

COLLECTION CÉRAMIQUE

CERAMIC COLLECTION · KERAMIK KOLLEKTION ·
COLECCION DE CERAMICA · KERAMISCHE COLLECTIE ·
COLLEZIONE IN CERAMICA

*Ces bols mettent tout
le monde en appétit !*

Improving every meal, no matter how big or small your appetite.



PRODUCTION CÉRAMIQUE

CERAMIC PRODUCTION · KERAMIKPRODUKTION · PRODUCCIÓN DE ARTÍCULOS DE CERÁMICA · KERAMIEKPRODUCTIE · PRODUZIONE CERAMICA

FR Nos produits céramiques sont fabriqués selon un processus complexe comportant de nombreux pas, exigeant des compétences multiples et variant en fonction de la forme et de la fonction du produit fini. Une chose ne change jamais : notre quête de perfection.

ES Nuestros productos cerámicos están fabricados según un proceso complejo de numerosos pasos que requiere mucha habilidad y que varía según la forma y la función del producto finalizado. Sin embargo, hay un elemento común: nuestra búsqueda de la perfección.

① **Raw Material · Rohmaterial · Materia prima · Grundstof · Materie prime**

② **Cutting · Portionierung · Cortado · Snijden · Taglio**

③ **Pouring** For other shapes, liquid clay is poured manually into moulds. · **Ausgießen** Für andere Formen wird flüssiger Ton manuell in Formen gegossen. · **Vertido** Para el resto de formas, la arcilla líquida se vierte manualmente en los moldes. · **Gieten** Voor andere vormen wordt vloeibare klei handmatig in mallen gegoten. · **Colata** Per le altre forme, l'argilla liquida viene versata manualmente negli stampi.

④ **Moulding** Moulding enables us to make complex forms like our tomato-shaped cocottes in a consistent quality. · **Formgebung** Das Gießverfahren ermöglicht es uns, komplexe Formen wie unsere tomatenförmigen Cocottes in gleichbleibender Qualität herzustellen. · **Moldeado** El moldeado nos permite crear figuras complejas, como nuestras cocottes con forma de tomate, siempre con la misma calidad. · **Vormen** Met deze stap kunnen we complexe vormen van een consistente kwaliteit maken, zoals onze tomaatvormige cocottes. · **Stampaggio** Lo stampaggio ci permette di realizzare forme complesse come le nostre cocotte a forma di pomodoro mantenendo costante la qualità.

⑤ **Trimming** Corrections to the products are made by the talented hands of our specialists. · **Feinarbeiten** Unsere talentierten Spezialisten nehmen Korrekturen an den Produkten von Hand vor. · **Desolle** Son las

EN Our ceramic products are manufactured in a complex process with numerous steps that require a lot of skills, which vary depending on the shape and function of the finished product. One thing stays the same: Our aim for perfection.

NL Onze keramische producten worden vervaardigd in een complex proces waar veel vakmanschap voor nodig is. Welke stappen nodig zijn, hangt af van de vorm en de functie van het eindproduct. Eén ding blijft echter altijd hetzelfde: ons streven naar perfectie.

talentosas manos de nuestros especialistas las que corrigen los productos. · **Corrigen** · **Corrigen** Onze specialisten brengen correcties aan om de producten te perfectioneren. · **Rifinitura** Le correzioni sui prodotti vengono apportate dalle mani esperte dei nostri specialisti.

⑥ **Drying** All products are air-dried to achieve the necessary strength for the firing process. · **Trocknung** Alle Produkte werden luftgetrocknet, um die für den Brennprozess erforderliche Festigkeit zu erreichen. · **Secado** Todos los productos se secan al aire para alcanzar la resistencia necesaria para la hornada. · **Drogen** Alle producten worden aan de lucht gedroogd om de noodzakelijke kracht te verkrijgen voor het bakproces. · **Essiccatura** Tutti i prodotti vengono essiccati all'aria per ottenere la forza necessaria per il processo di cottura.

⑦ **Glazing** Skilled hands bathe the dried ceramic in an enamel glaze made of glass powder and pigments for various colours. · **Farbglasur** Geschickte Hände baden die getrocknete Keramik in einer Emaille aus Gaspulver und unterschiedlichen Farbpigmenten. · **Esmaltado** Las manos más expertas bañan la cerámica seca en un esmaltado elaborado con polvo de vidrio y pigmentos para varios colores. · **Glazuur aanbrengen** Vakmensen dompelen het gedroogde keramiek in een emailglazuur van glaspoeder en pigmenten voor verschillende kleuren. · **Smaltatura** Abili mani bagnano la ceramica essiccata in uno smalto a base di polvere di vetro e pigmenti di vari colori.

DE Unsere Keramikprodukte werden in einem komplexen Prozess mit zahlreichen Schritten hergestellt, die viel Geschick erfordern und je nach Form und Funktion des Endprodukts variieren. Eines bleibt immer gleich: unser Ziel ist die Perfektion.

IT I nostri prodotti in ceramica sono realizzati secondo un processo complesso con numerose fasi che richiedono molta abilità e variano in base alla forma e alla funzione del prodotto finito. Solo una cosa rimane invariata: il nostro obiettivo di raggiungere la perfezione.

⑧ **Baking** The magic takes place in the kiln where the very high temperatures make the enamel merge with the clay and the vibrant colours appear. · **Backen** Im Ofen geschieht dann die magische Verbindung: Die sehr hohen Temperaturen lassen die Emaille mit dem Ton verschmelzen und die leuchtenden Farben hervortreten. · **Secado en horno** La magia se produce en el horno, donde temperaturas muy elevadas hacen que el esmalte se fusione con la arcilla y que aparezcan los colores vibrantes. · **Bakken** De magie vindt plaats in de oven waar de hoge temperaturen het email doen samensmelten met de klei en de levendige kleuren doen verschijnen. · **Cottura** La magia avviene nella fornace dove le altissime temperature fanno fondere lo smalto con l'argilla, facendo apparire colori vibranti.

⑨ **Polishing** Each product is polished and inspected by our experts to ensure perfect smoothness from top to bottom. · **Polieren** Jedes Produkt wird von unseren Experten poliert und geprüft, um zu gewährleisten, dass es rundum glatt und perfekt ist. · **Pulido** Nuestros expertos pulen e inspeccionan cada producto para garantizar una suavidad perfecta de arriba abajo. · **Polijsten** Alle producten worden gepolijst en geïnspecteerd door onze experts om ervoor te zorgen dat ze perfect glad zijn. · **Lucidatura** Tutti i prodotti vengono lucidati e ispezionati dai nostri esperti per assicurare che siano perfettamente lisci.



1 MATIÈRE PREMIÈRE



2 DÉCOUPE



3 COULAGE



4 MOULAGE



5 ÉBARBAGE



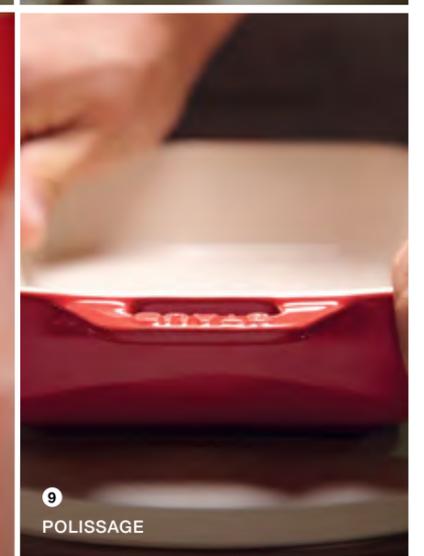
6 SÉCHAGE



7 ÉMAILLAGE



8 CUISSON



9 POLISSAGE



Découvrez la fabrication de la céramique STAUB
Discover the production of STAUB ceramic
bit.ly/ST_Ceramic_Production

DESIGN SPÉCIAL ET COULEURS EXCLUSIVES

SPECIAL DESIGN AND EXCLUSIVE COLOURS · SPEZIELLES DESIGN UND EXKLUSIVE FARBEN · DISEÑO ESPECIAL Y COLORES EXCLUSIVOS · SPECIAAL DESIGN EN EXCLUSIEVE KLEUREN · DESIGN SPECIALE E COLORI ESCLUSIVI



FR Pourquoi des produits STAUB en céramique?

« Du four à la table », telle est notre devise depuis des années. Avec notre gamme de produits en céramique, nous complétons le tableau pour créer un « univers STAUB » parfaitement assorti dans la cuisine et sur la table – pour des plats délicieux chaque jour.

Quel a été le point de mire lors de la conception des produits ?

L'excellence et l'élégance intemporelle sont nos priorités absolues. Toutes les céramiques STAUB peuvent être manipulées de manière ergonomique et empilées pour le rangement. Elles sont faciles à nettoyer et peuvent passer au four à micro-ondes ou au lave-vaisselle, tandis que leurs matériaux de haute qualité et leur émail durable assurent une longue durée de vie. Et, cerise sur le gâteau, c'est aussi un régal pour les yeux.

Quelles sont les couleurs disponibles ?

Les céramiques se déclinent dans une gamme de couleurs classiques et vives, qui peuvent être assorties aux produits de cuisson STAUB en fonte pour obtenir un cadre élégant et harmonieux, ou combinées avec des couleurs différentes pour créer une ambiance vivante. Pour un aspect plus exclusif, choisissez parmi la palette de couleurs anciennes STAUB, qui s'inspire du design asiatique traditionnel. Son émail spécial produit des effets incomparables, qui rendent chaque produit unique.

EN Why did STAUB introduce ceramics?

“From the oven to the table” has been our motto for years. With our ceramic product range, we complete the table setting and create a perfectly coordinated “world of STAUB” in the kitchen and on the table – for delicious food every day.

What was the focus when designing the items?

Excellence and timeless elegance are our top priorities. All STAUB ceramics can be handled ergonomically and stacked to store. They are easy to clean and suitable for microwave ovens and dishwashers, and their high-quality material and durable glazes make them very long-lasting. And, last but not least, they are a feast for the eyes as well.

What colours are available?

The ceramics come in a range of classic, vibrant colours that can be matched to those of the STAUB cast-iron cookware for an elegant, harmonious setting or combined with different colours to create a lively, happy atmosphere. For a more exclusive look, choose from the STAUB ancient colours series that was inspired by traditional Asian design. Its special glaze causes incomparable effects that make every product unique.

DE Warum hat STAUB Keramik eingeführt?

„Vom Ofen auf den Tisch“ ist seit Jahren unser Motto. Mit unserem Keramikprogramm vervollständigen wir unser Angebot und schaffen eine perfekt abgestimmte „Welt von STAUB“ in der Küche und auf dem Esstisch – für leckere Speisen, jeden Tag.

Worauf lag der Schwerpunkt bei der Gestaltung der Artikel?

Exzellenz und zeitlose Eleganz stehen bei uns an erster Stelle. Alle STAUB-Keramikprodukte sind ergonomisch gestaltet und lassen sich zur Aufbewahrung stapeln. Sie sind leicht zu reinigen und für die Mikrowelle und die Geschirrspülmaschine geeignet. Ihr hochwertiges Material und ihre langlebigen Glasuren machen sie sehr robust. Zu guter Letzt überzeugen sie auch durch ihr gutes Aussehen.

Welche Farben sind erhältlich?

Die Keramikprodukte gibt es in einer Reihe von klassischen, lebhaften Farben, die mit denen des gusseisernen STAUB-Kochgeschirrs abgestimmt werden können, um einen harmonischen und eleganten Gesamteindruck zu erhalten. Wenn Sie verschiedene Farben kombinieren, schaffen Sie eine fröhliche, lebendige Atmosphäre. Für einen exklusiveren Look wählen Sie Produkte aus der Antikfarben-Serie, die vom traditionellen asiatischen Design inspiriert wurde. Die spezielle Glasur bewirkt ganz besondere Effekte, die jedes Produkt einzigartig machen.

NOS COULEURS INTEMPORELLES

OUR CLASSIC COLOURS · UNSERE KLASSIK FARBEN · NUESTROS COLORES CLÁSICOS · ONZE KLASSIEKE KLEUREN · I NOSTRI COLORI CLASSICI



Cerise ·
Cherry · Kirschrot ·
Cereza · Kers · Ciliegia



Blanc ·
White · Weiß · Blanc ·
Wit · Bianco



Orange ·
Orange · Orange ·
Naranja · Oranje ·
Arancione



Basilic ·
Basil · Basilikumgrün ·
Albahaca · Basilicum ·
Verde basilico



Bleu ·
Blue · Blau · Azul ·
Blauw · Blu

ES ¿Por qué introdujo STAUB su cerámica?

«Del horno a la mesa» lleva siendo nuestro lema durante muchos años. Con nuestra oferta de productos cerámicos, completamos los artículos de mesa y creamos un «mundo STAUB» perfectamente armonizado en la cocina y en el comedor, para disfrutar cada día de preparaciones deliciosas.

¿En qué nos centramos al diseñar los artículos?

Nuestras principales prioridades son la excelencia y la elegancia atemporal. Todos los productos cerámicos de STAUB pueden manipularse de forma ergonómica y apilarse para almacenarlos. Son fáciles de limpiar y aptos para microondas y lavavajillas. Además, la gran calidad de los materiales y los esmaltados resistentes hacen que duren mucho tiempo. Por último, y no menos importante, son un placer para la vista.

¿En qué colores están disponibles?

Los productos cerámicos se presentan en una gama de colores clásicos y vibrantes que pueden combinarse con los del menaje de hierro fundido de STAUB para crear un ambiente elegante y armonioso, o combinarse con diferentes colores para crear conjuntos vitalistas y alegres. Si se busca un aspecto más exclusivo, conviene elegir de entre la serie de colores de la antigüedad de STAUB, inspirada en el diseño tradicional asiático. Su esmaltado especial provoca efectos incomparables que hacen que cada producto sea único.

NL Waarom heeft STAUB keramiek geïntroduceerd?

“Van het fornuis naar de tafel” is al jaren ons motto. Met onze keramische producten creëren we een perfect gecoördineerde “wereld van STAUB” in de keuken en op tafel, om elke dag heerlijke gerechten te serveren.

Waar lag de focus bij het ontwerpen van de items?

Uitmuntendheid en tijdloze elegantie zijn onze hoogste prioriteit. Alle keramiek van STAUB is ergonomisch en kan gestapeld worden opgeborgen. De keramiek is eenvoudig te reinigen en geschikt voor de magnetron, oven en vaatwasser. Dankzij het hoogwaardige materiaal en het duurzame glazuur gaan de producten jarenlang mee. Bovendien zijn de keramische producten perfect om gerechten mooi te presenteren.

Welke kleuren zijn verkrijgbaar?

De keramische producten zijn verkrijgbaar in klassieke, levendige kleuren die kunnen worden gecombineerd met dezelfde kleuren van het gietijzeren keukengerei van STAUB voor een elegante presentatie of met andere kleuren voor een levendige, vrolijke sfeer. Voor een exclusievere presentatie hebben we de kleurencollectie die is geïnspireerd op traditioneel Aziatisch design. Het speciale glazuur zorgt voor ongeëvenaarde effecten die elk product uniek maken.

IT Perché STAUB ha introdotto la ceramica?

Il nostro motto da anni è: “dal forno alla tavola”. Con la nostra gamma di prodotti in ceramica completiamo l’allestimento della tavola e creiamo un “mondo STAUB” perfettamente coordinato in cucina e sulla tavola da pranzo, per piatti deliziosi ogni giorno.

Su che cosa ci si è concentrati nella progettazione di questi articoli?

Eccellenza ed eleganza senza tempo sono le nostre assolute priorità. Tutte le ceramiche STAUB possono essere maneggiate in modo ergonomico e impilate per riporle. Sono facili da pulire e adatte per forni microonde e lavastoviglie. Il loro materiale di alta qualità e gli smalti resistenti ne fanno un prodotto che dura nel tempo. E, ultimo ma non meno importante, sono davvero belle da vedere.

In che colori sono disponibili?

Le ceramiche sono disponibili in una serie di colori classici e vivaci che possono essere abbinati a quelli delle pentole in ghisa STAUB per una combinazione elegante e armoniosa, oppure possono essere abbinati a diversi colori per creare un’atmosfera vivace e allegra. Per un look più esclusivo, potete optare per la serie di colori antichi STAUB, ispirati al tradizionale design asiatico. Il loro smalto speciale crea effetti incomparabili che rendono ogni prodotto unico nel suo genere.

Évidemment, chaque membre de la famille a sa couleur préférée.

Everyone in our family has their favourite colour.



COULEURS ANTIQUES

ANCIENT COLOURS · ANTIKFARBEN · COLORES ANTIGUOS · ANTIEKE KLEUREN · COLORI ANTICHI



Gris antique · Ancient grey · Antikgrau · Gris antiguo · Oud-grijs · Grigio antico



Blanc ivoire · Ivory white · Elfenbeinweiß · Blanco marfil · Ivoor · Avorio



Cuivre antique · Ancient copper · Antikkupfer · Cobre antiguo · Oud-koper · Rame antico



Turquoise antique · Ancient turquoise · Antiktürkis · Turquesa antiguo · Oud-turquoise · Turchese antico

À TABLE

DINING LINE · DINING LINE ·
MENAJE DE MESA · OPDIENEN · LINEA TAVOLA

*Des pancakes bien dorés,
et je retombe immédiatement
en enfance.*

My inner 8-year-old could eat these delicious pancakes all day long.

FR La nouvelle collection en céramique vient compléter notre gamme de produits et faire en sorte que vous profitiez des produits STAUB non seulement dans la cuisine, mais aussi chaque jour sur votre table. Les produits sont disponibles dans l'élégante teinte Truffe Blanche, un clin d'œil au rare « diamant de la cuisine », qui saura parfaitement mettre en valeur les stars de votre repas : de délicieux ingrédients colorés.

ES La nueva colección de cerámica completa nuestra gama de productos, para que STAUB pueda disfrutarse no solo en la cocina, sino también a diario en la mesa. Los productos están disponibles en un elegante color trufa blanca, color que rinde homenaje a este poco habitual « diamante de la cocina » y que proporciona el telón de fondo perfecto para la auténtica estrella de la cena: una comida deliciosa y colorida.

EN The new ceramic series completes our product range, making sure STAUB products can be enjoyed not only in the kitchen but on the table every day. The products are available in the elegant White Truffle shade, which celebrates the rare “diamond of the kitchen” and is the perfect background for the star of your dinner: delicious and colourful food.

NL De nieuwe reeks keramische producten vervolmaakt onze productserie, want STAUB-producten zijn niet alleen nuttig in de keuken, ze staan ook mooi op een gedekte tafel. De producten zijn beschikbaar in de elegante kleurnuance Witte Truffel, die een ode is aan de zeldzame “diamant van de keuken” en de perfecte achtergrond vormt voor de ster van uw diner: heerlijk en kleurrijk voedsel.

DE Die neue Keramikserie vervollständigt unser Sortiment und sorgt dafür, dass STAUB Produkte nicht nur in der Küche verwendet werden, sondern auch auf dem Tisch – mit Genuss, jeden Tag. Die Produkte sind in dem eleganten Farbton weißer Trüffel erhältlich, der von der bekannten Delikatesse inspiriert wurde und den perfekten Hintergrund für köstliche und farbenfrohe Speisen bildet.

IT La nuova serie di prodotti in ceramica per la tavola completa la nostra gamma, offrendo la possibilità di utilizzare gli strumenti STAUB non solo per la preparazione dei piatti, ma anche a tavola ogni giorno. I nuovi prodotti sono disponibili nell'elegante colore Tartufo Bianco, che fa da sfondo perfetto alla vera star della vostra tavola: le ricette gustose e colorate.



Assiette · Plate · Teller · Plato · Bord · Piatto

●	15 cm	40508-061-0
	20 cm	40508-060-0
	22 cm	40508-059-0
	26 cm	40508-051-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Assiette creuse · Soup Plate · Suppenteller · Plato de sopa · Soepbord · Piatto di zuppa

●	24 cm	0,3 l	40508-052-0
---	-------	-------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Assiette ovale · Oval Plate · Teller, oval · Fuente oval · Ovale schaal · Piatto ovale

●	25 cm	0,4 l	40508-054-0
---	-------	-------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

●	10 cm	0,3 l	40508-050-0
	12 cm	0,5 l	40508-055-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

●	7 cm	0,2 l	40508-056-0
	9 cm	0,3 l	40508-058-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Ensemble de coupelles · Condiment bowl set · Schüsselsset · Juego de cuencos · Set schalen · Set Ciotole

●	5 cm	0,05 l	40508-053-0
---	------	--------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 4



Ensemble de repose-couverts · Cutlery Rest Set · Besteckablageseit · Juego de soportes para cubiertos · Set bestekhouders · Set Poggiaposate

●	6 cm	40508-057-0
---	------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 4



Un classique qui fait toujours l'unanimité : les bananes aux noix caramélisées avec sa boule de glace.

A mouthwatering masterpiece: caramelized bananas with nuts and ice cream.

LE POTAGER STAUB

VEGETABLE GARDEN · GEMÜSEGARTEN · HUERTO DE
VERDURAS · GROENTENTUIN · VERDURE DELL'ORTO

my STAUB
garden



*J'adore cuisiner des légumes
frais - surtout quand
ils viennent de mon jardin.*

I love cooking vegetables - especially when they're fresh from my garden.

my STAUB
tomato
garden



*Quelle plus jolie façon de
servir les tomates du jardin ?*

What better way to serve home-grown tomatoes?



Cocotte Artichaut · Artichoke Cocotte · Cocotte „Artischocke“ ·
Cocotte Alcachofa · Cocotte «artisjok» · Cocotte Carciofo

● 12,5 cm 0,45 l 40500-326-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cocotte Tomate · Tomato Cocotte · Cocotte „Tomate“ ·
Cocotte Tomate · Cocotte «tomaat» · Cocotte Pomodoro

● 16 cm 0,5 l 40511-855-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cocotte Poivron · Pepper Cocotte · Cocotte „Paprika“ ·
Cocotte Pimiento · Cocotte «paprika» · Cocotte Peperone

● 12 cm 0,45 l 40500-325-0

● 12 cm 0,45 l 40500-324-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cocotte Citrouille · Pumpkin Cocotte · Cocotte „Kürbis“ ·
Cocotte conforma de Calabaza · Cocotte «pompoen» · Cocotte Zucca

● 12,2 cm 0,5 l 40511-555-0

14,8 cm 0,7 l 40511-554-0

● 12,2 cm 0,5 l 40508-548-0

14,8 cm 0,7 l 40508-549-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

COULEURS ANTIQUES

ANCIENT COLOURS · ANTIKFARBEN · COLORES ANTIGUOS ·
ANTIEKE KLEUREN · COLORI ANTICHI

*Mes cookies : si délicieux qu'ils
ne durent jamais plus d'un jour.*

My homemade chocolate cookies never last long.



Mayonnaise :

2 œufs de ferme
 1 cuillère bombée de
 moutarde de Dijon
 500 ml d'huile
 2 cuillères à soupe de
 vinaigre de vin blanc
 ½ citron
 Fleur de sel

Mayonnaise

2 free-range eggs
 1 heaped teaspoon Dijon mustard
 500 ml mixed oils
 1-2 tablespoons white wine
 vinegar
 ½ lemon
 sea salt

FR La gamme premium de couleurs anciennes allie l'aspect des céramiques asiatiques traditionnelles aux techniques modernes. Comme toutes les céramiques STAUB, les pièces sont fabriquées selon un processus complexe comportant de nombreuses étapes manuelles qui demandent un grand savoir-faire. Les quatre couleurs uniques sont créées selon une formule d'émailage spéciale garantissant des effets saisissants. Tous les produits peuvent aller au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four.

ES La gama prémium de colores de la antigüedad combina la apariencia de la cerámica tradicional asiática con las técnicas modernas. Como sucede con toda la cerámica de STAUB, los productos se manufacturan siguiendo un complejo proceso con una serie de pasos manuales que requieren de una gran habilidad. Los cuatro colores únicos se consiguen a partir de una fórmula del esmaltado especial que produce atractivos efectos en el horno. Todos los productos pueden introducirse en el lavavajillas, el microondas y el horno.

EN The ancient colour premium range combines the look of traditional Asian ceramics with modern techniques. Like all STAUB ceramics, the items are manufactured in a complex process involving numerous manual steps that require a lot of skill. The four unique colours are created by a special formula for the glaze that leads to enticing effects in the kiln. All items can go in the dishwasher, microwave and in the oven.

NL De antieke kleureselectie combineert de esthetiek van traditionele Aziatische keramiek met moderne technieken. Net als al de keramiek van STAUB worden deze producten vervaardigd in een complex proces met verschillende handmatige stappen waar veel vakmanschap voor vereist is. De vier unieke kleuren worden vervaardigd via een speciale glazuurformule, die voor speciale effecten in de oven zorgt. Alle producten zijn geschikt voor de vaatwasser, magnetron en oven.

DE Unsere Premium Serie in Antikfarben kombiniert das Aussehen traditioneller asiatischer Keramik mit modernen Techniken. Wie alle STAUB Keramikprodukte werden die Teile in einem komplexen Prozess mit zahlreichen manuellen Schritten hergestellt, die viel Geschick erfordern. Die vier einzigartigen Farben entstehen durch eine spezielle Formel für die Glasur, die im Brennofen zu unvergleichlichen Effekten führt. Alle Artikel sind Spülmaschinengeeignet und können in der Mikrowelle und im Backofen verwendet werden.

IT La gamma esclusiva di colori antichi abbina l'aspetto delle ceramiche asiatiche tradizionali alle tecniche moderne. Come tutte le ceramiche STAUB, gli articoli sono realizzati seguendo un processo articolato che si sviluppa in varie fasi manuali che richiedono molta abilità. I quattro colori esclusivi vengono creati da una formula speciale per lo smalto che dà luogo a effetti particolari nella fornace. Tutti gli articoli possono essere lavati in lavastoviglie e usati nel microonde e nel forno.



Mini Cocotte, ronde · Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, rund · Mini cocotte, redonda · Mini cocotte, rond · Mini cocotte, rotonda

○	10 cm	0,2 l	40511-997-0
●	10 cm	0,2 l	40511-998-0
●	10 cm	0,2 l	40511-999-0
●	10 cm	0,2 l	40512-000-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Ensemble de ramequins · Ramekin Set · Förmchenset · Juego de ramequines · Set ramekins · Set ramekin

○	9 cm	0,2 l	40511-859-0
●	9 cm	0,2 l	40511-860-0
●	9 cm	0,2 l	40512-001-0
●	9 cm	0,2 l	40512-002-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

○	12 cm	0,4 l	40511-833-0
	14 cm	0,7 l	40511-861-0
●	12 cm	0,4 l	40511-834-0
	14 cm	0,7 l	40511-862-0
●	12 cm	0,4 l	40511-831-0
	14 cm	0,7 l	40511-863-0
●	12 cm	0,4 l	40511-832-0
	14 cm	0,7 l	40511-864-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

LES PETITES CHOSSES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

LITTLE THINGS THAT MAKE A DIFFERENCE · KLEINE DINGE,
DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN · PEQUENAS COSAS QUE
MARCAN LA DIFERENCIA · KLEINE DETAILS MAKEN HET
VERSCHIL · PICCOLE COSE CHE FANNO LA DIFFERENZA



*Comment reconnaître une
famille de gourmands ?
À sa farandole de desserts !*

How do you recognise a happy family? The variety of desserts!

MINI COCOTTES

MINI COCOTTES · MINI COCOTTES · MINI COCOTTES · MINI COCOTTES
MINI COCOTTES



Mini Cocotte, ronde · Mini Cocotte, round · Mini Cocotte, rund ·
Mini cocotte, redonda · Mini cocotte, rond · Mini cocotte, rotonda

●	10 cm	0,2l	40510-785-0
●	10 cm	0,2l	40510-786-0
●	10 cm	0,2l	40510-787-0
○	10 cm	0,2l	40511-083-0
●	10 cm	0,2l	40511-085-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Mini Cocotte, ovale · Mini Cocotte, oval · Mini Cocotte, oval ·
Mini cocotte, ovalada · Mini cocotte, ovaal · Mini cocotte, ovale

●	11 cm	0,2l	40511-086-0
●	11 cm	0,2l	40511-087-0
○	11 cm	0,2l	40511-089-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Mini Cocotte, cœur · Mini Cocotte, heart · Mini Cocotte, Herz ·
Mini cocotte, corazón · Mini cocotte, hartvormig · Mini cocotte, a cuore

●	10 cm	0,2l	40511-092-0
---	-------	------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



*Voilà un cadeau
d'anniversaire qui sait
se rendre utile.*

The birthday present that keeps on giving ...



À la hauteur du repas le plus important de la journée !

Start the day as you mean to go on!

XS MINIS

XS MINIS · XS MINIS · MINIS XS ·
XS MINI'S · MINIATURE XS



Ensemble de mini-tasses XS · XS Mini Mug Set · XS Mini Tassenset ·
Juego de minitazas XS · Set XS mini-mokken · Set XS Mini Tazze

● 7 cm 0,2 l 40511-114-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Ensemble de mini-cocottes XS, carrées · XS Mini Cocotte Set, square ·
XS Mini Cocotte-Set, quadratisch · Juego de minicocottes XS, cuadradas ·
Set XS mini-cocottes, vierkant · Set XS Mini Cocotte, quadrate

● 8 cm 0,125 l 40511-098-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Ensemble de mini-ramequins XS, ronds · XS Mini Ramekin Set, round ·
XS Mini Förmchenset, rund · Juego de miniramequines XS, redondos ·
Set XS mini-ramekins, rond · Set Mini ramekin XS, rotondi

● 8 cm 0,15 l 40511-103-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2

SERVIR

SERVING · SERVIEREN · SERVIZIO · OPDIENEN · SERVIZIO



Bol · Bowl · Schüssel · Cuenco · Kom · Ciotola

● 12 cm 0,4 l 40510-794-0

14 cm 0,7 l 40511-812-0

17 cm 1,2 l 40510-791-0

● 12 cm 0,4 l 40510-795-0

14 cm 0,7 l 40511-813-0

17 cm 1,2 l 40510-792-0

● 12 cm 0,4 l 40510-796-0

14 cm 0,7 l 40511-814-0

17 cm 1,2 l 40510-793-0

○ 12 cm 0,4 l 40511-125-0

14 cm 0,7 l 40511-815-0

17 cm 1,2 l 40511-128-0

● 12 cm 0,4 l 40511-127-0

14 cm 0,7 l 40511-817-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Bol de service, rond · Salad Bowl, round · Salat Schüssel, rund ·
Ensaladera, redonda · Slakom, rond · Insalatiera, rotonda

● 18 cm 1,4 l 40510-800-0

25 cm 3,2 l 40510-797-0

● 18 cm 1,4 l 40511-453-0

○ 18 cm 1,4 l 40511-452-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Plateau, rectangulaire · Serving Tray · Servierplatte · Bandeja para
servir · Dienblad · Vassoio da servizio

● 36 x 14 cm 40509-025-0

● 36 x 14 cm 40509-026-0

○ 36 x 14 cm 40509-028-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Repose cuillère · Spoon Rest · Löffelablage · Soporte para cuchara ·
Lepelhouder · Poggiacucchiai

● 25 x 10 cm 40509-037-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Mini Pichet · Mini Pitcher · Mini Krug · Jarra mini · Melkkannetje · Mini Brocca

● 7 x 10 cm 0,25 l 40511-804-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Pichet · Pitcher · Krug · Jarra · Kan · Brocca

● 10 x 18 cm 1 l 40511-583-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Tasse · Mug · Tasse · Taza · Mok · Tazza

● 9 cm 0,35 l 40508-565-0

● 9 cm 0,35 l 40508-566-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Set apéritif · Tapas Set · Tapas Set · Juego de tapas · Tapasset · Set aperitivo

● 19 cm 4 x 0,125 l 40511-119-0

● 19 cm 4 x 0,125 l 40511-121-0

○ 19 cm 4 x 0,125 l 40511-586-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 5



Pot à sucre, avec cuillère · Sugar Bowl with Spoon · Zuckerdose mit Löffel · Azucarero con cucharilla · Suikerpot met lepel · Zuccheriera con cucchiaio

● 9 x 10 cm 0,25 l 40511-800-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Salière et Poivrière · Salt & Pepper Shaker · Salz- & Pfefferstreuer · Salero y pimentero · Peper- en zoutstel · Saliera e pepiera

● 7 cm 40511-808-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Ensemble de ramequins · Ramekin Set · Förmchenset · Juego de ramequines · Set ramekins · Set ramekin

● 9 cm 0,2 l 40511-133-0

● 9 cm 0,2 l 40511-134-0

● 9 cm 0,2 l 40511-135-0

○ 9 cm 0,2 l 40511-136-0

● 9 cm 0,2 l 40511-138-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Huilier et Vinaigrier · Oil & Vinegar Set · Öl- & Essig Set · Aceitera y vinagrera · Olie- en azijnset · Set per olio e aceto

● 19 cm 0,25 l 40511-788-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2

POUR UNE CUISINE ORGANISÉE

FOR THE ORGANIZED KITCHEN · FÜR DIE
ORGANISIERTE KÜCHE · PARA UNA COCINA
ORGANIZADA · VOOR EEN GEORGANISEERDE
KEUKEN · PER UNA CUCINA ORGANIZZATA

*L'été, en Provence, on prend le temps
de vivre, de rêver ... et de cuisiner !*

Summer in Provence: a time to relax, reflect and reinvent my favourite recipes.

CUISINER

COOKING · KOCHEN · COCINA · KOKEN · COTTURA



Plat à gratin, rectangulaire · Gratin Dish, rectangular · Auflaufform, rechteckig · Fuente para gratinar, rectangular · Ovenschaal, rechthoekig · Piatto per gratin, rettangolare



14 x 11 cm	0,4 l	40511-139-0	40511-140-0	40511-141-0	40511-142-0	40511-143-0
20 x 16 cm	1,1 l	40510-812-0	40510-813-0	40510-814-0	40511-144-0	40511-145-0
27 x 20 cm	2,4 l	40510-809-0	40510-810-0	40510-811-0	40511-146-0	40511-147-0
34 x 24 cm	4,5 l	40511-148-0	40511-149-0		40511-151-0	

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Plat à four, ovale · Roasting Dish, oval · Auflaufform, oval · Fuente de horno, ovalada · Ovenschaal, ovaal · Piatto per arrosto, ovale



17 cm	0,4 l	40511-153-0	40511-154-0	40511-155-0
23 cm	1,1 l	40511-156-0	40511-157-0	40511-158-0
29 cm	2,3 l	40510-806-0		
37 cm	4,0 l	40511-160-0		

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Plat à tarte, rond · Pie Dish, round · Tarte-Form, rund · Fuente para tartas, redonda · Taartschotel, rond · Tortiera



13 cm	0,1 l	40511-163-0		
24 cm	1,2 l	40511-164-0	40511-165-0	40511-166-0
28 cm	2 l	40511-167-0		

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

RANGER

STORAGE · AUFBEWAHREN · ALMACENAMIENTO · BEWAREN · CONSERVAZIONE



Pot à ustensiles · Utensil Holder · Utensilienhalter · Recipiente para utensilios · Keukenhulphouder · Portautensili

11 cm	0,9 l	40511-577-0
-------	-------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Pot à sel · Salt Crock · Salzgefäß · Salero · Zoutpotje · Contenitore per sale grosso

10 cm	0,25 l	40511-562-0
-------	--------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Pot à ail · Garlic Keeper · Aufbewahrung Knoblauch · Recipiente para ajos · Knoblookpot · Contenitore per aglio

11 cm	0,5 l	40511-580-0
-------	-------	-------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

This moment when you dust the warm chocolate cake with fresh icing sugar...

Ce moment où vous saupoudrez le gâteau au chocolat chaud de sucre glace frais...





RECETTES INSPIRANTES AVEC LA CÉRAMIQUE

RECIPE INSPIRATION WITH CERAMIC · KERAMIK REZEPTINSPIRATION ·
RECETA DE INSPIRACIÓN CON CERÁMICA · RECEPINSPIRATIE MET KERAMIEK ·
SUGGERIMENTI PER RICETTE CON LA CERAMICA

 Découvrez nos recettes sur www.staub.fr/recipes
 For these recipes and further inspirations go to www.staub.fr/recipes



Ramen au canard

DUCK RAMEN



*Poireaux gratinés
au jambon
et au fromage*

GRATINATED LEEK
WITH HAM AND CHEESE



*Glace à la vanille maison
et sa sauce au chocolat*

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM
WITH WARM CHOCOLATE SAUCE



BERRY ROLL

Roulés aux fruits rouges

SOYEZ CRÉATIF
BE CREATIVE



ARTICHOKE PASTE

Caviar d'Artichaut

PLONGEZ DANS L'UNIVERS STAUB

MORE STAUB TO DISCOVER · MEHR STAUB ZUM ENTDECKEN ·
MÁS PRODUCTOS STAUB POR DESCUBRIR · ONTDEK MEER
STAUB · SCOPRI PIÙ PRODOTTI STAUB

Un repas de fête ne serait pas complet sans un généreux plateau de fromage.

The perfect way to round off a meal.

USTENSILES

UTENSILS · KÜCHENHILFER · UTENSILIOS · KEUKENGEREI ·
UTENSILI



FR La gamme d'ustensiles s'harmonise parfaitement avec les produits de cuisson STAUB, non seulement en termes de couleur et de design, mais aussi de fonctionnalité. Ils sont conçus en bois d'acacia et en silicone noir mat, matériau idéal pour les cocottes et les poêles induction émaillées.

EN The range of utensils matches the STAUB cookware perfectly, not only in terms of colour and design, but also in functionality. They are made of acacia wood and black matte silicone, which is the ideal material to use with the enameled cocottes and frying pans.

DE Das Sortiment an Küchenhilfern passt perfekt zum STAUB Kochgeschirr, nicht nur die Farbe, sondern auch durch Design und Funktionalität. Die Utensilien bestehen aus Akazienholz und schwarzem, mattem Silikon, dem idealen Material für das Kochen mit den emaillierten Cocottes und Pfannen.

ES La gama de utensilios se adapta perfectamente al menaje de cocina de STAUB, no solo por su color y diseño, sino también por su funcionalidad. Están fabricados con madera de acacia y silicona negra mate, que es el material ideal para utilizar con las cocottes y sartenes esmaltadas.

NL De collectie keukenhulpjes past perfect bij het STAUB keukengerie, niet alleen qua kleur en design, maar ook qua functionaliteit. De producten zijn gemaakt van acaciahout en mat zwart silicone. Dit is het ideale materiaal voor gebruik met de cocottes en braadpannen van email.

IT La gamma di utensili si abbina perfettamente alle pentole STAUB, non solo in termini di colore e design, ma anche di funzionalità. Sono realizzati in legno di acacia e silicone nero opaco, il materiale ideale da usare con le cocotte smaltate e le padelle.



Écumoire · Skimming ladle · Schaumlöffel · Espumadera · Schuimspaan · Schiumarola

31 cm 40503-100-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Spatule à wok · Wok turner · Wokwender · Espátula para wok · Wokspatel · Mestolo per wok

31 cm 40503-101-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Spatule de service · Serving turner · Servierwender · Espátula para servir · Spatel · Spatola

31 cm 40503-102-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Pinces · Tongs · Zange · Pinzas · Tang · Pinze

31 cm 40503-103-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Louche à soupe · Soup ladle · Schöpflöffel · Cucharón · Soeplepel · Mestolo per zuppe

31 cm 40503-104-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cuillère multifonction · Multifunctional spoon · Multifunktionslöffel · Cuchara multifunción · Multifunctionele lepel · Cucchiaino multifunzione

30 cm 40503-105-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

 **Découvrez le monde des ustensiles de cuisine STAUB**
Get to know the world of STAUB's kitchen utensils
bit.ly/ST-Tools

*Préparer une soupe
de moules me rappelle
les parties de pêche
de mon enfance.*

The smell of fresh mussel soup
reminds me of childhood fishing trips.



Cuillère à risotto · Risotto spoon · Risottolöffel · Cuchara para risotto · Risottolepel · Cucchiaino per risotto

● 31 cm 40503-108-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cuillère de service · Serving spoon · Servierlöffel · Cuchara de servir · Serverlepel · Mestolo a servire

● 31 cm 40503-107-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Spatule à pâte · Pastry scraper · Teigschaber · Rasqueta para pastelería · Deegschraaper · Spatola tagliapasta

● 30 cm 40503-106-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Pinceau · Pastry brush · Backpinsel · Pincel para pastelería · Patisserieborstel · Pennello da pasticceria

● 22 cm 40503-109-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cuillère à riz · Rice spoon · Reislöffel · Cuchara para arroz · Rijstlepel · Cucchiaino per riso

● 22 cm 40503-110-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Cuillère, bois d'olivier · Spoon, olive wood · Löffel, Olivenholz · Cuchara, madera de olivo · Lepel, olijfhout · Cucchiaino in legno di ulivo

● 31 cm 40509-253-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Spatule, bois d'olivier · Spatula, olive wood · Wender, Olivenholz · Rasera, madera de olivo · Spatel, olijfhout · Spatola in legno di ulivo

● 33 cm 40509-252-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

ACCESSOIRES POUR ÉPICES

SPICE TOOLS · MÖRSEK UND GEWÜRZFÄSSCHEN
UTENSILIOS PARA ESPECIAS
KRUIDENGEREEDSCHAPPEN · PORTA SPEZIE

FR Rien ne rehausse mieux la saveur d'un plat que des épices fraîchement moulues. Avec les nouveaux mortier et moulin, tous deux en fonte et en bois, la création de vos propres mélanges d'épices ou pesto devient un jeu d'enfant et fait partie du plaisir de cuisiner.

ES Nada realza el sabor de una comida como las especias recién molidas. Con el nuevo mortero y molinillo, ambos de hierro fundido y madera, crear sus propias mezclas de especias o pesto es más fácil que nunca y se convierte en parte del placer de cocinar.

EN Nothing enhances the flavour of a meal like freshly ground spices. With the new mortar and grinding mill, both made of cast iron and wood, creating your own spice mixtures or pesto are easier than ever and becomes part of the cooking pleasure.

NL Niets zorgt voor een betere smaak van een gerecht dan vers gemalen kruiden. Met de nieuwe kruidenmolen van gietijzer en hout is het eenvoudiger en leuker dan ooit om zelf kruidenmengsels of pesto te maken.

DE Nichts veredelt den Geschmack einer Mahlzeit so sehr wie frisch gemahlene Gewürze. Mit dem neuen Mörser und der Gewürzmühle, beide aus Gusseisen und Holz, ist die Herstellung eigener Gewürzmischungen oder Pestos einfacher denn je und wird Teil des Kochvergnügens.

IT Niente esalta il gusto di un piatto come le spezie appena macinate; i nuovi mortaio e macinino realizzati in ghisa e legno rendono più facile creare il pesto o le proprie miscele di spezie, così cucinare diventa ancora più piacevole.



Broyeur · Grinder · Gewürzmühle · Molinillo · Kruidenmolen · Macinino

8 cm 0,1 l 40508-000-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Mortier avec pilon · Mortar with pestle · Mörser mit Stößel · Mortero con maja · Vijzel met stamper · Mortaio con pestello

Bowl: 12 cm, Pestle: 15 cm 0,25 l 40508-001-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

CLOCHE À FROMAGE

CHEESE DOME · KÄSEGLOCKE · QUESERA · KAASSTOLP
PIATTO PER FORMAGGI CON CUPOLA

FR Le fromage fait partie intégrante de la gastronomie française et sa présentation doit être à la hauteur. Le plateau à fromage STAUB, avec son couvercle en verre en forme de cocotte allie beauté et praticité, mettant en valeur les mets délicats tout en préservant leur saveur. Un nouveau chef d'œuvre sur la table !

EN Cheese is an integral part of French cuisine and should be presented accordingly. The STAUB cheese board with its cocotte-shaped glass cover combines beauty and practicality, showcasing the delicate food while preserving its taste. A new highlight on the table!

DE Käse ist ein fester Bestandteil der französischen Küche und sollte ansprechend präsentiert werden. Die STAUB Käseplatte mit ihrer Glasabdeckung in Form einer Cocotte vereint Schönheit und Zweckmäßigkeit: Sie präsentiert die Spezialitäten vorteilhaft, während sie gleichzeitig deren Geschmack bewahrt. Ein neues Highlight auf dem Tisch!

ES El queso forma parte integral de la cocina francesa y debe presentarse como tal. La tabla de quesos de STAUB con su cubierta de cristal en forma de cocotte combina belleza y practicidad, mostrando a la vez este delicado alimento y preservando su sabor. ¡Es otro elemento que destacará en cualquier mesa!

NL Kaas is een belangrijk onderdeel van de Franse keuken en dat hoort tot uitdrukking te komen in de presentatie. De STAUB kaasplank met cocottevormig glazen deksel combineert esthetiek met functionaliteit: de kaas is zichtbaar en de aroma's blijven behouden. Een nieuwe blikvanger op tafel!

IT Il formaggio è parte integrante della cucina francese e deve quindi essere presentato in modo adeguato. Il tagliere per formaggi STAUB con il suo coperchio in vetro a forma di cocotte coniuga bellezza e praticità, mettendo in mostra questo alimento delicato e preservandone il gusto. Una novità in tavola!



Cloche à fromage · Cheese Dome · Käseglocke · Quesera · Kaasstolp · Piatto per formaggi con cupola

32 cm

40508-002-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1

LINGE DE CUISINE

KITCHEN TEXTILES · KÜCHENTEXILIEN · TEXTILES DE COCINA · KEUKENTEXIEL · TESSILI CUCINA



Torchons de cuisine · Kitchen Towels · Küchenhandtücher · Paños de cocina · Theedoeken · Strofinacci da cucina*

●	50 x 70 cm	194 070 18 / 40501-306-0
●	50 x 70 cm	194 070 91 / 40501-307-0
●	50 x 70 cm	194 070 06 / 40501-308-0

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Tablier de cuisine · Apron · Küchenschürze · Delantal de cocina · Keukenschort · Grembiule da cucina*

●	70 x 85 cm	194 700 06 / 40501-351-0
---	------------	--------------------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 1



Paire de maniques · Potholder Set · Topflappen Set · Juego de agarraderas de cocina · Pannenlappenset · Set due presine

●	21 x 21 cm	194 500 06 / 40501-352-0
---	------------	--------------------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2



Paire de gants de cuisine · Ovenslove Set · Ofenhandschuh Set · Juego de guantes para el horno · Ovenhandschoenenset · Set guanti da forno

●	19 x 35 cm	194 600 06 / 40501-353-0
---	------------	--------------------------

PCB · UPB · Verpackungseinheit · Unidad de embalaje · Verpakt per · Confezione da: 2

*100% Coton · 100% Cotton · 100% Baumwolle · 100% Algodón · 100% Katoen · 100% Cotone

CONSEILS D'UTILISATION

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE
USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI
D'USO E MANUTENZIONE

*Une cocotte bien entretenue peut se
transmettre de génération en génération.*

With proper love and care, your cocotte will last a lifetime.

CONSEILS D'UTILISATION

FR

Avant la première utilisation

Une fois déballé, enlevez les étiquettes collées sur votre produit. Rincez-le à l'eau chaude et essuyez-le complètement. Votre produit est prêt à l'emploi !

Sources de chaleur compatibles

- Votre produit en fonte STAUB peut être utilisé sur les sources de chaleur suivantes : four, électrique, gaz, radiant, induction et halogène.
- Choisissez toujours une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit STAUB.
- Sur les plaques à induction ou vitrocéramique, nous conseillons fortement de ne pas dépasser les 2/3 de la puissance. Toute utilisation du booster est à proscrire. Une chauffe trop rapide ou à puissance trop forte trop rapidement pourrait créer un choc thermique qui risquerait de casser la fonte et de faire éclater l'émail. En particulier sur induction, il est obligatoire de respecter le temps de chauffe de 5 mm à 1/3 de la puissance. Les dommages engendrés par le non-respect de ces règles ne sont pas couverts par la garantie.
- Vous pouvez également mettre votre produit STAUB au four* (à l'exception des ustensiles avec manche en bois ou silicone). *Température max. 250°C (200°C avec manique en silicone ou 220°C avec un couvercle en verre).

Pour commencer la cuisson

- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Il est important de préchauffer votre produit doucement au tiers de la puissance de votre plaque pendant 4 à 5 minutes. Avec la fonte, il n'est pas nécessaire de chauffer très fort, la fonte conservant et diffusant très bien la chaleur, il faut bien souvent baisser la puissance pendant la cuisson.
- Il est très important de respecter ce temps de chauffe à puissance modérée (1/3 au max) avant d'augmenter la température.
- Dans le cas des grils, laissez monter la température comme indiqué précédemment puis huilez au pinceau les stries ou vos aliments avant de griller.

Précautions / avertissements

- **Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.**
- Ne posez pas votre récipient encore chaud sur des surfaces non protégées.
- La fonte n'est pas compatible avec le four à micro-ondes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET CONSEILS D'ENTRETIEN

Informations générales

- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Les produits STAUB sont empilables. Veuillez utiliser une couche de protection pour éviter des rayures.
- Nous vous recommandons de badigeonner l'intérieur de votre produit en fonte STAUB, à intervalles réguliers, avec une huile végétale supportant la cuisson, et de la faire chauffer à feu doux. Retirer l'excès d'huile avec un essuie-tout. Cela forme un film protecteur qui améliore les propriétés antiadhésives.
- Les produits en fonte STAUB peuvent être utilisés sur le gril ou sur le barbecue.

Conseils d'entretien

- Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive ou brosse plastique.
- Veillez à laisser refroidir votre produit avant de le nettoyer. Passer un ustensile encore chaud à l'eau froide peut endommager la surface.
- L'astuce de nos chefs: Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre produit et afin d'éviter une dégradation irréversible de vos ustensiles n'utilisez pas de produits décapants ou corrosifs, poudres à récurer ou éponges métallique. Laissez le tremper dans l'eau chaude ou faites chauffer votre produit STAUB avec un peu d'eau et de produit vaisselle pour enlever les résidus persistants.
- Si des restes persistent, nous vous recommandons de laisser tremper la casserole/ poêle dans de l'eau bouillante avec deux ou trois cuillères de levure chimique pendant quelques minutes.
- Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.
- Vous pouvez laver votre produit STAUB au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation régulière est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. De plus, votre produit perdrait sa patine accumulée au fur et à mesure des utilisations.
- Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

CAST IRON

EN Before first use

After unwrapping, remove any labels that may be attached to your product. Rinse the item with warm water and let it air dry. Your product is now ready for use!

Permitted/compatible heat sources

- Your STAUB cast iron product can be used on the following heat sources: ovens, electric, gas, radiant, induction and halogen.
- Choose a heat source that matches the dimensions of the base of your product.
- If using an induction cooktop, preheat your cookware on a low temperature for 5 minutes. You can then increase to full heat. Any cooktop "booster" functions should be used with caution.
- You can also put your STAUB product in the oven* (with the exception of those with a wooden or silicone handle). *Maximum temperature 250°C/500°F (200°C/400°F with silicone handles and 220°C/440°F with glass lids).

Start cooking

- Heat enameled cast iron products slowly and never heat them up when empty. Always add a drop of cooking oil to prevent damage from overheating.
- For grills, use the same method as above: preheating your cookware on low for 5 minutes and then brushing oil over the ribs or your food before grilling.

Warning

- **Your STAUB cast iron product including handles and lid knobs can get very hot! To avoid burns, always use with thermal insulated protections (eg oven gloves, STAUB silicone handles, etc.).**
- Do not place your cookware on unprotected surfaces while it's still hot. We recommend using a trivet or pot holder. Do not put plastic underneath your hot product as this could cause the plastic to melt.
- Not suitable for use in a microwave oven.
- For induction cooktops, glass ceramic surfaces, or any other fragile surface, make sure you lift rather than slide your STAUB product to avoid damaging the cooking surface.

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

GUSSEISEN

DE Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie nach dem Auspacken alle Etiketten, die eventuell an dem Produkt angebracht sind. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und lassen Sie es an der Luft trocknen. Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit!

Zulässige Wärmequellen

- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auf folgenden Wärmequellen verwendet werden: Backöfen, Elektro, Gas, Ceran, Induktion und Halogen
- Wählen Sie eine Wärmequelle, die der Bodengröße Ihres Produkts entspricht.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, heizen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt 5 Minuten lang auf niedriger Temperatur vor. Anschließend können Sie auf volle Hitze erhöhen. Schnellkochfunktionen der Wärmequelle sind mit Vorsicht zu verwenden.
- Ihr STAUB Gusseisen Produkt kann auch im Backofen verwendet werden* (ausgenommen Produkte mit Holz- oder Silikongriff). *Maximale Temperatur 250°C (200°C bei Modellen mit Silikongriffen und 220°C bei Modellen mit Glasdeckel).

Erhitzen

- Erhitzen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nur langsam und niemals in leerem Zustand. Fügen Sie immer einen Tropfen Speiseöl hinzu, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Pfannen die gleiche Methode: Heizen Sie das Kochgeschirr 5 Minuten lang auf niedriger Stufe vor und bestreichen Sie vor dem Grillen die Rippen des Kochgeschirrs oder das Grillgut mit Speiseöl.

Warnhinweis

- **Ihr STAUB Gusseisen Produkt inklusive Griffe und Deckelknöpfe kann sehr heiß werden! Um Verbrennungen zu vermeiden, bitte stets mit zugelassenem Wärmeschutz (z.B. Ofenhandschuhe, STAUB Silikongriffe etc.) verwenden.**
- Stellen Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt nicht auf ungeschützte Oberflächen, solange es noch heiß ist. Wir empfehlen, einen Untersetzer oder Topflappen zu verwenden. Stellen Sie das heiße Produkt nicht auf Kunststoffoberflächen – sie könnten schmelzen.
- Nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Schieben Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt auf Induktionskochfeldern, Glaskeramikflächen oder anderen empfindlichen Oberflächen nicht hin und her. Heben Sie es stattdessen an, um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden.

GENERAL INFORMATION AND CARE INSTRUCTION

General info

- We recommend wooden or silicone kitchen tools.
- STAUB products can be stacked. Place a protective layer between products to avoid scratches.
- We recommend that you brush your STAUB cast iron product at regular intervals with cooking oil and slowly heat it on the stove and remove excess oil with a kitchen paper. This forms a protective film that improves the nonstick properties.
- STAUB cast iron products can be used on the grill or BBQ.

Care instruction

- Always let your STAUB product cool down before cleaning. Running cold water over a hot pot/pan can potentially cause cracks or breakage due to the sudden change in temperature.
- Clean the pot/pan with warm water, liquid dish soap and a soft sponge or brush.
- If food remains stuck in the pot/pan, it is advisable to soak it in warm water and dish soap, overnight if necessary.
- If still not completely clean, we recommend soaking the pot/pan in boiling water with two or three spoonfuls of baking soda for a few minutes.
- Do not use oven cleaners, metal brushes, or scouring pads that can permanently damage the cookware.
- Dry thoroughly with a clean cloth and always make sure it is completely dry before putting it away.
- You can wash your product in the dishwasher (except cookware with wooden handles), but regular dishwasher use is not recommended. Modern dishwasher detergents may damage your product with regular use.
- Knobs and handles may gradually loosen over time. Check from time to time and tighten if necessary.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND PFLEGEHINWEISE

Allgemeine Informationen

- Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
- STAUB Gusseisen Produkte können gestapelt werden. Legen Sie eine Schutzschicht zwischen die einzelnen Teile, um Kratzer zu vermeiden.
- Wir empfehlen, dass Sie Ihr STAUB Gusseisen Produkt, in regelmäßigen Abständen leer innen mit Pflanzenöl bepinseln und langsam auf dem Herd erhitzen und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch entfernen. So bildet sich ein Schutzfilm, der die Antihafteigenschaften verbessert.
- STAUB Gusseisen Produkte können auch auf Grills verwendet werden.

Pflegehinweise

- Lassen Sie Ihr STAUB-Produkt vor dem Reinigen immer abkühlen. Wenn kaltes Wasser über einen heißen Topf oder eine heiße Pfanne fließt, kann es durch die plötzliche Temperaturänderung zu Rissen oder Brüchen kommen.
- Reinigen Sie den Topf/die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer nicht scheuernden Bürste.
- Wenn sich Speisereste am Kochgeschirr festgesetzt haben, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel und weichen Sie das Kochgeschirr ein, ggf. über Nacht.
- Wenn danach noch Speisereste verblieben sind, stellen Sie das Kochgeschirr einige Minuten lang in kochendes Wasser, dem zwei oder drei Esslöffel Backpulver hinzugefügt wurden.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Metallbürsten oder Scheuerschwämme, sie könnten das Kochgeschirr dauerhaft beschädigen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr mit einem sauberen Küchenhandtuch gut ab und verstauen Sie es erst, wenn es vollständig getrocknet ist.
- Sie können Ihr Produkt in der Spülmaschine reinigen (ausgenommen Kochgeschirr mit Holzgriffen). Regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine wird jedoch nicht empfohlen. Moderne Geschirrspülmittel können Ihr Produkt bei regelmäßiger Anwendung beschädigen.
- Knöpfe und Griffe können sich im Laufe der Zeit lockern. Überprüfen Sie dies gelegentlich und ziehen Sie ggf. die Schrauben nach.



Comment bien utiliser votre Cocotte ?

Check out how to use "La Cocotte"

bit.ly/ST_How_to_use_La_Cocotte

HIERRO FUNDIDO

ES **Antes del primer uso**

Una vez desenvuelto, retire las etiquetas que pueda haber pegadas al producto. Enjuáguelo con agua caliente y deje que se seque al aire. El producto ya está listo para usarse.

Compatibilidad con fuentes de calor

- Tu producto de hierro de STAUB puede ser usado en las siguientes fuentes de calor: hornos, eléctricas, gas, radiantes, inducción y halógenas.
- Escoja una fuente de calor correspondiente a las dimensiones de la base del producto.
- Si se usa una placa de inducción, precaliente el producto a temperatura baja durante 5 minutos, y entonces ya puede subir a todo gas. Las funciones de potencia extra deben tratarse con cuidado.
- También puede poner el producto STAUB en el horno* (con la excepción de los que tengan un asa de madera o de silicona). * Temperatura máxima de 250°C/500°F (200°C/400°F con asas de silicona y de 220°C con tapas de vidrio).

Empezar a cocinar

- Caliente el hierro fundido con esmalte despacio y nunca cuando esté vacío. Añada siempre una gota de aceite de cocinar para evitar daños por sobrecalentamiento.
- Con parrillas, use el método anterior: precaliente el producto a baja potencia durante 5 minutos y, a continuación, aplique aceite con pincel sobre las costillas o la comida antes de gratinar.

Advertencia

- Tu producto de hierro de STAUB, incluyendo las asas y los pomos, puede calentarse mucho! Para evitar quemaduras, usa siempre protectores (por ejemplo guantes de horno, asas de silicona STAUB, etc).**
- No coloque el producto sobre superficies desprotegidas mientras siga caliente. Le recomendamos emplear un salvamanteles o unas agarraderas. No coloque plástico debajo del producto caliente, ya que podría quemarse ese material.
- No apto para su uso en horno microondas.
- Con cocinas de inducción o vitrocerámicas, o cualquier otra superficie frágil, asegúrese de levantar y no deslizar su producto STAUB para evitar dañar la superficie de cocinado.

INFORMACIÓN GENERAL E

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

Información general

- Recomendamos utensilios de madera o de silicona.
- Los productos STAUB pueden apilarse. Coloque una capa protectora entre productos para evitar arañazos.
- Le recomendamos que frote su producto de hierro fundido STAUB a intervalos regulares con aceite de cocina calentándolo lentamente y eliminar el exceso de aceite con papel de cocina. Esto forma una película protectora que mejora las propiedades antiadherentes.
- Los productos de hierro fundido STAUB se pueden utilizar en la parrilla o en la barbacoa.

Instrucciones de cuidado

- Deje siempre que su producto STAUB se enfríe antes de limpiarlo. Si coloca la olla o el cazo bajo agua fría, pueden crearse grietas o romperse el producto debido al cambio súbito de temperatura.
- Limpie la olla/el cazo con agua caliente, lavavajillas líquido y un cepillo o una esponja suave.
- Si se queda pegada comida a la olla/el cazo, es recomendable dejarla sumergida en agua caliente y lavavajillas toda la noche, si fuera necesario.
- Si no se queda totalmente limpia, recomendamos sumergir la olla/el cazo en agua hirviendo con dos o tres cucharadas de bicarbonato sódico durante unos minutos.
- No utilice limpiadores de horno, cepillos metálicos ni estropajos que puedan dañar permanentemente el producto.
- Séquela por completo con un paño limpio y asegúrese siempre de que está totalmente seca antes de guardarla.
- Puede lavar el producto en el lavaplatos (siempre que no tenga asas de madera), pero no se recomienda hacerlo con regularidad. Los detergentes actuales para lavaplatos pueden dañarlo con el uso regular.
- El tirador y las asas pueden aflojarse gradualmente con el tiempo. Compruébelos de vez en cuando y apriételos si fuera necesario.

GIETIJZER

NL **Voor het eerste gebruik**

Zodra het verpakkingsmateriaal is verwijderd, haalt u alle etiketten en stickers van het product af. Spoel het product met warm water en laat goed drogen zonder deksel. Uw product is nu klaar voor gebruik!

Gebruik en onderhoud

- Uw gietijzeren Staub product kan gebruikt worden in de oven en op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Kies een hittebron die past bij de afmetingen van de bodem van uw product.
- Verwarm uw pan op 30% van het totale vermogen van uw kookplaat gedurende 5 minuten. Daarna kunt u het vermogen langzaam opvoeren. Vermijd het gebruik van de boosterfunctie.
- U kunt uw STAUB product in de oven plaatsen* (met uitzondering van de producten met een houten of siliconen handgreep). * Maximum temperatuur 250°C/500°F (200°C/400°F voor siliconen handgrepen en 220°C/440°F voor glasdeksels).

Tips bij het koken

- Verwarm geëmailleerd gietijzer steeds langzaam en gradueel teneinde een thermische schok te vermijden en verwarm de pan nooit leeg. Wanneer de pan gebruikt wordt om te bakken en braden, voeg dan van bij het begin vetstof toe om schade door oververhitting te voorkomen.
- Voor grillpannen geldt dezelfde werkwijze als hierboven vermeld: verwarm uw grillpan op lage temperatuur (30% van het totale vermogen) gedurende 5 minuten en voer daarna het vermogen langzaam op. Bestrijk de ingrediënten met een beetje olie voor ze op de grill te leggen.

Opgelet

- Uw gietijzeren STAUB product, inclusief grepen of dekselknop, kan zeer warm worden. Om brandwonden te voorkomen dient u steeds een pannenlap of ovenwant te gebruiken.**
- Zet uw pan, als deze heet is, nooit op onbeschermde oppervlakken. We raden aan een onderlegger of pannenhouder te gebruiken. Gebruik geen kunststof onderleggers; het kunststof kan smelten.
- Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Zorg er bij inductiekookplaten, glazen, keramische of andere gevoelige oppervlakken voor dat u uw STAUB product optilt en niet verschuift. Hiermee voorkomt u beschadiging aan het kookoppervlak.

ALGEMENE INFORMATIE EN

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Algemene informatie

- We raden het gebruik van houten of siliconen keukenhulpjes aan.
- STAUB producten kunnen voorzichtig in elkaar worden opgeborgen. Plaats een beschermende laag tussen de producten om beschadiging te voorkomen. Bij het opbergen van een cocotte kan u het deksel best omgekeerd op de pan leggen met een beschermende laag of de bijgeleverde witte nopjes.
- Gietijzeren producten van STAUB kunnen op de grill of BBQ gebruikt worden.

Onderhoudsinstructies

- Laat uw STAUB product steeds afkoelen voordat u het schoonmaakt. Uw hete pan of schaal onder koud water afspoelen kan leiden tot barsten of breuken in het email vanwege de plotse temperatuurverandering.
- Maak uw pan of schaal met warm water schoon, gebruik vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel.
- Droog het product goed af met een schone doek en laat verder drogen aan de lucht (zonder deksel). Zorg ervoor dat het volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Als u het product niet schoon krijgt, raden we aan de pan of schaal, met kokend water in, te weken met een eetlepel sodakristallen. Doe dit gedurende maximaal een uur.
- Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuursponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen.
- U kunt het product in de vaatwasmachine reinigen (behalve producten met houten grepen), maar regelmatig schoonmaken in de vaatwasser raden we af. Bij regelmatig gebruik kunnen moderne vaatwasmiddelen uw product beschadigen.
- Knoppen en grepen kunnen na verloop van tijd losser raken. Controleer dit regelmatig en maak ze vast indien nodig.
- Om te vermijden dat knoppen vast komen te zitten kan u deze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.

GHISA

IT **Per il primo utilizzo**

Una volta eliminato l’imballaggio, rimuovete le etichette incollate sul vostro prodotto. Sciacquate sotto l’acqua calda e lasciate asciugare.

Compatibile su tutte le fonti di calore

- La Ghisa STAUB, può essere usata su induzione, gas, elettrico e induzione ad alogeno.
- Scegliere una fonte di calore adeguata alle dimensioni della base del prodotto.
- Sui piani a induzione occorre preriscaldare i recipienti di cottura a bassa temperatura per 5 minuti prima di passare alla massima potenza. Qualsiasi tipo di funzione “booster” del piano cottura dovrebbe essere usata con cautela.
- Le pentole STAUB possono essere anche usate in forno* (a eccezione di quelle con manici in silicone o legno). * Temperatura massima: 250°C/500°F (200°C/400°F con manici in silicone e 220°C con coperchio in vetro).

Iniziare la cottura

- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- Per le griglie impiegare lo stesso metodo descritto sopra: preriscaldare l’utensile di cottura a bassa temperatura per 5 minuti e successivamente spennellare d’olio le costine o gli altri cibi prima di grigliarli.

Attenzione

- La ghisa STAUB, presenta manici e pomello molto caldi. Per evitare bruciature, utilizzare sempre delle protezioni come ad esempio manici in silicone o guanti da Forno.**
- Non collocare i recipienti di cottura ancora caldi su superfici senza adeguate protezioni. Raccomandiamo di usare un sottopentola o una presina. Non posizionare il prodotto ancora caldo sopra a oggetti in plastica poiché potrebbe causarne lo scioglimento.
- Il prodotto non è adatto all’uso in microonde.
- Sui piani a induzione o in vetroceramica, per prevenire il danneggiamento della superficie di cottura si consiglia di sollevare il prodotto STAUB anziché farlo scivolare.

INFORMAZIONI GENERALI E ISTRUZIONI PER LA CURA DEL PRODOTTO

Informazioni generali

- Raccomandiamo l’uso di utensili da cucina in legno o silicone.
- I prodotti STAUB possono essere impilati. Collocare uno strato protettivo tra uno e l’altro per evitare di graffiarli.
- Riscaldare la ghisa smaltata lentamente e mai se il recipiente di cottura è vuoto. Aggiungere sempre un goccio di olio per prevenire danni da surriscaldamento.
- La ghisa STAUB, può essere usata sul Barbecue o sulla griglia.

E istruzioni per la cura del prodotto

- Lasciar sempre raffreddare i prodotti STAUB prima di pulirli. Facendo scorrere acqua fredda su una pentola/padella calda si possono causare fessurazioni o rotture dovute allo sbalzo di temperatura.
- Pulire la pentola/padella con acqua calda, sapone liquido per piatti e una spugna o spazzola morbida.
- Nel caso in cui dei residui di cibo restino attaccati alla pentola/padella è consigliabile metterla a bagno in acqua calda e sapone, anche per tutta la notte se necessario.
- In caso di sporco ostinato consigliamo di immergere la pentola/padella per qualche minuto in acqua bollente e bicarbonato.
- Non usare detergenti da forno, spazzole metalliche o spugnette abrasive che potrebbero danneggiare in maniera permanente il prodotto.
- È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie (a meno che non abbia i manici in legno), ma si sconsiglia di farlo con eccessiva frequenza. Se usati regolarmente, i moderni detersivi per lavastoviglie possono danneggiare il prodotto.
- Manici e pomelli possono gradualmente allentarsi con il passare del tempo. Si raccomanda di controllarli di tanto in tanto e stringerli ove necessario.

CONSEILS D'UTILISATION

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN ·
GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

CÉRAMIQUE

FR Avant la première utilisation

Une fois le produit déballé, lavez-le avec du produit vaisselle, puis rincez-le à l'eau chaude. Essuyez-le à l'aide d'un torchon propre et laissez-le sécher complètement, à l'envers. Votre produit STAUB est maintenant prêt à être utilisé.

Modes de cuisson autorisés/compatibles

- Lorsque vous utilisez le plat sous un grill, assurez-vous de laisser un espace d'au moins 7 cm entre les bords du plat et la source de chaleur.
- Le produit peut être utilisé au four à micro-ondes, car l'argile utilisée pour fabriquer le plat est un matériau entièrement naturel qui ne contient aucun métal.

ATTENTION !

- Votre plat peut passer du congélateur à un four froid et être chauffé en même temps que votre four. Ne placez pas votre plat congelé dans un four chaud pour éviter de créer un choc thermique.
- N'utilisez pas votre produit sur des sources de chaleur directes ou sur un brûleur de fourneau.
- Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez une manique ou un gant de four.
- Ne placez jamais un plat chaud sur une surface non protégée.
- N'ajoutez pas d'eau, de liquides ou d'aliments froids dans un plat chaud.

Informations générales et conseils d'entretien

Après utilisation, laissez le plat en céramique refroidir, puis lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude, à l'aide d'un produit vaisselle et d'une éponge non abrasive. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de poudre à récurer ou de tampons à récurer en métal. Si des résidus alimentaires restent collés à votre plat, laissez-le simplement tremper dans de l'eau chaude pendant 10 à 20 minutes, puis utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les résidus.

Essuyez soigneusement votre plat à l'aide d'un torchon propre et laissez-le sécher complètement, à l'envers, avant de le ranger. Les produits céramiques peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

CERAMICS

EN Before first use

After unpacking the product, wash it with dishwashing liquid and rinse under the hot tap. Wipe it with a clean towel and leave to dry upside down. Your STAUB product is now ready for use.

Permitted/compatible heat sources

- When using under a grill, ensure that you leave a space of at least 7 cm (2 ¾ inches) between the edges of the dish and the heat source.
- The product can be used in the microwave oven, as the clay used in the dish is a completely natural material and contains no metal.

WARNING!

- You can move your product straight from the freezer to a cold oven so that the frozen dish is heated at the same time as the oven. Do not place frozen dishes in a hot oven to avoid thermal shock.
- Do not use your product on direct heat sources or stove burners.
- To avoid any risk of burns, always use a potholder or oven glove.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.
- Do not add cold water, liquids or foods to a hot dish.

General information and care instructions

After use, let the ceramic cool down and then wash your STAUB product in hot water with dish liquid and a non-abrasive sponge. Do not use abrasive or corrosive products, scouring powder or metal scouring pads. If any food residue remains stuck on the dish, simply leave it to soak in hot water for 10 to 20 minutes and then use a non-abrasive sponge to remove the remaining food.

Wipe your dish thoroughly with a clean cloth and leave to dry upside down before putting it away. The ceramic products are suitable for the dishwasher.

KERAMIK

DE Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie das Produkt nach dem Auspacken mit Geschirrspülmittel und spülen Sie es gründlich unter fließend heißem Wasser ab. Wischen Sie es mit einem sauberen Handtuch trocken und lassen Sie es verkehrt herum zum weiteren Trocknen stehen. Ihr STAUB Produkt ist nun einsatzbereit.

Zulässige Wärmequellen

- Achten Sie bei der Verwendung der Grillfunktion im Backofen darauf, dass Sie einen Abstand von mindestens 7 cm zwischen dem Rand des Produkts und der Wärmequelle einhalten.
- Das Produkt kann in der Mikrowelle verwendet werden, da Keramik ein natürliches Material ist und kein Metall enthält.

WARNUNG!

- Sie können Ihr Produkt direkt aus dem Gefrierschrank in einen kalten Ofen stellen, so dass die gefrorene Form gleichzeitig mit dem Ofen erhitzt wird. Stellen Sie gefrorene Formen nie in einen heißen Ofen, um einen Temperaturschock zu vermeiden.
- Verwenden Sie Ihr Produkt nicht auf direkten Wärmequellen oder Gasflammen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie eine heiße Form nicht auf eine ungeschützte Oberfläche.
- Geben Sie kein kaltes Wasser, andere Flüssigkeiten oder Lebensmittel in eine heiße Form.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise

Lassen Sie die Keramikprodukte nach Gebrauch abkühlen und waschen Sie Ihr STAUB Produkt dann in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine aggressiven oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallscheuerschwämme. Wenn Lebensmittelreste auf dem Produkt haften bleiben, lassen Sie es einfach 10 bis 20 Minuten in heißem Wasser einweichen und verwenden Sie dann einen nicht scheuernden Schwamm, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.

Wischen Sie Ihr Produkt gründlich mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es umgekehrt stehend trocknen, bevor Sie es wegräumen. Die Keramikprodukte sind für die Spülmaschine geeignet.

ARTÍCULOS DE CERÁMICA

ES Antes del primer uso

Después de desembalar el producto, lávelo con detergente lavavajillas y enjuáguelo bajo el grifo con agua caliente. Pásele un paño limpio y déjelo secar boca abajo. Su producto STAUB ya está listo para su uso.

Fuentes de calor permitidas/compatibles

- Cuando utilice el producto debajo de un grill, asegúrese de dejar un espacio de al menos 7 cm entre los bordes del recipiente y la fuente de calor.
- El producto se puede utilizar en el horno microondas, ya que la arcilla usada es un material completamente natural y no contiene metal.

ADVERTENCIA

- Puede trasladar el producto directamente del congelador a un horno frío para que el plato congelado se caliente al mismo tiempo que el horno. Sin embargo, no coloque recipientes congelados en un horno caliente para evitar un choque térmico.
- No utilice el producto en fuentes de calor directo o en hornillos.
- Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, utilice siempre agarraderas o guantes para el horno.
- No coloque ningún recipiente caliente sobre una superficie desprotegida.
- No añada agua, líquidos o alimentos fríos a un recipiente caliente.

Información general e instrucciones de cuidado

Después de usarla, deje que la cerámica se enfríe y, a continuación, lave el producto STAUB en agua caliente con detergente lavavajillas y un estropajo no abrasivo. No utilice productos abrasivos o corrosivos, detergentes en polvo o estropajos metálicos. Si quedan restos de comida pegados en el plato, déjelo en remojo en agua caliente entre 10 y 20 minutos y luego use un estropajo no abrasivo para eliminar los restos de alimentos.

Limpie bien el producto con un paño limpio y deje que se seque boca abajo antes de guardarlo. Los productos cerámicos son aptos para el lavavajillas.

KERAMIEK

NL Voor het eerste gebruik

Was het product, nadat u het hebt uitgepakt, met afwasmiddel en spoel af met heet water. Droog af met een schone doek en laat ondersteboven drogen. Uw STAUB-product is nu klaar voor gebruik.

Toegestane/compatibele hittebronnen

- Wanneer u het product onder de grill gebruikt, zorg dan voor minimaal 7 cm (2 ¾ inch) afstand tussen de schotel en de hittebron.
- Het product kan in een magnetron worden gebruikt, omdat de klei die in de schotel is gebruikt een volledig neutraal materiaal is en geen metaal bevat.

WAARSCHUWING!

- U kunt het product direct van de vriezer in een koude oven plaatsen, zodat het bevroren voedsel tegelijk met de oven opwarmt. Plaats geen bevroren voedsel in een hete oven om een thermische schok te voorkomen.
- Gebruik het product niet direct op hittebronnen of fornuisbranders.
- Maak, om brandwonden te voorkomen, altijd gebruik van een pannenlap of ovenhandschoenen.
- Plaats het hete product niet op een onbeschermd oppervlak.
- Voeg geen koud water, vloeistoffen of voedsel toe aan een hete schotel.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies

Laat het keramische product na gebruik afkoelen en was uw STAUB-product vervolgens in heet water met afwasmiddel en een niet-schurende spons af. Gebruik geen schuurmiddel, agressieve of bijtende schoonmaakmiddelen of een stalen schuur sponsje. Zijn er etensresten vastgekoekt, laat de schotel dan gedurende 10 tot 20 minuten in heet water weken en gebruik dan een niet-schurende spons om resten te verwijderen.

Droog het product grondig met een schone doek en laat het ondersteboven drogen voordat u het opbergt. De keramische producten zijn geschikt voor de vaatwasser.

PIATTO DI CERAMICA

IT Per il primo utilizzo

Dopo aver tolto il prodotto dall'imballaggio, lavarlo con detersivo per piatti e sciacquare con acqua calda. Passare uno strofinaccio pulito e lasciare asciugare capovolto. Il vostro prodotto STAUB è ora pronto per essere utilizzato.

Fonti di calore consentite/compatibili

- Quando si utilizza con un grill, lasciare uno spazio di almeno 7 cm tra il bordo del piatto e la fonte di calore.
- Il prodotto può essere usato in forno a microonde, in quanto il rivestimento interno del piatto è un materiale completamente naturale e non contiene metallo.

ATTENZIONE!

- Il prodotto può essere spostato direttamente dal freezer nel forno freddo in modo da riscaldarlo contemporaneamente con il forno. Non mettere piatti congelati nel forno caldo per evitare shock termici.
- Non utilizzare il prodotto su fonti di calore dirette o bruciatori.
- Usare sempre una presina oppure guanti da forno per evitare ustioni.
- Non mettere contenitori caldi su superfici non protette.
- Non mettere acqua, liquidi o alimenti freddi nel piatto caldo.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto

Dopo l'utilizzo lasciare raffreddare il piatto di ceramica e risciacquare il prodotto STAUB con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polvere o pagliette metalliche. Per rimuovere residui di cibo attaccati sul piatto, lasciarlo in ammollo in acqua calda per 10-20 minuti e pulire con una spugna non abrasiva.

Passare accuratamente il piatto con uno strofinaccio pulito e lasciarlo asciugare capovolto prima di riporlo. I prodotti di ceramica possono essere lavati in lavastoviglie.

CONSEILS D'UTILISATION

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN ·
GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

TEXTILES

FR Tabliers et torchons de cuisine

ATTENTION !
Ne pas utiliser près d'une flamme.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

- Informations générales et conseils d'entretien**
- Lavables en machine à 40 °C pour le tablier et à 60 °C pour les torchons.
 - Ne pas utiliser de javel.
 - Séchage en machine à faible température.
 - Repasser à max. 150 °C.
 - Pas de nettoyage à sec.

MANIQUES ET GANTS DE CUISINE

ATTENTION !
Ne pas utiliser près d'une flamme nue.

Avant chaque utilisation, assurez-vous que les maniques ou les gants de cuisine ne présentent aucune déchirure, ni aucun trou.

Les gants et maniques endommagés ne doivent pas être utilisés, car ils ne peuvent plus garantir votre protection.

Seuls les gants à votre taille offrent protection et bonne prise en main.

Stocker à température ambiante, dans un endroit bien ventilé.

Éviter une exposition directe aux rayons du soleil et à la chaleur.

- Informations générales et conseils d'entretien**
- Lavables en machine à 30 °C.
 - Ne pas utiliser de javel.
 - Ne pas sécher en machine.
 - Ne pas repasser.
 - Pas de nettoyage à sec.

TEXTILES

EN APRON AND KITCHEN TOWELS

WARNING!
Not suitable for use with open flames.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

- General information and care instructions**
- Machine wash, up to 40°C for apron, up to 60°C for kitchen towels.
 - Do not bleach.
 - Tumble dry cool.
 - Iron max. 150°C.
 - Do not dry clean.

POTHOLDER AND OVEN GLOVES

WARNING!
Not suitable for use with open flames.

Examine the gloves and potholders for tears and holes before each use.

Damaged gloves are to be discarded as they no longer offer protection.

Only well-fitting gloves provide protection and grip.

Store at normal room temperature in a well-ventilated area.

Avoid sunlight and direct heat.

- General information and care instructions**
- Machine wash, up to 30°C.
 - Do not bleach.
 - Do not tumble dry.
 - Do not iron.
 - Do not dry clean.

TEXTILIEN

DE SCHÜRZE UND KÜCHENHANDTUCH

WARNUNG!
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

- Allgemeine Informationen und Pflegehinweise**
- Schürzen sind bis zu 40°C und Küchenshandtücher bis zu 60°C in der Maschine zu reinigen.
 - Nicht bleichen.
 - Im Wäschetrockner auf niedrige Stufe stellen.
 - Bügeleisen max. 150°C.
 - Nicht chemisch reinigen.

TOPFLAPPEN UND OFENHANDSCHUHE

WARNUNG!
Nicht für den Einsatz auf offenem Feuer geeignet.

Überprüfen Sie die Handschuhe und Topflappen vor jedem Gebrauch auf Risse und Löcher.

Beschädigte Handschuhe sind zu entsorgen, da sie keinen Schutz mehr bieten.

Nur gut sitzende Handschuhe bieten Schutz und Halt.

Bei normaler Raumtemperatur an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Vermeiden Sie Sonnenlicht und direkte Hitze.

- Allgemeine Informationen und Pflegehinweise**
- Topflappen und Ofenhandschuhe sind bis zu 30°C in der Maschine zu reinigen.
 - Nicht bleichen.
 - Nicht im Wäschetrockner trocknen.
 - Nicht bügeln.
 - Nicht chemisch reinigen.

TEXTILES

ES DELANTAL Y PAÑOS DE COCINA

ADVERTENCIA
No apto para el uso con llamas vivas.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

- Información general e instrucciones de cuidado**
- Lavar a máquina, a un máximo de 40 °C el delantal y de 60 °C los paños.
 - No utilizar lejía.
 - Secar en frío en secadora.
 - Planchar a 150 °C como máximo.
 - No lavar en seco.

AGARRADERA Y GUANTES PARA EL HORNO

ADVERTENCIA
No apto para el uso con llamas vivas.

Antes de cada uso, examine los guantes y las agarraderas para ver si presentan roturas o agujeros.

Los guantes dañados deben desecharse porque no ofrecen protección.

Solo los guantes bien ajustados proporcionan protección y agarre.

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar bien ventilado.

Evitar la luz solar y el calor directo.

- Información general e instrucciones de cuidado**
- Lavar a máquina a un máximo de 30 °C.
 - No utilizar lejía.
 - No utilizar secadora.
 - No planchar.
 - No lavar en seco.

TEXTIEL

NL SCHORT EN KEUKENDOEKEN

WAARSCHUWING!
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

- Algemene informatie en onderhoudsinstructies**
- Wasmachine, tot 40 °C voor de schort, tot 60 °C voor de keukendoeken.
 - Niet bleken.
 - Droger op de koude stand.
 - Strijken op max. 150 °C.
 - Niet stomen.

PANNENLAPPEN EN OVENHANDSCHOENEN

WAARSCHUWING!
Niet geschikt voor gebruik bij open vuur.

Controleer de handschoenen en pannenlappen voor elk gebruik op scheuren en gaten.

Beschadigde handschoenen moeten direct worden weggegooid, omdat ze niet langer bescherming bieden.

Alleen goed passende handschoenen bieden bescherming en grip.

Bewaar op normale kamertemperatuur in een goed geventileerde ruimte.

Vermijd zonlicht en directe hitte.

- Algemene informatie en onderhoudsinstructies**
- Wasmachine, tot 30 °C.
 - Niet bleken.
 - Niet geschikt voor de wasdroger.
 - Niet strijken.
 - Niet stomen.

TESSILI

IT GREMBIULE E CANOVACCI

ATTENZIONE!
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

- Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto**
- Lavare in lavatrice il grembiule a una temperatura massima di 40°C, i canovacci a una temperatura massima di 60°C.
 - Non candeggiare.
 - Possono essere asciugati in asciugatrice.
 - Stirare a una temperatura massima di 150°C.
 - Non lavare a secco.

PRESINA E GUANTI DA FORNO

ATTENZIONE!
Non adatti per essere utilizzati con fiamme libere.

Verificare che non ci siano strappi e fori nei guanti e nelle presine prima di ogni utilizzo.

I guanti danneggiati devono essere smaltiti poiché non offrono più protezione.

Solo guanti della misura giusta garantiscono protezione e una buona presa.

Conservare a temperatura ambiente in un luogo ben ventilato.

Evitare la luce del sole e il calore diretti.

- Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto**
- Lavare in lavatrice a una temperatura massima di 30°C.
 - Non candeggiare.
 - Non asciugare in asciugatrice.
 - Non stirare.
 - Non lavare a secco.

CONSEILS D'UTILISATION

CARE & USE · GEBRAUCHSANWEISUNG · CONSEJOS DE USO Y MANUTENCIÓN · GEBRUIKSAANWIJZING · CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

USTENSILES DE CUISINE, ACCESSOIRES À ÉPICES ET CLOCHES À FROMAGE

FR Avant la première utilisation

Une fois votre produit déballé, enlevez les étiquettes, rincez-le à l'eau chaude et laissez-le sécher. Votre produit STAUB est maintenant prêt à être utilisé.

Informations générales et conseils d'entretien

- Ne convient pas pour une utilisation au four.
- Ne convient pas pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Peut être mis en contact avec les aliments.
- N'est pas compatible avec un nettoyage au lave-vaisselle.

Les ustensiles peuvent être utilisés sur toutes les surfaces, y compris sur les surfaces anti-adhérentes. Leur silicone de qualité supérieure est conçu pour durer et offre une excellente résistance aux températures élevées.

Lavez votre produit STAUB à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et séchez-le soigneusement à l'aide d'un torchon propre. Laissez-le sécher complètement à l'air libre avant de le ranger.

N'utilisez pas de javel ou d'autre produit abrasif. Si des résidus alimentaires restent collés à votre ustensile, laissez-le simplement tremper brièvement dans de l'eau chaude, puis utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les résidus.

PRODUITS EN BOIS

Le bois est un matériau naturel dont l'aspect peut changer avec le temps. Les produits en bois ne sont pas compatibles avec un nettoyage au lave-vaisselle ou une utilisation au four ou au four à micro-ondes.

KITCHEN UTENSILS, SPICE TOOLS AND CHEESE DOME

EN Before first use

Once you have unpacked the product, please remove any stickers, rinse under hot water and allow to dry. Your STAUB product is now ready for use.

General information and care instructions

- Not oven safe.
- Not microwave safe.
- Food safe.
- Not suitable for the dishwasher.

The utensils are suitable for use on all surfaces including non-stick finishes. Their high quality silicone is long lasting and provides high temperature resistance up to 220°C.

Wash your STAUB product in warm water with dish liquid and dry thoroughly with a clean cloth. Let the product sit in the open air before storing to ensure it is completely dry.

Do not use bleach or abrasive detergents. If any residue remains after cleaning, simply leave it to soak in warm water for a short time and then use a non-abrasive sponge to remove the remaining food.

PRODUCTS WITH WOOD

Wood is a natural material and can change its appearance over time. Wooden products are not suitable for the dishwasher and neither oven nor microwave safe.

KÜCHENUTENSILIEN, MÖRSE, GEWÜRZFÄSSCHEN UND KÄSEGLOCKE

DE Vor dem ersten Gebrauch

Sobald Sie das Produkt ausgepackt haben, entfernen Sie bitte alle Aufkleber, spülen Sie es unter heißem Wasser ab und lassen Sie es trocknen. Ihr STAUB Produkt ist nun einsatzbereit.

Allgemeine Informationen und Pflegehinweise

- Nicht backofenfest.
- Nicht mikrowelleneignet.
- Lebensmittelecht.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Die Küchenutensilien sind für den Einsatz auf allen Oberflächen geeignet, auch auf Antihafbeschichtungen. Das hochwertige Silikon ist langlebig und bietet eine hohe Temperaturbeständigkeit.

Waschen Sie Ihr STAUB Produkt in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel und trocknen Sie es gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Lassen Sie das Produkt an der Luft stehen, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist bevor Sie es wegräumen.

Verwenden Sie keine Bleich- oder Scheuermittel. Sollten nach der Reinigung noch Rückstände vorhanden sein, lassen Sie das Produkt einfach für kurze Zeit in warmem Wasser einweichen und entfernen Sie dann die Essensreste mit einem nicht scheuernden Schwamm.

PRODUKTE MIT HOLZ

Holz ist ein natürliches Material und kann sein Aussehen mit der Zeit verändern. Holzprodukte sind nicht für die Spülmaschine geeignet und weder backofen- noch mikrowellenfest.

UTENSILIOS DE COCINA, RECIPIENTES PARA ESPECIAS Y QUESERA

ES Antes del primer uso

Una vez desembalado el producto, retire las pegatinas, enjuáguelo con agua caliente y déjelo secar. Su producto STAUB ya está listo para usar.

Información general e instrucciones de cuidado

- No apto para horno.
- No apto para microondas.
- Inocuo para los alimentos.
- No apto para lavavajillas.

Los utensilios son adecuados para su uso sobre todas las superficies, incluidos los acabados antiadherentes. Su silicona de alta calidad es de larga duración y proporciona una alta resistencia a la temperatura.

Lave el producto STAUB en agua tibia con detergente lavavajillas y séquelo bien con un paño limpio. Deje el producto al aire antes de guardarlo para asegurarse de que esté completamente seco.

No utilice lejía ni detergentes abrasivos. Si queda algún residuo después de la limpieza, déjelo en remojo en agua tibia durante un breve periodo de tiempo y luego use un estropajo no abrasivo para eliminar los restos de alimentos.

PRODUTOS CON MADERA

La madera es un material natural y puede cambiar su apariencia con el tiempo. Los productos de madera no son aptos para el lavavajillas, el horno ni el microondas.

KEUKENGEREI, KRUIDEN EN KAASSTOLP

NL Voor het eerste gebruik

Verwijder, zodra u het product hebt uitgepakt, alle etiketten, spoel af met heet water en laat drogen. Uw STAUB-product is nu klaar voor gebruik.

Algemene informatie en onderhoudsinstructies

- Niet geschikt voor de oven.
- Niet geschikt voor de magnetron.
- Voedselveilig.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

Het keukengerei is geschikt voor gebruik op alle oppervlakken, waaronder antiaanbaklagen. Het hoogwaardige silicone is bestand tegen intensief gebruik en hoge temperaturen.

Was uw STAUB-product in warm water met afwasmiddel af en droog grondig met een schone doek. Laat het product aan de lucht drogen en zorg dat het volledig droog is voordat u het opbergt.

Gebruik geen bleek- of agressieve schoonmaakmiddelen. Zijn er etensresten vastgekoekt, laat het product dan een tijdje in warm water weken en gebruik een niet-schurende spons om resten te verwijderen.

PRODUCTEN MET HOUT

Hout is een natuurlijk materiaal en het uiterlijk ervan kan na verloop van tijd veranderen. Houten producten zijn niet geschikt voor de vaatwasser, oven of magnetron.

UTENSILI PER LA CUCINA, SPEZIE E CAMPANA PER IL FORMAGGIO

IT Per il primo utilizzo

Una volta tolto il prodotto dall'imballaggio, rimuovere eventuali adesivi, sciacquare con acqua calda e lasciare asciugare. Il vostro prodotto STAUB è ora pronto per essere utilizzato.

Informazioni generali e istruzioni per la cura del prodotto

- Non utilizzare nel forno.
- Non utilizzare nel forno a microonde.
- Per alimenti.
- Non mettere in lavastoviglie.

Adatti a tutte le superfici, anche a quelle antiaaderenti. Il silicone di alta qualità con cui sono realizzati è di lunga durata e offre un'elevata resistenza alle alte temperature.

Lavare il prodotto STAUB con acqua calda, detersivo per piatti e asciugare con un panno pulito. Lasciare il prodotto all'aria aperta prima di riporlo per assicurarsi che sia perfettamente asciutto.

Non usare candeggina o detergenti abrasivi. Per rimuovere residui di cibo rimasti dopo la pulizia, lasciare il prodotto in ammollo in acqua calda per un po' di tempo e pulire con una spugna non abrasiva.

PRODOTTI DI LEGNO

Il legno è un materiale naturale e il suo aspetto può subire variazioni nel tempo. I prodotti di legno non devono essere lavati in lavastoviglie né messi in forno a microonde.





08/2020 - 99946-998-0 - ZWILLING J.A. Henckels AG - Grubenweg 119, Strabe 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY

