STAUB

10 GRÜNDE, SICH FÜR STAUB ZU ENTSCHEIDEN

1. KLASSISCH UND UNVERZICHTBAR

Egal ob Gusseisen oder Keramik, ob Cocotte oder Pfanne: Die klassischen Produkte von STAUB sind unverzichtbar zum Schmoren für Eintöpfe und langsames Garen – Kochtechniken, die in jeder heutigen Küche ihren Platz finden.

2. UMFANGREICHE PRODUKTPALETTE FÜR KÜCHE UND TISCH

Das STAUB Sortiment umfasst praktische Küchenhelfer für alle Ansprüche. Neben Cocottes aus Gusseisen und Keramik in unterschiedlichsten Farben, Formen und Größen finden Sie hier auch spezielles Kochgeschirr wie Grillpfannen, Ofenformen, Fondue-Sets usw. sowie eine umfassende Auswahl an Artikeln zum stilvollen Servieren Ihrer Kochkreationen.

3. EINE WELT VOLLER FARBEN

Die STAUB Farbpalette orientiert sich an klassischen Farben, die in jeder Küche und auf jedem Tisch gut aussehen, sowie an den Farben natürlicher Zutaten. Die Majolika-Farben erweitern die Farbpalette. Majolika ist eine besondere Emailliertechnik, die den Farben einen einzigartigen Glanz und eine besonders intensive Farbtiefe mit schönen Kontrasten verleiht.

4. VON RENOMMIERTEN KÖCH*INNEN VERWENDET

Die STAUB Produkte werden von vielen renommierten Köch*innen weltweit verwendet, darunter Gilles Reinhardt und Olivier Couvin, Chefköche im Restaurant Paul Bocuse (F), Mark Stinchcombe (UK), David Martin (B), Sascha Stemberg (D), Jonathan Benno (USA), Hiroyuki Hiramatsu (JP) und Nick Liu (CAN).

5. AROMAREGEN

Die Unterseite des Deckels der STAUB Cocotte ist mit Picots versehen, kleinen Erhebungen, die das entstehende Kondenswasser sammeln und gleichmäßig im Inneren der Cocotte verteilen. Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt dafür, dass die Speisen saftig und zart werden und ihre natürlichen Aromen besonders intensiv hervortreten. Er verhindert auch, dass das Gargut schnell anbrennt, wodurch das Schmoren weniger Aufmerksamkeit erfordert.

6. DECKEL SCHLIESST PERFEKT

Der schwere und flache Deckel schließt die Cocotte perfekt und sorgt für minimalen Feuchtigkeitsverlust beim Garen und Schmoren. Der Deckel ist mit einem Knopf aus Messing oder Nickel ausgestattet, der hohen Temperaturen standhält und somit problemlos im Ofen verwendet werden kann.

7. MATTSCHWARZE EMAILLE

Alle STAUB Cocottes sind innen mit hochwertiger, mattschwarzer Emaille versehen. Die mehrschichtige Emaillierung ergibt eine extrem widerstandsfähige und besonders langlebige Oberfläche. Zudem wirkt sie wie eine Mikro-Grill-Struktur und sorgt für besonders viele, leckere Röstaromen und ein zartes, saftiges Kochergebnis.

8. GEEIGNET FÜR ALLE WÄRMEQUELLEN

Bei STAUB finden Sie Produkte für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Außerdem sind alle Produkte aus hochwertigem Gusseisen ofenfest.

9. ENERGIESPARENDES KOCHEN

Das gusseiserne Kochgeschirr von STAUB verteilt die Hitze besonders gleichmäßig. Die Temperatur kann so sehr lange gehalten werden – das Essen bleibt lange Zeit warm.

10. FRANZÖSISCHE TRADITION

Seit Francis Staub 1974 seine erste Cocotte entwarf und damit den Grundstein für das Unternehmen STAUB legte, werden die Produkte in Frankreich gefertigt. Damit Sie sich auf höchste Qualität made in France verlassen können, wird jedes Produkt 100 Mal geprüft. Denn nur durch diese Liebe zum Detail können erstklassige Produkte gewährleistet werden, die auch in der anspruchsvollsten Restaurantküche geschätzt werden.

MADE IN FRANCE: AUTHENTISCHE UND TRADITIONELLE HERSTELLUNG

Le goût de l'excellence, hergestellt in Frankreich: Bei STAUB wird jedes Produkt aus Gusseisen einzeln nach traditioneller Herstellungsweise gefertigt. Im Herstellungsprozess wird jedes Fertigungsstück 100 Mal visuell und technisch geprüft, um die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards zu garantieren.

Schmelzen

Formen

Gießen: Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach Gebrauch zerstört wird.

Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall

Reinigungsstrahlen zur Entfernung von Formsand

Entfernen von Unebenheiten (Entgraten)

Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung

Emaillierung mit 2 bis 3 Schichten, innen und außen

Brennen bei 800°C für 30 Minuten

STAUB
AROMAREGEN

ENTWICKELT FÜR IHREN GENUSS

Es ist kein Zufall, dass die STAUB Cocottes so schön sind: Die Zubereitung und der Genuss von leckeren Gerichten sind eine sehr emotionale Sache, aber bei der Wahl der Materialen und des Designs ist die Funktionalität entscheidend.

WAS IST AROMAREGEN?

Aromaregen ist der kontinuierliche Kreislauf von Feuchtigkeit in der Cocotte oder im Bräter. Feuchtigkeit steigt auf, kondensiert und tropft gleichmäßig auf die Speisen zurück. So werden Geschmack und Konsistenz der Speisen stetig verbessert.

WIE ENTSTEHT DER AROMAREGEN?

Dank spezieller Designs und des Gewichts der Deckel, sind die Cocottes dicht verschlossen und halten die gesamte Feuchtigkeit im Inneren zurück. Die Picots, kleine Erhebungen im Deckel, sammeln dabei die verdampfte Feuchtigkeit und verteilen sie gleichmäßig im Inneren der Cocotte. Der Effekt kann durch das Auflegen von Eiswürfeln auf den flachen Deckel verstärkt werden. Die STAUB Bräter haben einen gewölbten Deckel mit Elementen in einem ganz besonderen Design, die die gleiche Wirkung haben. Die Form der „Chistera Drop Structure" wurde von dem für das baskische Pelota-Spiel verwendeten Schläger inspiriert.

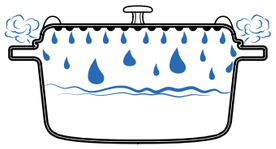
WAS SIND DIE VORTEILE DES AROMAREGENS VON STAUB?

Dieser effiziente Prozess des Feuchtigkeitsausgleichs sorgt dafür, dass die Speisen wunderbar saftig und zart werden und ihre natürlichen Aromen besonders intensiv hervortreten. Er verhindert auch, dass das Gericht anbrennt. Dadurch wird das Schmoren deutlich vereinfacht.

STAUB

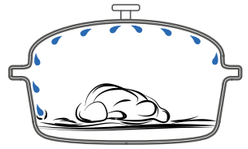
Bis zu 20 x gleichmäßigere Feuchtigkeitsverteilung.

Wasserrückfluss durch flachen Deckel mit speziell konturierter Unterseite bis zu 9-mal höher als bei Konkurrenzprodukten.



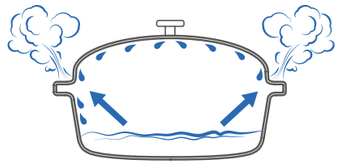
Auch nach 30 Min. Kochzeit noch 50 % mehr Flüssigkeit dank optimiertem Deckelgewicht: geringere Anbrenngefahr und weniger Kontrollbedarf.

Wettbewerber



Keine gleichmäßige Feuchtigkeitsverteilung.

Geringer Wasserrückfluss mit geschwungenem Deckel ohne Abtropfelemente.



Flüssigkeit verdunstet schneller als bei STAUB nach 30 Min. Kochzeit.

STAUB
MATTSCHWARZE EMAILLE

MIKROSKOPISCHE AUFNAHME DER MATTSCHWARZEN EMAILLE

Die Funktionalität der STAUB Gusseisenprodukte folgt auch innen nur einem großen Ziel: das bestmögliche Kochergebnis.

WAS IST DIE MATTSCHWARZE EMAILLE?

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

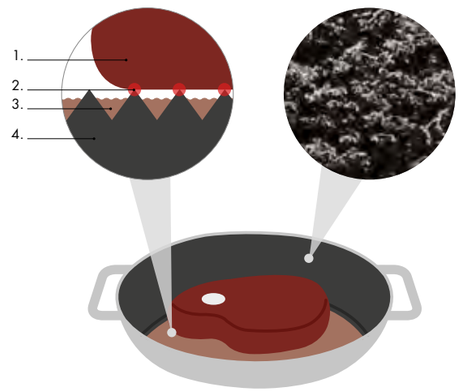
WOZU DIENT DIE MATTSCHWARZE EMAILLIERUNG INNEN?

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

WELCHEN VORTEIL BIETET DER MATTSCHWARZE GARRAUM?

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

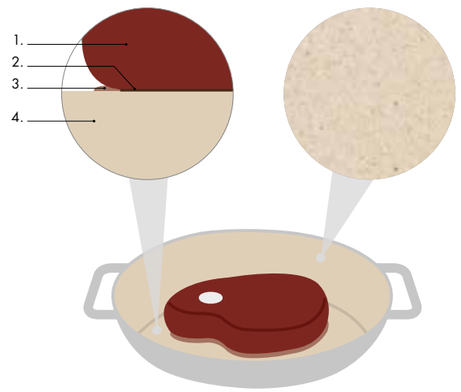
STAUB



RAUE BESCHICHTUNG

1. Fleischstück
2. Mikro-Grill-Punkte
3. Bratensatz
4. Mattschwarze Emaille

Wettbewerber



GLATTE BESCHICHTUNG

1. Fleischstück
2. Fehlende Mikro-Grill-Punkte
3. Wenig Bratensatz
4. Glatte Beschichtung

STAUB
LA COCOTTE

Gusseisen, rund

				Schwarz	Graphitgrau	Kirschrot	Ⓜ Grenadine	Ⓜ Dunkelblau	Ⓜ Basilikumgrün	Ⓜ Zimt	Ⓜ LaMer	White-Truffle	Bordeaux
⌀ 12 cm	0,40 l	5,5 cm ↑	Art.-Nr.	1004041	1004045								
				40509-471-0	40509-474-0								
⌀ 14 cm	0,80 l	7,6 cm ↑	Art.-Nr.	1004049	1004047								
				40509-476-0	40509-475-0								
⌀ 16 cm	1,20 l	9,4 cm ↑	Art.-Nr.	1004057	1004055								
				40509-480-0	40509-479-0								
⌀ 18 cm	1,70 l	8,3 cm ↑	Art.-Nr.	1004065	1004063	1004199						1003433	
				40509-485-0	40509-484-0	40509-814-0						40501-409-0	
⌀ 20 cm	2,20 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr.	1004067	1003913	1004205						1003435	
				40509-487-0	40509-304-0	40509-820-0						40501-410-0	
⌀ 22 cm	2,60 l	9,9 cm ↑	Art.-Nr.	1003915	1003917	1004208	1003971	1004286	1003969			1003437	
				40509-305-0	40509-307-0	40509-825-0	40509-355-0	40510-265-0	40509-354-0			40501-411-0	
⌀ 24 cm	3,80 l	10,5 cm ↑	Art.-Nr.	1003195	1003199	1004214	1003975	1004297	1003973	1004666	1003838	1003439	1003576
				40500-241-0	40500-246-0	40509-835-0	40509-357-0	40510-283-0	40509-356-0	40511-296-0	40508-654-0	40501-412-0	40502-294-0
⌀ 26 cm	5,25 l	11,8 cm ↑	Art.-Nr.	1003920	1003923	1004218	1003979	1004299	1003977	1004668	1003881	1003441	1003552
				40509-310-0	40509-312-0	40509-840-0	40509-359-0	40510-284-0	40509-358-0	40511-297-0	40509-137-0	40501-413-0	40502-277-0
⌀ 28 cm	6,70 l	13,2 cm ↑	Art.-Nr.	1003207	1003926	1004224	1003984	1004301	1003982	1004670	1003317	1003443	1003554
				40500-281-0	40409-314-0	40509-852-0	40509-362-0	40510-285-0	40509-361-0	40511-298-0	40501-115-0	40501-413-0	40502-278-0
⌀ 30 cm	8,35 l	14 cm ↑	Art.-Nr.	1004232	1004230	1004228							
				40509-863-0	40509-862-0	40509-861-0							
⌀ 34 cm	12,60 l	16,4 cm ↑	Art.-Nr.	1004315	1004317								
				40510-307-0	40510-308-0								

Ⓜ Majolika-Emaillierung

STAUB
LA COCOTTE

Gusseisen, oval

				Schwarz	Graphitgrau	Kirschrot	Grenadine	Dunkelblau	Basilikumgrün	LaMer	White-Truffle	Bordeaux
15 cm	0,60 l	6 cm ↑	Art.-Nr.	1004053	1004051							
				40509-478-0	40509-477-0							
17 cm	1,00 l	7,6 cm ↑	Art.-Nr.	1004061	1004059							
				40509-482-0	40509-481-0							
23 cm	2,35 l	9,6 cm ↑	Art.-Nr.	1003189	1003193	1004210					1003457	1003550
				40500-231-0	40500-236-0	40509-830-0					40501-421-0	40502-276-0
27 cm	3,20 l	9,7 cm ↑	Art.-Nr.	1003201	1003205	1004220					1003459	
				40500-271-0	40500-276-0	40509-846-0					40501-422-0	
29 cm	4,20 l	10,7 cm ↑	Art.-Nr.	1003928	1003931	1004226	1003988	1004305	1003986		1003445	1003727
				40509-315-0	40509-317-0	40509-857-0	40509-364-0	40510-288-0	40509-363-0		40501-415-0	40506-570-0
31 cm	5,50 l	11,8 cm ↑	Art.-Nr.	1003933	1003935	1004238	1003992	1004307	1003990	1004348	1003447	1003556
				40509-319-0	40509-320-0	40509-866-0	40509-366-0	40510-289-0	40509-365-0	40510-598-0	40501-416-0	40502-279-0
33 cm	6,70 l	12,4 cm ↑	Art.-Nr.	1003939	1003943	1004240	1004167	1004309	1004165	1003842	1003479	1003599
				40509-322-0	40509-324-0	40509-872-0	40509-692-0	40510-290-0	40509-691-0	40508-674-0	40501-448-0	40503-281-0
37 cm	8,00 l	13 cm ↑	Art.-Nr.	1003999	1003997	1004242				1004777	1003477	1003693
				40509-370-0	40509-369-0	40509-876-0				40511-491-0	40501-447-0	40506-541-0
41 cm	12,00 l	14,5 cm ↑	Art.-Nr.	1004074								
				40509-509-0								

Ⓜ Majolika-Emaillierung

STAUB
LA COCOTTE

Mini Cocotte, rund

⌀ 10 cm · 0,25 l · 4,8 cm ↑			Set 3-tlg.	Set 6-tlg.
Schwarz	Art.-Nr.	1003176	1003891	1004814
		40500-101-0	40509-217-0	40511-530-0
Graphitgrau	Art.-Nr.	1003179		
		40500-106-0		
Kirschrot	Art.-Nr.	1004189		
		40509-799-0		
Ⓜ Grenadine	Art.-Nr.	1004195		
		40509-805-0		
Ⓜ Dunkelblau	Art.-Nr.	1004282		
		40510-262-0		
Ⓜ Basilikumgrün	Art.-Nr.	1004193		
		40509-804-0		
Ⓜ Zimt	Art.-Nr.	1004713		
		40511-365-0		
White-Truffle	Art.-Nr.	1003431		
		40501-408-0		
Bordeaux	Art.-Nr.	1003559		
		40502-281-0		

Ⓜ Majolika-Emaillierung

Mini Cocotte, oval

11 cm · 0,25 l · 4,8 cm ↑		
Schwarz	Art.-Nr.	1003181
		40500-111-0
Graphitgrau	Art.-Nr.	1003183
		40500-116-0
Kirschrot	Art.-Nr.	1004197
		40509-807-0

STAUB
LA COCOTTE

Besondere Formen der Cocotte

Cocotte „Kürbis“

Ⓜ Zimt	⌀ 24 cm	3,45 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004725 40511-403-0

Cocotte „Tomate“

Kirschrot	25 cm	2,90 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004923 40511-774-0

Cocotte „Fisch“

Ⓜ Dunkelblau	⌀ 28 cm	4,65 l	13,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004332 40510-326-0

Cocotte „Muschel“ mit Siebeinsatz

Schwarz	25 cm	2,00 l	9,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004071 40509-494-0

Cocotte „La Marmite“

Bordeaux	⌀ 18 cm	1,7 l	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1003558 40502-280-0
	⌀ 24 cm	3,50 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1003691 40506-540-0

Ⓜ Majolika-Emaillierung

STAUB
SERVIEREN

Auch beim Präsentieren von Speisen auf dem Tisch oder auf Büffets ist STAUB Kochgeschirr ein echter Blickfang. Noch attraktiver – und handlicher – wird es mit dem praktischen Zubehör von STAUB Specialities. Ob eleganter Deckelhalter, praktischer Büffet-Deckel oder Servierbrett für Mini Cocottes: Hier genießt das Auge mit! Und mit dem innovativen Holzuntersetzer mit eingebauten Magneten können Sie die Cocotte servierfertig von der Küche zum Tisch transportieren.

- Hochklassiges Präsentieren und Servieren von Speisen
- Deckelhalter für optimale Präsentation am Büffet
- Elegantes Servierbrett zum Servieren in Mini Cocottes
- Magnetischer Holzuntersetzer zum einfachen Transport von Cocottes

Magnetischer Topfuntersetzer

Buche, rund	ø 16 cm	Art.-Nr. 1004527	40511-078-0
	ø 23 cm	Art.-Nr. 1004526	40511-077-1
Buche, oval	15 x 11 cm	Art.-Nr. 1004076	40509-516-0
	21 x 15 cm	Art.-Nr. 1003968	40509-349-0
	29 x 20 cm	Art.-Nr. 1004004	40509-375-0

Deckelhalter Gusseisen

Schwarz	11 x 18 cm	Art.-Nr. 1004712	40511-364-0

Buffet-Deckel

Schwarz	ø 26 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1003300	40501-099-0

Deckelhalter

Buche	34 x 11 cm	Art.-Nr. 1003334	40501-124-0

Servierbrett für 3 Mini Cocottes

Schwarz	42 x 16 cm	Art.-Nr. 1004003	40509-374-0
Bambus	42 x 16 cm	Art.-Nr. 1004311	40510-299-0

STAUB
BRAISERS

Die STAUB Braisers Multifunktionsbräter sind aus Gusseisen hergestellt und eignen sich durch die optimale Hitzeverteilung besonders gut zum langsamen und schonenden Schmoren. Die flachen Bräter besitzen eine mattschwarze Emaillierung, die besonders pflegeleicht ist. Die Deckel sind wahlweise aus Glas – zum optimalen Sichtkochen – oder aus Gusseisen mit Chistera-Tropfenstruktur: Diese ermöglicht ein gleichmäßiges Dampfgaren – und so besonders aromatische Speisen.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen mit Chistera-Tropfenstruktur
- Gusseiserner Deckel mit Aromaregen für saftige, aromatische Speisen
- Robuste mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Made in France

Schmorpfanne mit gusseisernem Deckel

Schwarz	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004758	40511-473-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004756	40511-472-0
Graphitgrau	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004754	40511-471-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004752	40511-470-0
Kirschrot	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004762	40511-475-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004760	40511-474-0
M Grenadine	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004794	40511-512-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004796	40511-513-0
M Dunkelblau	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004766	40511-477-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004764	40511-476-0
M Basilikumgrün	⌀ 24 cm	2,40 l	11,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004770	40511-479-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	12,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004768	40511-478-0

M Majolika-Emaillierung

Schmorpfanne mit Glasdeckel

Schwarz	⌀ 24 cm	2,40 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1003271	40501-060-0
	⌀ 26 cm	3,30 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1003274	40501-062-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1003245	40501-036-0
Kirschrot	⌀ 24 cm	2,40 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1003272	40501-061-0
	⌀ 26 cm	3,30 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1003276	40501-063-0
	⌀ 28 cm	3,70 l	16 cm ↑	Art.-Nr. 1003249	40501-038-0

STAUB
PANS

Die gusseisernen Pfannen der Serie STAUB Pans sind nicht nur zum Braten von Fleisch die ideale Wahl. Das Gusseisen verteilt auch bei hohen Temperaturen die Wärme gleichmäßig an die Zutaten. Die mattschwarze Emaillierung im Inneren überzeugt durch kurze Erhitzungszeiten und funktioniert wie eine Mikro-Grillstruktur: Fleisch wird kross angebraten, es bilden sich besonders intensive Röstaromen. Zudem ist die Emaillierung kratzfest und leicht zu reinigen.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste, mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Viele verschiedene Größen und Formen
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Made in France

Bratpfanne mit Holzgriff

Schwarz	⌀ 20 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005020	40511-950-0
	⌀ 24 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1005022	40511-951-0

Bratpfanne mit Holzstiel

Schwarz	⌀ 24 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1003794	40508-297-0
	⌀ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1003796	40508-298-0

Bratpfanne

Schwarz	⌀ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003354	40501-142-0
Graphitgrau	⌀ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003359	40501-145-0
Kirschrot	⌀ 16 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003361	40501-146-0

Bratpfanne mit Ausgießnase

Schwarz	⌀ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004370	40510-617-0
Graphitgrau	⌀ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004368	40510-616-0
Kirschrot	⌀ 26 cm	5,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004415	40510-717-0

Bratpfanne mit 2 Griffen

Schwarz	⌀ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004861	40511-659-0
	⌀ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004896	40511-725-0
Graphitgrau	⌀ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004863	40511-660-0
	⌀ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004898	40511-726-0
Kirschrot	⌀ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004865	40511-661-0
	⌀ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004900	40511-727-0

Paellapfanne

Schwarz	⌀ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004524	40511-073-0
Graphitgrau	⌀ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004522	40511-072-0
Kirschrot	⌀ 34 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004803	40511-519-0

Crêpes Pfanne

Schwarz	⌀ 30 cm	2 cm ↑	Art.-Nr. 1004086	40509-526-0

Crêpes Pfanne mit Holzstiel

Schwarz	⌀ 28 cm	2 cm ↑	Art.-Nr. 1004084	40509-525-0

STAUB
GRILL PANS

Die idealen Pfannen für perfekt gegrilltes Fleisch: Die STAUB Grill Pans bestehen aus hochwertigem Gusseisen, einem der bewährtesten Materialien für das Braten und Garen. Innen ist die Cocotte mattschwarz emailliert. Diese spezielle Emaillierung sorgt für besonders viele, geschmacksentscheidende Röstaromen und eine unvergleichliche Kruste. Das Gargut bleibt dabei innen zart und haftet nicht am Boden fest. Durch den geriffelten Pfannenboden liegt das Gargut nur teilweise auf und bleibt lecker und saftig.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Geriffelter Boden für authentischen Grill-Effekt
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Made in France

American Grill, quadratisch

Schwarz	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003305	40501-106-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003307	40501-107-0
Graphitgrau	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003309	40501-108-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003311	40501-109-0
Kirschrot	26 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003313	40501-110-0
	30 cm	4,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003315	40501-111-0

Grillpfanne mit Ausgießnase, quadratisch

Schwarz	24 cm	3,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003962	40509-344-0

Grillpfanne mit Ausgießnase, rund

Schwarz	⌀ 27 cm	3,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004036	40509-426-0

Pure Grill, quadratisch

Schwarz	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004902	40511-728-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004884	40511-683-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004930	40511-783-0
Graphitgrau	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004903	40511-729-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004886	40511-684-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004934	40511-785-0
Kirschrot	23 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004905	40511-730-0
	28 cm	4,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004888	40511-685-0
	33 cm	4,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004932	40511-784-0

Pure Grill, rund

Schwarz	⌀ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004805	40511-520-0
	⌀ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004005	40509-377-0
	⌀ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004807	40511-521-0
Graphitgrau	⌀ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004926	40511-781-0
	⌀ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004080	40509-522-0
	⌀ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004928	40511-782-0
Kirschrot	⌀ 23 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004810	40511-524-0
	⌀ 26 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004319	40510-309-0
	⌀ 30 cm	3,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004812	40511-525-0

STAUB SPECIALITIES

Mehr als nur Pfannen und Cocottes: Auch andere Spezialitäten aus der ganzen Welt lassen sich hervorragend in Küchenhelfern aus Gusseisen oder Keramik zubereiten. Mit den STAUB Specialities können Sie zum Beispiel nordafrikanische Gerichte in der Tajine zubereiten, Ihren Gästen ein schweizer Fondue vorsetzen oder eine original britische Tea Time zelebrieren.

- Traditionell hergestellt aus Gusseisen oder Keramik
- Für landestypische Spezialitäten
- Made in France

Fondue-Set, stapelbar

Schwarz	ø 10 cm	0,35 l	3,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004139	40509-587-0
	ø 16 cm	1,10 l	8,4 cm* ↑	Art.-Nr. 1005028	40511-970-0
	ø 18 cm	1,70 l	10 cm* ↑	Art.-Nr. 1005030	40511-971-0
	ø 20 cm	2,35 l	11,6 cm* ↑	Art.-Nr. 1005032	40511-972-0
Kirschrot	ø 10 cm	0,35 l	3,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004261	40509-900-0
	ø 16 cm	1,10 l	8,4 cm* ↑	Art.-Nr. 1005034	40511-973-0
	ø 18 cm	1,70 l	10 cm* ↑	Art.-Nr. 1005035	40511-974-0
	ø 20 cm	2,35 l	11,6 cm* ↑	Art.-Nr. 1005037	40511-975-0

* Höhe des Fondue-Topfs

Terrine

Schwarz	20 x 11 cm	0,70 l	12,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004120	40509-571-0
	34 x 11 cm	1,45 l	14 cm ↑	Art.-Nr. 1004123	40509-575-0

Tajine

Schwarz-Weiß	ø 20 cm	0,60 l	4 cm* ↑	Art.-Nr. 1004018	40509-394-0
	ø 28 cm	2,00 l	6,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004020	40509-395-0
Schwarz-Rot	ø 28 cm	2,00 l	6,5 cm* ↑	Art.-Nr. 1004334	40510-327-0

* Höhe der Pfanne

Teekanne

Schwarz	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004030	40509-421-0
Graphitgrau	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004028	40509-420-0
Kirschrot	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004265	40509-904-0
Ⓜ Grenadine	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004034	40509-424-0
Ⓜ Dunkelblau	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004372	40510-618-0
Ⓜ Basilikumgrün	ø 16 cm	1,15 l	18 cm ↑	Art.-Nr. 1004032	40509-423-0

Ⓜ Majolika-Emaillierung

STAUB SPECIALITIES

Ob Fischgerichte, Braten oder Gratins: Mit den Ofenformen der Serie STAUB Specialities zaubern Sie herausragende Gerichte im Backofen. Das Gusseisen der Auflaufformen verteilt und speichert die Wärme gleichmäßig – die mattschwarze Emaillierung erlaubt hohe Brattemperaturen. Die Ofenformen sind ideal geeignet, um direkt am Tisch zu servieren – und Ihre Gäste mit bestem Geschmack und exklusiver Optik zu begeistern.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Robuste, mattschwarze Emaillierung für intensive Röstaromen
- Modelle mit oder ohne Deckel erhältlich
- Made in France

Auflaufform mit Deckel, rund

Schwarz	ø 20 cm	0,75 l	8,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004131	40509-579-0
Graphitgrau	ø 20 cm	0,75 l	8,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004129	40509-578-0

Auflaufform mit Deckel, oval

Schwarz	23 cm	1,0 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004135	40509-582-0
Graphitgrau	23 cm	1,0 l	9,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004133	40509-581-0

Auflaufform mit Deckel, für Fisch

Schwarz	31 cm	0,7 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004024	40509-400-0

Servierplatte mit Deckel und Fischdekor

(M) LaMer	32 cm	2,8 l	10,8 cm ↑	Art.-Nr. 1003335	40501-125-0

Auflaufform, oval, stapelbar

Schwarz	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004014	40509-391-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004016	40509-393-0
	28 cm	1,6 l	7,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003956	40509-341-0
	32 cm	2,2 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1003958	40509-342-0
	37 cm	3,7 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003788	40508-283-0
Graphitgrau	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004114	40509-559-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004116	40509-562-0
Kirschrot	21 cm	0,7 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004253	40509-896-0
	24 cm	1,0 l	6,6 cm ↑	Art.-Nr. 1004255	40509-897-0

(M) Majolika-Emaillierung

Auflaufform, stapelbar, rund

Schwarz	ø 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004108	40509-553-0
	ø 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004112	40509-558-0
Graphitgrau	ø 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004106	40509-552-0
	ø 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004110	40509-557-0
Kirschrot	ø 16 cm	0,40 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004249	40509-894-0
	ø 20 cm	0,75 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004251	40509-895-0

Mini Auflaufform, stapelbar, oval

Schwarz	15 cm	0,25 l	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004100	40509-546-0
Graphitgrau	15 cm	0,25 l	5,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004098	40509-545-0

Mini Auflaufform, stapelbar, rund

Schwarz	ø 12 cm	0,25 l	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004043	40509-472-0
Graphitgrau	ø 12 cm	0,25 l	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004096	40509-544-0

Auflaufform, rechteckig

Schwarz	30 x 20 cm	3,15 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004326	40510-323-0
	46 x 26 cm	6,4 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004322	40510-311-0
Graphitgrau	30 x 20 cm	3,15 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004328	40510-324-0

Schneckenteller

Schwarz	ø 14 cm	2,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004104 40509-550-0

Teller mit Holzunterlage

Schwarz	33 x 22 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1004082 40509-523-0

Plancha

Schwarz	48 x 25 cm	4,2 cm ↑	Art.-Nr. 1003954 40509-340-0

Wok mit Glasdeckel

Schwarz	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004706	40511-344-0
Graphitgrau	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004744	40511-462-0
Kirschrot	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004708	40511-466-0
M Grenadine	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004748	40511-345-0
M Dunkelblau	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004750	40511-467-0
M Basilikumgrün	⌀ 30 cm	4,25 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1004746	40511-465-0

M Majolika-Emaillierung

Wok mit Glasdeckel

Schwarz	⌀ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1004022	40509-398-0
Graphitgrau	⌀ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1003950	40509-336-0
Kirschrot	⌀ 37 cm	5,7 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1004257	40509-898-0

STAUB
SERVING

In den gusseisernen Produkten von STAUB können Sie Speisen nicht nur besonders gut zubereiten – auch zum Servieren am Tisch eignen sie sich ausgezeichnet. Ob Cocotte, Auflaufform oder Sauciere: Die robusten und kratzunempfindlichen Küchenhelfer bringen den Flair der Provence auf den Tisch.

- Traditionell hergestellt aus hochwertigem Gusseisen
- Verschiedene Größen und Formen
- Made in France

Mini Stieltopf

● Schwarz	⌀ 10 cm	0,25 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004093	40509-537-0
● Graphitgrau	⌀ 10 cm	0,25 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004091	40509-536-0

Mini Stiel- /Saucentopf

● Graphitgrau	⌀ 14 cm	1,20 l	11,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004177	40509-706-0
	⌀ 18 cm	2,80 l	14,8 cm ↑	Art.-Nr. 1004324	40510-316-0

Mini Bratpfanne

● Schwarz	⌀ 12 cm		5,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004088	40509-529-0

STAUB
ZUBEHÖR

Ergänzen Sie Ihre STAUB Produkte mit praktischem und schönem Zubehör. Zum Beispiel mit den Glasdeckeln für Bratpfanne, Grillpfanne oder Bräter, die das Sichtkochen ermöglichen und eine gute Alternative zum gusseisernen Deckel sind. Ein optisches Highlight setzen Sie mit den vielfältigen Knäufen aus Edelstahl oder Messing. Mit ihnen verschönern Sie z.B. Ihre Cocotte.

- Glasdeckel zum Sichtkochen
- Knäufe aus hochwertigem Edelstahl oder Messing
- Viele verschiedene Größen und Formen

Glasdeckel

Deckel

⌀ 16 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004518	40511-049-0
⌀ 30 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1004809	40511-523-0
⌀ 37 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004279	40510-248-0

Gewölbter Deckel

⌀ 20 cm	6,8 cm ↑	Art.-Nr. 1003240	40501-023-0
⌀ 24 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1003241	40501-024-0
⌀ 26 cm	8,1 cm ↑	Art.-Nr. 1003242	40501-026-0
⌀ 28 cm	8,7 cm ↑	Art.-Nr. 1003243	40501-028-0
⌀ 30 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1003244	40501-030-0

Knäufe

	Kürbis	Art.-Nr. 1007851 40505-350-0		Schwein	Art.-Nr. 1004404 40510-657-0
	Hahn	Art.-Nr. 1003964 40509-346-0		Hase	Art.-Nr. 1004405 40510-661-0
	Fisch	Art.-Nr. 1003967 40509-348-0		Kuh	Art.-Nr. 1004774 40511-486-0
	Schnecke	Art.-Nr. 1003965 40509-347-0		Hummer	Art.-Nr. 1003616 40505-205-0

STAUB
CERAMIQUE

STAUB
CERAMIQUE

Ob Auflauf oder Gemüsegericht: In einer Cocotte aus Keramik zaubern Sie ganz besondere Gerichte. Und ebenso besonders sind auch die Formen der STAUB Cocottes. Ob Paprika, Kürbis, Tomate oder Artischocke – was könnte geeigneter sein als diese Cocottes, um frisches Gemüse auf dem Tisch zu servieren. Wenn hochwertige Keramik auf einen einzigartigen Look trifft, dann schmeckt das nicht nur Vegetariern.

- Hochwertige Keramik
- Vier verschiedene Gemüse-Designs
- Für Backofen und Mikrowelle
- Stilvolles und originelles Servieren

Cocotte „Paprika“

Orange-Rot	⌀ 12 cm	0,45 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003213	40500-325-0
Gelb	⌀ 12 cm	0,45 l	7,4 cm ↑	Art.-Nr. 1003212	40500-324-0

Bestelleinheit = 4

Cocotte „Kürbis“

Zimt	⌀ 12 cm	0,50 l	10,4 cm ↑	Art.-Nr. 1004820	40511-555-0
	⌀ 15 cm	0,70 j	11,5 cm ↑	Art.-Nr. 1004818	40511-554-0

Bestelleinheit = 4

Cocotte „Tomate“

Kirschrot	16 cm	0,50 l	11,2 cm ↑	Art.-Nr. 1004997	40511-855-0

Bestelleinheit = 4

Cocotte „Artischocke“

Basilikumgrün	⌀ 13 cm	0,45 l	11 cm ↑	Art.-Nr. 1003214	40500-326-0

Bestelleinheit = 4

STAUB CERAMIQUE

Die kleinen Dinge machen den Unterschied. Das beweisen die Mini Cocottes aus der Serie Ceramique. Sie sind ideal für die Zubereitung und das Servieren aller denkbaren Einzelportionen – ob süße oder herzhafte Speisen – da sie die Leckereien je nach Bedarf lange Zeit warm oder kalt halten. Durch die kräftigen Farben und die spezielle Glasur erhalten die Mini Cocottes ihren stilvoll-lebendigen Look.

- Hochwertige Keramik
- Ideal für ein portionsweises Zubereiten und Servieren
- Vielseitig einsetzbar
- Leicht zu reinigen dank glasierter Oberfläche
- Für Backofen und Mikrowelle

Mini Cocotte, rund

Kirschrot	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004435	40510-785-0
Dunkelblau	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004437	40510-786-0
Basilikumgrün	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004439	40510-787-0
Reinweiß	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004528	40511-083-0
Orange	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004531	40511-085-0
Elfenbeinweiß	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005048	40511-997-0
Antikgrau	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005050	40511-998-0
Antikkupfer	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005052	40511-999-0
Antiktürkis	⌀ 10 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1005054	40512-000-0

Bestelleinheit = 6

Mini Cocotte, oval

Kirschrot	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004533	40511-086-0
Dunkelblau	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004535	40511-087-0
Reinweiß	11 cm	0,20 l	5 cm ↑	Art.-Nr. 1004539	40511-089-0

Bestelleinheit = 6

STAUB
CERAMIQUE

Schüsseln

Kirschrot	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004446	40510-794-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004968	40511-812-0
Dunkelblau	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004448	40510-795-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004970	40511-813-0
Basilikumgrün	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004450	40510-796-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004972	40511-814-0
Reinweiß	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004581	40511-125-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004974	40511-815-0
Orange	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004584	40511-127-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1004976	40511-817-0
Elfenbeinweiß	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004988	40511-833-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005002	40511-861-0
Antikgrau	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004990	40511-834-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005004	40511-862-0
Antikkupfer	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004984	40511-831-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005006	40511-863-0
Antiktürkis	ø 12 cm	0,40 l	6,1 cm ↑	Art.-Nr. 1004986	40511-832-0
	ø 14 cm	0,70 l	7,7 cm ↑	Art.-Nr. 1005008	40511-864-0

Bestelleinheit = 6

STAUB CERAMIQUE

Mit den richtigen Accessoires wird der Esstisch gleich noch einladender. Dafür bietet die Serie STAUB Ceramique die passenden Lösungen – von der Zuckerdose bis zum Öl- und Essig-Set. Natürlich alles hergestellt aus hochwertigem, robustem Keramik, veredelt mit der glänzenden, kratzfesten Glasur.

- Hochwertige Keramik
- Leicht zu reinigen dank glasierter Oberfläche

Tischgeschirr

Zuckerdose mit Löffel

Kirschrot	⌀ 9 cm	0,25 l	10,9 cm ↑	Art.-Nr. 1004951	40511-800-0

Bestelleinheit = 4

Tapas-Set 5-tlg.

Kirschrot	⌀ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004575	40511-119-0
Dunkelblau	⌀ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004579	40511-121-0
Reinweiß	⌀ 19 cm	4 x 0,125 l	Art.-Nr. 1004856	40511-586-0

Bestelleinheit = 3

Krug

Kirschrot	⌀ 10 cm	1,00 l	17,3 cm ↑	Art.-Nr. 1004850	40511-583-0

Bestelleinheit = 2

Öl- & Essigset

Kirschrot	⌀ 6 cm	0,25 l	20 cm ↑	Art.-Nr. 1004937	40511-788-0

Bestelleinheit = 2

Salz- und Pfefferstreuer

Kirschrot	⌀ 4 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1004963	40511-808-0

Bestelleinheit = 8

Salzfass

Kirschrot	⌀ 10 cm	0,25 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1004825	40511-562-0

Bestelleinheit = 4

Küchenutensilienhalter

Kirschrot	⌀ 11 cm	15 cm ↑	Art.-Nr. 1004840	40511-577-0

Bestelleinheit = 2