



## Häufig gestellte Fragen – FAQ- Gusseisen

### WIESO GUSSEISEN?

- Gusseisen speichert und verteilt Wärme lange und gleichmäßig
- Es eignet sich perfekt für langsam geschmorte Gerichte
- Gusseisen ist die ideale Lösung für Anfänger und Profis
- Und das Material ist wiederverwertbar!

### WARUM SOLLTE ICH MICH FÜR EMAILLIERTES GUSSEISEN VON STAUB ENTSCHEIDEN?

- Einfach weil Gusseisen für Qualität spricht...
- Produkte von STAUB werden von den größten Küchenchefs der Welt verwendet und empfohlen.
- Die Tropfen im Deckel sorgen für eine kontinuierliche Beträufelung des Garguts
- Innenbeschichtung mattschwarz emailliert
- Langlebigkeit und dauerhafter Einsatz
- Verfärbt nicht und rostet nicht
- Kratzfest
- Je länger die Cocotte im Einsatz ist, desto schmackhafter werden die Gerichte!
- Denn das Fett, das Sie während des Kochens verwenden, dringt in die Poren des matten Emaillüberzugs ein und schafft so eine natürlich glatte Antihaff-Beschichtung.
- Der glatte Emaillboden (bei schwarzer Cocotte in blau) ermöglicht eine Verwendung auf allen Herdarten einschließlich Induktion
- Solider Griff am Deckel aus Messing (bei schwarzen Cocottes) und aus vernickeltem Edelstahl bei allen anderen Farben

### WARUM SIND DIE PRODUKTE VON STAUB SO SCHWER?

- Alle STAUB-Produkte werden aus hochwertigem Gusseisen hergestellt. Gusseisen ist von Natur aus schwer und die Verwendung von emailliertem Guss bietet eine ganze Reihe von Vorteilen.
- Ein langsamer Garvorgang bei niedrigen Temperaturen bringt intensiveren Geschmack in Ihre Speisen



- Speichert die Wärme über einen langen Zeitraum und hält die Speisen bis zum Servieren warm
- Der schwere Deckel sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit erhalten bleibt und ein intensiverer Geschmack der Speisen gewährleistet wird.
- Der Boden verformt sich nicht, sondern bleibt flach und glatt

#### **WELCHE ARTEN VON PRODUKTEN SOLLTE ICH ZUM KOCHEN BENUTZEN?**

- Wir empfehlen die Verwendung von Küchenhelfern aus Kunststoff/Silikon oder Holz, um Kratzer auf der Emailloberfläche zu vermeiden.

#### **WOZU DIENEN DIE KLEINEN ERHEBUNGEN IM DECKEL?**

- Bei diesen Erhebungen handelt es sich um unsere speziellen Tropfen zur kontinuierlichen Befeuchtung. Diese sorgen für eine kontinuierliche Beträufelung des Garguts. Sie verteilen das Kondenswasser über dem Gargut – also Garen im geschlossenen Kreislauf und zwar absolut gleichmäßig, nicht nur am Rand wie bei herkömmlichen gewölbten Deckeln. Die Verwendung einer Cocotte von STAUB garantiert Ihnen ein optimales Geschmackserlebnis!

#### **KANN ICH MEINE STAUB-PRODUKTE IN DER SPÜLMASCHINE REINIGEN?**

- Ja, aber wir empfehlen eine Reinigung von Hand. STAUB garantiert höchste Qualität der Produkte. Diese sollten demnach sorgfältig gepflegt werden. Die Einhaltung unserer Pflege- und Gebrauchshinweise gewährleistet, dass Sie lange etwas von Ihrem STAUB-Produkt haben.

#### **WIE SOLLTE ICH MEINE STAUB-PRODUKTE REINIGEN?**

- Ihre Cocotte lässt sich mit einem handelsüblichen Spülmittel und Wasser ganz einfach reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Kratzschwämme, um Ihr STAUB Produkt zu reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, Ihre Cocotte in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einzuweichen, bis sämtliche Rückstände entfernt werden können.



## WARUM BILDEN SICH AUF DEM BODEN MEINES BRÄTERS BRAUNE FLECKEN?

- Hierbei handelt es sich um eine natürliche Folge des Garprozesses. Die meisten braunen Flecken lassen sich durch Reiben mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen. Ölen Sie die Innenseiten Ihrer Cocotte mit einem handelsüblichen Pflanzenöl und einem Pinsel von Zeit zu Zeit ein und entfernen Sie Ölrückstände vor der Lagerung. So erhalten Sie den Glanz Ihres Produkts.

## IST DIE EMAILLEOBERFLÄCHE KRATZFEST?

- Bei STAUB verwenden wir eine hochmoderne mattschwarze Emaille, die besonders kratzfest ist. Diese wurde ursprünglich für den besonders häufigen Einsatz in Restaurants konzipiert.
- Auch wenn unsere mattschwarze Emaille besonders kratzfest ist, sind die Hinweise zum sachgemäßen Gebrauch zu beachten. Die Emaille kann bei Zusammenstößen mit anderen Gegenständen verkratzen oder absplittern, wenn das Produkt zu Boden fällt. Achten Sie stets auf eine langsame Erwärmung Ihrer Gusseisenprodukte. Beginnen Sie zunächst mit einigen Minuten bei niedriger Temperatur. Und lassen Sie den Bräter anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen, ehe Sie ihn mit kaltem Wasser abspülen.

## MÜSSEN STAUB-PRODUKTE EINGEBRANNT WERDEN?

- Alle STAUB-Produkte sind sowohl von außen als auch von innen emailliert. Wir empfehlen vor dem ersten Gebrauch eine Reinigung mit warmem Wasser und ein anschließendes sorgfältiges Trocknen lassen. Bepinseln Sie die Innenflächen des Produkts dann mit einem Pflanzenöl, erhitzen Sie es bei niedriger Temperatur und entfernen Sie überschüssiges Öl nach einigen Minuten. Das Produkt kann jetzt verwendet werden.

## WELCHE VORTEILE HAT DIE MATTSCHWARZE EMAILLE GEGENÜBER EINER GLÄNZENDEN EMAILLE?

- Unsere mattschwarze Emaille ist nahezu unverwüstbar und liefert exzellente Kochergebnisse. Ihre STAUB Cocotte wird sich nach und nach einbrennen, wenn die beim Kochen verwendeten Fette in die Poren der mattschwarzen Emaille eindringen. Die mattschwarze Emaille wird nach und nach bräunlicher und sorgt mit jedem Gebrauch für bessere Kochergebnisse!



## VERFÜGEN STAUB-PRODUKTE ÜBER ANTIHAFT-EIGENSCHAFTEN?

- Die Oberfläche der mattschwarzen Emaille ist nicht mit einer gesonderten Antihaft-Beschichtung überzogen. Die Verwendung von Öl verhindert ein Anhaften Ihres Garguts und es ist immer ein wenig Öl erforderlich, um Speisen zuzubereiten. Nach einiger Zeit bildet sich eine natürliche Antihaft-Beschichtung Ihrer STAUB Cocotte genau wie Sie sie durch ein Einbrennen bei einem reinen Gusseisenprodukt erreichen.
- Möchten Sie jedoch sofort die Antihaft-Eigenschaften verstärken, können Sie den Boden Ihres STAUB-Produkts mit einem handelsüblichen Pflanzenöl einpinseln und dieses bei schwacher Hitze langsam erhitzen. Das Öl dringt in die Poren der Emaille ein und erzeugt so eine natürliche Antihaft-Oberfläche. Entfernen Sie überschüssiges Öl.

## BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE ICH KOCHEN?

- Wir empfehlen ein Garen bei mittlerer Hitze, die nach und nach reduziert wird. Dank der guten Wärmeverteilung von Gusseisen ist es nicht nötig, bei hohen Temperaturen zu kochen. Falls Sie jedoch bei hohen Temperaturen kochen möchten, dann sollten Sie die Temperatur stufenweise erhöhen, um einen Thermoschock zu vermeiden.

## BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE ICH MEIN WASSER IN DER TEEKANNE VON STAUB ERHITZEN?

- Dank der guten Wärmeverteilung des Gusseisens ist es nicht nötig, Ihre Teekanne auf Höchsttemperatur zu stellen, um das Wasser zum Sieden zu bringen. Schon bei geringer Hitze wird Ihr Wasser kochen und Sie vermeiden einen schädlichen Thermoschock.

## KÖNNEN STAUB-PRODUKTE AUCH AUF GLASKERAMIK-KOCHFELDERN BENUTZT WERDEN?

- Ja. Die Produkte von STAUB können auf allen Herdarten, einschließlich Induktion eingesetzt werden. Die Produkte mit einer mattschwarzen Außenseite sind auf der Unterseite mit blauer Emaille beschichtet, die ihre empfindlichen Kochfelder schützt.

## WERDEN DIE GRIFFE WARM?

- Ja. Alle Deckelknöpfe bestehen aus Messing oder aus vernickeltem Edelstahl und sind bis zu 250°C hitzebeständig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer Topflappen oder Kochhandschuhe, wenn Sie Ihre STAUB-Produkte anfassen.



#### **WIE STEHT ES MIT DER GARANTIE VON STAUB?**

- Wir geben eine 30-jährige Garantie, die am Ende dieser Seite genauer erläutert wird. Wir verpflichten uns dazu, unserer gesamten Kundschaft Dienstleistungen und Produkte höchster Qualität zu bieten. Falls Sie mit Ihrem Produkt von STAUB nicht zufrieden sind, bitten wir Sie uns zu kontaktieren, sodass wir das Problem lösen können.

#### **WELCHE FUNKTION HABEN DIE DREI ERHEBUNGEN AM RAND DES DECKELS?**

- Diese drei Erhebungen stabilisieren den Deckel, wenn dieser auf die Cocotte aufgesetzt wird.

#### **WELCHE BEDEUTUNG HABEN DIE BUCHSTABEN (A, B, C, D...) ODER ZIFFERN, DIE AN BESTIMMTEN STELLEN EINGRAVIERT SIND?**

- Es handelt sich um Symbole, die in den Fertigungsformen enthalten sind. Je nach Größe des Produkts können in einer Gußform mehrere Produkte gleichzeitig gegossen werden (in einer Gußform sind z.B. mehrere Deckel). Wird an einem Produkt ein Fehler festgestellt, können wir über diese Nummer die entsprechende Position der Form ermitteln und Maßnahmen ergreifen, die nötig sind, um ein einwandfreies Produkt zu gewährleisten.  
Die Ziffern oder Zeichen haben nichts mit der Qualität des Produkts zu tun (2. Wahl oder B-Ware).

#### **SIND DIE SILIKONGRIFFE VON STAUB OFENFEST?**

- Ja, bis zu einer Höchsttemperatur von 200°C. Sie können die Griffe jedoch auch ganz einfach entfernen, bevor Sie Ihre Cocotte in den Ofen stellen.

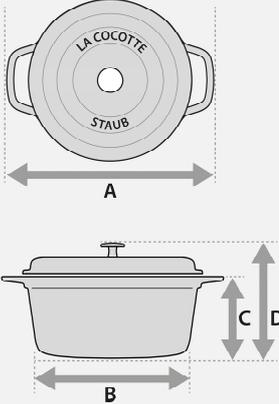
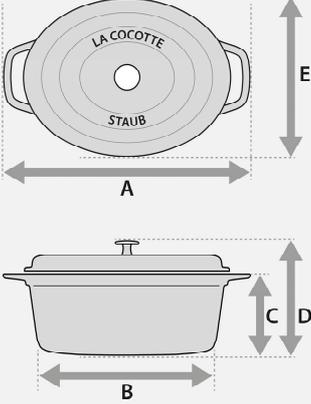
#### **WORAUS BESTEHT GUSSEISEN?**

- Gusseisen ist eine Verbindung aus mit Kohlenstoff angereicherter Eisen. Unter weiteren Bestandteilen finden sich Silizium, Mangan, Phosphor und Schwefel.



## WIE SIND DIE ABMESSUNGEN DER STAUB BRÄTER?

- hier unten können Sie sich leicht einen Überblick verschaffen.

Runde Cocotte		Ovale Cocotte		Multifunktionsbräter	
					
					
Cocotte Nennwert	A: Breite mit Griff in mm	B: Durchmesser, Basis in mm	C: Höhe ohne Deckel in mm	D: Höhe mit Deckel in mm	E: Breite, schmale Seite (Oval) in mm
10	130	75	48	70	
11	150	97,5	48	70	85
12	160	101,5	55	86,5	
14	187	108	76	116	
15	191,5	120,5	60	91,5	118,5
16	215	125,5	94	114,5	
17	224,5	148	76	116,5	140
18	240	148,5	83	126	
20	263	161	95	141,5	
22	283,5	171	99	147	
23	292	197	96	140,5	177
24 (Hexagon)	317	185	67	107	
24 (Hexagon Glasdeckel)	317	185	67		
24 (WS)	317	185	70	115,5	
24	303	192	105	153,5	
26	327	217	118	167	
27	335	225	97	143,5	210
28 (Hexagon)	370	220	76		
28 (Hexagon Glasdeckel)	370	220	76	148	
28 (WS)	361	222	76	125,5	
28	352	237	132	181,5	
29	353	243,5	107	154,5	226,5
30	380	253,5	140	189,5	
31	375	250	118	166,5	251
33	400	276,5	124	173	262
34	430	291	164	214	
37	428	286	129,5	179	281
41	492,5	357	145	197,5	321



## **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  
Grünwalder Str. 14-22  
42657 Solingen  
GERMANY

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:

[info@zwilling.com](mailto:info@zwilling.com)

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