



Fabriqu  en France



www.staub.fr
Staub - France

Paris - Berlin - London - New York - Toronto - Istanbul - Copenhagen - Barcelona
Tokyo - Shanghai - Munich - Zurich - Moscow - S o Paulo

MADE IN FRANCE



CANNELLE

CINNAMON

ZIMT

KANEEL



Cinnamon Spirit

by Staub



CANNELLA

CANELA

корица

肉桂色

MADE IN FRANCE



Le go t de l'excellence !

* Taste the excellence !

072014 - 89046-160-0 - ZWILLING J.A. Henckels AG - Grunewaldstr. 14-22 - 42697 Solingen - GERMANY - Commercial Register No. 21733 District Court Mperthal

FRANÇAIS Cannelle by Staub

Grenadine, Aubergine, Basilic, Cerise, Moutarde : voici quelques-uns des coloris issus du savoir-faire couleur unique de **STAUB** qui apportent de la bonne humeur et font dévorer vos plats d'abord avec les yeux !

La nouvelle couleur **Cannelle** ne déroge pas à la règle si ce n'est qu'elle vous accompagnera mieux qu'aucune autre dans votre découverte de nouvelles saveurs lointaines où les épices et l'exotisme s'unissent pour une expérience intense et haute en couleurs.

Ce n'est pas un hasard si l'histoire de **STAUB** se confond avec celle des plus grands chefs, parmi lesquels le légendaire Paul BOCUSE. A l'origine de la fameuse cocotte **STAUB**, la marque a construit sa réputation sur sa capacité à concevoir des produits alliés à la perfection technologique d'avant-garde et sens aigu de l'esthétique, pour un usage au quotidien en cuisine et sur la table. Si les formes épurées participent pour beaucoup à cette esthétique, la recherche permanente de nouveaux coloris, en phase avec les tendances de la gastronomie internationale, joue également un rôle majeur.

ENGLISH Cinnamon by Staub

Grenadine, Aubergine, Basil, Cherry, Mustard are some of the colours **STAUB** has developed using its unique colour know-how, to brighten up your home and make your dishes look appealing the minute they are served!

The new **Cinnamon** colour is no exception, but it will be an even better companion in your discovery of new flavours from distant lands, where spices and the exotic unite for an intense and colourful experience.

It is not for nothing that the history of **STAUB** merges with that of the finest chefs, including the legendary Paul BOCUSE. The maker of the famous **STAUB** cocotte has built its reputation on its ability to design products that combine pioneering technological perfection with a keen sense of aesthetics, for daily use in the kitchen and on the table. While clean shapes make a significant contribution to the design of **STAUB** products, the continuing search for new colours that are in line with the trends in international gastronomy also play a major part.

DEUTSCH Zimt by Staub

Grenadinerot, Aubergine, Basilikumgrün, Kirschrot und Senfgelb sind nur einige der Farbtöne der einzigartigen Palette von **STAUB**. Ein wahrer Augenschmaus, der gute Laune macht!

Auch die neue Farbe **Zimt** weicht nicht von dieser Regel ab. Die Farbe ist ein optimaler Begleiter für die kulinarische Entdeckungsreise ferner Länder, wobei sich Gewürze und Exotik zu einem intensiven und farbenfrohen Abenteuer vermischen.

Es kommt nicht von ungefähr, dass die Geschichte von **STAUB** mit den größten Köchen der Welt verflochten ist, darunter dem legendären Paul BOCUSE. Berühmt geworden durch ihre STAUB-Bräter, hebt sich die Marke vor allem durch die Entwicklung von Produkten hervor, welche Spitzentechnologie mit einem eleganten Sinn für Ästhetik vereinen, dies sowohl für den täglichen Gebrauch in der Küche als auch auf dem Esstisch. Besonders die schlichten Formen sorgen für eine edle Optik, während die ständige Suche nach neuen Farbtönen, die mit den Trends der internationalen Gastronomie geht, ebenfalls eine große Rolle spielt.

NEÉRLEANS Kaneel by Staub

Grenadine, Aubergine, Basilicum, Kers en Mosterd zijn enkele van de kleuren, die ontsproten zijn aan de unieke kleur-knowhow van **STAUB**, die mensen vrolijk maken en die ervoor zorgen dat uw gerechten eerst al met de ogen verslonden worden!

De nieuwe kleur **Kaneel** is geen uitzondering op de regel: ze begeleide u als geen ander bij uw ontdekking van nieuwe smaken uit verre landen waarbij kruiden en exotisme gecombineerd worden voor een intense en kleurrijke ervaring.

Het is geen toeval dat het verhaal van **STAUB** één wordt met dat van de grootste chefs, waaronder de legendarische Paul BOCUSE. Het merk dat aan de wieg stond van de beroemde **STAUB**-cocotte, heeft zijn reputatie gebouwd op zijn vermogen producten te vervaardigen die spijstechnologie en een scherp gevoel voor esthetiek tot in de perfectie combineren, voor een dagelijks gebruik in de keuken en op tafel. Wanneer de verrijnde vormen enorm bijdragen tot deze esthetiek, speelt de permanente zoektocht naar nieuwe kleuren, op één lijn met de trends van de internationale gastronomie, ook een grote rol.



Assortiment Staub Cannelle

Staub Cinnamon assortment / Staub Sortiment Zimt / Assortiment "Kaneel" van Staub / Assortimento Staub Cannela / Juego Staub Canela / Assortимент посуды цвета корица компании Staub / 肉桂色系列



Mini cocotte ronde / Mini round cocotte / Mini-Cocotte, rund / Mini ronde cocotte / Mini cocotte rotonda / Mini cocotte redonda / Круглый мини-кокоот / 迷你圆形炖锅

10 cm / 3^{7/8"} 0,25 l. / 1/4 qt 110 10 806 40511-365-0



Cocotte ronde / Round cocotte / Cocotte, rund / Ronde cocotte / Cocotte rotonda / Cocotte redonda / Круглый кокоот / 圆形炖锅

• 18 cm / 7" 1,7 l. / 1^{3/4} qt 110 18 806 40511-501-0
• 20 cm / 7^{7/8"} 2,2 l. / 2^{1/4} qt 110 20 806 40511-294-0
• 22 cm / 8^{1/2"} 2,6 l. / 2^{3/4} qt 110 22 806 40511-295-0
• 24 cm / 9^{3/8"} 3,8 l. / 4 qt 110 24 806 40511-296-0
• 26 cm / 10^{1/4"} 5,2 l. / 5^{1/2} qt 110 26 806 40511-297-0
• 28 cm / 11" 6,7 l. / 7 qt 110 28 806 40511-298-0

* Not available in Europe



Cocotte ovale / Oval cocotte / Cocotte, oval / Ovale cocotte / Cocotte ovale / Cocotte ovalada / Овальный кокоот / 椭圆形炖锅

• 23 cm / 9" 2,35 l. / 2^{1/2} qt 110 23 806 40511-502-0
• 27 cm / 10^{5/8"} 3,2 l. / 3^{1/4} qt 110 27 806 40511-367-0
• 29 cm / 11^{3/8"} 4,2 l. / 4^{1/4} qt 110 29 806 40511-299-0
• 31 cm / 12^{1/4"} 5,5 l. / 5^{3/4} qt 110 31 806 40511-300-0
• 33 cm / 13" 6,7 l. / 7 qt 110 33 806 40511-504-0

* Not available in Europe



Cocotte ronde avec panier vapeur / Round Cocotte with steamer insert / Runde Cocotte mit Dämpfeinsatz / Ronde Cocotte met stoominzet / Cocotte rotonda con cestello per la cottura a vapore / Cocotte redonda con cesta vapor / Круглый кокоот со вставкой-пароваркой / 圆形炖锅+蒸笼

26 cm / 10^{1/4"} 5,2 l. / 5^{1/2} qt 113 38 806 40511-503-0



Cocotte basse ronde / Shallow round Cocotte / Flache runde Cocotte / Lage ronde Cocotte / Cocotte rotonda bassa / Cocotte plana redonda / Низкий круглый кокоот / 圆形浅炖锅

26 cm / 10^{1/4"} 3,8 l. / 4 qt 111 26 806 40511-508-0



Cocotte citrouille / Pumpkin Cocotte / Cocotte «Kürbis» / Cocotte «pompoen» / Cocotte rotonda a zucca / Cocotte con forma de calabaza / Кокот Тыква / 南瓜锅

24 cm / 9^{1/2"} 3,45 l. / 3^{1/2} qt 111 24 806 40511-403-0



Grill carré américain / American Square Grill / Amerikanische Grillpfanne, quadratisch / Amerikaanse vierkante grill / Griglia quadrata americana / Parrilla quadrada americana / Скворорода-гриль квадратная / 美式烤盘

26 x 26 cm / 10^{1/4"} x 10^{1/4"} 120 29 806 40511-507-0
30 x 30 cm / 11^{3/4"} x 11^{3/4"} 120 28 806 40511-368-0

Le goût de l'excellence !^{*}

* Taste the excellence !

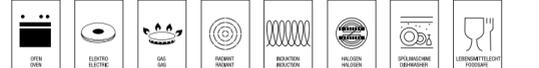


- FR Extérieur comportant au moins 2 couches d'émail coloré Intérieur en émail noir mat de composition spéciale
- EN Exterior with at least 2 coats of colored enamel The specially-developed matte black enamel interior
- DE Mindestens 2 farbige Emailenschichten auf der Außenseite Die Topfinnerseiten sind mattschwarz emailiert
- N Buitenzijde voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email Binnenkant van mat zwart email van speciale samenstelling
- PT Esterno tratado com 2 strati de esmalto colorado A parte interna desenvolvida especialmente com esmalte preto fosco
- ES Exterior con al menos 2 capas de esmalte de color y Interior en esmalte negro mate de composición especial
- RU Внешнее покрытие – минимум 2 слоя цветной эмали Внутреннее покрытие – Черная внутренняя эмаль специальной формулы

中文 两层及以上的彩色珐琅瓷外部 黑色亚光珐琅瓷内壁



- FR Goûtez l'excellence d'un système de mijotage naturel efficace!
- EN Taste the excellence of an effective natural simmering system!
- DE Überzeugen Sie sich vom köstlichen Ergebnis eines natürlichen und effizienten Schmorystems!
- N Geniet van de uitzonderlijke smaak van een doeltreffend, natuurlijk stoofstysteem!
- IT Provate l'eccellenza di un sistema di cottura efficace a fuoco lento!
- ES ¡Saboree la excelencia de un sistema para cocinar a fuego lento, natural y eficaz!
- RU Насладитесь совершенством эффективного натурального способа приготовления продуктов!
- 中文 享受自然慢炖的美味！
- FR Les produits en fonte Staub peuvent être utilisés sur tous les feux, y compris sur l'induction. Va au four.
- EN Staub cast-iron products can be used on all sources of heat, including induction. Oven proof.
- DE Die gusseisernen Produkte von Staub eignen sich für alle Herdarten, auch Induktionskochfelder. Für den Ofen geeignet.
- N De gietijzeren producten van Staub kunnen op alle vuren gebruikt worden, ook op inductie. Kan in de oven gebruikt worden.
- IT I prodotti in ghisa Staub possono essere utilizzati su tutti i piani di cottura, anche a induzione. Adatti per il forno.
- ES Los productos de hierro fundido Staub pueden utilizarse todo tipo de fuegos, incluyendo la inducción. Aptos para el horno.
- RU Чугунные изделия компании Staub можно использовать на кухонных плитах любого типа, в том числе индукционных. Пригодны для использования в духовом шкафу.
- 中文 Staub铸铁产品适用于包括电磁炉、烤箱在内的所有热源。



ITALIANO Cannela by Staub

Granato, Melanzana, Basilico, Ciliegia, Senape: ecco solo alcuni dei colori realizzati con il know-how di **STAUB**. In fin dei conti è risaputo che, prima di tutto mangiamo ... con gli occhi !

Il nuovo color **Cannela**, che ci accompagnerà in un itinerario alla scoperta di nuovi sapori in cui spezie orientali permettono nuove ed interessanti esperienze ricche di colori, ne è una conferma.

Non è un caso se la storia di **STAUB** accompagna quelle dei più grandi chef, tra cui il leggendario Paul Bocuse. Il marchio, che ha dato i natali alle famose cocotte di **STAUB**, ha costruito la propria fama grazie alla capacità di progettare prodotti che uniscono, ad oggetti d'uso quotidiano di grande piacevolezza sia in cucina che in tavola, perfezione tecnologica d'avanguardia e spiccato senso dell'estetica. La sobrietà del design contribuisce notevolmente alla piacevolezza del prodotto finito e determinante è il ruolo della continua ricerca di nuove soluzioni cromatiche, in sintonia con le tendenze internazionali della tavola.

ESPAÑOL Canela by Staub

Granadina, Berenjena, Albahaca, Cereza, Mostaza: ¡Son unos cuantos de los colores procedentes de los conocimientos únicos, en materia de color, de **STAUB** que aportan buen humor y hacen que sus platos se devoren primero con la mirada!

El nuevo color **Canela** no incumple la norma, al contrario le acompañará mejor que cualquier otro en su búsqueda de nuevos sabores lejanos que unen especies y exotismo, para una experiencia intensa y con mucho color.

No es por casualidad que la historia de **STAUB** coincide con la de los más grandes chefs, entre ellos el legendario Paul BOCUSE. En el origen de la famosa cocotte **STAUB**, la marca hizo su reputación en base a su capacidad para diseñar productos que combinaran a la perfección tecnología de vanguardia y un agudo sentido estético, para un uso diario, tanto en cocina como en la mesa. Aunque las formas depuradas contribuyan, en mayor parte a dicha estética, la búsqueda permanente de nuevos colores, en fase con las tendencias de la gastronomía internacional, desempeña un relevante papel.

РУССКАЯ Staub корица

Гранат, баклажан, базилик, вишня, горчица — только некоторые из уникальных цветов **STAUB**, приносящие хорошее настроение и возбуждающие аппетит.

Новый цвет — **корица** — будет, сопровождать вас в открытии новых вкусовых оттенков, в которых пряности и экзотика сливаются воедино для получения насыщенного и яркого наслаждения.

История компании **STAUB** неслучайно связана с величайшими шеф-поварами, среди которых и легендарный Поль БОКЮЗ. Репутация марки, создавшей знаменитый кокоот **STAUB**, основана на способности создавать изделия для повседневного использования на кухне и за столом, в которых идеально сочетаются передовые технологии и чувство прекрасного. И хотя изысканные формы в полной мере присущи эстетике этих изделий, постоянный поиск новых оттенков с учетом международных гастрономических тенденций также занимает значительное место в работе компании.

中文 Staub 推出芥末黄新色

Staub珐琅铸铁锅深受许多世界大厨，包括富有传奇色彩的法国美食教父保罗·博古斯的喜爱和推崇。Staub开创性的将美学与工艺制作完美结合在每件产品中，从厨房到餐桌，让你爱不释手。

明朗简洁的外观设计是Staub珐琅铸铁锅的特征，同时Staub也善于不断在世界美食动向中寻求新的颜色，令您以愉悦的心情享用美食。

新色系肉桂色灵感来自遥远国度的香料，富有异国情调的浓郁色彩，将是你烹饪用餐时的绝佳伴侣。Staub汲取自然界色彩缤纷的食物元素，石榴、茄子、罗勒、樱桃、芥末，创造出独一无二的珐琅铸铁产品。

Les vitamines by Staub / Vitamins by Staub



MADE IN FRANCE