



*Le goût de l'excellence ! **



* Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE



Félicitations,

*vous venez d'acquérir
un produit Staub !*

A vous le plaisir de cuisiner vos recettes
préférées avec un produit d'exception
dont vous apprécierez l'élégance,
les performances et la simplicité
d'utilisation jour après jour,
année après année...

Le goût
de l'excellence !





un goût prononcé

pour l'excellence

Depuis la création de nos premières cocottes en 1974, Staub n'a qu'une ambition : atteindre la perfection.

Nous dessinons et concevons des articles de cuisine haut de gamme qui allient tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde. Ce n'est pas un hasard si Staub est devenue une **marque de référence en France comme à l'international**. Véritable caution de qualité irréprochable, nos produits sont **plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde**, dont Paul Bocuse, qui les utilise au quotidien en cuisine et sur les tables de leurs restaurants prestigieux.

Entreprise fondée par Francis Staub en Alsace, région réputée pour sa gastronomie, Staub fabrique tous ses produits en fonte émaillée en France. Ces articles d'exception sont conçus pour être utilisés sur tous types de feux, y compris l'induction. Staub propose également un large choix de produits en céramique, de cuisinières et de solutions de chauffage individuel également fabriqués en France.

Depuis juin 2008, le groupe Staub est membre du **groupe allemand Zwilling**, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.



*Membre
du groupe ZWILLING*



Révélez le chef *qui est en vous !*

Au fil des années, Staub et les professionnels des métiers de bouche ont établi un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager. Un art qui prend une nouvelle dimension avec des outils à la fois élégants et performants.

Pour les chefs, la préparation d'un repas est un moment théâtralisé où chaque détail est dédié à la réussite des meilleures recettes traditionnelles ou créatives. Et pour eux, l'élaboration d'un mets unique que l'on doit laisser mijoter est **synonyme de La cocotte Staub** ! Tous nos produits en fonte émaillée sont conçus pour préserver parfaitement les qualités gustatives et nutritives des aliments tout en offrant un extrême confort d'utilisation afin de réussir toutes les recettes de votre choix.

Parfaits mariages de beauté et de fonctionnalité, les produits Staub s'adressent aussi bien aux cordons bleus qu'aux débutants curieux de découvrir le plaisir et les bienfaits d'une cuisine saine et savoureuse.



« Si j'avais un seul secret,
ce serait celui du produit bien conçu »

Paul Bocuse

*Chef de renommée mondiale, auteur et ambassadeur
de la haute gastronomie française*

« C'est une cocotte française traditionnelle
qui est source de progrès »

Hiroyuki Hiramatsu

*Chef du restaurant Hiramatsu
Tokyo - Paris*



« En plus de la beauté de chaque produit,
Staub est très fonctionnel »

*Chef des prestigieux restaurants
BLT Group - New York*



« Les ustensiles de cuisine Staub apportent chaque jour plaisir et
satisfaction. Excellente qualité, design magnifique, ils sont très utiles et beaux,
tout simplement. Je ne me rappelle plus de ce qu'était le travail avant Staub. »

Stefan Stiller

*Chef et propriétaire du Restaurant
et de l'Ecole de cuisine Stiller's à Shanghai*





Votre produit est
unique

*A l'instar de la philosophie de son fondateur,
Francis Staub, chaque pièce est unique.*

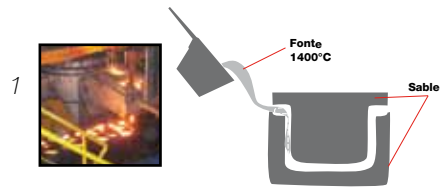
Afin de vous garantir **un fonctionnement optimal constant** et de **révéler les qualités gustatives** de vos aliments, tous les produits **Staub ont subi des tests parmi les plus sévères qui soient.**

Cependant, chaque pièce possède **des nuances et un aspect spécifiques** puisqu'elle a été coulée individuellement dans un moule en sable, détruit après chaque utilisation. **Toutes ces différences subtiles contribuent à la beauté des produits Staub et en soulignent leur caractère exclusif.**

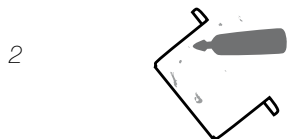
Elles ne doivent en aucun cas être perçues comme un défaut !

Le goût
de l'excellence !

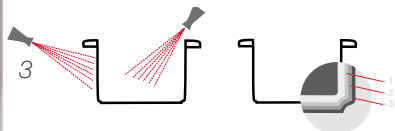
Fabrication de la fonte, un savoir faire unique



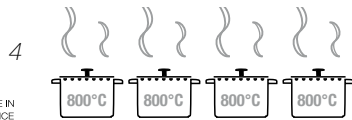
La fonte est coulée
dans un moule unique
en sable, détruit après
utilisation



Ébarbage pour
éliminer les
imperfections



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



Cuisson à 800°C
pendant 30 mn

**Chaque pièce est unique et issue
d'un processus de fabrication traditionnel**

MADE IN
FRANCE



Les atouts de la fonte émaillée

Français

La fonte émaillée est un alliage de fer riche en carbone et recouverte d'émail principalement composé de verre.

C'est un des matériaux qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit de façon parfaitement homogène, et ce, sur tous les types de feux y compris l'induction. La fonte émaillée retient également le froid : pour cela, il suffit de placer vos préparations au réfrigérateur avant de servir.

L'intérieur de tous les ustensiles Staub est émaillé en **finition «noir mat»**.

- Cet émail de qualité supérieure permet d'obtenir une **meilleure résistance aux chocs thermiques** et aux rayures et **facilite l'entretien**.
- Il possède les propriétés idéales pour **saisir, rôtir et caraméliser** les aliments.
- Préféré par les plus grands chefs, cet émail offre également un autre avantage : **plus vous utilisez votre produit Staub, plus ses performances en sont améliorées !**

Conseils d'utilisation Staub

■ Quelques gestes simples à effectuer avant la 1^{ère} utilisation

Rincez votre produit sous l'eau chaude et laissez-le sécher. Badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale. Faites chauffer à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile.

Votre produit est prêt à l'emploi !

N'hésitez pas à renouveler l'opération lors des prochaines utilisations.

■ Précautions d'emploi

- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Choisissez une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit Staub.
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- 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.



■ Utilisation possible sur tous types de feux

- La fonte émaillée est compatible avec les **plaques à induction**. Dans ce cas, préchauffez votre ustensile au tiers de la puissance pendant 5 minutes. Vous pouvez ensuite utiliser la pleine puissance de votre plaque. La fonction « booster » est cependant à utiliser avec précaution.
- Sur les **plaques induction ou toute surface vitro-céramique**, veillez à soulever votre produit Staub et à ne pas le faire glisser pour éviter d'endommager la surface de cuisson.
- Vous pouvez également mettre votre produit Staub **au four** (à l'exception des ustensiles avec manche en bois). Laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide.



FOUR*
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIQUE



GAZ
GAZ



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE

*Température max. 200°C avec une poignée de silicone.
En alternative, vous pouvez retirer la poignée amovible.

Compatible tous feux, y compris induction.



Conseils d'entretien Staub



- Lavez votre produit Staub sous l'eau chaude avec du **produit vaisselle** et une **éponge non abrasifs**.
- Si d'éventuels **résidus alimentaires** restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais **laissez tremper dans l'eau chaude** avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive.
- **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 trop intensive est déconseillée**. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme.
- 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.

Garantie à vie Staub

Tous nos produits bénéficient d'une garantie à vie à compter de la date d'achat.

- La garantie à vie Staub couvre tous les défauts de fabrication ou de qualité de produit, mais ne couvre pas l'usure normale de votre ustensile résultant d'un usage normal dans le cadre domestique, ou toute usure résultant d'un usage dans le cadre professionnel (par ex. éclat d'émail suite à un choc, modifications de l'aspect général suite au nettoyage en machine à laver), ni les conséquences d'une mauvaise utilisation, ni celles du non respect des conseils d'entretien ou d'un accident.
- L'expertise du dommage et la décision d'échange sont de la responsabilité de Staub.
- **Pour actionner votre garantie**, adressez vous à votre détaillant.
Pour plus d'info consultez notre site **www.staub.fr**
ou contactez-nous par e-mail **info@staub.fr**
ou au numéro vert **0 800 74 77 77** (appel gratuit depuis la France).

Le goût
de l'excellence !

La Cocotte Staub :
goûtez l'excellence d'un système de mijotage naturel efficace !





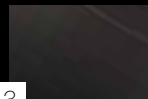
1

Bouton laiton
ou nickelé adapté
pour la cuisson
au four



2

Cuisson en circuit
fermé et picots®
sous le couvercle
pour un arrosage
continu



3

Intérieur émaillé noir
mat très résistant
pour une cuisine
naturellement saine
et savoureuse



4

Fond lisse tous feux
y compris **induction**



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



HALOGENE
HALOGEN



INDUCTION
INDUCTION

Pour une cuisine plaisir
& bien-être
grâce à l'arrosage continu Staub

Sélectionnée par les chefs les plus réputés à travers le monde, la cocotte Staub bénéficie d'un couvercle à Picots®, une innovation exclusive qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur la préparation. Les viandes restent tendres, les légumes moelleux... **Les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertus nutritionnelles préservées.** Quel que soit le menu que vous concoctez avec La cocotte Staub, vous avez l'assurance de vous régaler en prenant soin de vous !

Grâce à la meilleure conception de son couvercle, la cocotte Staub laisse échapper beaucoup moins d'humidité lors de la cuisson. Après 55 minutes de cuisson, l'humidité conservée dans la cocotte Staub est 10% supérieure par rapport aux cocottes de marques concurrentes.* Le système d'arrosage continu (l'intérieur du couvercle est plat et doté de picots®) assure un effet de « gouttes d'eau » qui tombent en continu sur le contenu de la cocotte. Ce système de couvercle avec arrosage continu de Staub est 9 fois plus efficace que les couvercles conventionnels.**

*Testé par Cetim Cermat (11/2009)

**Testé by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)



Partagez les plaisirs de la cuisine à la table avec
une gamme complète de produits disponibles
dans des coloris qui donnent envie...

Les Fondamentales



Noir

Les Vitamines



Orange

Les Précieuses



Pure blanc



Cerise



Basilic

Citron - Grenadine

Aubergine



Bleu intense



Titanium

Compatible tous feux, y compris induction.

Cuisinez



Poêle Multifonctions Hexagon



Gril

Présentez



Théière

Été comme Hiver



Service à fondue mixte



Retrouvez tous les produits Staub sur www.staub.fr

Goûtez

la différence Staub avec ces savoureuses
idées recettes

élaborées en partenariat avec les plus grands chefs

Ratatouille fraîche et naturelle

Pour 6 personnes



Cocotte ronde cerise 22 cm

- 150g d'oignons
- 100g de poivrons
- 300g de courgettes
- 150g d'aubergines
- 1 piment frais
- 500g de tomates
- 4 gousses d'ail
- sel, poivre
- bouquet garni

Émincez les oignons, les poivrons, coupez les courgettes en petits cubes ainsi que les aubergines. Émincez éventuellement un piment frais que vous épinerez. Coupez 500g de tomates en quartiers. Écrasez les gousses d'ail. Mettez simplement le tout dans votre auto-mijoteur, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni. Dégustez avec un filet d'huile d'olive.



Poulet rôti chasseur au romarin

Pour 6 personnes



Cocotte ovale gris graphite 29 cm

- 6 morceaux de poulet
- 20g de beurre
- oignons
- 250g de champignons de Paris
- 200g de lardons
- 1 br. de romarin
- 2dl de vin blanc
- sel, poivre,
- bouquet garni
- 800g de pommes de terre Roseval

Faites revenir 6 morceaux de poulet dans 20g de beurre. Jetez-y les oignons émincés, les petits champignons de Paris, les morceaux de lardons et la branche de romarin.

Déglacez ensuite avec le vin blanc, assaisonnez en sel, poivre et ajoutez le bouquet garni. Mettez sur le tout les pommes de terre coupées en rondelles.

Laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 45 minutes. Avant de servir vous pouvez faire légèrement gratiner au four sans couvercle pendant quelques minutes.



Volaille au miel et aux 4 épices

Pour 6 personnes



- 1 poulet coupé en morceaux ou des morceaux de volaille au choix
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 15 cl de sauce soja
- ½ cuillère à café de 4 épices,
- poivre, sel, huile d'olive

A feu moyen, dans une cocotte faire dorer de chaque côté les morceaux de poulet ou de volaille dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter l'ail écrasé au presse ail, puis le miel. Laisser une minute puis tourner les morceaux pour qu'ils soient bien enrobés. Ajouter la sauce soja, les 4 épices et le poivre. Laisser mijoter à feu moyen 25 mn environ. Vérifier l'assaisonnement, le soja étant déjà salé, rectifier avec le sel selon votre goût. La même recette peut être utilisée avec les 5 épices, en réduisant le temps de cuisson car le soja caramélise vite.



Osso Bucco

Pour 4 personnes



- 1 petit jarret de veau (environ 600 g)
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 2 belles tomates mûres
- 1 branche de céleri
- 3 c. à s. de concentré de tomate
- 1 petite boîte de filets d'anchois
- 1 verre de vin blanc sec
- Persil, romarin
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Épluchez et rincez les légumes, émincez l'oignon, coupez finement poireau, céleri et carotte. Pelez l'ail et écrasez-le. Lavez et hachez le persil. Égouttez les anchois et écrasez-les. Ébouillantez les tomates, épluchez-les, épépinez-les et coupez-les en morceaux grossiers.

Faites chauffer l'huile dans la cocotte et faites dorer le jarret sur toutes ses faces, ajoutez l'oignon, faites-lui prendre couleur, puis les légumes : poireau, céleri, carotte, tomates. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux 60 min.

Pendant ce temps, mélangez la pâte d'anchois avec le persil, l'ail, le concentré de tomate et le vin blanc. En fin de cuisson, ôtez la viande et gardez-la au chaud, déglacez le jus de cuisson avec la préparation d'anchois, persil, vin blanc, ail, concentré de tomate. Portez à ébullition, puis remettez la viande, parsemez de romarin. Servez.



Thank you
for choosing Staub !

Our goal is to enhance your cooking pleasure when preparing your favourite recipes using this exceptional product. We strive to provide you cooking vessels that are beautiful to look at; easy to use and perform so well you will appreciate your purchase day after day, year after year. It is time to...

Taste
the excellence !





A taste
for

excellence

The Staub journey begins in the Alsace region of France. Rich in history, food and craft, the area is renowned for hearty one-pot recipes and fine enamelled ceramics. With as much attention as the Alsations applied to perfecting the one-pot meal, Staub's founder set himself to perfecting the pot itself. **The grandson of a cookware merchant, Francis Staub designed his first enamelled pot in an old artillery factory in 1974, merging cast iron's utility with the latest technology available.**

Today the success of these designs has become the benchmark for enamelled cast iron cookware and **is the reference brand for some of the world's great chefs including Paul Bocuse.** The winning result is French enamelled cast iron cookware that marries the expression of the artisan with the culinary imagination of gourmet chefs to produce the ultimate in comfort food. Featuring a special black matte enamel interior for non-stick braising and self-basting spikes, Staub cookware excels in providing the perfect environment for slow-cooked, flavour-enhanced meals. With a wide assortment of interesting presentation pieces in dynamic colours, Staub cookware easily moves from the kitchen to the table at home and in the finest restaurants worldwide - a testimony to their quality and endearing beauty. Today the stork of Alsace is a symbol of Staub heritage that distinguishes Staub products. All Staub products continue to be manufactured in France and are available worldwide.

In June 2008, Staub became one of the prestige cookware brands in the ZWILLING J.A. HENCKELS Group. A natural compliment to the ZWILLING J.A. HENCKELS culinary heritage, Staub will continue to merge technology with tradition, artisan with craftsman to turn its expertise with cast iron and ceramics into more innovative oven-to-the-table merchandise.



Member of the
ZWILLING group



Reveal your inner chef !

Over the years the designers at Staub have worked closely with Professional and Hobby Chefs to incorporate innovation and design into the functional benefits associated with cast iron cookware. Our common belief is that meal-time presents the perfect opportunity to share surprise, pleasure and happiness with family and friends.

To enrich the dining experience all Staub products are designed to reward the ingenuity of chefs who strive to replicate the best traditional or contemporary recipes, as well as those who choose to unleash their own creative flair. Optimally designed with self-basting spikes to enhance simmering dishes, **the Staub cocotte is the perfect vessel to present culinary delights** while preserving the nutritional qualities of the ingredients. Staub products are easy to use so you can make any recipe a success.

A synthesis of beauty and functionality, Staub products are ideal for connoisseurs as well as beginners interested in discovering the joy of preparing and sharing slow-cooked delicacies.



« If I had just one secret, it would be that of the well-designed product »

Paul Bocuse

World renowned chef, author and ambassador for French cuisine

« It is a traditional French casserole that is the source of progress »

Hiroyuki Hiramatsu

Chef of the Hiramatsu restaurant
Tokyo - Paris



« In addition to the beauty of each piece, Staub is extremely functional »

Laurent Tourondel

Executive Chef of
BLT restaurant Group - New York

« The Staub Cookware products are fun every day. Excellent quality, great design, lots of useful functions - and they are just beautiful. I can hardly remember working without Staub. »

Stefan Stiller

Executive Chef and owner of Stiller's
Restaurant & Cooking School - Shanghai





Your Staub product is
unique

Every piece of Staub cast iron cookware is made from a one-use sand mould and absorbs enamel coatings in a distinctive way.

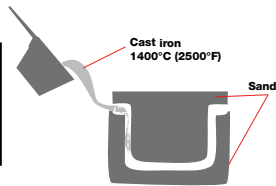
Subtle differences arise from this production process and contribute to the intrinsic beauty of Staub products and reflect the artistic nature of the product. ***These unique features*** should never be considered as defective. Once production is complete, each piece is thoroughly inspected to ensure your satisfaction.

Taste
the excellence !

Manufacturing of cast iron using unique know-how



1



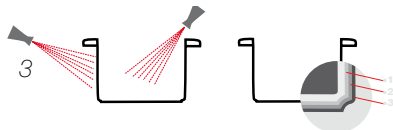
The iron is cast in a single-use mould made of sand. Each product is one-of-a-kind.

2



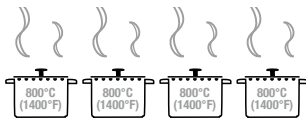
Trimming to eliminate imperfections

3



Enamelling process
2 or 3 coatings,
inside and out

4



Enamelling process:
800°C / 1400°F for
30 minutes after coating

Each product is one-of-a-kind and is made by means of a traditional manufacturing process

MADE IN
FRANCE



Enamelled Cast Iron advantages

English

For centuries, **cooks have taken advantage of the natural heat retention and redistribution properties of cast iron.**

(Enamelled cast iron also retains the cold; to chill, you only have to put your preparations in the refrigerator before serving them).

The engineers at Staub have enhanced this feature with the development of special glazes that add beauty and functional benefits.

Multiple layers of vibrant exterior glazes protect with splendour and our special black matte interior glaze enhances braising, resists scratching and develops “non-stick” qualities the more it is used. All Staub cast iron cookware can be used on all heat sources, including induction.

Do not use in a microwave.

Care and use

Staub

■ Pre-use

Before using your La Cocotte we recommend that you wash it with warm water and dishwashing liquid then dry.

We recommend applying a small amount of cooking oil in your pot before using to enhance the properties of the special black enamel.

Do not hesitate to repeat this operation before every use...

Your STAUB La Cocotte is now ready for cooking!

■ Precautions

- Regardless of the heat source used (electric, gas, induction), **enamelled cast iron cookware must be heated progressively** to avoid thermal shock and possible damage.
- Select an element which is smaller or equal to the dimension of the bottom of your Staub product; allowing flames from gas cook-tops to touch the sides of the pot may cause discolouration or damage to the enamel.
- We recommend the **use of wood or plastic utensils**.
- Do not over-heat an empty pot; all cooking should be monitored.
- To avoid any risk of burns, **always use a potholder or oven glove**.
- Do not place a hot vessel on an unprotected surface.



■ Usable on all types of heat

- Enamelled cast iron is compatible with induction cook-tops hobs. In this case pre-heat your vessel at one-third of the power for 2 minutes. You can then use the cook top's full power. The "booster" function should, however, be used with care.
- Take care to lift, rather than slide, your Staub product off glass-ceramic and induction cook-tops to avoid damaging the cooking surface and the bottom of the vessel.
- You can also place your Staub product in the oven (except for cookware with wooden handles). Allow your vessel to cool for at least 15 minutes before placing it in cold water.
- Not for microwave use.



FOUR*
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAS
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGEN

*Maximum temperature 200°C (390°F) with a silicone handle.
Alternatively, you may take off the removable handle.

Compatible with all heat sources, including induction



After use



- After the pot has cooled from cooking, wash in warm water with dish-soap and dry thoroughly with a clean cloth. Let pots sit in the open air before storing.
- Do not use bleach or abrasive chemicals – if residue remains after cleaning, soak in warm water to loosen.
- Dishwasher use is possible however the harsh detergents and insecure environment may cause damage and affect “non stick” properties. Any products with wooden handles should not be put in a dishwasher at any time.

Maintenance

- Do not stack or store enamelled objects without protecting the exterior surface.
- The knobs and handles may loosen with use. Check the tightness from time to time and gently re-tighten them if necessary.

Staub *Limited Lifetime* Warranty

- We support our products with a limited lifetime warranty from the date of purchase for any manufacturing or material defects, provided the product is used in accordance with the maintenance instructions provided with the product. The limited lifetime warranty does not cover normal wear associated with using or handling the product nor the consequences of incorrect use or accidents.

- **For enquires about warranty** please contact the place of purchase or local contact addresses:

ZWILLING J.A. HENCKELS LLC
171 SAW MILL RIVER RD
HAWTHORNE, NY 10532-1529 - USA
info Staub@zwillingus.com

ZWILLING J.A. HENCKELS CANADA LTD.
435 COCHRANE DRIVE
MARKHAM – ON L3R 9R5 - CANADA
customerservice@jahenckels.ca

ZWILLING J.A. HENCKELS LTD
16 HANDLEY PAGE WAY
OLD PARKBURY LANE
COLNEY STREET
AL2 2DQ
ST ALBANS, HERTS - UNITED KINGDOM
sales@zwilling.co.uk

ZWILLING J.A. HENCKELS SCANDINAVIA A/S
BALTORPBAKKEN 12B
2750 BALLERUP - DENMARK
TLF: +45 3314 1405
info@zwilling.dk

ZWILLING J.A. HENCKELS BRASIL
PRODUTOS DE COZINHA E BELEZA LTDA.
Rua Oscar Freire, 578 – Jardins
01426-000 - São Paulo - SP - BRASIL
zwilling@zwilling.com.br

For non listed countries please visit
www.staub.fr or contact by e-mail
infoexport@staub.fr for more details.

Taste
the excellence!

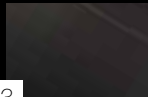
Staub's La Cocotte: Taste the excellence of an efficient and natural simmering system !



1
Decorative brass or
nickel steel knob is
oven safe up to
200°C/500°F



2
Self-basting spikes
under the lid create
a continuous natural
basting cycle



3
A special black matte
enamel combined with
the uniform cast iron
construction is the
foundation of the Staub
La Cocotte



4
Every La Cocotte has
a consistent smooth
enamel coated base
to prevent surface
scratches



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



HALOGENE
HALOGEN



INDUCTION
INDUCTION

Staub self-basting cocotte

Savoury flavours are revealed thanks to simmering meals enhanced by continuous self-basting

The choice of renowned chefs and used in restaurants throughout the world, the Staub cocotte has a cover with spikes which enable drops of condensation to fall uniformly onto the food simmering below.

***This self-basting cycle ensures the
flavours of the ingredients are retained
in their full intensity and their nutritional
worth is preserved perfectly!***

Due to the superior construction of the Staub cocotte lids, less humidity can escape during the cooking process. 10% more moisture than in products from competitors is retained inside the Staub cocotte after 55 minutes cooking time.*

The self basting system consisting of distributed spikes over the whole inside flat lid ensures a continues rainfall effect over the whole food inside the cocotte.

The Staub selfbasting system in the lid is 9 times more effective than conventional lids.**

*Tested by Cetim Cermat (11/2009)

**Tested by R&D Department of ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Taste
the excellence !



Reveal your own culinary magic with a display of vibrant colour straight from the oven to the table; collect them all...

Fundamentals



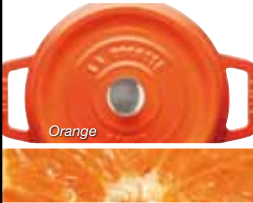
Black

Graphite grey



Dark blue

Vitamins



Orange



Cherry



Basil

Aubergine



Lemon - Grenadine Red

Precious



Pure White



Titanium

Compatible with all heat sources, including Induction (not for microwave use)

Cook



Multiprocessing frying-pan Hexagon



Grill

Present



Teapot

All year round



Mixte fondue set

Come and see all Staub products on www.staub.fr

Taste

the difference with Staub by making some of
these great recipes

developed in partnership with the best chefs
Fresh, natural ratatouille



Cherry round cocotte 22 cm (8 1/2")

- 1/4 cup Extra Virgin Olive Oil
- 1 large onion / 8 oz. Coarsely Chopped
- 2 Red Pepper / 10 oz.
Cut into 1 cm / 1/2" cubes
- 1/2 Eggplant / 10 oz.
Cut into 2 cm / 1" cubes
- 1 Zucchini / 10.5 oz.
Cut into 1 cm / 1/2" cubes
- 1 Tomato / 8 oz.
Cut into 1 cm / 1/2" cubes
- 4 cloves of garlic. Chopped
- Bouquet garni (collection of herbs :
chopped fresh parsley, thyme and
bay leaf)
- Sea Salt
- Freshly Ground Pepper

Toss Eggplant with sea salt and leave for 2 – 4 hrs (or overnight). Prior to cooking, rinse eggplant to remove excess salt ; pat dry with paper towels or a clean kitchen towel.

5 minutes prior to cooking, preheat your Staub Cocotte over medium heat. Add the Olive oil to the Cocotte. Add the Onion Garlic, Red Pepper, and Eggplant to the Cocotte and stir to combine and coat with Olive Oil. Season with Salt and Pepper and cook over medium heat for 20 minutes. Add Zucchini and cook for 10 minutes. Add Tomato and cook for 10 minutes. Remove from heat and taste. Adjust Seasoning Add Chopped Parsley and serve.



Serves 4

Chicken chasseur with rosemary

Serves 4-6



Graphite oval cocotte ovale 29 cm (11 3/8")

- 1 Whole Chicken broken down into
breasts, thighs and drumsticks
(or 2 lbs bone in chicken thighs)
- Sea Salt
- Freshly Ground Pepper
- 2 tbsp butter
- 1 onion Chopped
- 1 clove garlic – crushed
- 250 g / 9oz. (1/2 lb) small white
mushrooms (quartered)
- 250 g / 7 oz. (1/2 lb) slab smoked
bacon (cut into « Lardons » 0,5 cm /
1/4 inch by 1 cm / 1 inch pieces).
- 2 sprigs of rosemary
- 1 Bay Leaf
- 1 cup white wine
- 1 lbps "Beurre Manier"
(Kneaded Butter)
- 10 – 12 / 1.5 lb. baby red or baby
golden potatoes – halved.
- Garnish
- Bouquet garni (collection of
herbs : chopped fresh parsley, thyme
and bay leaf)

Season the chicken liberally with sea salt and black pepper. Prepare other ingredients and have ready to add to your Cocotte. Prepare Beurre Manier by combining 1 tbsp butter with 1 tbsp of flour. Knead them together so that they are well combined. 5 minutes prior to cooking, preheat your Staub Cocotte over medium heat. Add Bacon Lardons and saute gently until the fat has rendered and the bacon is crisp (approximately 10 minutes). Add chopped onion, Mushrooms, garlic and the Rosemary Sprigs to the Cocotte and cook with the bacon, stirring regularly, until the onion is golden and soft. Remove onion/bacon/mushroom mixture and reserve. Raise heat to medium high and add 2 tbsp butter to the Cocotte. Brown Chicken pieces over medium high heat until well browned. (Saute the chicken in two batches to avoid crowding). Once the chicken is browned, pour off excess fat and deglaze the pan with the white wine (be sure to scrape up caramelized, bits on the bottom of the Cocotte). Add "Beurre Manier" to the pot and stir to dissolve. Return, Chicken and onion/bacon/mushrooms to the pot. Add bay leaf Distribute potatoes evenly among the chicken pieces. Cover and cook on the stove top over medium low heat (temperature should be adjusted to maintain an even simmer). Braise for 30 – 45 minutes until the chicken is cooked through. The lid can be removed and the contents browned under the broiler prior to serving (this is not essential). Garnish with Chopped Parsley and serve.

Chicken with honey and 4-spice seasoning

Serves 6



Black oval cocotte 27 cm (10^{5/8}")

- 1 chicken cut into pieces or selected pieces of chicken
- 2 cloves of garlic
- 3 tablespoons of liquid honey
- 15 cl / 5 fl. oz. of soy sauce
- ½ teaspoons of 4-spice seasoning
- pepper, salt, olive oil

In a cooking pot on a medium heat, brown the pieces of chicken on each side in 2 tablespoons of olive oil. Add the garlic crushed in a garlic press, then the honey.

Leave to cook for a minute, then turn the pieces over so that they are well coated. Add the soy sauce, the 4-spice seasoning and the pepper. Leave to cook slowly over a medium heat for about 25 minutes.

Check the seasoning, and remembering that the soy sauce is already salted, add salt to your taste.

The same recipe can be made with 5-spice seasoning, reducing the cooking time as the soy sauce caramelises very quickly.



Osso Bucco

Serves 4



Basil round cocotte 24 cm (9^{3/8}")

- 4 pieces of "Osso Buco" / 1.35 lbs. (Veal Shank cut crosswise into 4 cm / 2 inch thick pieces)
- Sea Salt
- Freshly Ground Pepper
- 4 tablespoons extra virgin olive oil
- 1 large onion
- 2 cloves of garlic – smashed
- 1 lg carrot – peeled and finely chopped
- 1 celery stalk – finely chopped
- 1 cup White Wine
- 1 can Italian Plum Tomatoes – strain the tomatoes and squeeze out extra juice and seeds
- Strain juice and reserve for another use
- 1 large sprig of rosemary
- 1 bunch Fresh Thyme
- 2 sprigs Fresh Marjoram
- 1 bay leaf
- 1 Cup Veal Stock
- Gremolata Ingredients
- 1 Tin Anchovy Fillets in Olive Oil
- 1 Lemon
- 1 cup loose Italian Parsley Leaves
- 1 Clove Garlic
- Black Pepper

Season the "Osso Buco" with salt and pepper (this can be done up to 1 hour in advance. 5 minutes prior to cooking, preheat your Staub Cocotte on the stove top set to medium. 1 minute prior to cooking turn the heat to medium high. Add 2 T olive oil to the Cocotte. Brown the veal shanks as evenly as possible on all sides. After browning the veal, pour off excess oil. Add 2 T Olive Oil to the Cocotte Add the "Soffritto": Chopped Onion, Carrot, Celery and smashed garlic to the Cocotte. Add the Thyme, Rosemary and Marjoram and bay leaf to the Cocotte. Sweat the vegetables and herbs for 10-15 minutes, scraping up any drippings from the veal in the process. Add the squeezed tomatoes and White wine to the Cocotte. Bring to a boil, scraping up residue from the bottom of the pot. Add Veal Shanks back to the Cocotte. Add Veal Stock Bring to a simmer and skim any foam from the top of the stock. Cover and cook slowly over low heat for 2 hours.

After 2 hours carefully remove the Veal Shanks from the Sauce. Skim excess fat from the top of the sauce. Return the Shanks to the sauce and serve with Saffron Risotto, Soft Polenta or Mashed Potatoes. Garnish with Gremolata. Gremolata Method With a paring knife, peeler or lemon zester, remove all of the zest (the yellow part) from the lemon. With a chef's knife or in a small food processor, coarsely chop the anchovies, parsley, lemon zest and garlic

Season with lemon juice, olive oil, salt and pepper.

Herzlichen

Glückwunsch:

*Sie haben ein Produkt von Staub
gekauft!*

Nun haben Sie das Vergnügen, Ihre Lieblingsrezepte mit einem außergewöhnlichen Produkt zuzubereiten. Das stilvolle Design, die Funktionalität und einfache Handhabung werden Sie täglich und Jahr für Jahr begeistern...

Erleben Sie den Geschmack
des Besonderen!





Staub

Ein authentischer Geschmack
für das **Besondere**

Seit der Kreation unserer ersten Bräter «Les Cocottes» 1974 hat Staub ein Ziel: **Perfektion zu erreichen**. Staub entwirft und gestaltet Küchenartikel höchster Qualität, die Tradition und Innovation, Know-how und modernste Technologie zusammenführen. Es ist kein Zufall, dass Staub **nicht nur in Frankreich, sondern auch international** zu einer Referenzmarke geworden ist. Als echte Garantie für Qualität sind unsere Produkte **bei den Spitzenköchen der ganzen Welt gefragt** - allen voran Paul Bocuse - die sie täglich in der Küche und auf den Tischen gehobener Restaurants einsetzen.

Gegründet von Francis Staub im Elsass, einer für ihre Gastronomie berühmten Region, stellt das Unternehmen Staub alle seine emaillierten Gusseisenprodukte in Frankreich her. Diese Ausnahmeartikel wurden zum Einsatz auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, entwickelt. Staub bietet außerdem eine große Auswahl an Keramikprodukten und individuellem Kochgeschirr, das ebenfalls in Frankreich hergestellt wird.

Seit Juni 2008 gehört Staub der **deutschen Zwilling Gruppe** an, dem Spezialisten für Schneidwaren und Küchenartikeln sowie -zubehör in höchster Qualität.



Mitglied der ZWILLING Gruppe



Staub

Zeigen Sie sich als wahrer Küchenchef!

Im Laufe der Jahre haben Staub und die Spezialisten der Kochkunst eine starke Bindung entwickelt - ein Bündnis um dieselbe Leidenschaft: die Kunst, andere genussvoll zu erfreuen und zu überraschen. Eine Kunst, die mit gleichzeitig formschönen und funktionalen Produkten eine neue Dimension annimmt.

Für die Küchenchefs ist die Zubereitung eines Essens ein zelebrierender Vorgang, bei dem jedes Detail dem Erfolg der besten traditionellen oder kreativen Rezepte gewidmet ist. Und für sie ist die Perfektionierung eines einzigartigen Gerichts, **Synonym für La Cocotte Staub!** Alle Produkte sind aus emailliertem Guss und darauf ausgelegt, die Geschmacks- und Nährstoffqualitäten der Zutaten optimal zu erhalten und gleichzeitig höchsten Einsatzkomfort zu bieten, damit Ihnen die Rezepte Ihrer Wahl sicher gelingen.

Als perfekte Verbindungen von Schönheit und Funktionalität sind die Staub Produkte für Meisterköche ebenso geeignet wie für neugierige Anfänger, die das Vergnügen und die Vorteile einer gesunden und geschmackvollen Küche entdecken wollen.



« Wenn ich ein einziges Geheimnis hätte, dann wäre es das des perfekt entwickelten Produkts. »

Paul Bocuse

Weltweit renommierter Spitzenkoch, Autor und Botschafter der gehobenen französischen Gastronomie

« Der Ursprung des Fortschritts ist ein traditioneller französischer Kochtopf »

Hiroyuki Hiramatsu

*Chef des Restaurants Hiramatsu
Tokyo - Paris*



« Neben der Schönheit jedes Produkts ist Staub auch äußerst funktionell. »

Laurent Tourondel

*Chef der gehobenen Restaurants der
BLT Groep - New York*



« Die Staub Produkte machen Tag für Tag Spaß: gute Qualität, tolles Design, viele nützliche Funktionen – und sie sind einfach schön. Ich kann mir kaum vorstellen, ohne Staub auszukommen. »

Stefan Stiller

*Chefkoch und Besitzer von Stiller's Restaurant &
Cooking School - Shanghai*





Ihr Staub-

Produkt ist einzigartig

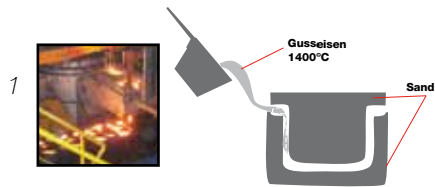
Ganz im Sinne der Philosophie seines Gründers Francis Staub ist jedes Stück einzigartig.

Um Ihnen gleich bleibende **optimale Funktion** zu garantieren und die **geschmacklichen Vorzüge** Ihrer Zutaten zur Geltung zu bringen, werden die **Staub Produkte äußerst strengen Qualitätstests unterzogen.**

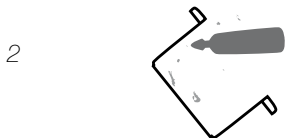
Allerdings besitzt jedes Stück **besondere Nuancen und ein einzigartiges Aussehen**, da es in eine Sandform gegossen wird, die eigens für dieses Produkt hergestellt wurde. **Diese leichten Unterschiede tragen zur Schönheit der Staub Produkte bei und betonen ihren einzigartigen Charakter.** Sie sind keinesfalls als Fehler anzusehen!

Erleben Sie den Geschmack
des Besonderen!

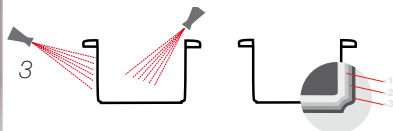
Herstellung des Gusses, ein einzigartiges Know-how



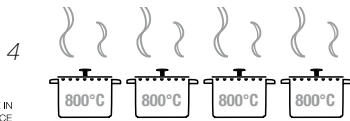
Das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach dem Einsatz zerstört wird



Beseitigung von Unebenheiten



Die Innen- und Außenseite wird mit 2 oder 3 Emailleschichten versehen



30 min Brennen bei 800°C

Jedes Produkt ist einzigartig und das Ergebnis einer traditionellen Herstellungsweise

MADE IN
FRANCE



Die Vorzüge von emailliertem Guss

German

Emaillierter Guss ist eine Verbindung von kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emailleüberzug, der vorwiegend aus Glas besteht.

Es ist eines der Materialien, die die Wärme am besten halten, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen, und zwar auf allen Herdarten einschließlich Induktion.

Emaillierter Guss hält auch die Kälte, hierfür reicht es, Ihre Gerichte vor dem Servieren in den Kühlschrank zu stellen.

Alle Produkte von Staub sind **mattschwarz emailliert**.

- Mit dieser hochwertigen Emaillierung wird **bessere Beständigkeit gegen Wärmeschocks** und Kratzer erzielt, sowie die Pflege erleichtert.
- Das Material besitzt die idealen Eigenschaften zum **Anbraten, Schmoren und Karamellisieren**.
- Diese Emaille wird von Spitzenköchen bevorzugt, und sie besitzt noch einen weiteren Vorteil : **je häufiger Sie Ihr Staub Produkt verwenden, desto besser werden die Ergebnisse !**

Hinweise zur Verwendung von Staub

■ Vor dem ersten Gebrauch sind einige einfache Hangriffe hilfreich um die Kocheigenschaften zu verbessern

Spülen Sie Ihr Staub Produkt mit heißem Wasser ab, und lassen sie es trocknen. Bepineln Sie die Innenseite mit etwas Pflanzenöl. Erhitzen Sie es einige Minuten lang bei geringer Hitze, und wischen Sie das restliche Öl ab.

Ihr Staub Produkt ist einsatzbereit!

Sie können bei der nächsten Anwendung genauso vorgehen.

■ Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

- **Emailliertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden.**
- Wählen Sie eine Kochfeldgröße, die der Bodenfläche Ihres Staub Produkts entspricht.
- Wählen Sie **vorzugsweise Kochutensilien aus Silikon oder Holz.**
- Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer einen **Topflappen** oder einen **Kochhandschuh.**
- Den noch heißen Behälter niemals auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.



■ Einsatz auf allen Herdarten möglich

- Emailliertes Gusseisen ist für **Induktionskochfelder** geeignet. In diesem Fall sollten Sie Ihr Produkt 5 Minuten lang mit einem Drittel der Leistung vorheizen. Anschließend können Sie Ihr Kochfeld mit voller Leistung nutzen. Die Funktion «Booster» ist allerdings mit Vorsicht zu verwenden.
- Bei **Glaskeramikkochfeldern** sollten Sie darauf achten, Ihr Staub Produkt anzuheben und nicht zu verschieben, da Salzkörner oder ähnliche Partikel das Kochfeld beschädigen können.
- Sie können Ihr Staub Produkt auch **im Ofen** verwenden (ausgenommen Artikel mit Holzgriff). Lassen Sie es mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor es mit kaltem Wasser in Berührung kommt.



FOUR*
OPEN



ELECTRIQUE
ELEKTRO



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUKTION



HALOGENE
HALOGEN

*Höchsttemperatur 200°C mit einem Silikongriff. Alternativ dazu können Sie den Griff abnehmen.

Staub Produkte sind für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.



Staub Pflegehinweise



- Reinigen Sie Ihr Staub Produkt in heißem Wasser mit **Spülmittel** und einem **nicht scheuernden Schwamm**.
- Bei möglichen **Essensrückständen**, die noch an Ihrem Produkt haften, keine scheuernden oder korrosiven Produkte, Scheuerpulver oder Metallkratzer verwenden, sondern **in heißem Wasser einweichen lassen**, bevor die Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden können.
- **Trocknen Sie Ihr Produkt** mit einem sauberen Handtuch gut ab und achten Sie darauf, dass es ganz trocken ist, bevor sie es wegräumen.
- **Ihr Staub Produkt ist spülmaschinengeeignet** (ausgenommen Artikel mit Holzgriff), wir raten jedoch generell von zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine ab. Die heutigen Spülmaschinen könnten Ihren Bräter angreifen und ihn langfristig beschädigen.
- Es ist möglich, dass sich **die Knöpfe und Griffe** im Laufe der Zeit und je nach Einsatz lockern. Hin und wieder den festen Sitz überprüfen und im Bedarfsfall festdrehen.

30 Jahre

Staub Garantie

Wir geben auf alle unsere Produkte eine lebenslange Garantie ab dem Kaufdatum.

- Die lebenslange Staub Garantie bezieht sich auf alle Herstellungs- und Qualitätsmängel des Produkts. Normaler Verschleiß Ihres Topfes ist allerdings davon ausgeschlossen. Ebenso wenig können wir für die Folgen unsachgemäßer Verwendung oder der Nichteinhaltung der mitgelieferten Pflegevorschriften sowie für Unfälle haften.
- **Für weitere Informationen zu Ihrer Garantie** wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder schreiben an folgende Adresse :
ZWILLING J.A. Henckels AG
Zweigniederlassung Zwilling Sales Europe
Grünewalder Straße 18
42657 Solingen
P.O.Box 10 08 64
www.zwilling.com

Erleben Sie den Geschmack
des Besonderen!

La Cocotte Staub : Überzeugen Sie sich vom köstlichen Ergebnis eines natürlichen Schmorsystems !



The diagram illustrates the four key features of the Staub Cocotte pot:

- 1** Messing oder vernickelter Deckelknopf - geeignet für die Anwendung im Ofen
- 2** Kontinuierliche Befeuchtung des Garguts durch eine innovative Tropfenstruktur der Deckelunterseite
- 3** Widerstandsfähige mattschwarze Emaillierung der Innenseite für natürlich gesunde und leckere Gerichte
- 4** Ein glatter Boden verhindert Kratzer auf Oberflächen. Für aller Herdarten geeignet, einschließlich Induktion



LAVE-VAISSELLE
SPILLKAMPF-RESISTANT



ALIMENTAIRE
LEBENSMITTELTAUGLICH



FOUR
OFEN



ELECTRIQUE
ELECTRO



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUKTION



HALOGENE
HALOGEN

Köstlich und gesund kochen dank ständiger Befeuchtung

Die Zubereitung wohlschmeckender und saftiger Gerichte gelingt in der Cocotte von Staub besonders einfach. Dank der innovativen Tropfenstruktur der Deckelunterseite bildet sich während des Kochvorgangs Kondensflüssigkeit, die das Gargut gleichmäßig mit Aromen betropft. Fleisch bleibt zart, Gemüse fällt nicht zusammen.

Durch diese besondere Garmethode werden Geschmack und Nährwert des Garguts bewahrt.

Dank der hochwertigen Verarbeitung von Cocotte-Deckeln der Firma Staub kann während des Garprozesses weniger Feuchtigkeit entweichen. Nach einer Garzeit von 55 Minuten ist im Vergleich zu Konkurrenzprodukten 10% mehr Feuchtigkeit in der Staub-Cocotte vorhanden.*

Das Selbstbefeuchtungssystem zeichnet sich durch Tropfen aus, die über die gesamte Fläche der Innenseite des Deckels verteilt werden. Dadurch wird ein kontinuierlicher Niederschlag über dem gesamten Inhalt der Cocotte erzeugt. Das selbstbefeuchtende Deckelsystem der Firma Staub ist im Vergleich zu herkömmlichen Deckeln 9 Mal leistungsfähiger.**

*Getestet durch Cetim Cermat (11/2009)

**Getestet durch die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Teilen Sie Gaumenfreuden mit einem kompletten Spektrum
leuchtender Farben und appetitanregender
Produkte...

Les Fondamentales



Schwarz

Graphitgrau

Les Vitamines



Orange

Les Précieuses



Reinweiß



Kirschrot

Basilikorngrün

Aubergine

Zitrone - Grenadine



Dunkelblau



Titangrau

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

Kochen



Multifunktionspfanne Hexagon



Grillpfanne

Präsentieren



Teekanne

Sommer wie Winter



Gemischtes Fondue-Set



Alle Staub Produkte finden Sie unter www.staub.fr

Kosten Sie den Staub- Unterschied mit diesen leckeren Rezepten, die in Zusammenarbeit mit renommierten Meisterköchen ausgearbeitet wurden.

Frisches und natürliches Ratatouille

Für 6 Personen



Cocotte rund, Kirschrot, 22 cm

- 150 g Zwiebeln
- 100 g Paprika
- 300 g Zucchini
- 150 g Auberginen
- 1 frische Peperoni
- 500 g Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Kräuterbündel
(Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter)

Zwiebeln und Paprika in dünne Scheiben, Zucchini und Auberginen klein schneiden. Schließlich eine frische Peperoni entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 500 g Tomaten achteln.

Die Knoblauchzehen pressen. Einfach alles in Ihren Bräter geben, zudecken und 45 Minuten lang bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Salzen, pfeffern und das Kräuterbündel dazugeben. Mit einem Spritzer Olivenöl abschmecken.



Brathähnchen in Weißweinsauce mit Rosmarin Für 6 Personen



Cocotte oval, Graphitgrau, 29 cm

- 6 Hähnchenteile
- 20 g Butter
- Zwiebeln nach Geschmack
- 250 g kleine Champignons
- 200 g Spickspeck
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Kräuterbündel
(Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter)
- 800 g Kartoffeln „Roseval“

6 Hähnchenteile in 20 g Butter anbraten.

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die Champignons, die Spickspeckstücke und den Rosmarinzwig dazugeben.

Anschließend Bratensatz mit dem Weißwein lösen, salzen und pfeffern und die Kräuter hinzufügen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darüber legen abgedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren können Sie alles ohne Deckel im Ofen einige Minuten lang überbacken.



Gulasch - Ungarische Art

Für 4 Personen



Cocotte rund, Titangrau 26 cm

- 800 g Rindfleisch
- 200 g geräucherter Magerspeck
- 200 g Zwiebeln
- Für das Kräuterbündel:
1 kleiner Bund Petersilie
1 Stange Thymian
1/4 Lorbeerblatt
- 2 mittlere, reife Tomaten
- 50 g Butter
- 2 Esslöffel ungarisches Paprikapulver
- 1 Glas Weißwein
- 100 ml dicke Sahne
- Salz, Pfeffer
- Beilage:
■ 1 kg Kartoffeln
■ frische Butter
■ Landbrot

Rindfleisch vom Metzger in gleichgroße Stücke schneiden lassen. Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Schwarte vom Speck abziehen, in kleine 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein hacken. Petersilie abwaschen, die dicken Stangen entfernen und Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt mit einer Küchenschnur zum Kräuterbündel zusammenbinden. Tomaten abbrühen und schälen. Beiseite stellen. Butter in einem Bratpfopf zum Schmelzen bringen, Speck zugeben, mit einem Holzlöffel rühren. Wenn die Butter leicht braun wird, Fleisch und danach Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern, mit Holzlöffel rühren, mit Paprikapulver bestreuen, rühren. Bei schwacher Hitze ohne Deckel 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Tomaten in Stücke schneiden und zum Fleisch zugeben. Tomaten salzen. Kräuterbündel und Wein dazugeben, Deckel aufsetzen und ca. 1 Std. und 15 Min. garen lassen. Dabei ab und zu rühren. Bei Bedarf etwas warmes Wasser zugeben: Das Fleisch muss immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gericht muss die ganze Zeit bei schwacher Hitze schmoren. Währenddessen Kartoffeln schälen und 30 Min. vor Ende der Kochzeit im Salzwasser abkochen. Servierplatten und Teller anwärmen. Nach der Kochzeit Topf vom Herd nehmen und Sahne zugeben. Wieder aufwärmen und bei Bedarf nachwürzen. Auf Servierplatten mit Kartoffeln, frischer Butter und Landbrot anrichten.



Osso Bucco

Für 4 Personen



Cocotte rund, Basilikumgrün, 24 cm

- 1 kleine Kalbshaxe (ca. 600 g)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 Lauchstange
- 2 große reife Tomaten
- 1 Selleriestange
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 1 kleine Dose Sardellenfilets
- 1 Glas trockener Weißwein
- Petersilie, Rosmarin
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Gemüse schälen und abwaschen, Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Lauch, Sellerie und Karotte klein schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Petersilie waschen und klein hacken. Die Sardellen abtropfen lassen und zerdrücken. Die Tomaten abbrühen, schälen, entkernen und in große Stücke schneiden.

Das Öl im Topf erhitzen und die Haxe von allen Seiten anbraten, Zwiebel hinzufügen und glasig werden lassen, dann das Gemüse : Lauch, Sellerie, Karotte, Tomaten. Salzen, pfeffern und bei schwacher Hitze 60 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Sardellenpaste mit Petersilie, Knoblauch, Tomatenkonzentrat und Weißwein mischen. Nach der Kochzeit das Fleisch herausnehmen und warmstellen, den Fleischsaft mit der Mischung aus Sardellen, Petersilie, Weißwein, Knoblauch und Tomatenkonzentrat bläsen. Zum Kochen bringen, dann das Fleisch hineingeben, mit Rosmarin bestreuen.



Gefeliciteerd,
*u heeft een Staub
product gekocht!*

Het is nu aan u om uw lievelingsrecepten
klaar te maken met een uitzonderlijk product
waarvan u dag na dag, jaar na jaar de
elegantie, de prestaties en het gebruiksgemak
zal waarderen...

Dé smaak
bij uitstek!





dé uitgesproken smaak bij uitstek

Sinds de creatie van onze eerste kookpotten in 1974, heeft Staub slechts één ambitie: het bereiken van perfectie.

Wij ontwerpen en bedenken hoogwaardige keukenartikelen die aanleunen bij het traditionele en het moderne, met een vooruitstrevende technologische en voorouderlijke kennis. Het is geen toeval dat Staub, zowel in Frankrijk **als internationaal, een voorkeursmerk is geworden.** Met echte aandacht voor een onberispelijke kwaliteit zijn onze producten **uitverkoren door de grootste chefs ter wereld**, waaronder Paul Bocuse, die ze tegenwoordig zowel in de keuken als op de tafels van hun prestigieuze restaurants gebruiken.

De onderneming werd opgericht door Francis Staub in de Elzas, een regio die bekend is vanwege zijn gastronomie, en Staub maakt al zijn producten in Frankrijk in geëmailleerd gietijzer. De uitzonderlijke artikelen zijn ontworpen om op alle soorten vuren te gebruiken, inclusief inductie. Staub heeft ook een grote keuze in keramische producten, om te koken en voor individueel opwarmen. Ook deze worden in Frankrijk gemaakt.

Sinds juni 2008 is de groep Staub lid van de **Duitse groep Zwilling**, specialist in hoogwaardige messen en keukengerei.



Lid
van de groep ZWILLING



Laat de chef die in u zit ontwaken!

Door de jaren heen heeft Staub een sterke band opgebouwd met de professionele smaakmakers, een bondgenootschap rond dezelfde passie: de kunst om genot aan te bieden en te verrassen door het scheppen van geluk dat gedeeld kan worden. Een kunstvorm die een nieuwe dimensie aanneemt met gereedschap dat zowel elegant als prestatiegericht is.

Voor chefs is de bereiding van een maaltijd een bijzonder moment waarbij elk detail is gewijd aan het slagen van de beste traditionele of creatieve recepten. En voor hen is de uitwerking van een uniek gerecht, dat men zachtjes moet laten sudderen, een **synoniem voor De Staub Kookpot!** Al onze producten uit geëmailleerd gietijzer zijn ontworpen om de smaken en voedingswaarden van het voedsel perfect te bewaren en dit gecombineerd met het aanbieden van een enorm gebruiksgemak om ervoor te zorgen dat al uw recepten slagen.

Een perfecte verbintenis tussen **schoonheid en functionaliteit**, de Staub producten zijn even goed geschikt voor knappe keukenietsen als voor beginners die nieuwsgierig zijn om het genot en de weldaad van een gezonde en smakelijke keuken te ontdekken.



« Als ik al een geheim zou hebben, dan zou dit het geheim van een zeer goed ontworpen product zijn »

Paul Bocuse

Gerenommeerde wereldchef, auteur en ambassadeur van de Franse gastronomie

« Het is een traditionele Franse kookpot die een bron van vooruitgang is »

Hiroyuki Hiramatsu

Chef van het restaurant Hiramatsu
Tokyo - Parijs



« Naast de schoonheid van elk product is Staub zeer functioneel »

Laurent Tourondel

Chef van prestigieuze restaurants
BLT Groep - New York



« De Staub Keukenmaterialen zijn elke dag een plezier. Uitstekende kwaliteit, een prachtig ontwerp, talrijke nuttige functies - en ze zijn gewoon heel mooi. Ik kan mij nog moeilijk indenken om zonder Staub te moeten werken. »

Stefan Stiller

Executive Chef en eigenaar van Stiller's
Restaurant & Kookschool - Shanghai





Uw Staub product is
uniek

*In navolging van de filosofie van de stichter,
Francis Staub, is elk stuk uniek.*

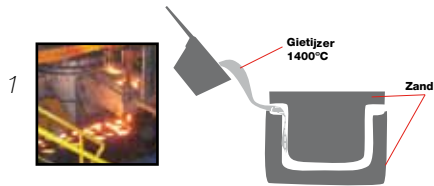
Om u een voortdurend **optimaal functioneren**
te garanderen en de **smaakkwaliteiten van uw**
voedsel te laten ontwakken, worden alle Staub
producten onderworpen aan de strengste testen
die er bestaan.

Toch bezit elk stuk **nuances en specifieke aspecten**
omdat het individueel wordt gegoten in een zandvorm,
die na elk gebruik wordt vernietigd. **Al deze subtiele**
verschillen dragen bij tot de schoonheid van de
Staub producten en benadrukken hun exclusieve
karakter.

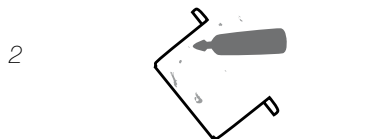
Zij mogen onder geen enkele voorwaarde
beschouwd worden als een afwijking!

Dé smaak
bij uitstek!

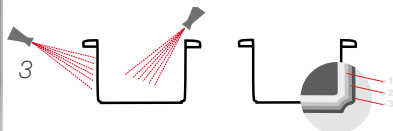
Fabricage van het gietijzer, een unieke expertise



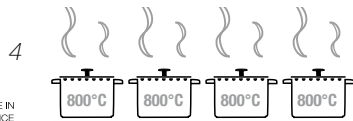
Het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die na gebruik wordt vernietigd



Het slijpproces voor het verwijderen van onvolmaaktheden



Het emailleren, aan de binnenkant en aan de buitenkant, van het stuk in 2 of 3 lagen



Bakken op 800°C gedurende 30 minuten

Elk stuk is uniek en komt voort uit een traditioneel fabricageproces

MADE IN FRANCE



De troeven van geëmailleerd gietijzer

Nederlands

Geëmailleerd gietijzer is een legering van koolstofrijk ijzer en bedekt met een glazuur dat hoofdzakelijk is samengesteld uit glas.

Het is een van de materialen die het best de hitte vasthoudt, deze langzaam verspreidt en opnieuw laat ontsnappen op een perfect homogene wijze, en dit op alle soorten vuren, inclusief inductie.

Geëmailleerd gietijzer houdt ook de koude vast, hiervoor volstaat het om uw bereidingen in de koelkast te plaatsen alvorens deze op te dienen.

De binnenkant van alle Staub keukengerei is geëmailleerd met een «**matte zwarte**» afwerking.

- Dit glazuur van superieure kwaliteit laat toe dat de best mogelijke **weerstand tegen thermische schokken** en straling wordt verkregen en **zorgt voor een gemakkelijk onderhoud**.
- Het bezit de ideale eigenschappen voor het **aanbakken, braden en karamelliseren** van voedsel.
- Uitverkoren door de grootste chefs, biedt deze glazuur nog een ander voordeel: **hoe meer u uw Staub product gebruikt, hoe hoger de prestaties ervan worden!**

Richtlijnen voor gebruik Staub

■ Enkele eenvoudige handelingen om uit te voeren voor het 1^{ste} gebruik

Spoel uw product onder warm water af en laat het drogen. Wrijf de binnenkant in met een beetje plantaardige olie. Laat enkele minuten opwarmen op laag vuur en veeg het teveel aan olie eraf.

Uw product is klaar voor gebruik!

Aarzel niet om deze handeling opnieuw uit te voeren bij een volgend gebruik.

■ Voorzorgen bij het gebruik

- **Geëmailleerd gietijzer moet geleidelijk worden opgewarmd.**
- Kies de grootte van het vuur die overeenkomt met de afmeting van de bodem van uw Staub product.
- Geef de voorkeur aan **keukengerei van silicone of hout**.
- Gebruik altijd een pannennap of een **ovenwant** om het risico **op verbranden te voorkomen**.
- Plaats uw pot nooit warm op onbeschermde oppervlakken.



■ Gebruik is mogelijk op alle soorten vuur

- Geëmailleerd gietijzer is compatibel met **inductieplaten**. In dit geval verwarmt u uw keukengerei gedurende 5 minuten op een derde van het vermogen. Nadien kan u het volledige vermogen van uw plaat gebruiken. De functie "booster" moet echter met voorzichtigheid worden gebruikt.
- Op **inductieplaten of op elk vitrokeramisch oppervlak** dient u uw Staub producten op te tillen en niet te schuiven om beschadiging van het kookoppervlak te vermijden.
- U kan uw Staub product ook in de **oven** zetten (met uitzondering van keukengerei met houten steel). Laat uw keukengerei gedurende minstens 15 minuten afkoelen alvorens het onder koud water te houden.



Compatibel met alle vuren, waaronder inductie



Richtlijnen voor onderhoud Staub



- Was uw Staub product onder warm water met een afwasmiddel en een zachte spons.
- Als er voedselresten achterblijven op uw keukengerei, gebruik dan geen schurende of bijtende producten, schuurpoeder of metalen sponsjes, maar laat het weken in warm water alvorens deze resten met behulp van een zachte spons te verwijderen.
- Droog uw keukengerei goed af met een schone doek en zorg ervoor dat het goed droog is alvorens het op te bergen.
- U mag uw artikel in de vaatwasmachine zetten (met uitzondering van keukengerei met houten steel), maar we raden een te intensief gebruik af. Het is een feit dat vaatwasproducten op lange termijn kunnen inwerken op uw product en het kunnen beschadigen.
- Het kan gebeuren dat de knoppen en de handvaten loskomen naarmate het gebruik. Controleer zo nu en dan ook de spankracht en draai vaster indien nodig.

Staub Beperkte Levenslange Garantie

We ondersteunen onze producten vanaf de aankoopdatum met een beperkte levenslange garantie op alle productie- of materiaalfouten, vooropgesteld dat het product werd gebruikt in overeenstemming met de onderhoudsinstructies, die bij het product werden geleverd.

- De beperkte levenslange garantie dekt geen normale slijtage door het gebruiken of behandelen van het product, noch de gevolgen van een onjuist gebruik of ongevallen. Voor inlichtingen over garantie, gelieve de plaats van aankoop of plaatselijke contactadressen te contacteren.

DEMEYERE COMM.V.

Atealaan 63

B-2200 Herentals

Tel: +32 14 285 210

Fax: +32 14 285 222

info@demeyere.be

BTW BE0400.853.884, RPR Turnhout, KBO 0400.853.884.

- Voor niet genoemde landen kunt u **www.staub.fr** raadplegen of een e-mail sturen naar **infoexport@staub.fr** voor meer details.

Dé smaak
bij uitstek!

De Staub Kookpot : proef de perfectie van een systeem voor natuurlijk, efficiënt, zacht koken!



1 Knop in messing of vernikkeld, aangepast aan het garen in de oven

2 Het garen in een gesloten circuit en met picots® onder het deksel voor een voortdurend besprenkelen

3 Zwarte, matte geëmailleerde binnenkant is zeer resistent voor een natuurlijke, gezonde en smakelijke keuken.

4 Bodem geschikt voor alle vuren waaronder **inductie**

LAVERIE-VEILIG
ALIMENTAIRE
FOODSAFE
FOUR
OVEN
ELECTRIQUE
ELECTRIC
GAZ
GAS
RADIANT
RADIANT
HALOGENE
HALOGEN
INDUCTION
INDUCTION

Voor een keuken **genot** & **welzijn** dankzij het voortdurend besprenkelen door middel van Staub

Uitverkoren door de meest gerenommeerde chefs ter wereld; de Staub kookpot beschikt over een deksel met Picots®, een exclusieve vernieuwing die ervoor zorgt dat de condensatiedruppels uniform terugvallen op de bereiding. Het vlees blijft mals, de groenten zacht... **De aroma's en de smaken worden in al hun intensiteit bewaard en de voedingswaarde blijft behouden.**

Welk menu u ook bedenkt, met de Staub kookpot hebt u de zekerheid dat u zorg draagt voor uzelf!

Door de superieure constructie van de deksels van Staub cocottes ontsnapt er minder vocht tijdens het kookproces.

Na 55 minuten kooktijd is er 10% meer vocht in de Staub cocotte achtergebleven dan in andere pannen het geval zou zijn.*

Het besprenkelingssysteem bestaat uit dopjes die over de hele binnenkant van het deksel zijn aangebracht. Hierdoor wordt de volledige inhoud van de cocotte continue besprenkeld. Het Staub besprenkelingsdeksel is 9 keer effectiever dan conventionele deksels.**

*Getest door Cetim Cermat (11/2009)

**Getest door het de R&D-afdeling van ZWILLING J.A. Henckels (11/2009)

Deel het genot van het koken aan tafel met een volledige
collectie van beschikbare producten in kleuren die het verlangen
aanwakkeren...

Les Fondamentales



Grafietgrijs

Les Vitamines



Appelsien

Les Précieuses



Helder wit



Donkerblauw



Basilicum

Citroen - Grenadine

Aubergine



Titanium

Compatibel met alle vuren, waaronder inductie

Koken



Multifunctionele Pan Hexagon



Grill

Presenteren



Threepot

Zomer en Winter



Gemengd Fonduestel



Vind alle Staub producten op www.staub.fr

Proef

het verschil van Staub met al deze smakelijke
receptideeën
opgesteld in samenwerking met de grootste chefs

Verse en natuurlijke ratatouille

Voor 6 personen



Ronde kookpot kers 22 cm

- 150 g uien
- 100 g pepers
- 300 g courgettes
- 150 g aubergines
- 1 verse Spaanse peper
- 500 g tomaten
- 4 teentjes knoflook
- zout, peper
- kruidentuiltje

Snij de uien en paprika's in plakken, snij de courgettes en de aubergines in kleine blokjes. Snij eventueel een verse Spaanse peper, die u eerst hebt ontpit, in plakjes. Snij 500 g tomaten in vier stukken. Plet de knoflookteentjes. Doe alles samen in uw stoofpot, doe het deksel er op en laat dit gedurende 45 minuten op laag vuur garen.

Zout en peper er op doen en het kruidentuiltje toevoegen. Breng op smaak met een scheutje olijfolie.



Gebraden kip op jagerswijze met rozemarijn

Voor 6 personen



Ovale Kookpot grafietskroon 29 cm

- 6 stukken kip
- 20 g boter
- uien
- 250 g Parijse champignons
- 200 g spekreepjes
- 1 takje rozemarijn
- 2 dl witte wijn
- zout, peper
- kruidentuiltje
- 800 g Roseval aardappelen

Bak 6 stukken kip aan in 20 g boter. Doe de in plakken gesneden uien, de kleine Parijse champignons, de stukjes spek en het takje rozemarijn erbij.

Blus vervolgens met witte wijn, breng op smaak met zout en peper en voeg het kruidentuiltje toe. Leg de in schijven gesneden aardappelen er op.

Laat gedurende 45 minuten op laag vuur bakken met het deksel er op. Alvorens op te dienen kunt u het, gedurende enkele minuten, lichtjes gratineren in de oven zonder deksel.



Gevogelte met honing en met 4 kruiden

Voor 6 personen



- 1 kip in stukken gesneden of stukken gevogelte naar keuze
- 2 teentjes knoflook
- 3 soeplepels vloeibare honing
- 15 cl sojasaus
- ½ koffielepel van 4 kruiden
- peper, zout, olijfolie

Bak de stukken kip of gevogelte in een kookpot op een matig vuur, in 2 soeplepels olijfolie aan alle kanten goudbruin.

Voeg er de in de knoflookpers geplette knoflook bij, daarna de honing. Laat een minuutje staan, draai daarna de stukken om zodat ze goed bedekt zijn. Voeg de sojasaus, de 4 kruiden en de peper toe. Laat ongeveer 25 minuten sudderen op een matig vuur. Controleer de smaak (de soja die al gezouten is), pas met zout aan volgens uw smaak. Hetzelfde recept kan worden gebruikt met de 5 kruiden, door de gaartijd aan te passen omdat de soja zeer snel karamelliseert.



Osso Bucco

Voor 4 personen



- 1 kleine kalfsschenkel (ongeveer 600 g)
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 wortel
- 1 wit van de prei
- 2 mooie rijpe tomaten
- 1 tak selderij
- 3 soeplepels geconcentreerde tomaten
- 1 klein doosje ansjovisfilets
- 1 glas droge witte wijn
- Peterselie, rozemarijn
- 3 soeplepels olijfolie
- Zout, peper

Maak de groenten schoon en was ze, snij de ui in plakjes, snij de prei, de selderij en de wortel fijn. Pel en plet de knoflook. Was en hak de peterselie. Giet het vocht van de ansjovis en plet deze. De tomaten in kokend water dompelen, ze pellen, ontpitten en in grote stukken snijden.

Verwarm de olie in de kookpot en laat de schenkel aan alle kanten aanbakken, voeg de ui toe, laat de ui verkleuren, voeg daarna de groenten toe: prei, selderij, wortel, tomaten. Voeg zout en peper toe, en laat gedurende 60 minuten op laag vuur garen.

Meng ondertussen de ansjovispasta met de peterselie, de knoflook, de geconcentreerde tomaten en de witte wijn. Neem op het einde van de gaartijd het vlees uit de pot en houd het warm, bind het kookvocht met de bereiding van ansjovis, peterselie, witte wijn, knoflook en geconcentreerde tomaten. Breng aan de kook, leg daarna het vlees er weer in, bestrooi met rozemarijn. Dien op.





Care and use



친애하는 고객 여러분,

당신의 STAUB 제품의 사용과 관리에 대한 완전한 지침을 아래의 인터넷 주소에서 한국어로 보실 수 있습니다.

亲爱的客户，

关于 STAUB 产品完整的中文使用说明和注意事项，请使用如下网址：

お客様へ、

日本語での STAUB 商品の一式の利用方法と取り扱い表示は、こちらのインターネットのアドレスからご覧になることが出来ます：

Αγαπητέ πελάτη,

Οι πλήρεις οδηγίες χρήσεως και συντήρησης στα ελληνικά για το προϊόν σας STAUB διατίθενται στον εξής ιστότοπο στο Internet:

Szanowny Kliencie,

Kompletna instrukcja obsługi i konserwacji zakupionego produktu STAUB w języku polskim dostępna jest na naszej stronie internetowej pod adresem:

Kære kunde,

du kan læse mere om dit STAUB produkt og hente brugervejledninger på dansk på hjemmesiden:

www.staub.fr





French / English / German / Dutch



Fabriqués en France

www.staub.fr

Staub France

Paris - Berlin - London - New York - Toronto - Copenhagen
Barcelona - Tokyo - Shanghai - Munich - Zurich - Moscow - São Paulo

MADE IN
FRANCE



RCSTI 399 367 390 - 1E140001 - 105875 - 12/2011