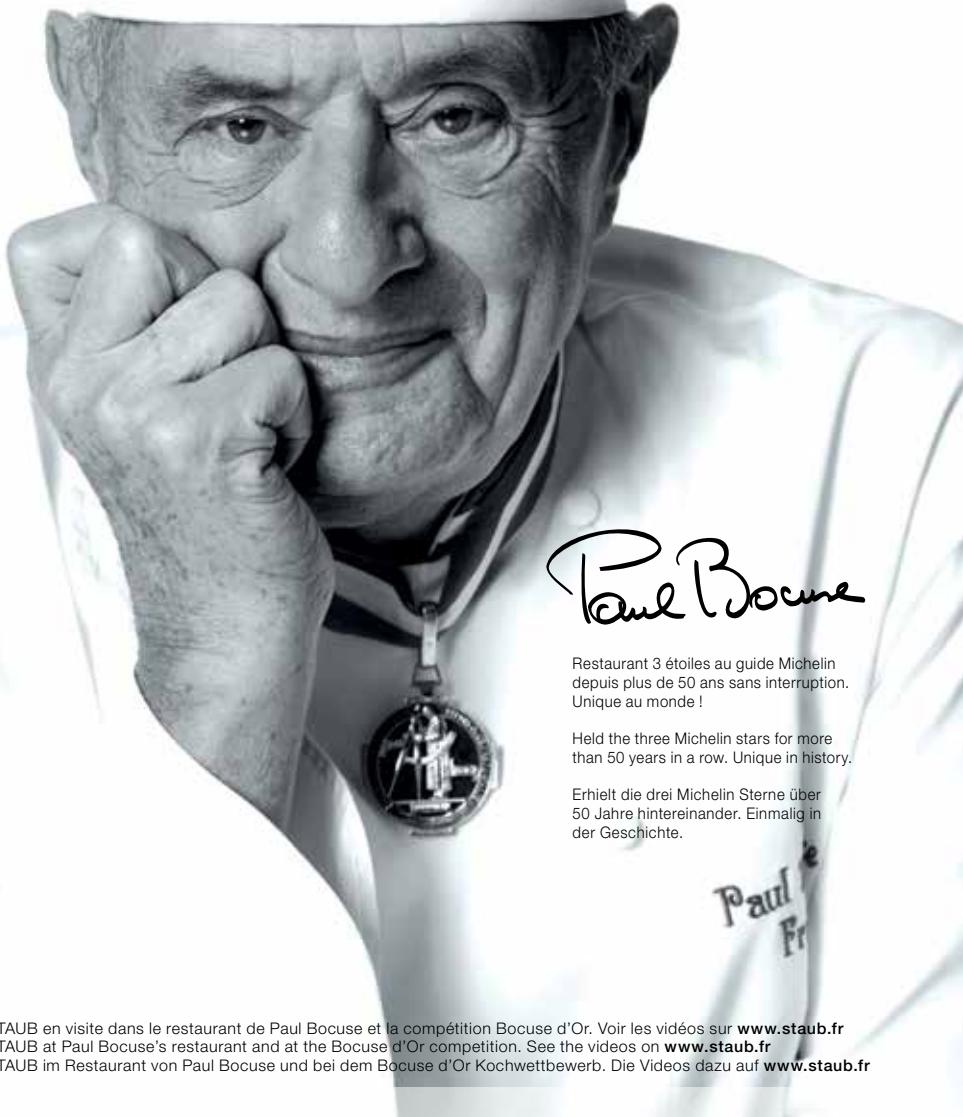
#### Welchen Vorteil bietet der mattschwarze Garraum?

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

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

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

„Eine Kalbsröhre oder ein Osso Bucco in der Cocotte zubereitet ist etwas ganz  
Besonderes! Das ist es, was die französische Küche ausmacht.“



## LE PARTENARIAT PARFAIT

The perfect partnership | Die perfekte Partnerschaft

### FR

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

### EN

"If I only had one secret, then it would be a well-designed product," says 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 the 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!

### DE

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

MEMBER



# LE CHOIX DES CHEFS

The chef's choice | Die Wahl der Küchenchefs

## FR

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

## DE

Der große Erfolg von STAUB basiert auf Kooperationen mit den besten Sterne-Gastronomen. Unsere Produkte wurden und werden mit den Küchenchefs und für die Küchenchefs entwickelt und erfüllen deswegen die höchsten Ansprüche der Profis: beste Kochergebnisse, lange Lebensdauer durch erstklassige Materialqualität und hochwertige Verarbeitung, funktionales aber gleichzeitig auch repräsentatives Design. Das STAUB Prinzip der perfekten Zubereitung und des perfekten Servierens wird in der Profigastronomie sehr geschätzt und ist gleichzeitig wertvolle Inspiration für das leidenschaftliche Kochen zuhause in der eigenen Küche – natürlich mit bestem Kochgeschirr von STAUB.

## EN

The great success of STAUB is partly based on its partnerships 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, long durability (thanks to premium-quality materials and excellent craftsmanship), and functional and distinguished design. The STAUB principle of perfect preparation and serving is highly valued in professional gastronomy and is similarly a valuable inspiration for passionate home cooking – with the best cookware from STAUB of course.



## STAUB dans la cuisine professionnelle

STAUB in professional cuisine  
STAUB in der Profiküche

## Servir en STAUB

Serving in STAUB  
Servieren in STAUB

## Présentation STAUB

Enjoying from STAUB  
Genießen aus STAUB

## STAUB présente le buffet

STAUB presents the buffet  
STAUB präsentiert das Buffet

**FR**

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



DAVID MARTIN

**Chef des restaurants étoilés La Paix et Bozar, Bruxelles et Les Ateliers de la Mer, Neufchâteau**  
« Certaines recettes de notre carte seraient impossibles à réaliser sans les cocottes STAUB, le parfait mélange de tradition et innovation dans un produit haut de gamme, BRAVO !!! »

**Chef of the Michelin-starred restaurants La Paix and Bozar, Bruxelles and Les Ateliers de la Mer, Neufchâteau**

“Certain of the items on our restaurant menus would be impossible to create without STAUB cocottes, which are the perfect combination of tradition and progress in a top-of-the-line product. WELL DONE!!!”

**Chefkoch der mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants La Paix et Bozar, Bruxelles und Les Ateliers de la Mer, Neufchâteau**

„Es wäre unmöglich, bestimmte Gerichte unserer Speisekarte ohne STAUB Cocottes zu kreieren. Diese sind die perfekte Kombination aus Tradition und Fortschritt innerhalb eines Premium-Produktes. GUT GEMACHT!!“

**EN**

The unique advantages of STAUB cookware make it one of the preferred cast iron equipment of high-end gastronomy. This makes it the first choice among the world's best chefs: 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.



STEVE GONZALEZ

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

**Chef of the restaurant Baro, Toronto**  
“My Baro is one of the hotspots of Toronto, the STAUB cocotte is the hotspot in my kitchen.”

**Chefkoch des Restaurants Baro, Toronto**  
„Mein Baro ist einer der Hotspots von Toronto, die STAUB Cocotte ist der Hotspot in meiner Küche.“

**DE**

Die einzigartigen Vorzüge des Kochgeschirrs von STAUB machen es zur bevorzugten Ausstattung der Spitzengastronomie. So ist es die erste Wahl für viele der besten Küchenchefs der Welt: fast die Hälfte der Sterneköche in Frankreich arbeiten mit STAUB, in Japan sogar mehr als 75 %. Auch in den französischen Botschaften in Washington, Tokio, Peking und Berlin wird die große kulinarische Tradition der „Cuisine française“ natürlich in STAUB gepflegt. Die ganze Welt des guten Geschmacks ist in der gusseisernen Cocotte zuhause.



ANDRE MIFANO

**Chef du restaurant Lilu, São Paulo**  
“ J'adore le fait que STAUB apporte à la fois performance culinaire et une atmosphère cosy dans mon restaurant. »

**Chef of the restaurant Lilu, São Paulo**  
“I love that STAUB brings equally top-performance and that cozy atmosphere to my restaurant.”

**Chefkoch des Restaurants Lilu, São Paulo**  
„Ich liebe es, dass STAUB gleichermaßen perfekte Leistung und diese gemütliche Atmosphäre in mein Restaurant bringt.“



CHRISTIAN CONSTANT

**PDG Maison Constant, Paris**

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

**CEO Maison Constant, Paris**

“I would have loved to invent the cocotte myself. With its intense aromas, homogenous dishes and perfectly cooked food the Cocotte STAUB reminds me of my mother's kitchen.”

**Geschäftsführer Maison Constant, Paris**

„Die Cocotte von STAUB hätte ich gerne selbst erfunden, denn sie erinnert mich an die Küche meiner Mutter – vollmundige Aromen, gleichmäßige Garergebnisse und wunderbar gelungene Gerichte.“



FEDOR ZHARINOV

**Chef de l'École de Cuisine „Zharinov Project“, Moscow**

« Mon but est d'inspirer les gens à réaliser des performances culinaires, et STAUB me permet d'obtenir les meilleurs résultats. »

**Brand-chef of the Cooking-school „Zharinov Project“, Moscow**

“My aim is to inspire people to culinary feats – and with STAUB I obtain the best results.”

**Chefkoch der Kochschule „Zharinov Project“, Moskau**

„Mein Ziel ist es, Menschen zu kulinarischen Kunststücken zu inspirieren – und mit STAUB erzeige ich die besten Ergebnisse.“



SASCHA STEMBERG

**Chef étoilé et membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe**

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

**Starred chef and member of Jeunes Restaurateurs d'Europe**

“STAUB products are indispensable for me, and the ideal partner. They are a safe basis for quality, tradition and innovation – like Haus Stemberg since 1864.”

**Sternekoch und Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe**

„Die Produkte von STAUB sind für mich unverzichtbar und der ideale Partner. Sie sind eine sichere Basis für Qualität, Tradition und Innovation – wie das Haus Stemberg seit 1864.“



HIROYUKI HIRAMATSU

**Chef des restaurants Hiramatsu Tokyo – Paris**

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

**Chef of the restaurant Hiramatsu Tokyo – Paris**

“It is a traditional French casserole that is the source of progress.”

**Chefkoch der Restaurants Hiramatsu Tokio und Paris**

„Die Quelle des Fortschritts ist die traditionelle französische Kasserole.“



CLAUDE BOSI

**Chef du restaurant Bibendum, London**

« STAUB a toujours été pour moi une marque synonyme de qualité. En tant que professionnel, il m'est indispensable d'instaurer une relation de confiance entre mes fournisseurs et moi. La constance de STAUB à offrir toujours « le meilleur » en fait un élément essentiel de ma cuisine. »

**Chef of the restaurant Bibendum, London**

“STAUB has always been the mark of quality for me. As a professional, it is imperative for me to build a trust between me and my suppliers, and STAUB's consistency in delivering ‘the best’ keep them an essential part of my kitchen.”

**Chefkoch des Restaurants Bibendum, London**

„STAUB war schon immer die Qualitätsmarke für mich. Als Profikoch ist es für mich unerlässlich, Vertrauen zwischen mir und meinem Geschäftspartner aufzubauen. STAUB liefert mir eine kontinuierliche Qualität ‚des Besten‘. So bleiben die Produkte ein wesentlicher Bestandteil meiner Küche.“

# MADE IN FRANCE : FABRICATION AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE

Made in France: Traditional and authentic craftsmanship | Hergestellt in Frankreich: Traditionelle und authentische Handwerkskunst



## FR

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

## 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.

## DE

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



1.  
Fusion  
Melting  
Einschmelzen

2.  
Moule  
Mold-making  
Formen

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



4.

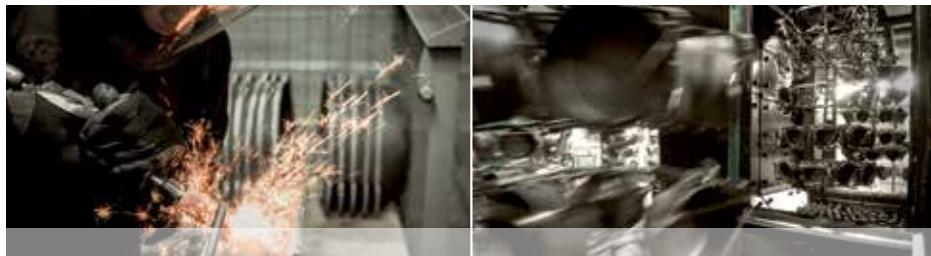
Décochage pour séparer les pièces des dispositifs de coulée

Separating the casting from the mold and excess metal  
Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall

5.

Dessablage pour enlever le sable de coulée

Blast cleaning to remove casting sand  
Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand



6.

Ebarbage pour éliminer les imperfections

Removing irregularities (fettling)  
Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)

7.

Grenaillage pour préparer l'émaillage

Shot-blasting to prepare for enameling  
Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung



8.

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

Enameling in 2 or 3 coatings, inside and outside  
Emailierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen

9.

Cuisson à 800 °C pendant 30 mn

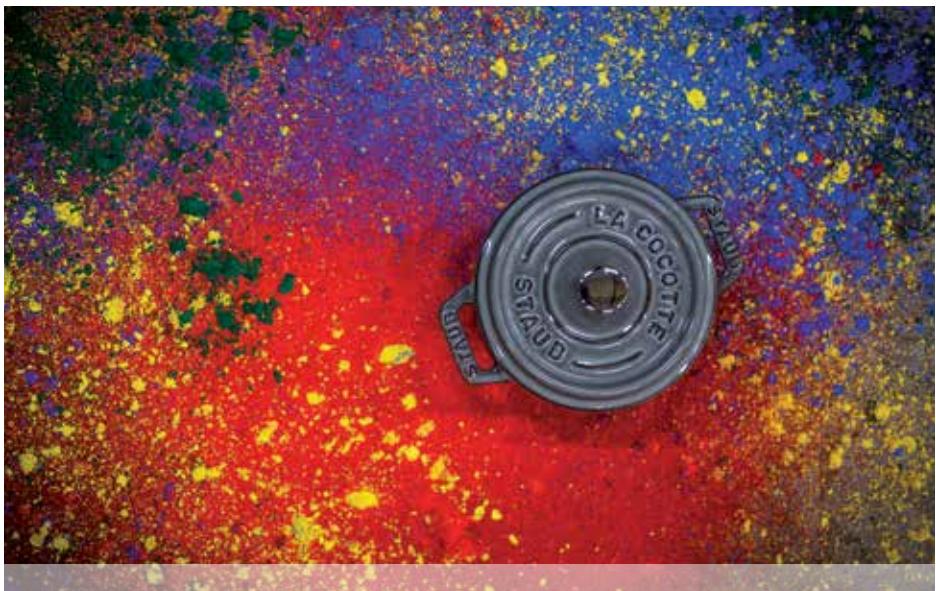
Firing at 1400 °F (800 °C) for 30 minutes after coating  
Brennen bei 800 °C für 30 Minuten



Découvrez la fabrication de La Cocotte STAUB sur [www.staub.fr](http://www.staub.fr)  
Go for a factory tour on [www.staub.fr](http://www.staub.fr)  
Entdecken Sie die STAUB Produktion auf [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

# DES EXPERTS EN COULEURS

Color Experts | Farbenexperte



Sur quoi repose le concept des couleurs de STAUB ?

What is the STAUB color concept based on?

Worauf beruht das Farbenkonzept von STAUB?

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.

DE

## Worauf beruht das Farbenkonzept von STAUB?

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

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.

Que signifie majolique by STAUB ?

What is Majolica by STAUB? | Was bedeutet Majolika by STAUB?

FR

## 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.

DE

## Was bedeutet Majolika by STAUB?

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

EN

## 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.



Bleu intense

Dark blue | Dunkelblau



Basilic

Basil | Basilikumgrün



Cannelle

Cinnamon | Zimt



Grenadine

Grenadine red | Grenadine



Noir

Black | Schwarz



Gris graphite

Graphite grey | Grafitgrau



Cerise

Cherry | Kirschtrot



Moutarde

Mustard | Senfgelb

## Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

Which majolica colors are used at STAUB?

Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

FR

### Quelles sont les couleurs majoliques chez STAUB ?

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

DE

### Welche sind die Majolika-Farben bei STAUB?

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

EN

### 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.



1.  
Couche de base  
Base coating  
Grundbeschichtung



2.  
Émaillage couleur  
Color enamel  
Farbemaillierung



3.  
Couche Majolique  
Majolica  
Majolika





PRODUITS  
PRODUCTS | PRODUKTE

# LA COCOTTE

La Cocotte | La Cocotte

| Ronde   Round   Rund | Taille*   Size*   Größe* | Contenance   Capacity   Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|----------------------|--------------------------|--|----------------------------|
|                      | 12 cm / 4 3/4"           | 0,4 l / ½ qt                             | ● ●                        |
|                      | 14 cm / 5 1/2"           | 0,8 l / ¾ qt                             | ● ●                        |
|                      | 16 cm / 6 1/4"           | 1,2 l / 1 ¼ qt                           | ● ●                        |
|                      | 18 cm / 7"               | 1,7 l / 1 ¾ qt                           | ● ● ● ○                    |
|                      | 20 cm / 7 1/2"           | 2,2 l / 2 ¼ qt                           | ● ● ● ○                    |
|                      | 22 cm / 8 1/2"           | 2,6 l / 2 ¾ qt                           | ● ● M ○ M M M              |
|                      | 24 cm / 9 3/8"           | 3,8 l / 4 qt                             | ● ● M ○ M M M M            |
|                      | 26 cm / 10 1/4"          | 5,2 l / 5 ½ qt                           | ● ● M ○ M M M M            |
|                      | 28 cm / 11"              | 6,7 l / 7 qt                             | ● ● M ○ M M M M            |
|                      | 30 cm / 11 3/4"          | 8,35 l / 9 qt                            | ● ● M ○                    |
|                      | 34 cm / 13 1/3"          | 12,6 l / 13 ¼ qt                         | ● ● M                      |

| Ovale   Oval   Oval | Taille*   Size*   Größe* | Contenance   Capacity   Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|---------------------|--------------------------|--|----------------------------|
|                     | 15 cm / 5 7/8"           | 0,6 l / ½ qt                             | ● ●                        |
|                     | 17 cm / 6 5/8"           | 1 l / 1 qt                               | ● ●                        |
|                     | 23 cm / 9"               | 2,35 l / 2 ½ qt                          | ● ● ● ○                    |
|                     | 27 cm / 10 5/8"          | 3,2 l / 3 ¼ qt                           | ● ● ● ○                    |
|                     | 29 cm / 11 3/8"          | 4,2 l / 4 ¼ qt                           | ● ● M ○ M M M              |
|                     | 31 cm / 12 1/4"          | 5,5 l / 5 ¾ qt                           | ● ● M ○ M M M              |
|                     | 33 cm / 13"              | 6,7 l / 7 qt                             | ● ● M ○ M M                |
|                     | 37 cm / 14 1/2"          | 8 l / 8 ½ qt                             | ● ● M ○                    |
|                     | 41 cm / 16"              | 12 l / 12 ¾ qt                           | ●                          |

# LA COCOTTE

La Cocotte | La Cocotte

| Cocotte avec panier vapeur   Cocotte with steamer insert   Cocotte mit Dämpfeinsatz | Taille*   Size*   Größe* | Contenance   Capacity   Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|---|--------------------------|--|----------------------------|
|   | 26 cm / 10 1/4"          | 5,2 l / 5 ½ qt                           | ● ● M ○ M M M M            |

Température max. 200 °C (392 °F) avec joint silicone | Maximum temperature 392 °F (200 °C) with silicone ring | Höchsttemperatur 200 °C (392 °F) mit Silikondichtung

Panier vapeur disponible en accessoire p. 54 | Steamer insert also available as accessories on p. 54 | Dämpfeinsatz auch als Accessoire erhältlich auf S. 54

# MINI COCOTTE

Mini Cocotte | Mini Cocotte

| Ronde   Round   Rund | Taille*   Size*   Größe* | Contenance   Capacity   Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|----------------------|--------------------------|--|----------------------------|
|                      | 10 cm / 3 7/8"           | 0,25 l / ¼ qt                            | ● ● M ○ M M M M            |

| Ovale   Oval   Oval | Taille*   Size*   Größe* | Contenance   Capacity   Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|---------------------|--------------------------|--|----------------------------|
|                     | 11 cm / 4 1/4"           | 0,25 l / ¼ qt                            | ● ● M ○                    |

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# FORMES SPÉCIALES

Special forms | Besondere Formen

## La marmite coq français |

Marmite French Rooster |  
Bräter mit Hahn-Dekor

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben

NEW



24 cm / 9 3/8"

3,6 l / 3,8 qt

**M**

## Cocotte tomate |

Tomato Cocotte |  
Cocotte „Tomate“

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



25 cm / 9 1/2"

2,9 l / 3 qt

**R**

## Cocotte citrouille |

Pumpkin Cocotte |  
Cocotte „Kürbis“

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



24 cm / 9 1/2"

3,45 l / 3 1/2 qt

**M**

## Cocotte cochon | Pig

Cocotte | Cocotte „Schwein“

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



17 cm / 6 5/8"

1 l / 1 qt.

**B**

## Cocotte cœur | Heart

Cocotte | Cocotte „Herz“

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



20 cm / 7 7/8"

1,75 l / 1 3/4 qt

**R**

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations  
possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# FORMES SPÉCIALES

Special forms | Besondere Formen

## Cocotte basse, ronde |

Shallow Cocotte, round |  
Flache Cocotte, runde

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



26 cm / 10 1/4"

3,8 l / 4 qt



Hauteur | Height | Höhe: 14,1 cm / 5 1/2"

## Moulière | Mussel pot | Muscheltopf



**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben

25 cm / 7" x 9 1/2"

2 l / 2 qt



## Cocotte du pêcheur | Bouillabaisse pot | Cocotte „Fisch“



**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben

28 cm / 11"

4,65 l / 5 qt



# LIGNE VINTAGE

Vintage Line | Vintage-Serie

## La Coquette |

La Coquette I  
La Coquette

**Taille\*** |  
Size\* | Größe\*

**Contenance** | Capacity |  
Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



NEW

12 cm / 4 3/4"

0,5 l / 0,5 qt



20 cm / 7 7/8"

2,45 l / 2,5 qt



\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations  
possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations  
possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# SAUTEUSE

Braiser | Bräter

**Chistera Drop-Structure** |  
Chistera Drop-Structure |  
Chistera Drop-Structure



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

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

Couvercle verre | Glass lid |  
Glasdeckel



|     | Taille*  <br>Size*   Größe* | Contenance   Capacity  <br>Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|-----|-----------------------------|---|----------------------------|
| NEW | 24 cm / 9 3/8"              | 2,4 l / 2 1/2 qt                            | ● ●                        |
|     | 26 cm / 10 1/4"             | 3,3 l / 3,5 qt                              | ● ●                        |
|     | 28 cm / 11"                 | 3,7 l / 4 qt                                | ● ●                        |

Couvercle en verre disponible en accessoire p. 53 | Glass lid also available as accessories on p. 53 | Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 53

# GRILS & POËLES

Grills & Frying pans | Grill- & Bratpfannen

**Gril, rond** | Grill, round |  
Pfanne, rund



|  | Taille*  <br>Size*   Größe* | Contenance   Capacity  <br>Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|--|-----------------------------|---|----------------------------|
|  | 27 cm / 10 5/8"             | -   | ●                          |

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

**Gril, carré** | Grill, square |  
Pfanne, quadratisch



|  | Taille*  <br>Size*   Größe* | Contenance   Capacity  <br>Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|--|-----------------------------|---|----------------------------|
|  | 24 x 24 / 9 1/2" x 9 1/2"   | -   | ●                          |

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

# GRILS & POËLES

Grills & Frying pans | Grill- & Bratpfannen

**Gril, rectangulaire** |  
Grill, rectangular |  
Pfanne, rechteckig



|  | Taille*  <br>Size*   Größe* | Contenance   Capacity  <br>Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|--|-----------------------------|---|----------------------------|
|  | 34 x 21 / 13 3/8" x 8 1/4"  | -   | ●                          |

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

**Pure gril** | Pure grill |  
Grillpfanne



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

**Gril double poignée** |  
Double handle grill |  
Grillpfanne mit 2 Griffen



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

**Gril américain, carré** |  
American grill, square |  
Amerikanische Grillpfanne, quadratisch



|  | Taille*  <br>Size*   Größe* | Contenance   Capacity  <br>Fassungsvermögen | Couleurs   Colors   Farben |
|--|-----------------------------|---|----------------------------|
|  | 26 x 26 / 10 1/4" x 10 1/4" | -   | ● ● ●                      |
|  | 30 x 30 / 11 3/4" x 11 3/4" | -   | ● ● ● ●                    |

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans | Grill- & Bratpfannen

## Poêle avec manche bois |

Frying-pan with wooden handle | Bratpfanne mit Holzgriff



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

20 cm / 7 7/8"



24 cm / 9 3/8"



26 cm / 10 1/4"



28 cm / 11 "



## Poêle induction |

Frying pan | Bratpfanne



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

26 cm / 10 1/4"



Avec manche fonte | With cast iron handle | Mit Gusseisengriff

## Plancha | Plancha |

Plancha



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

NEW

38 x 25 cm /  
14,9 x 9,8"



## Crêpière | Pancake pan | Crêpes-Pfanne



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

30 cm / 11 3/4"



Avec manche fonte | With cast iron handle | Mit Gusseisengriff

Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 55 | Spreader and spatula also available as accessories on p. 55 | Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 55

# GRILS & POÊLES

Grills & Frying pans | Grill- & Bratpfannen

## Crêpière | Pancake pan | Crêpes-Pfanne

Pan | Crêpes-Pfanne

Crêpes-Pfanne

Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

28 cm / 11 "



Couleurs | Colors | Farben



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

-

Avec manche bois | With wood handle | Mit Holzgriff

Répartiteur et spatule disponibles en accessoire p. 55 | Spreader and spatula also available as accessories on p. 55 | Verteiler und Wender auch als Accessoire erhältlich auf S. 55

## Poêle double poignée |

Double handle skillet |

Bratpfanne mit 2 Griffen

Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen



Couleurs | Colors | Farben



20 cm / 7 7/8"

-

26 cm / 10 1/4"



34 cm / 13 1/3"



# SPÉCIALITÉS

Specialties | Spezialitäten

## Wok | Wok | Wokpfanne

Wok | Wok | Wokpfanne

Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

37 cm / 14 1/2"

5,7 l / 6 qt

Couleurs | Colors | Farben



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

Couvercle verre disponible en accessoire p. 52 | Glass lid also available as accessories on p. 52 | Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 52

## Petit wok | Small wok | Kleiner Wok



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

30 cm / 11 3/4"

4,4 l / 4 1/2 qt

Couleurs | Colors | Farben



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

Couvercle verre disponible en accessoire p. 52 | Glass lid also available as accessories on p. 52 | Glasdeckel auch als Accessoire erhältlich auf S. 52

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# SPÉCIALITÉS

Specialties | Spezialitäten

**Roaster vertical** |  
Vertical roaster |  
Hähnchenbräter



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
24 cm / 9 1/2"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



**Terrines** | Terrines |  
Terrinen



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
15x11 cm / 5 5/8" x 4 1/4"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



0,7 l / 3/4 qt

**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
30x11 cm / 11 3/4" x 4 1/4"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



1,45 l / 1 1/2 qt

Intérieur noir brillant | Inside shiny black | Innen Schwarz glänzend

**Mini service à fondue** |  
Mini fondue Set | Mini  
Fondue Set



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
10 cm / 3 7/8"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



0,25 l / 1/4 qt

1 caquelon, 1 collarette, 1 réchaud, 4 fourchettes et 1 brûleur | 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, 4 forks and 1 burner | 1 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, 4 Gabeln und 1 Brenner

Fourchettes disponibles en accessoire p. 55 | Forks also available as accessories on p. 55 | Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 55

**Service à fondue** |  
Fondue Set | Fondue Set



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
16 cm / 6 1/4"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



1,1 l / 1 1/4 qt

**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
18 cm / 7"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



1,65 l / 1 3/4 qt

**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
20 cm / 7 7/8"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



2,35 l / 2 1/2 qt

1 caquelon, 1 collarette, 1 réchaud, fourchettes et 1 brûleur | 1 pot, 1 anti-splash rim, 1 stand, forks and 1 burner | 1 Fonduetopf, 1 Antispritzring, 1 Rechaud, Gabeln und 1 Brenner

Fourchettes disponibles en accessoire p. 55 | Forks also available as accessories on p. 55 | Gabelset auch als Accessoire erhältlich auf S. 55

# SPÉCIALITÉS

Specialties | Spezialitäten

**Tajine** | Tajine | Tajine



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
20 cm / 7 7/8"

-

**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
28 cm / 11"

-

Base fonte et dôme céramique | Cast iron base and ceramic top | Sockel aus Gusseisen, Deckel aus Keramik

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

**Couleurs** | Colors | Farben



**Théière/bouilloire,  
ronde** | Teapot/kettle,  
round | Teekanne/  
Wasserkessel, rund



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
16,5 cm / 6 1/2"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

1,15 l / 1 qt

**Couleurs** | Colors | Farben



# PLATS

Dishes | Geschirr

**Petite saucière** |  
Small saucepan |  
Kleine Soßenschale



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
10 cm / 3 7/8"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

0,25 l / 1/4 qt

**Couleurs** | Colors | Farben



Intérieur noir brillant | Inside shiny black | Innen Schwarz glänzend

**Mini poelette** |  
Mini frying pan |  
Mini-Bratpfanne



**Taille\*** | Size\* | Größe\*  
12 cm / 4 3/4"

**Contenance** | Capacity | Fassungsvermögen

0,15 l / 5 oz

**Couleurs** | Colors | Farben



\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# PLATS

Dishes | Geschirr

**Mini plat, ovale** | Mini dish, oval | Mini-Auflaufform, oval



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

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

0,25 l / 8 oz



**Mini plat, rond** | Mini dish, round | Mini-Auflauiform, rund



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

12 cm / 4 3/4"

0,25 l / 8 oz



**Mini plat, rectangulaire** | Mini dish, rectangular | Mini-Auflauiform, rechteckig



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

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

0,25 l / 8 oz



**Mini poêlon** | Mini fondue pot | Mini-Fondue-Topf



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

12 cm / 4 3/4"

0,35 l / 12 oz



**Assiette plate, carrée** | Dinner plate, square | Flacher Teller, quadratisch



Taille\* | Size\* | Größe\*

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

Couleurs | Colors | Farben

24 x 24 cm / 9 5/8" x 9 5/8"

-



# PLATS

Dishes | Geschirr

**Assiette dégustation** | Hors d'œuvre plate | Servierplatte



Taille\* | Size\* | Größe\*

21 cm / 8 1/4"

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

0,15 l / 5 oz

Couleurs | Colors | Farben



**Saucière** | Saucepan | Soßenschale



Taille\* | Size\* | Größe\*

14 cm / 5 1/2"

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

1,2 l / 1,25 qt

Couleurs | Colors | Farben



**Bol** | Bowl | Schale



Taille\* | Size\* | Größe\*

11,5 cm / 4 1/2"

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

0,3 l / 1/4 qt

Couleurs | Colors | Farben



**Assiette, rectangulaire** | Serving dish, rectangular | Teller, rechteckig



Taille\* | Size\* | Größe\*

33 x 23 cm / 13" x 9"

Contenance | Capacity | Fassungsvermögen

1 l / 1 qt

Couleurs | Colors | Farben



Avec support bois | With wooden base | Mit Holzunterlage

# PLATS

Dishes | Geschirr

**Plat empilable, ovale |**  
Stackable dish, oval | Stapelbare Auflaufform, oval



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

**Plat empilable, rond |**  
Stackable dish, round | Stapelbare Auflaufform, rund



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

**Plat à four, rectangulaire |**  
Baking dish, rectangular | Auflaufform, rechteckig



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

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



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

# PLATS

Dishes | Geschirr

**Poêlon escargot |**  
Snail dish | Schneckenpfanne



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

Avec 6 trous | With 6 holes | Mit 6 Mulden

**Assiette chaude, ovale |**  
Casserole, oval | Auflaufform, oval



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

**Assiette chaude, ronde |**  
Casserole, round | Auflaufform, rund



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

**Assiette ovale |**  
Oval dish | Servierplatte



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

Avec couvercle | With lid | Mit Deckel

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

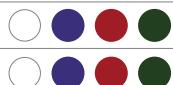
**Spatule maryse,  
silicone** | Spatula,  
silicone | Silikonwender



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

25 cm / 9 3/4"

**Couleurs** | Colors | Farben



31 cm / 12 1/4"

**Cuillère silicone** | Spoon,  
silicone | Silikonlöffel



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

31 cm / 12 1/4"

**Couleurs** | Colors | Farben



**Spatule, bois** | Spatula,  
wood | Holzwender



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

33 cm / 13"

**Couleurs** | Colors | Farben



**Cuillère, bois** | Spoon,  
wood | Holzlöffel



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

31 cm / 12 1/4"

**Couleurs** | Colors | Farben



**Dessous de plat Lys** |  
Lilly trivet | Topfunter-  
setzer „Lilie“



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

23 cm / 9"

**Couleurs** | Colors | Farben



# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

**Dessous de plat aimanté** |

Magnetic trivet | Magne-  
tischer Topfuntersetzer



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

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

**Couleurs** | Colors | Farben

**Bois** | Wood | Holz

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

**Bois** | Wood | Holz

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

**Bois** | Wood | Holz

16,5 cm / 6 1/2"

**Bois** | Wood | Holz

23 cm / 9"

**Bois** | Wood | Holz

**Présentoir** | Stand |  
Servierbrett



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

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

**Couleurs** | Colors | Farben

**Bois Noir** | Black Wood |  
Schwarzes Holz

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

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

**Présentoir** | Stand |  
Servierbrett



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

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

**Couleurs** | Colors | Farben

**Bambou** | Bamboo | Bambus

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

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

**Bouton coq** | Chicken  
knob | Hahnknauf



**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben

-

**Bouton poisson** | Fish  
knob | Fischknauf



**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben

-

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations  
possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

**Bouton escargot** | Snail  
knob | Scheckenknauf



**Taille** | Size | Größe

-

**Couleurs** | Colors | Farben

-

**Bouton lapin** | Rabbit  
knob | Hasenknauf



**Taille** | Size | Größe

-

**Couleurs** | Colors | Farben

-

**Bouton vache** | Cow  
knob | Kuhknauf



**Taille** | Size | Größe

-

**Couleurs** | Colors | Farben

-

**Bouton cochon** | Pig  
knob | Schweinknauf



**Taille** | Size | Größe

-

**Couleurs** | Colors | Farben

-

**Couvercle en verre plat** |  
Flat glass lid | Flacher  
Glasdeckel



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

16 cm / 6 1/4"

**Couleurs** | Colors | Farben

**Verre** | Glass | Glas

26 cm / 10 1/4"

**Verre** | Glass | Glas

30 cm / 9 3/4"

**Verre** | Glass | Glas

37 cm / 14 1/2"

**Verre** | Glass | Glas

# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

**Couvercle en verre  
bombé** | Domed glass lid |  
Gewölbter Glasdeckel



**Taille\*** | Size\* | Größe\*

20 cm / 7 7/8"

**Couleurs** | Colors | Farben

**Verre** | Glass | Glas

24 cm / 9 5/8"

**Verre** | Glass | Glas

26 cm / 10 1/4"

**Verre** | Glass | Glas

28 cm / 11"

**Verre** | Glass | Glas

30 cm / 11 3/4"

**Verre** | Glass | Glas

**Bouton** | Lid knob |  
Knauf



**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben

**Petit** | Small-sized | Klein

**Nickelé** | Nickel plated | Vernickelt

**Moyen** | Medium-sized | Mittel

**Nickelé** | Nickel plated | Vernickelt

**Grand** | Large-sized | Groß

**Nickelé** | Nickel plated | Vernickelt

**Bouton** | Lid knob |  
Knauf



**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben

**Petit** | Small-sized | Klein

**Laiton** | Brass | Messing

**Moyen** | Medium-sized | Mittel

**Laiton** | Brass | Messing

**Grand** | Large-sized | Groß

**Laiton** | Brass | Messing

**Bouton** | Lid knob |  
Knauf



**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben

**Petit** | Small-sized | Klein

**Laiton, design Vintage** | Brass,  
vintage-look | Messing, Vintage Optik

**Grand** | Large-sized | Groß

**Laiton, design Vintage** | Brass,  
vintage-look | Messing, Vintage Optik

\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations  
possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

**Repose couvercle en fonte** | Lid holder | Deckelhalter

**Taille\*** | Size\* | Größe\*

20 to 33 cm / 7 7/8" to 13"



**Couleurs** | Colors | Farben



**Panier vapeur** | Steamer insert | Dämpfeinsatz

**Taille\*** | Size\* | Größe\*

26 cm / 10 1/4"

**Couleurs** | Colors | Farben

**Inox** | Stainless steel | Edelstahl



**2 maniques** | 2 handles | 2 Griffen

**Taille\*** | Size\* | Größe\*

**Couleurs** | Colors | Farben



22 – 41 cm / 7 7/8" – 13"



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

**2 maniques** | 2 handles | 2 Griffen

**Taille\*** | Size\* | Größe\*

**Couleurs** | Colors | Farben



22 – 30 cm / 8 1/2" – 11 3/4"



Silicone – rond | Silicone – round | Silikon – rund

Temp. max. 200 °C | Max. temp. 390 °F (200 °C) | Max. Temp. 200 °C

**Fourchettes à fondue** | Fondue set forks | Fondue-Gabeln

**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben



**Petit x 4** | Small x 4 | Klein x 4



\*Valeur nominale/écart de mesure possible | \*Nominal value/dimensional deviations possible | \*Sollwert/Maßabweichungen möglich

# ACCESSOIRES

Accessories | Accessoires

**Fourchettes à fondue** | Fondue set forks | Fondue-Gabeln

**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben



**Grand x 6** | Large-sized x 6 | Groß x 6

-

**Répartiteur** | Spreader | Verteiler

**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben



**Bois** | Wood | Holz

**Spatule** | Spatula | Wender

**Taille** | Size | Größe

**Couleurs** | Colors | Farben



**Bois** | Wood | Holz



IDÉES DE RECETTES  
RECIPE IDEAS | REZEPTEIDEN



## COCOTTE – GIGUE DE CHEVREUIL À LA VIGNERONNE

Cocotte – Vintner-style leg of venison | Cocotte – Rehkeule nach Winzer Art



**FR**

### Plus d'idées

- Bœuf bourguignon
- Risotto aux fraises
- Tarte tatin

**EN**

### More ideas

- Beef Bourguignon
- Strawberry Risotto
- Tarte Tatin

**DE**

### Weitere Ideen

- Bœuf Bourguignon
- Erdbeer-Risotto
- Tarte Tatin

## WOK – WOK DE LÉGUMES MULTICOLORES

Wok – Colorful stir-fry vegetables | Wok – Buntes Wok-Gemüse



**FR**

### Plus d'idées

- Chop suey de poulet
- Lote braisée façon chinoise
- Poisson cuit à la vapeur

**EN**

### More ideas

- Chicken chop suey
- Chinese style braised monkfish
- Steamed fish

**DE**

### Weitere Ideen

- Hähnchen-Chop-Suey
- Geschmorter Seeteufel nach chinesischer Art
- Gedünsteter Fisch

## MOULE À PAINS ET À GÂTEAUX – BRIOCHE

Bread and cake baker – Brioche | Brot- und Kuchen-Backform – Brioche



**FR**

### Plus d'idées

- Cake salé aux olives
- Pain de viande
- Gâteau marbré aux abricots et graines de pavot

**EN**

### More ideas

- Savory cake with olives
- Meat Loaf
- Apricot and poppy seed marble cake

**DE**

### Weitere Ideen

- Herzhafter Kuchen mit Oliven
- Hackbraten
- Marmorkuchen mit Aprikosen und Mohn

## MINI COCOTTE – POIRES AU FOUR

Mini Cocotte – Baked pears | Mini Cocotte – Gebackene Birne



**FR**

### Plus d'idées

- Œufs avec sauce au vin rouge
- Crème glacée
- Fondue au chocolat

**EN**

### More ideas

- Eggs in red wine sauce
- Ice Cream
- Chocolate Fondue

**DE**

### Weitere Ideen

- Eier in Rotweinsoße
- Eiscreme
- Schokoladen-Fondue

Découvrez nos recettes sur [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

For these recipes and further inspirations go to [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

Entdecken Sie unsere Rezepte auf [www.staub.fr](http://www.staub.fr)



GARANTIE  
WARRANTY | GARANTIE

LA COCOTTE

# GARANTIE

Warranty | Garantie

## FR

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

### Portée de la garantie

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

### Mise en place d'un recours en garantie

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

### Exclusion de la garantie

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

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

### Champ d'application

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

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

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

Ou écrivez-nous à l'adresse e-mail suivante : [info@zwilling.fr](mailto:info@zwilling.fr)

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

## EN

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

### Scope of the warranty

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

### Processing of warranty claims

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

### Warranty exclusion

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

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

### Scope of applicability

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

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

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

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

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

For USA:  
[info@zwillingus.com](mailto:info@zwillingus.com)

For Canada:  
[customerservice@zwilling.ca](mailto:customerservice@zwilling.ca)

For UK and Ireland:

[sales@zwilling.co.uk](mailto:sales@zwilling.co.uk)

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

# GARANTIE

Warranty | Garantie

## DE

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

### Umfang der Garantie

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

### Abwicklung der Garantie

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

### Ausschluss der Garantie

Während des Garantiezeitraumes sind folgende

Schäden nicht abgedeckt:

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

### Geltungsbereich

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

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

ZWILLING J.A. Henckels AG  
Servicecenter  
Gruenewalder Str. 14-22  
42657 Solingen  
GERMANY  
oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:  
[info@zwillling.com](mailto:info@zwillling.com)

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



FRANÇAIS | ENGLISH | DEUTSCH



*Fabriqué en France*



05/2017 - 99946245-0 - ZWILLING International GmbH - Grünewalder Str. 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY

MADE IN  
FRANCE

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



Member of the ZWILLING Group

