staub
en France

THE MINI BOOK CARE & USE

MADE IN FRANCE

Cocottes

Services à fondue

Woks

Spéciales

Roasters

Sauteuses

Poêles

Grils

Tajines

Discover all our products

staub
en France

THE MINI BOOK CARE & USE

4 FR
6 À propos de STAUB
7 Spécificités & avantages
10 Les secrets du couvercle STAUB
11 **Conseils d'utilisation**
12 Entretien & garantie

14 EN
16 About STAUB
17 Special features and benefits
20 The secret of the STAUB lid
21 **Instructions for use**
22 Warranty

24 DE
26 Über STAUB
27 Besonderheiten & Vorzüge
30 Das Geheimnis des Deckels von STAUB
31 **Gebrauchs- & Warnhinweise**
32 Pflegehinweise & Garantie

34 ES
36 Acerca de STAUB
37 Características y ventajas
40 Los secretos de la tapadera de STAUB
41 **Consejos de uso**
42 Mantenimiento y garantía

44 NL
46 Over STAUB
47 Kenmerken en voordelen
50 De geheim van het STAUB deksel
51 **Gebruiksaanwijzing**
52 Onderhoud & garantie

54 IT
56 A proposito di STAUB
57 Specifiche e vantaggi
60 I segreti del coperchio STAUB
61 **Consigli di utilizzo**
62 Manutenzione e garanzia

64 PT
66 Sobre a STAUB
67 Particularidades e vantagens
70 O segredo da tampa STAUB
71 **Instruções de uso**
72 Manutenção e garantia

74 RU
76 О компании STAUB
77 Особенности и преимущества
80 Секрет крышки STAUB
81 **Советы по использованию**
82 Уход и гарантии

84 中文
86 关于STAUB
87 特性与优点
90 STAUB锅盖的秘密
91 使用提示
92 保养及质保

FÉLICITATION !
VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN PRODUIT STAUB.

À 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...

MADE IN FRANCE

Entreprise fondée par Francis STAUB en 1974, l'aventure STAUB commence en Alsace dans l'Est de la France, région réputée pour son histoire riche et sa tradition gastronomique.
Parfait mariage 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. Symbole de la région et emblème de la marque, la cigogne d'Alsace représente l'héritage STAUB ; c'est aussi le symbole de son identité unique. 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, ainsi que dans les cuisines des Chefs étoilés, et sont utilisés au quotidien en cuisine comme sur les tables des restaurants les plus prestigieux. À l'instar de la philosophie de son fondateur, votre produit STAUB 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. Tous les ustensiles de cuisine en fonte sont produits en France. Depuis juin 2008, STAUB est membre du groupe allemand Zwilling, spécialiste en coutellerie et ustensiles de cuisine haut de gamme.

1 Fusion
2 Moule
3 Coulée dans un moule unique en sable, détruit après utilisation
4 Ébarbage pour lisser la surface

Un produit unique
Chaque pièce est exceptionnelle de part son mode de production traditionnel : la fonte est coulée dans un moule en sable unique, détruit après l'utilisation. Il est possible d'observer des variations d'aspect et de couleur d'un produit à l'autre.

La finition noir mat
L'intérieur des produits en fonte STAUB est émaillé en finition « noir mat ». Cet émail, composé principalement de verre, permet d'obtenir une meilleure résistance aux chocs thermiques, aux rayures et facilite l'entretien. Préféré aussi bien par les amateurs éclairés que par les grands chefs, votre produit STAUB s'améliore à l'usage tout en conservant un nettoyage facile et son confort d'utilisation. Il possède les qualités idéales pour saisir, rôtir, glacer et caraméliser les aliments.

Plus d'informations

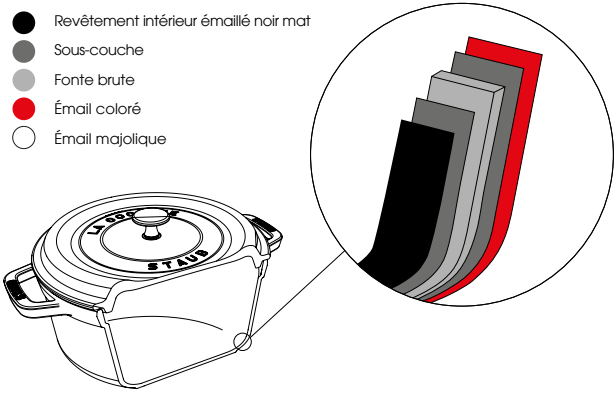
La fonte émaillée

Connue depuis des siècles, la fonte émaillée est un alliage de fer riche en carbone, recouverte d'émail principalement composé de verre extrêmement résistant et parfaitement adaptée à tout type de cuisine. C'est un des matériaux qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit de façon homogène sur tous les types de feux, y compris l'induction. Une fois que la fonte est chaude, ses propriétés de rétention de la chaleur vous permettent de réduire le feu au minimum, afin de laisser mijoter doucement vos plats, tout en réduisant votre consommation énergétique. La fonte conserve également le froid : placez votre plat au réfrigérateur avant de servir et il restera frais une fois à table. Les valeurs nutritionnelles des ingrédients sont ainsi préservées, tout comme l'intensité de leurs saveurs. La viande reste tendre et les légumes moelleux.

1 Noir mat
2 Grenaillage pour préparer l'émaillage
3 Émaillage extérieur et intérieur de la pièce en 2 ou 3 couches
4 Cuisson à 800°C pendant 30 mn

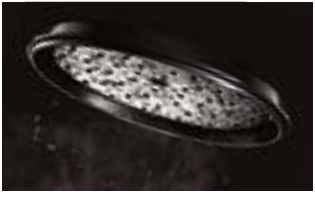
Les émaux spéciaux dits « majoliques » : composés de 100% de verre
La technique particulière des couleurs, appliquée aux émaux dits « majoliques », permet d'obtenir un émail d'une brillance unique et des teintes d'une profonde intensité.

L'art de la table en couleurs
Les coloris esthétiques issus d'un processus traditionnel de fabrication de la fonte avec des techniques d'émaillage innovantes, permettent un passage de la cuisine à la table en toute élégance. L'émaillage extérieur comporte au moins deux couches d'émail coloré.



La pluie d'arômes par Staub
Avec son design élaboré et son poids optimisé, le couvercle plat au contour marqué présente d'excellentes propriétés de rétention de l'humidité et assure un arrosage homogène grâce à ses picots, pour les plats qui mijotent longtemps.

Jusqu'à 50 % d'humidité en plus
La cocotte STAUB ne laisse échapper que très peu de vapeur pendant la cuisson. Après 30 minutes de cuisson, la quantité de liquide restante est 50 % plus importante qu'avec des produits d'autres grandes marques.
Testé par FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik



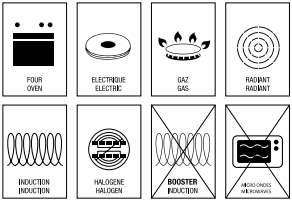
Jusqu'à 9 fois plus performant
L'effet d'arrosage de la cocotte garantit une distribution uniforme des gouttelettes d'eau sur les aliments. Le couvercle perfectionné de STAUB est jusqu'à neuf fois plus performant que les couvercles convexes conventionnels et évite que les aliments ne se dessèchent au fil de la cuisson.
Testé par FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

Et bien plus !
Le bouton laiton ou acier résistant à 250°C pour la cuisson au four. Le couvercle en forme de cuvette pour y placer des glaçons afin d'accélérer le processus de condensation intérieure et y poser votre cuillère en bois ou silicone pendant la cuisson.

Quelques étapes simples à suivre avant d'utiliser votre produit :

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, une fois votre produit préchauffé, nous vous 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 min 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 1/3 de la puissance de votre plaque au moins 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 avant de déposer vos aliments.

Précautions/avertissement
— 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
— Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
— 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.
— Les produits STAUB sont empilables. Veuillez utiliser une couche de protection pour éviter les rayures.

Conseils d'entretien Staub

— Lavez votre produit STAUB sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasive ou brosse plastique.
— L'astuce de nos chefs : si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre produit, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs comme poudres à récurer ou éponges métalliques. Après refroidissement total du produit, laissez le tremper dans l'eau chaude ou faites chauffer votre produit STAUB quelques minutes 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.
— Ne plongez jamais à chaud votre produit STAUB dans l'eau froide : avec le choc thermique, l'émail pourrait se fragiliser ou se fendiller et sauter lors des prochaines chauffes.

La garantie à vie Staub pour les produits en fonte

Les produits en fonte STAUB sont fabriqués selon des normes de qualité très strictes. Pour ses produits en fonte, STAUB octroie aux particuliers une garantie à vie limitée pour le premier acheteur du produit STAUB, valable à la date d'achat.

Portée de la garantie

La garantie couvre tous les défauts de fonctionnement, de fabrication et de matériel des ustensiles de cuisson en fonte (sans pièce supplémentaire) de la marque STAUB en cas d'usage domestique normal. Compte tenu de l'utilisation intensive en milieu professionnel, la garantie à vie ne s'applique pas dans le cadre d'une utilisation par les professions de la restauration et métiers de bouche. En particulier les éclats d'émail et changement de couleur suite à de multiples passages en lave-vaisselle ne sont pas couverts par la garantie.

Mise en place d'un recours en garantie

STAUB réalise une expertise du produit faisant l'objet d'une réclamation de la part du client et décide, selon son appréciation, si celui-ci est couvert par la garantie STAUB. Si le produit contesté est couvert par les normes de garantie STAUB, cette dernière fera soit réparer le produit par son service après-vente, soit remplacer les pièces défectueuses, soit remplacer le produit contesté par un produit identique. Si le produit contesté n'est plus disponible dans la gamme STAUB, cette dernière proposera au client un produit équivalent. Les frais de mise en place d'un recours en garantie justifié sont pris en charge par STAUB.

Exclusion de la garantie

Pendant le délai de garantie, les dommages suivants ne sont pas couverts :

— Utilisation non conforme du produit
— Usure normale du produit
— Non-respect des indications d'entretien
— Les boutons peuvent changer de couleur
— Au fil du temps et des utilisations, les produits STAUB peuvent légèrement changer de couleur. Pour conserver la couleur noir mat du revêtement émaillé, nous vous recommandons d'enduire légèrement le fond et les bords intérieurs de votre produit d'huile végétale (tournesol ou colza) avant de le ranger
— Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle
— Dommages sur le produit causés par des chocs ou des accidents
— Stockage inadapté du produit

Champ d'application

Le champ d'application de la garantie STAUB est limité aux produits acquis en FRANCE. La garantie STAUB ne couvre pas les produits de second choix.
La garantie STAUB n'affecte, ni ne restreint les éventuels droits découlant d'un vice.
Si vous souhaitez faire valoir vos droits légaux liés à la garantie, veuillez vous adresser au commerçant chez qui vous avez acheté le produit.

Veuillez toujours conserver la facture et/ou le ticket de caisse après l'achat. Un justificatif d'achat vous sera réclamé pour toute demande en garantie !

Pour toute question concernant la garantie STAUB, veuillez vous adresser aux interlocuteurs suivants :

ZWILLING Staub France SAS
47 bis, rue des vinaigriers
75010 Paris
FRANCE

Ou écrivez-nous à l'adresse e-mail suivante : info@zwilling.fr

Nous vous souhaitons une expérience savoureuse avec nos produits

STAUB

CONGRATULATIONS!
YOU ARE NOW THE PROUD OWNER OF A NEW PIECE OF STAUB COOKWARE

Enjoy cooking your favorite recipes with an exceptional product.
Enjoy the elegance, performance, and ease of use of your new STAUB day after day, year after year…

MADE IN FRANCE

STAUB was founded by Francis Staub in 1974 in Alsace in France, a region renowned for its rich history and gastronomic tradition.
A perfect blend of aesthetics and functionality, STAUB products are ideal for both professional chefs and amateur cooks seeking to discover the benefits of healthy and delicious cooking.
The stork is an important symbol in Alsace, representing the region as well as the STAUB brand itself. It is no accident that STAUB has become a leading brand both in France and around the world.

With a genuine guarantee of impeccable quality, our products are the choice of great chefs around the world. They are used every day in restaurants worldwide, both in the kitchen and at the table.
In keeping with the founder's philosophy, each STAUB product is unique. In order to guarantee optimum performance at all times and to fully develop the flavors of your food, all STAUB products have undergone stringent testing. All our cast iron cookware is made in France. Since June 2008, STAUB has been a member of the German ZWILLING Group, the premium cutlery and utensil specialist.

1 Molten metal
2 Mold
3 The molten metal is poured into a unique sand mold that is destroyed after use
4 Deburring to remove imperfections

A unique product
Each piece is exceptional thanks to STAUB's traditional production method: the cast iron is poured into a sand mold that is destroyed after use. In fact, like a fingerprint, each piece is unique in its own, subtle way.

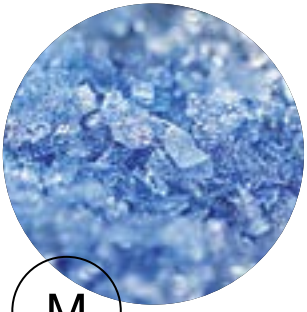
Black matte interior
The interior of STAUB cast iron products is enameled in a textured "black matte" finish. This superior means of production is a technique that creates enamel (which is mainly made of glass) with a better resistance to thermal shocks and scratches and that is far easier to maintain than non-enamelled cast iron. The choice of discerning amateurs and great chefs, your STAUB product improves with use while remaining easy to clean and easy to use. STAUB products do not require any seasoning and are ideal for frying, roasting, glazing, and caramelizing foods.

More information

Enameled cast iron

Enameled cast iron is a carbon-rich iron alloy that has been around for centuries. It is coated in an enamel that is largely formed from highly shock-resistant glass and is perfectly adapted to every kitchen. It is one of the most effective heat-retaining materials, diffusing heat slowly and redistributing it evenly on any type of cooktop, including induction. Once the cast iron is hot, its heat-retaining properties allow you to reduce the heat to a minimum, leaving your dishes to simmer while reducing energy consumption. The cast iron will also keep things cold: put the dish in the refrigerator before serving and it will stay cold once on the table. With enameled cast iron, the nutritional values of your ingredients are preserved, as well as the intensity of their flavors. Meat will remain tender and vegetables will stay fresh.

1 Black matte
2 Blasting to prepare the enameling
3 External and internal enameling with 2 or 3 coats
4 Firing at 800°C (1,472°F) for 30 minutes

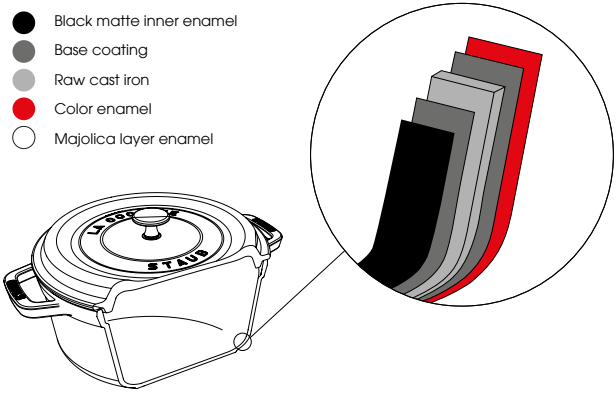


Special "majolica" enamels: made from 100% glass

The special color technique applied to "majolica" enamels creates enamel with a unique sheen and deeply intense shades. The color process for the majolica application includes three coats of enamel.

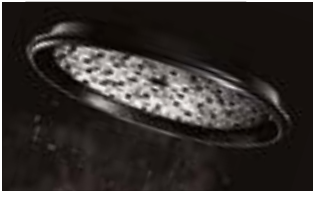
The art of a beautiful table

The beautiful coloring from the traditional cast iron manufacturing process combined with innovative enameling techniques means you can move your product from kitchen to table with style. The exterior enameling has at least two layers of colored enamel.



Aroma Rain by STAUB
With its sophisticated design and optimized weight, the flat lid has excellent moisture-retaining properties. It ensures even basting thanks to its innovative spikes – perfect for dishes that need to simmer for a long time.

Up to 50% extra moisture
The STAUB cocotte allows very little moisture to escape during cooking. After 30 minutes on the cooktop, the amount of liquid retained is 50% higher than other leading brands.
Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).



Up to 9 times more efficient
The basting effect ensures that water droplets are distributed evenly over the food in the cocotte. By providing continuous moisture throughout the cooking process, STAUB's advanced lid is up to nine times more effective than conventional convex lids.
Tested by FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

And there's more!
The brass, nickel-plated steel or stainless steel knobs are resistant up to 250°C (500°F) in the oven. You can put ice cubes on the flat lid to enhance the internal condensation process. You can also safely rest your wooden or silicone utensil on the lid while cooking.

Here are a few simple steps you should follow before using your product.

Before first use

After unwrapped, 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

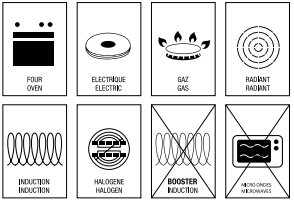
— Your STAUB cast iron product can be used on the following heat sources: ovens, electric, gas, radiant, induction and halogen.

— 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 manics 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.

General information

— 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.

Staub maintenance instructions

— Clean the pot/pan with warm water, liquid dish soap and a soft sponge or brush.
— Our chefs' tip: If any food residue is left on your product, please do not use abrasive or corrosive products such as scouring powders or metal scouring pads. After the product has cooled down completely, leave it to soak in hot water or heat your STAUB product for a few minutes with a little water and dish soap to remove any stubborn residue.
— 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 cause damage to the enamel.
— 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.
— Never immerse your STAUB product in cold water while it is hot: the thermal shock may cause cracking or loss of enamel when it is next heated.

STAUB Lifetime Limited Warranty

STAUB cast iron products are made in accordance with the strictest quality standards. STAUB offers a Lifetime Limited Warranty to individuals for first-time purchases of STAUB products, valid from the date of purchase (proof of purchase is required).

Scope of the warranty

The warranty covers all functional, manufacturing, and material defects of STAUB cast iron cookware (excluding accessories) with regular household use.

Processing of warranty claims

STAUB will assess the customer's complaint and the product it concerns and decide at its own discretion whether the complaint is covered under the STAUB warranty. If the product defect is covered under the STAUB warranty regulations, STAUB will have the product repaired by STAUB customer service, replace the defective parts, or replace the defective product with an identical one.
If the defective product is no longer available in the STAUB product range, STAUB will offer the customer a comparable product. The cost of processing a legitimate warranty claim will be covered by STAUB.

Warranty exclusion

During the warranty valid period the following is not covered:

— Damage due to improper handling of the product

— General wear and tear

— Damage due to failure in following the product care instructions

— Change in color of knobs

— Variation in color of products with use and time. To enhance the color of the matte black enamel interior, we recommend spreading a small amount of vegetable oil (sunflower or colza) on the interior and rim of the product before storing.

— Discoloration of the product from washing in the dishwasher

— Damage to the product as a result of impact or accident

— Damage due to improper storage of the product.

Scope of applicability

The STAUB warranty only applies to products purchased in the USA, Canada, or the UK. The STAUB warranty does not apply to "B-goods." The STAUB warranty does not affect any legal claims for defects and does not limit them. To assert legal warranty claims, contact the dealer where you purchased the product.

Please keep the receipt and/or sales slip after purchase. Proof of purchase is required to process a warranty claim!

In case of questions about the STAUB warranty, please contact the following companies:

ZWILLING J. A. Henckels LLC
270 Marble Avenue
Pleasantville, NY 10570
USA

ZWILLING J. A. Henckels Canada Ltd.
435 Cochrane Drive
Markham, Ontario L3R 9R5
Canada

ZWILLING J.A Henckels UK Ltd
Unit 4 Sence Court
Bardon Hill
Coalville
Leicestershire
LE67 1GZ
UK

For USA: info@zwillingus.com
For Canada: customerservice@zwilling.ca
For UK and Ireland: sales@zwilling.co.uk
customerservice@zwilling.co.uk

We hope you enjoy using our products.

STAUB
STAUB

GLÜCKWUNSCH!
SIE HABEN SICH FÜR EIN PRODUKT VON STAUB ENTSCHIEDEN.

Viel Spaß beim Zubereiten Ihrer Lieblingsrezepte mit einem außergewöhnlichen Produkt. Sie werden seine Eleganz, seine Leistung und seine einfache Handhabung lange Jahre zu schätzen wissen...

MADE IN FRANCE

Das Abenteuer STAUB beginnt 1974 mit der Gründung des Unternehmens durch Francis STAUB im Elsass, einer Region im Osten von Frankreich, die für ihre bewegte Geschichte und ihre gastronomische Tradition bekannt ist.
Als perfekte Verbindung von Schönheit und Funktionalität sind die Gusseisenprodukte von STAUB für Meisterköche ebenso geeignet wie für Anfänger, die das Vergnügen und die Vorteile einer gesunden und geschmackvollen Küche entdecken möchten. Der Elsässer Storch, das Symbol für die Region Elsass und Erkennungszeichen der Marke STAUB, steht für die Tradition von STAUB und für seine Einzigartigkeit. Kein Wunder, dass STAUB sowohl in Frankreich als auch international als Referenzmarke Berühmtheit erlangt hat.

Die berühmtesten Köche auf der ganzen Welt sowie die Küchen von Paul Bocuse schwören auf unsere Produkte, und das ist ein Qualitätsversprechen. Unsere Produkte sind im Küchenalltag ebenso wie auf den Tischen der angesehensten Restaurants im Einsatz. Ganz im Sinne der Philosophie seines Gründers ist jedes Stück einzigartig. Um Ihnen eine gleichbleibende, optimale Funktion zu garantieren und die geschmacklichen Vorzüge Ihrer Zutaten perfekt zur Geltung zu bringen, werden die Produkte von STAUB äußerst strengen Qualitätstests unterzogen. Alle Gusseisenprodukte von STAUB werden in Frankreich hergestellt. Seit Juni 2008 gehört STAUB zur ZWILLING Gruppe, einem Spezialisten für hochwertige Messer und Küchenutensilien.

1 Schmelzen
2 Form
3 Giessen in eine individuelle Sandform, die nach Gebrauch zerstört wird
4 Entgraten zur Entfernung von Unregelmäßigkeiten

Ein einzigartiges Produkt
Jedes Stück ist aufgrund seiner traditionellen Herstellung außergewöhnlich: das Gusseisen wird in eine individuelle Sandform gegossen, die nach dem Guss zerstört wird. Jedes Stück ist in Form und Farbe etwas anders und somit ein Unikat.

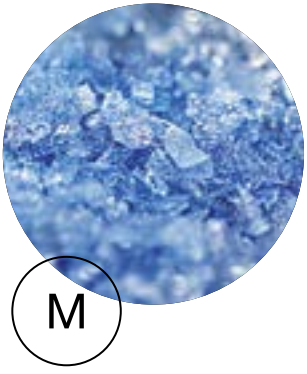
Die mattschwarze Emaillierung
Die Innenseite der Gusseisenprodukte von STAUB ist mattschwarz emailliert. Diese hochwertige Emaillierung, die hauptsächlich aus Glas besteht, gewährt den Produkten eine bessere Beständigkeit gegenüber starker Hitze und eine besondere Kratzfestigkeit. Außerdem erleichtert sie die Pflege. Informierte Hobbyköche und Küchenchefs empfehlen Produkte von STAUB, die durch den Gebrauch immer besser werden und dabei stets leicht zu reinigen und angenehm in der Anwendung sind. Sie haben die idealen Eigenschaften, um Lebensmittel anzubraten, zu schmoren, glasieren und zu karamellisieren.

Mehr Informationen

Emailliertes Gusseisen

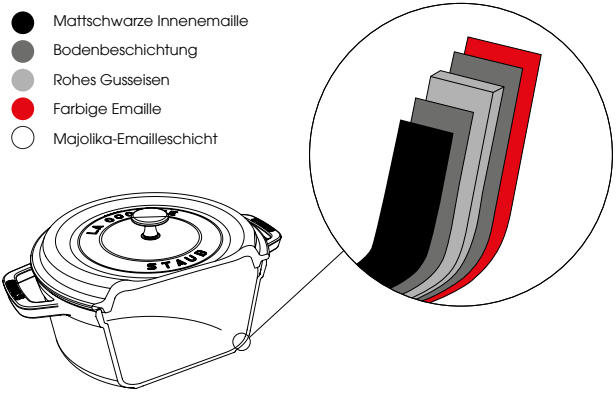
Emailliertes Gusseisen hat eine Jahrhunderte währende Tradition. Es ist eine Verbindung aus kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emailleüberzug, der hauptsächlich aus Glas besteht. Es ist extrem beständig und für jede Küche bestens geeignet. Es ist eines der Materialien, die die Wärme am besten speichern, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen, und zwar auf allen Herdarten einschließlich Induktion. Wenn das Gusseisen einmal erwärmt ist, können Sie die Hitze aufgrund der guten Wärmespeicherung auf ein Minimum reduzieren und Ihre Gerichte auf niedriger Flamme zu Ende garen. Dabei sparen Sie sogar noch Energie. Fleisch bleibt zart, das Gemüse ein Genuss. Gusseisen speichert auch Kälte: Stellen Sie Ihr Gericht vor dem Servieren in den Kühlschrank und es bleibt nach dem Servieren kühl. Auf diese Weise bleibt der Nährwert der Zutaten erhalten, genauso wie die Intensität der Aromen.

1 Mattschwarz
2 Strahlen zur Vorbereitung der Emaillebeschichtung
3 Strahlen zur Vorbereitung der Emaillebeschichtung
4 Brennvorgang 30 Min. bei 800°C



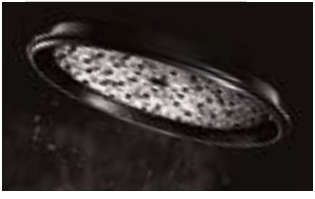
Die Spezialemaillierung „Majolika" besteht zu 100% aus Glas
Das spezielle sogenannte „Majolika"-Farbverfahren verleiht der Emaille einen einzigartigen Glanz und eine intensive Farbtiefe. „Majolika"-Farbverfahren mit drei Emailleschichten.

Die Kunst des Genießens in Farbe
Durch die ästhetische Farbgestaltung dank des traditionellen Herstellungsprozesses für Gusseisen gepaart mit innovativen Emaillierungstechniken kommen die Produkte vom Herd ganz elegant auf den Tisch. Die Produkte sind von außen mit mindestens zwei farbigen Emailleschichten überzogen.



Aromaregen by STAUB
Mit seinem anspruchsvollen Design und seinem optimierten Gewicht weist der flache Deckel mit der geprägten Kontur ausgezeichnete Eigenschaften der Feuchtigkeitsspeicherung auf und gewährleistet dank seiner Picots eine gleichmäßige Beträufelung des Garguts, was für alle Arten der Zubereitung vorteilhaft ist.

Bis zu 50 % mehr feuchtigkeit
Aus der STAUB Cocotte kann während des Kochvorgangs nur wenig Feuchtigkeit entweichen. Nach 30 Minuten Kochzeit liegt die bewahrte Flüssigkeitsmenge um 50 % höher als bei anderen führenden Marken.
Geprüft von FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).



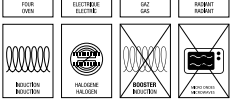
Bis zu neun mal effektiver
Der Beträufelungseffekt sorgt dafür, dass die Wassertropfen gleichmäßig über das Gargut in der Cocotte verteilt werden. Die spezielle Formgebung des STAUB-Deckels führt dem Gargut während des gesamten Garprozesses kontinuierlich Feuchtigkeit zu und ist damit bis zu neun Mal effektiver als herkömmliche konvexe Deckel.
Geprüft von FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

Und das war noch nicht alles!
Der Deckelknopf aus Messing oder Stahl ist für das Garen im Ofen bis zu 250°C hitzebeständig. Auf den schalenförmigen Deckel können Sie Eiswürfel geben, um den inneren Kondensierungsprozess zu beschleunigen und Sie können Ihren Holz- oder Silikonlöffel während des Garens darauf ablegen.

Hier einige einfache Hinweise, die bei der Verwendung Ihres STAUB Gusseisen Produktes beachtet werden müssen.

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.

Generelle Hinweise
— 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 von STAUB

— Reinigen Sie den Topf/die Pfanne mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer nicht scheuernden Bürste.

— Hinweis unserer Chefköche: Sollten an Ihrem Produkt Speisereste zurückbleiben, verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel wie Scheuerpulver oder Topfkratzer aus Metall. Weichen Sie Ihr STAUB Produkt, nachdem es vollständig abgekühlt ist, in warmem Wasser ein oder erwärmen Sie es zum Entfernen hartnäckiger Speisereste mit etwas Wasser und Spülmittel.

— 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.

— Stellen Sie Ihr erhitztes STAUB Produkt nie in kaltes Wasser: Durch den Temperaturschock kann die Emaille angegriffen werden. Es können sich Risse bilden, was beim späterem Erhitzen zu Abplatzungen führt.

30 jährige Staub-Garantie für Gusseisen-Produkte

STAUB-Gusseisen-Produkte werden nach strengsten Qualitätsstandards gefertigt. STAUB gewährt für seine Gusseisen-Produkte eine Garantie von 30 Jahren gegenüber Verbrauchern, gültig ab dem Kaufdatum (Kaufnachweis erforderlich).

Umfang der Garantie

Die Garantie umfasst alle Funktions-, Fabrikations- und Materialfehler an Gusskochgeschirren (ohne Zusatzteile) der Marke STAUB bei normalem Gebrauch im Haushalt.

Abwicklung der Garantie

STAUB begutachtet das durch den Kunden beanstandete Produkt und entscheidet im eigenen Ermessen, ob dieses unter die STAUB-Garantie fällt. Falls das beanstandete Produkt unter die STAUB-Garantieregelungen fällt, wird es durch den STAUB-Kundenservice entweder repariert, fehlerhafte Teile getauscht oder das beanstandete Produkt durch ein identisches Produkt ersetzt. Falls das beanstandete Produkt nicht mehr im STAUB-Sortiment verfügbar ist, bietet STAUB dem Kunden ein gleichwertiges Produkt an. Die Kosten für die Abwicklung eines berechtigten Garantiefalls werden von STAUB übernommen.

Ausschluss der Garantie

Während des Garantiezeitraumes sind folgende Schäden nicht abgedeckt:

— Unsachgemäße Handhabung des Produktes

— Gewöhnliche Abnutzung des Produktes

— Nichtbeachtung der Pflegehinweise

— Farbänderung der Knöpfe

— Farbänderungen der Produkte durch Gebrauch und im Laufe der Zeit. Um die Farbe der mattschwarzen Innenemaillierung zu verstärken, empfehlen wir, ein wenig Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl) auf das Innere und den Rand des Produkts zu streichen, bevor Sie es verstauen.

— Verfärbung des Produktes durch Reinigung in der Spülmaschine

— Beschädigungen am Produkt welche durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden

— Unsachgemäße Lagerung des Produktes

Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der STAUB-Garantie ist auf Produkte beschränkt, welche in Deutschland oder Österreich erworben wurden. Die STAUB-Garantie gilt nicht für B-Ware-Produkte. Die STAUB-Garantie lässt etwaige gesetzliche Mängelansprüche unberührt und schränkt diese nicht ein. Im Falle der Geltendmachung von gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

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

Bei Fragen zur STAUB-Garantie bitten wir Sie, sich an folgende Ansprechpartner zu wenden:

ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Servicecenter
Gruenewalder Str. 14-22
42657 Solingen
GERMANY

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an:
info@zwilling.com

Wir wünschen Ihnen genussvolle Zeiten mit unseren Produkten.

ENHORABUENA!
ACABAS DE ADQUIRIR UN PRODUCTO STAUB.

Disfruta del placer de cocinar tus recetas preferidas con un producto excepcional, del que valorarás su elegancia, su rendimiento y su sencillez de uso día tras día, año tras año.

MADE IN FRANCE

STAUB es una empresa fundada por Francis STAUB en 1974. Su aventura comienza en Alsacia, una región del este de Francia famosa por su dilatada historia y su larga tradición gastronómica.

Los productos STAUB, la combinación perfecta entre belleza y funcionalidad, están destinados tanto a maestros de la cocina como a noveles dispuestos a descubrir el placer y los beneficios de una cocina sana y sabrosa. La cigüeña de Alsacia, símbolo de la región y emblema de la marca, representa la historia de STAUB y simboliza su identidad única. No es coincidencia que STAUB se haya convertido en una marca de referencia tanto en Francia como en el resto del mundo.

Nuestros productos son garantía de una calidad incuestionable y han cosechado el respaldo de los mejores chefs de todo el mundo. No sólo están presentes en las cocinas de Paul Bocuse, sino que, a diario, figuran tanto en los fogones como en las mesas de los restaurantes más prestigiosos. De acuerdo con la filosofía de su fundador, tu producto STAUB es único. Para garantizar un funcionamiento óptimo constante y revelar las cualidades gustativas de los alimentos, todos los productos STAUB han superado algunas de las pruebas más exigentes del mundo. Todos los utensilios de cocina de hierro fundido están fabricados en Francia. Desde junio de 2008, STAUB pertenece al grupo alemán Zwilling, especialista en cuchillería y utensilios de cocina de alta gama.

1 Fusión
2 Molde
3 Vertido en un molde único de arena, que se destruye tras su uso
4 Rebabado para eliminar las imperfecciones

Un producto único
Cada pieza es excepcional debido a su modo de producción tradicional: el hierro fundido se vierte en un molde de arena único, que se destruye después de su uso. Por eso es posible observar variaciones en el aspecto y el color entre un producto y otro.

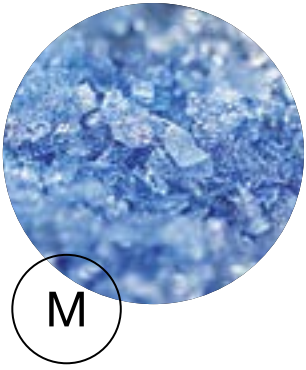
Acabado negro mate
El interior de los productos de hierro fundido de STAUB está esmaltado en un acabado «negro mate». Este esmalte, de calidad superior, favorece una mejor resistencia a los cambios térmicos y a los arañazos, además de un fácil mantenimiento. Tu producto STAUB, el favorito tanto de aficionados como de grandes chefs, mejora con cada uso, sin perder su facilidad de limpieza y su comodidad de uso. Cuenta con las características perfectas para cocer, asar y caramelizar los alimentos. La gama de productos con estructura Hexagon también goza del acabado «negro mate» y está especialmente indicada para una cocina dietética.

Más información

Hierro fundido esmaltado

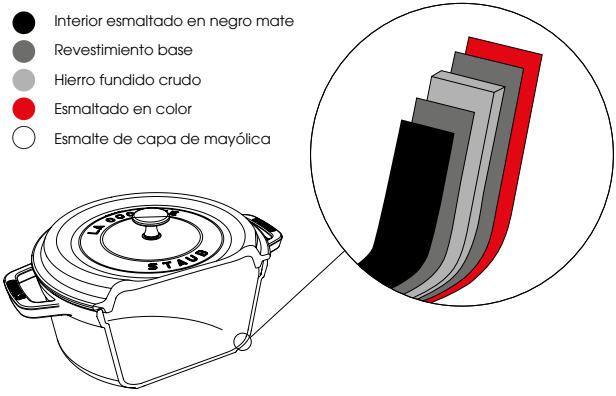
El hierro fundido esmaltado, que lleva siglos con nosotros, es una aleación de hierro rico en carbono, cubierto de esmalte compuesto principalmente de vidrio de alta resistencia y adaptado a la perfección a la cocina moderna. Es uno de los materiales que mejor retienen el calor, lo dispersa lentamente y lo reparte de forma homogénea en todo tipo de fogones, incluida la inducción. Una vez caliente, las propiedades de retención del calor del hierro fundido te permiten reducir la intensidad del fuego al mínimo, para cocinar a fuego lento tus platos mientras reduces el consumo energético. El hierro fundido también conserva el frío: si lo dejas en la nevera antes de servirlo, el plato mantendrá las bajas temperaturas ya en la mesa. También guarda los valores nutricionales de los ingredientes, así como la intensidad de su sabor. Las carnes permanecen tiernas y las verduras, suaves.

1 Negro mate
2 Granallado para preparar el esmaltado
3 Esmaltado exterior e interior de la pieza en 2 ó 3 capas
4 Cocción a 800 °C durante 30 min



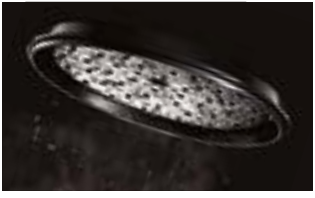
Esmaltes especiales o «mayólica»: 100 % vidrio
Gracias a la técnica especial de aplicación de colores en los esmaltes de mayólica, obtenemos un brillo único y un color de la máxima intensidad. El proceso de aplicación de color en las técnicas de mayólica incluye tres capas de esmaltado.

El arte del color en la mesa
Gracias al estético colorido resultante del proceso tradicional de fabricación del hierro fundido con técnicas de esmaltado innovadoras, el paso de la cocina a la mesa derrochará elegancia. El esmaltado exterior está formado por un mínimo de dos capas de esmalte de color.



Sistema de distribución de líquidos constante de Staub
Con su trabajado diseño y su peso optimizado, la tapadera plana, de contorno pronunciado, presenta excelentes propiedades de retención de la humedad y garantiza una distribución homogénea de los líquidos gracias a sus relieves, en aquellos platos que exijan una cocción larga a fuego lento.

Hasta un 50 % de humedad adicional
Con la cocotte STAUB se escapa muy poca humedad al cocinar. Pasados 30 minutos en la placa, la cantidad de líquido retenida es un 50 % mayor que con otras marcas. Probado por FGK, Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).



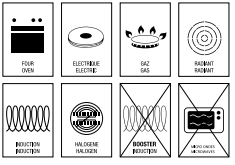
Hasta nueve veces más eficiente
Con el efecto untado se garantiza que las gotas de agua se distribuyan uniformemente por la comida en la cocotte. Al aportar humedad continua a lo largo del proceso de cocinado, la tapa avanzada STAUB es hasta nueve veces más eficaz que las tapas convexas convencionales. Probado por el FGK, Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

Y mucho más
Pomo de latón o níquel apto para el horno y resistente a temperaturas de hasta 250 °C. Tapadera cóncava en el exterior en la que situar cubitos de hielo para acelerar el proceso de condensación interior y en la que dejar la cuchara de madera o de silicona durante la cocción.

Aquí algunas instrucciones simples que deben ser observadas al utilizar sus productos de hierro fundido.

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
— 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 intérvalos 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 mantenimiento de STAUB

— Limpie la olla/el cazo con agua caliente, lavavajillas líquido y un cepillo o una esponja suave.
— El consejo de nuestros chefs: si quedan restos de comida adheridos a su producto, no utilice agentes abrasivos ni corrosivos, como polvos para fregar o esponjas metálicas. Después de que el producto se haya enfriado completamente, déjelo en remojo en agua caliente o caliente su producto STAUB durante unos minutos con un poco de agua y detergente para eliminar cualquier residuo persistente.
— 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.
— Nunca sumerja su producto STAUB en agua fría mientras esté caliente: el choque térmico podría hacer que el esmalte se vuelva quebradizo o se agriete y salte durante el siguiente calentamiento.

Garantía Staub de por vida* para productos de hierro fundido

Los productos de hierro fundido de STAUB se fabrican siguiendo las normas de calidad más estrictas. Para sus productos de hierro fundido, STAUB concede a usuarios particulares una *garantía de por vida limitada al primer comprador del producto STAUB, válida desde la fecha de compra (se requiere justificante de compra).

Alcance de la garantía

La garantía cubre todos los fallos de funcionamiento, defectos de fabricación y de material en utensilios de cocina de hierro fundido (sin piezas adicionales) de la marca STAUB derivados de un uso normal doméstico.

Tramitación de la garantía

STAUB examinará el producto reclamado por el cliente y decidirá de forma discrecional si está cubierto por la garantía de STAUB. Si queda cubierto, STAUB reparará, cambiará las piezas defectuosas o sustituirá el producto reclamado por uno idéntico a través del servicio de atención al cliente de STAUB. Si el producto reclamado ya no se encuentra disponible en el surtido de STAUB, STAUB le ofrecerá al cliente un producto equivalente.
Si se trata de un caso de garantía justificado, STAUB asumirá los gastos para su tramitación.

Exclusión de la garantía

Durante el periodo de vigencia de la garantía no están cubiertos los siguientes defectos:

— Manejo inadecuado del producto
— Desgaste normal del producto
— Incumplimiento de las instrucciones de cuidado
— Cambio del color del tirador.
— Variación del color de los productos con el uso y el tiempo. Para mejorar el color del interior esmaltado en negro mate, recomendamos extender una pequeña cantidad de aceite vegetal (de girasol o de canola) en el interior y en el borde del producto antes de guardarlo.
— Decoloración del producto por limpieza en el lavavajillas
— Desperfectos en el producto causados por golpes o accidentes
— Almacenamiento inadecuado del producto

Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación de la garantía de STAUB se limitará a los productos adquiridos en España, Portugal o Andorra. La garantía de STAUB no se aplicará a productos de segunda calidad. La garantía de STAUB no afectará a la obligación de saneamiento legal ni la limitará. En caso de reclamar derechos de garantía legal, diríjase al distribuidor al que compró el producto.

Conserve la factura o el tiquet después de la compra. Para tramitar un caso de garantía se necesita un justificante de la compra.

Si tiene alguna pregunta respecto a la garantía de STAUB, diríjase a

ZWILLING J.A. HENCKELS IBERIA, S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà del Llobregat (Barcelona)
ESPAÑA
Phone: + 34 934 800 130
Fax: + 34 934 800 108

o envíenos un mensaje de correo electrónico a la dirección:

info@zwilling.es

Te deseamos una deliciosa experiencia con nuestros productos

LA COCOTTE
STAUB
STAUB
STAUB

GEFELICITEERD!
JE HEBT EEN STAUB PRODUCT GEKOCHT.

Nu is het aan jou om je geliefkoosde recepten klaar te maken met een uitzonderlijk product waarvan jij de elegantie, de prestaties en het eenvoudig gebruik zal waarderen, dag na dag, jaar na jaar...

MADE IN FRANCE

Met de oprichting van het bedrijf door Francis STAUB in 1974, begon het STAUB avontuur in het oosten van Frankrijk, in de Elzas, een gebied dat bekend is voor zijn rijke geschiedenis en gastronomische traditie.
De STAUB producten zijn een perfecte combinatie van schoonheid en functionaliteit en zijn zowel geschikt voor de grote sterrenkoks als voor nieuwsgierige starters die graag de geneugten en weldaden van een gezonde en smakelijke keuken willen ontdekken. De Elzasser ooievaar staat symbool voor de streek en geeft aan het logo van STAUB het traditioneel karakter dat het verdient. Hij symboliseert tevens de typische identiteit van het merk. Het is niet toevallig dat STAUB in Frankrijk en internationaal een referentie is geworden.

Dankzij hun gewaarborgde onberispelijke kwaliteit zijn onze producten wereldwijd geliefd bij de grootste chef-koks, zoals bijvoorbeeld in de keukens van Paul Bocuse, en worden ze dagelijks gebruikt in de keuken en op tafel in de meest prestigieuze restaurants. Zoals het past in de filosofie van de oprichter van het bedrijf, is elk STAUB product uniek. Om een blijvend optimaal resultaat te garanderen en de smaakkwaliteiten van de levensmiddelen die jij bereidt tot hun recht te laten komen, worden alle STAUB-producten aan de strengst mogelijke tests onderworpen. Alle keukengerei van gietijzer wordt in Frankrijk vervaardigd. Sinds juni 2008 maakt STAUB deel uit van de Duitse groep Zwilling, specialist op het gebied van messen en hoogwaardig keukengerei.

1 Smelten
2 Vormen
3 Gieten in een unieke zandvorm, die na gebruik vernietigd wordt
4 Verwijderen van onregelmatigheden

Een uniek product
Elk stuk is enig in zijn soort door de traditionele productiemethode: het gietijzer wordt gegoten in een unieke zandvorm, die achteraf vernietigd wordt. Variaties in kleur en uitzicht tussen de producten zijn bijgevolg mogelijk.

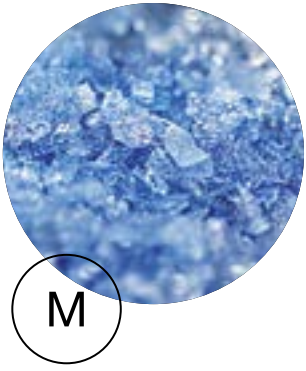
De matzwarte uitvoering
De binnenkant van de gietijzeren STAUB producten is afgewerkt met mat zwart email. Dit hoogwaardige email geeft een betere bescherming tegen thermische schokken en krassen en vereenvoudigt het onderhoud. Je STAUB product wordt steeds beter naarmate je het gebruikt, zonder in te boeten aan onderhoudsvriendelijkheid en gebruikscomfort. Daarom is het zowel bij hobbykoks als bij chefkoks geliefd. Het bezit de ideale eigenschappen voor het dichtschroeien, braden en karamelliseren van levensmiddelen. Dankzij de matzwarte afwerking zijn deze producten bijzonder geschikt voor de gezondere keuken.

Meer informatie

Geëmailleerd gietijzer

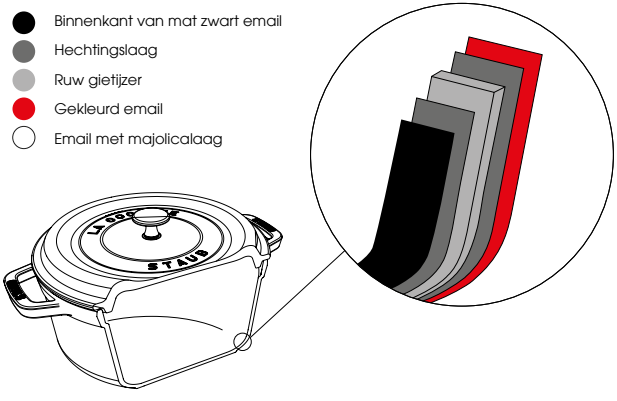
Geëmailleerd gietijzer, dat al eeuwen bestaat, is een koolstofrijke ijzerlegering, bekleed met email waarvan het hoofdbestanddeel een uiterst sterke glasmassa is, waardoor het perfect geschikt is voor de moderne keuken. Het behoort tot de materialen die de warmte lang vasthouden, ze geleidelijk afgeven en homogeen verdelen op alle soorten warmtebronnen, ook inductie. Zodra het gietijzer warm is, kan je de sterkte van de kookplaat tot het minimum verminderen, omdat gietijzer de warmte vasthoudt. Je stoofschotels kunnen zo zachtjes garen en bovendien bespaar je energie. Gietijzer houdt ook de koude vast : plaats de schotel in de koelkast voor het opdienen en deze zal ook op tafel koel blijven. De voedingswaarden van de ingrediënten en de smaakintensiteit ervan worden op die manier behouden. Vlees blijft mals en groenten blijven sappig.

1 Mat zwart
2 Voorbereiding van het emailleren
3 Emailleren aan binnen- en buitenkant in 2 of 3 lagen
4 Gedurende 30 minuten bakken bij 800°C



Speciaal email van het type « majolica » : bestaat voor 100% uit glas
Het resultaat van de specifieke techniek waarmee kleuren aangebracht worden op email van het type « majolica », is email met een unieke glans en intens diepe kleuren. Het kleurenproces voor de technieken waarmee majolica-email in drie lagen wordt aangebracht is als volgt.

Tafelkunst in kleur
Dankzij de mooie kleuren, die het resultaat zijn van een traditioneel productieproces van gietijzer met vernieuwende emailtechnieken, kunnen de pannen rechtstreeks van de keuken op de tafel. Het emailwerk aan de buitenkant bestaat uit ten minste twee lagen gekleurd email.

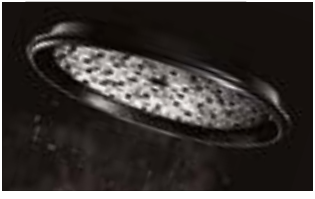


Het permanente bevochtigingssysteem van Staub

Met zijn uitgekiende vorm en ideale gewicht verbluft het platte deksel, met de gemarkeerde rand en de noppenstructuur, door zijn uitstekende eigenschappen om vocht vast te houden en een homogene besprenkeling te verzekeren bij gerechten die lang moeten garen.

Tot 50% meer vocht

Tijdens het bereidingsproces laat de STAUB cocotte zeer weinig vocht ontsnappen. Na 30 minuten op het fornuis is de hoeveelheid resterende vloeistof 50% hoger dan bij andere toonaangevende merken. Getest door FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017) (Duits Onderzoeksinstituut voor anorganische materialen glas/keramiek).



Tot wel 9 keer efficiënter

Het zelfbevochtigingssysteem zorgt dat waterdruppels gelijkmatig over het voedsel in de cocotte worden verdeeld. Het geavanceerde platte deksel van STAUB is door de continue bevochtiging gedurende het bereidingsproces negen keer efficiënter dan conventionele bolronde deksels. Getest door FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017) (Duits Onderzoeksinstituut voor anorganische materialen glas/keramiek).

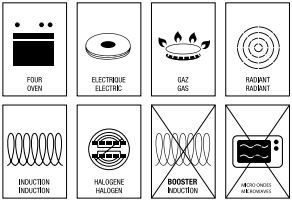
En er is meer!

De messing- of vernikkelde knop is bestand tegen een temperatuur tot 250°C voor gebruik in de oven. Op het deksel kunt u ijsblokjes leggen om het condensatieproces te versnellen of u kunt uw houten of siliconen lepel erop laten rusten tijdens het kookproces.

Enkele eenvoudige stappen om uit te voeren voor het eerste gebruik.

Voor het eerste gebruik
Zodra het verpakkingsmateriaal is verwijderd, haal alle etiketten en stickers van het product. Spoel het product met warm water en laat goed drogen zonder deksel. Je product is nu klaar voor gebruik!

Gebruik en onderhoud
— Dit 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 dit product.
— Verwarm het product zachtjes, op 30% van het totale vermogen van uw kookplaat gedurende 5 minuten. Daarna kan je het vermogen langzaam opvoeren.
— Dit STAUB product kan in de oven* (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 de 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
— Dit gietijzeren STAUB product, inclusief grepen of dekselknop, kan zeer warm worden. Gebruik steeds een pannenlap of ovenwant om brandwonden te voorkomen.
— Zet de cocotte of 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 je jouw STAUB product optilt en niet verschuift. Hiermee voorkom je beschadiging aan het kookoppervlak.

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 je 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 van STAUB

— Maak het product met warm water schoon, gebruik vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons of borstel.

— Tip van de chef: bij aangekoekte resten, gebruik dan geen schurende of bijtende producten zoals schuurpoeders of metalen schuursponsjes. Laat je STAUB product eerst volledige afkoelen en laat dan weken in heet water of verwarm je STAUB product enkele minuten met een beetje water en afwasmiddel om hardnekkige resten te verwijderen.

— 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.

— Krijg je het product niet schoon, laat (maximaal een uur) weken met kokend water en een eetlepel sodakristallen.

— Gebruik geen ovenreiniger, metalen borstels of schuursponsen, omdat die het product permanent kunnen beschadigen.

— Je kan 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 je deze inwrijven met een beetje neutrale keukenolie.

— Laat je STAUB product eerst afkoelen alvorens onder te dompelen in koud water: de thermische schok kan ervoor zorgen dat het email broos wordt of barst bij de volgende verhitting.

Beperkte levenslange garantie van Staub voor producten uit gietijzer

STAUB producten uit gietijzer worden volgens de strengste kwaliteitsnormen geproduceerd. STAUB biedt particuliere gebruikers een beperkte levenslange garantie voor de eerste koper van het STAUB product uit gietijzer, gerekend vanaf de datum van aankoop (aankoopbewijs vereist).

Omvang van de garantie

De garantie omvat alle functie-, productie- en materiaalgebreken aan gietijzeren pannen (zonder accessoires) van het merk STAUB bij normaal huishoudelijk gebruik.

Afhandeling van de garantie

STAUB beoordeelt het product waarover de klant een klacht heeft en besluit naar eigen inzicht of de klacht onder de garantie van STAUB valt. Mocht het product waarover een klacht is ingediend, onder de garantievoorwaarden van STAUB vallen, dient STAUB het product door de STAUB klantenservice te laten repareren, defecte onderdelen te vervangen of door een identiek product te vervangen. Indien het product waarover een klacht is ingediend, niet meer in het assortiment van STAUB beschikbaar is, biedt STAUB de klant een gelijkwaardig product aan. De kosten voor de afhandeling van een gerechtvaardigde garantieclaim zijn voor rekening van STAUB.

Uitsluiting van de garantie

Tijdens de garantieperiode wordt schade in de volgende gevallen niet gedekt:

— Oneigenlijk gebruik van het product
— Normale slijtage van het product
— Niet navolgen van de onderhoudsinstructies
— Verandering van kleur van de knoppen
— Variatie in kleur van producten na veel gebruik en verloop van tijd. Om de kleur van de mat zwarte email te verbeteren, raden we aan de binnenkant en rand af en toe met een klein beetje plantaardige olie (zonnebloem- of koolzaadolie) in te smeren vooraleer het product op te bergen.
— Verkleuring van het product door reiniging in de vaatwasmachine
— Beschadigingen aan het product, veroorzaakt door ergens tegenaan te stoten of door ongevallen
— Onoordeelkundig opbergen van het product

Toepassingsgebied

Het toepassingsgebied van de garantie van STAUB is beperkt tot producten die in België, Nederland of Luxemburg zijn aangeschaft. De garantie van STAUB laat eventuele wettelijke aanspraken naar aanleiding van gebreken onverlet en beperkt deze niet. Voor het doen gelden van wettelijke aanspraken op garantie gelieve zich te wenden tot de vakhandel, waar het product werd aangeschaft.

Bewaar a.u.b. de rekening of kassabon na aankoop. Voor het afhandelen van een garantie-aanspraak is een aankoopbewijs vereist!

Vragen over de garantie van STAUB?

België, Nederland, Luxemburg
DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
België

service@demeyere.be

Wij wensen je een smakelijke ervaring met onze producten

COMPLIMENTI!
AVETE APPENA ACQUISTATO UN PRODOTTO STAUB.

A voi il piacere di cucinare le vostre ricette preferite con un prodotto eccezionale di cui apprezzerete l'eleganza, le prestazioni e la semplicità di utilizzo giorno dopo giorno, anno dopo anno...

MADE IN FRANCE

Azienda fondata nel 1974 da Francis STAUB. La sua avventura ha inizio in Alsazia, nell'Est della Francia, regione rinomata per la sua ricca storia e la tradizione gastronomica.

Perfetto connubio tra bellezza e funzionalità, i prodotti STAUB si rivolgono sia agli chef che ai dilettanti curiosi di scoprire il piacere e i benefici di una cucina sana e gustosa. Simbolo della regione ed emblema del marchio, la cicogna dell'Alsazia rappresenta l'eredità STAUB; è anche il simbolo della sua identità unica. Non è un caso che STAUB sia diventato un marchio di riferimento in Francia e all'estero.

Vera e propria garanzia di qualità ineccepibile, i nostri prodotti sono tra i preferiti dei grandi chef di tutto il mondo, come nelle cucine di Paul Bocuse, e sono utilizzati quotidianamente in cucina e sulle tavole dei ristoranti più prestigiosi. Sulla base della filosofia del suo fondatore, il vostro prodotto STAUB è unico. Per garantirvi prestazioni ottimali costanti e rivelare le qualità gustative dei vostri piatti, tutti i prodotti STAUB hanno subito dei test tra i più severi che esistono. Tutti gli utensili da cucina in ghisa sono prodotti in Francia. Da giugno 2008, STAUB è membro del gruppo tedesco Zwilling, specializzato in coltelleria e utensileria da cucina di alta gamma.

1 Fusione
2 Stampo
3 Colata in uno stampo unico in sabbia, distrutto dopo l'utilizzo
4 Rifilatura per eliminare le imperfezioni

Un prodotto unico
Ogni pezzo è eccezionale per quanto riguarda la modalità di produzione tradizionale: la ghisa è colata in uno stampo unico in sabbia, che viene poi distrutto. È possibile osservare delle variazioni nell'aspetto e nel colore tra un prodotto e l'altro.

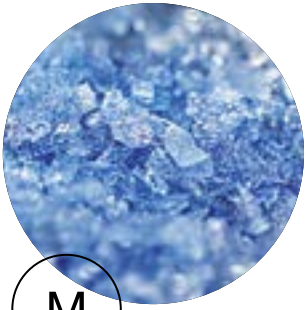
La finitura nera opaca
L'interno dei prodotti in ghisa STAUB è smaltato in finitura "nera opaca". Questo smalto di produzione superiore consente di ottenere una migliore resistenza agli shock termici e ai graffi e facilita la manutenzione. Preferito sia dagli appassionati che dai grandi chef, il vostro prodotto STAUB migliora con l'uso, mantenendo la sua facilità di pulizia e la comodità di utilizzo. È caratterizzato da qualità ideali per cuocere a fuoco vivo, arrostire e caramellare gli alimenti. Grazie al vantaggio di una finitura "nera opaca", la gamma dei prodotti con struttura Hexagon è particolarmente idonea a una cucina dietetica.

Maggiori informazioni

La ghisa smaltata

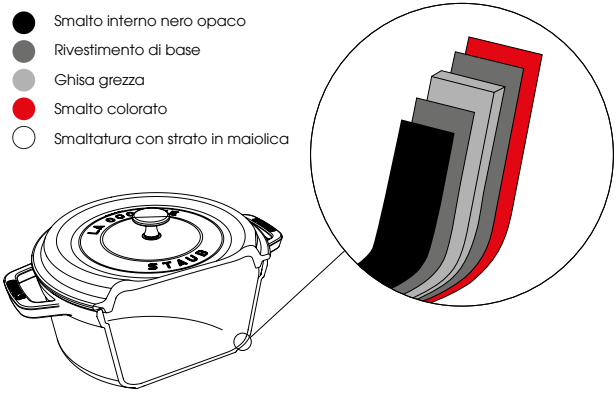
Conosciuta da secoli, la ghisa smaltata è una lega di ferro ricca di carbonio, ricoperta di smalto composto principalmente da vetro estremamente resistente e perfettamente idoneo alla cucina moderna. È uno dei materiali che trattiene meglio il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in maniera omogenea su tutti i tipi di fuochi, compresa l'induzione. Una volta riscaldata la ghisa, la sua capacità di trattenere il calore vi consente di ridurre il fuoco al minimo, per lasciarvi cuocere dolcemente i vostri piatti, riducendo così il consumo energetico. La ghisa conserva anche il freddo: ponete il vostro piatto in frigorifero prima di servirlo e resterà fresco una volta in tavola. Anche i valori nutrizionali degli ingredienti vengono conservati insieme all'intensità dei sapori. La carne resta tenera e le verdure morbide.

1 Nero opaco
2 Pallinatura per preparare la smaltatura
3 Smaltatura esterna ed interna del pezzo con 2 o 3 strati
4 Cottura a 800°C per 30 mn



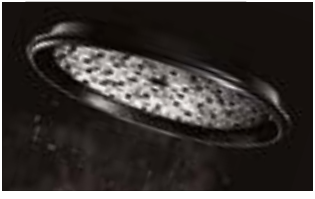
Gli smalti speciali detti "maioliche": composti al 100% di vetro
La tecnica particolare dei colori, applicata agli smalti cosiddetti "maioliche", consente di ottenere uno smalto dalla brillantezza unica e delle tinte di profonda intensità. Processo di colorazione per le tecniche delle maioliche con tre strati di smalto.

L'arte della tavola a colori
I colori estetici, derivanti da un processo tradizionale di produzione della ghisa con tecniche di smaltatura innovative, consentono un passaggio elegante dalla cucina alla tavola. La smaltatura esterna prevede almeno due strati di smalto colorato.



Il sistema di irrorazione continua Staub
Con il suo design elaborato e il peso ottimizzato, il coperchio piatto dal contorno marcato presenta delle eccellenti caratteristiche di ritenzione dell'umidità e assicura un'irrorazione omogenea grazie ai suoi picots, per dei piatti con cottura lenta e lunga.

Fino al 50% di umidità in più
La cocotte STAUB fa sì che l'umidità non possa praticamente disperdersi durante la cottura. Dopo 30 minuti sul piano cottura, la quantità di liquido mantenuta è maggiore del 50% rispetto alle altre principali marche. Test a cura dell'istituto di ricerca FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).



Efficienza fino a 9 volte maggiore
L'effetto di irrorazione assicura che le goccioline d'acqua si distribuiscano uniformemente sul cibo all'interno della cocotte. Garantendo continuamente l'umidità durante tutto il processo di cottura, l'avanzato coperchio STAUB risulta fino a nove volte più efficace rispetto ai coperchi convessi tradizionali. Test a cura dell'istituto di ricerca FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (08/2017).

E molto di più!
Il pomello è in ottone o nichel resistente a 250°C per la cottura al forno. Il coperchio è concavo, e su di esso si possono mettere dei cubetti di ghiaccio per accelerare il processo di condensazione interna, o appoggiare il cucchiaio di legno o silicone durante la cottura.

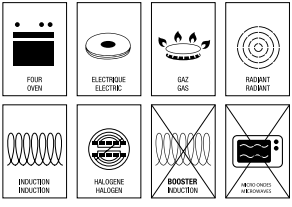
Qui alcuni semplici passi da seguire prima di utilizzare il tuo prodotto.

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 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

— 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.

Istruzioni di manutenzione STAUB

— Pulire la pentola/padella con acqua calda, sapone liquido per piatti e una spugna o spazzola morbida.

— Il consiglio dei nostri chef: se sul prodotto restano residui di cibo, non utilizzare mai prodotti aggressivi o corrosivi come polveri abrasive o spugne metalliche. Dopo che il prodotto si è completamente raffreddato, metterlo in ammollo in acqua calda oppure fare scaldare il prodotto STAUB qualche minuto con un po' d'acqua e detersivo per i piatti per rimuovere i residui incrostati.

— 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.

— Non immergere mai il prodotto STAUB ancora caldo in acqua fredda: con lo choc termico lo smalto potrebbe indebolirsi o fessurarsi e saltare in occasione degli utilizzi successivi.

Garanzia a vita* Staub per prodotti in ghisa

I prodotti in ghisa STAUB sono fabbricati secondo i più rigorosi standard di qualità. STAUB conferisce ai propri prodotti in ghisa utilizzati dal privato in ambito domestico, una garanzia a vita*, limitata al primo acquirente del prodotto, a partire dalla data di acquisto (è richiesta la prova d'acquisto).

Entità della garanzia

La garanzia copre tutti i difetti di funzionamento, di fabbricazione e dei materiali dei manufatti in ghisa (accessori esclusi) a marchio STAUB impiegati per il normale uso domestico.

Utilizzo della garanzia

STAUB esaminerà il prodotto contestato dal cliente e deciderà a propria discrezione se quest'ultimo rientra nelle condizioni di garanzia STAUB. Nel caso in cui il prodotto contestato rientri nelle condizioni di garanzia, STAUB provvederà, tramite il proprio Servizio Clienti, a riparare il prodotto contestato o a sostituire i componenti difettosi oppure a sostituire il prodotto contestato con un prodotto identico. Nel caso in cui il prodotto contestato non rientri più nell'assortimento STAUB disponibile, STAUB offrirà al cliente un prodotto equivalente. I costi per l'espletamento di un intervento in garanzia giustificato saranno sostenuti da STAUB.

Esclusione della garanzia

I seguenti danni non sono coperti durante il periodo di validità della garanzia:

— Uso improprio del prodotto
— Normale usura del prodotto
— Mancata osservanza delle avvertenze per la manutenzione
— Scolorimento dovuto al lavaggio in lavastoviglie
— I pomelli possono cambiare colore
— L'usura e il passare del tempo possono causare alterazioni cromatiche dei prodotti. Per esaltare il colore dell'interno in smalto nero opaco, consigliamo di versare una piccola quantità di olio vegetale (girasole o colza) sulla superficie interna e sul bordo prima di riporre il prodotto.
— Danni al prodotto che sono stati causati da urti o incidenti
— Conservazione inadeguata del prodotto

Ambito di applicazione

L'ambito di applicazione della garanzia STAUB è limitato ai prodotti acquistati in Italia. La garanzia STAUB non è valida per i prodotti contrassegnati con la lettera "B". La garanzia STAUB non pregiudica e non limita il diritto legale dei reclami per vizi della cosa. In caso di reclamo in garanzia vi preghiamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto.

Vi preghiamo di conservare la fattura e/o lo scontrino dopo l'acquisto. Per l'espletamento di un intervento in garanzia è richiesta la prova d'acquisto!

Per eventuali domande relative alla garanzia Staub è possibile contattare il Servizio Clienti Italia, trovate i riferimenti a questo link:
https://www.zwilling.com/it/contact-form.html

ZWILLING J. A. Henckels Italia Srl
Via Pietrasanta, 14
20141 Milano
ITALIA

Vi auguriamo un'esperienza gustosa con i nostri prodotti

PARABÉNS!
VOCÊ ACABA DE ADQUIRIR UM PRODUTO STAUB!

Divirta-se cozinhando as suas receitas preferidas com um produto excepcional cuja elegância, desempenho e simplicidade de utilização o satisfarão dia após dia, ano após ano...

MADE IN FRANCE

A empresa foi fundada por Francis STAUB em 1974. A aventura STAUB começa na Alsácia, no leste da França, região famosa pela sua rica história e tradição gastronômica.
Os produtos STAUB, combinações perfeitas entre beleza e funcionalidade, destinam-se tanto aos chefs como aos principiantes curiosos que desejam descobrir o prazer e benefícios de uma cozinha saudável e saborosa. Símbolo da região e emblema da marca, a cegonha da Alsácia representa a herança STAUB e é, também, o símbolo da sua identidade única. Não é por acaso que a STAUB se tornou uma marca de referência tanto na França como internacionalmente.

Verdadeira garantia de qualidade irrepreensível, os nossos produtos são escolhidos tanto pelos maiores chefs mundiais, como pelas cozinhas de Paul Bocuse, e utilizados diariamente tanto na cozinha como à mesa dos restaurantes mais prestigiados. Assim como a filosofia do seu fundador, o seu produto STAUB é único. A fim de garantir um funcionamento ideal constante e de destacar o sabor dos alimentos, todos os produtos STAUB são submetidos a testes que estão entre os mais rigorosos do mundo. Todos os utensílios de cozinha de ferro fundido são produzidos na França. Desde junho de 2008, a STAUB é membro do grupo alemão Zwilling, especialista em cutelaria e artigos de cozinha de altíssima qualidade.

1 Fundição
2 Molde
3 Despejo em um molde de areia único, que é destruído após a sua utilização
4 Rebarbagem para eliminar imperfeições

Um produto único
Cada peça é excepcional devido ao seu modo de produção tradicional: o ferro fundido é transferido para um molde em areia único, destruído após a sua utilização. Pode-se observar variações de aparência e de cor de um produto para outro.

O acabamento preto fosco
O interior dos produtos de ferro fundido da STAUB é esmaltado com acabamento "preto fosco". Este esmalte de fabricação superior permite obter uma maior resistência aos choques térmicos e riscos, facilitando a manutenção. Preferido tanto pelos amadores esclarecidos como pelos grandes chefs, o seu produto STAUB melhora com o uso, mantendo uma limpeza fácil e conforto de utilização. Ele possui as qualidades ideais para refogar, estufar e caramelizar os alimentos.

Mais Informações

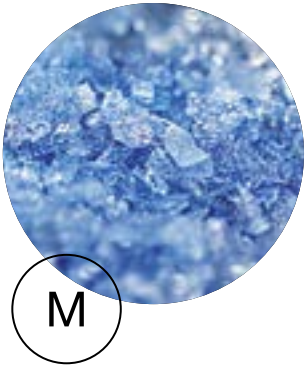
O ferro fundido esmaltado

Conhecido há séculos, o ferro fundido esmaltado é constituído por uma liga de ferro rica em carbono, revestida de esmalte constituído principalmente de vidro extremamente resistente e perfeitamente adaptado à cozinha moderna.

Ele é um dos materiais que melhor retém o calor, difundindo-o lentamente e de forma homogênea em todos os tipos de fogões, incluindo por indução. Depois de o ferro fundido aquecer, as suas propriedades de retenção do calor permitem que você reduza o fogo ao mínimo, cozinhando seus pratos suavemente e reduzindo ao mesmo tempo seu consumo energético.

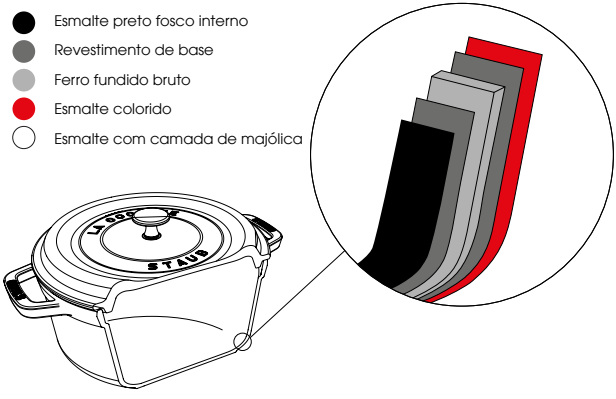
O ferro fundido também retém o frio: coloque o seu prato na geladeira antes de servir e ele se manterá frio na mesa. Dessa forma, os valores nutricionais dos ingredientes são preservados, bem como a intensidade do seu sabor. A carne se mantém tenra e os legumes macios.

1 Preto fosco
2 Jateamento para preparar o esmalte
3 Revestimento exterior e interior da peça em 2 ou 3 camadas
4 Cozimento a 800 °C durante 30 min



Os esmaltes especiais chamados “de majólica”: compostos 100% por vidro
O processo de coloração especial chamado "majólica" dá ao esmalte um brilho único e uma profundidade de cores intensa. Processo de coloração para as técnicas de “majólica” com três camadas de esmalte.

A arte da mesa em cores
O colorido estético, fruto de um processo tradicional de fabricação do ferro fundido com técnicas de esmalte inovadoras, permite uma passagem da cozinha à mesa com toda a elegância. O esmalte exterior inclui, pelo menos, duas camadas de esmalte colorido.



O sistema de irrigação da Staub
Com o seu design elaborado e o seu peso otimizado, a tampa plana de contorno marcado apresenta excelentes propriedades de retenção da umidade e assegura uma umidificação homogênea para pratos de cozimento lento graças aos seus picots.

Até 50% de umidade adicional
A cocotte da STAUB permite que somente uma quantidade muito pequena de umidade escape durante o cozimento. Após 30 minutos sobre o fogão, a quantidade de líquido retida é 50% mais alta do que em outras marcas líderes. Testado pelo FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (Instituto de Pesquisa de Substâncias Inorgânicas de Vidro/Cerâmica, 08/2017).

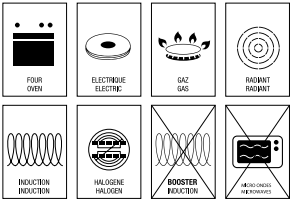
Até 9 vezes mais eficiente
O sistema de irrigação garante que as gotículas de água sejam distribuídas homogeneamente sobre a comida na cocotte. Ao fornecer umidade constante durante o processo de cozimento, a tampa avançada da STAUB é até 9 vezes mais eficaz do que tampas convexas convencionais. Testado pelo FGK – Forschungsinstitut für Anorganische Werkstoffe Glas/Keramik (Instituto de Pesquisa de Substâncias Inorgânicas de Vidro/Cerâmica, 08/2017).

E muito mais!
O puxador de cromo ou níquel é resistente a 250 °C para cozimento no forno. Você pode colocar cubos de gelo em cima da tampa plana para melhorar o processo de condensação dentro da cocotte. Você também pode descansar com segurança seu utensílio de madeira ou silicone na tampa enquanto cozinha.

Aqui estão alguns passos simples que você deve seguir antes de usar seu produto.

Antes do primeiro uso
Após retirar da embalagem, remova quaisquer etiquetas que estejam no seu produto. Enxágue o item com água quente e deixe-o secar. Depois disso, seu produto estará pronto para o uso!

Fontes de calor permitidas / compatíveis
— O seu produto de ferro fundido STAUB pode ser usado nas seguintes fontes de calor: forno, elétrico, gás, radiante, indução e halogênio.
— Escolha uma fonte de calor adequada para as dimensões da base do seu produto.
— Se você usar uma placa de indução, pré-aqueça o produto em baixa temperatura por 5 minutos. Depois disso, você pode usar a temperatura máxima. Quaisquer funções "turbo" da placa do fogão devem ser usadas com cautela.
— Você também pode colocar seu produto da STAUB no forno* (exceto os produtos com alça de madeira ou silicone). * Temperatura máxima de 250°C/500°F (200°C/400°F com base de silicone e 220°C com tampas de vidro).



Começando a cozinhar
— Aqueça o ferro fundido esmaltado lentamente e nunca o faça quando ele estiver vazio. Sempre adicione uma gota de óleo de cozinha para evitar danos por superaquecimento.
— Para grelhas, use o mesmo método acima: pré-aqueça seu produto em temperatura baixa por 5 minutos e depois espalhe óleo pelas ranhuras ou por sua comida antes de grelhar.

Aviso
— Seu produto de ferro fundido STAUB, incluindo alças e puxadores, pode ficar muito quente! Para evitar queimaduras, use sempre proteções com isolamento térmico (por exemplo, luvas de forno, alças de silicone STAUB, etc.).
— Não coloque seu produto sobre superfícies desprotegidas enquanto ele ainda estiver quente. Recomendamos usar um descanso de panela. Não coloque plástico debaixo do seu produto, pois isso poderia causar seu derretimento.
— Produto não compatível com fornos microondas
— Em placas de indução, superfícies de cerâmica de vidro ou qualquer outra superfície frágil, certifique-se de levantar e não deslizar seu produto da STAUB para evitar danos à superfície de cozimento.

Informações gerais
— Recomendamos uso de utensílios de madeira ou silicone.
— Produtos da STAUB podem ser empilhados. Coloque uma camada protetora entre os produtos para evitar arranhões.
— Recomendamos que, em intervalos regulares, use um pincel com óleo de cozinha para untar o interior do seu produto de ferro fundido STAUB e o aqueça lentamente no fogão, ao final do processo, remova o excesso de óleo com papel toalha. Isso forma uma camada protetora que melhora as propriedades antiaderentes.
— Os produtos de ferro fundido STAUB podem ser usados em grelhas e churrasqueiras.

Instruções de manutenção da STAUB

— Limpe a panela/frigideira com água quente, detergente líquido e uma esponja ou escova macia.

— Dica dos nossos chefs: se o seu produto continuar com resíduos alimentares agarrados, não utilize produtos abrasivos nem corrosivos, tais como detergentes em pó ou esfregões. Depois de o produto ter arrefecido completamente, deixe-o de molho em água quente ou aqueça o seu produto STAUB durante alguns minutos com um pouco de água e detergente para a loiça, para remover os resíduos persistentes.

— Se houver comida grudada na panela/frigideira, é recomendável deixá-la de molho em água quente e detergente, se necessário da noite para o dia.

— Não use limpadores de forno, escovas metálicas nem esponjas abrasivas, que podem danificar o produto permanentemente.

— Seque o produto totalmente com um pano limpo e sempre certifique-se de que ele esteja totalmente a seco antes de guardá-lo.

— Você pode lavar o produto na lava-louças (exceto produtos com alças de madeira), mas não é recomendado usar lava-louças regularmente. Detergentes de lava-louças modernas podem danificar seu produto se usados regularmente.

— Alças e pegadores podem se soltar gradualmente com o tempo. Verifique-os de vez em quando e aperte-os se necessário.

— Nunca mergulhe o seu produto STAUB em água fria enquanto este estiver quente: o choque térmico pode fazer com que o esmalte enfraqueça ou rache e salte quando o produto voltar a ser aquecido.

Prazo e comprovação da garantia

O produto é garantido pelo seu fabricante, pelo prazo de 90 dias contado a partir da data de sua aquisição pelo consumidor. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar esse Termo de Garantia junto com a nota fiscal de compra ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

Abrangência da garantia

Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular. Esta garantia legal não é válida para produtos adquiridos fora do território brasileiro e português.

Espletamento della garanzia

A STAUB examinará o produto contestado de cliente e decidirá a seu critério se este último se enquadrar nas condições de Garantia STAUB. Caso o produto disputado está dentro das condições de garantia, a STAUB fornecerá, através do próprio Serviço de Atendimento ao Cliente, para reparar o produto contestado ou para substituir os componentes com defeito ou substituir o produto disputado com um produto idêntico. No caso o produto em disputa não esteja incluído mais no sortimento STAUB disponível, A STAUB oferecerá ao cliente um produto equivalente. Os custos para completar um intervenção de garantia justificada será apoiado pela STAUB.

Exclusão da garantia
A garantia não abrangerá, sendo pois, ônus do consumidor:
— Os danos sofridos pelo produto em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado;
— Os danos sofridos pelo produto em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante ou incompatíveis com a destinação do mesmo;
— Produtos que tenham sido submetidos a qualquer tipo de modificação/adaptação.

Considerações gerais para a troca
A troca do produto estará condicionada as seguintes condições:
— O produto deve estar perfeitamente acondicionado na embalagem original;
— O produto deve estar acompanhado do manual e todos os acessórios;
— O produto deve estar sem indícios de uso ou consumo;
— O produto deve estar acompanhado de nota fiscal de venda, cupom eletrônico ou documento fiscal equivalente desde que identifique o produto.

Recomendações especiais
— Vide manual de instrução de cada produto;
— Caso haja necessidade de substituição de peças do produto contate o SAC.

Importador e distribuidor
ZWILLING J.A. HENCKELS IBERIA, S.A.
Ctra. de L'Hospitalet 11, Nave 1
08940 Cornellà del Llobregat (Barcelona)
ESPAÑA
Phone: + 34 934 800 130
Fax: + 34 934 800 108

info@zwilling.es

Desejamos uma saborosa experiência com os nossos produtos

НАШИ ПОЗДРАВЛЕНИЯ!
ВЫ ПРИОБРЕЛИ ПРОДУКЦИЮ КОМПАНИИ STAUB.

Наслаждайтесь приготовлением блюд по своим любимым рецептам, используя исключительную продукцию, которую вы будете ценить за элегантность, эффективность и простоту использования...

MADE IN FRANCE

Компания была создана Франсисом Стаубом в 1974 году, на востоке Франции, в Эльзасе, регионе, известном своей богатой историей и кулинарными традициями. Идеальный союз красоты и функциональности, продукция STAUB предназначена как для профессиональных поваров, так и для любителей кулинарного искусства, открывающих для себя удовольствия и преимущества здорового и вкусного питания. Эмблема региона, эльзасский аист, стала символом продукции STAUB. Неслучайно и то, что STAUB стал ведущим брендом как во Франции, так и за рубежом.

Подтверждая безупречное качество нашей продукции, ее выбирают лучшие шеф-повара мира, а также рестораны гастрономического искусства Поля Бокюза. Посуда STAUB ежедневно используется на кухнях и в залах самых престижных ресторанов. Согласно философии основателя компании, каждый продукт торговой марки STAUB уникален.

Чтобы гарантировать оптимальное функционирование, способное искусно раскрыть вкус пищи, все изделия компании STAUB прошли строгое тестирование. Весь ассортимент чугунной посуды производится во Франции. С июня 2008 года компания STAUB является членом немецкой группы компаний Zwilling, специализирующейся в производстве и реализации кухонных ножей и кухонных принадлежностей.

1 Плавка
2 Литейная форма
3 Разлив чугуна в уникальную песчаную форму, уничтожаемую после использования
4 Зачистка дефектов и неровностей

Уникальное изделие

Каждое изделие уникально, учитывая традиционный способ его производства: жидкая чугунная масса заливается в песчаную форму, которая затем уничтожается. Можно наблюдать небольшие отличия внешней формы и цвета у разных изделий.

Матовая черная эмаль

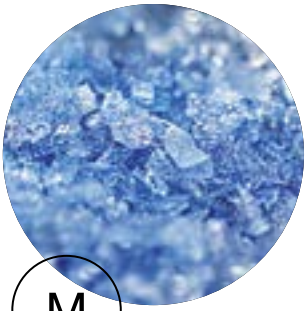
Внутренняя поверхность чугунных изделий STAUB покрыта черной матовой эмалью. Такой тип высококачественной эмали позволяет придать изделиям наилучшие характеристики в отношении стойкости к резким колебаниям температуры, царапинам, а также удобства в эксплуатации. Получившая признание любителей кулинарного искусства и признанных шеф-поваров, продукция STAUB становится только лучше по мере использования, сохраняя простоту ухода и комфорт в использовании. Она обладает исключительными характеристиками, гарантируя идеальное обжаривание, запекание и карамелизацию приготавливаемых блюд. Благодаря черной матовой эмали линия, особенно хороша для приготовления диетического питания.

больше информации

Эмалированный чугун

Эмалированный чугун представляет собой сплав богатого углеродом железа, известный уже много столетий, покрытый эмалью, состоящей, в основном, из чрезвычайно прочного стекла, что является идеальным решением для требований современной кухни. Чугун - один из материалов, наилучшим образом сохраняющий тепло, постепенно и равномерно распределяя его по всей поверхности независимо от способа нагрева, включая индукционные плиты. Как только чугун нагревается, его способность удерживать тепло позволит снизить температуру нагрева до минимума, предоставив возможность блюду готовиться на медленном огне. При этом потребление энергии снижается. Чугун поддерживает и низкие температуры: перед подачей на стол поместите ваше блюдо в холодильник, и оно будет холодным и на столе. Кроме того, сохраняется пищевая ценность ингредиентов, а также интенсивность их вкусовых характеристик. Мясо остается свежим, а овощи - нежными на вкус.

1 Черная матовая эмаль
2 Дробеструйная обработка перед нанесением эмали
3 Нанесение двух или трех слоев эмали на внешнюю и внутреннюю поверхность изделия
4 О б ж и г при 800 °C в течение 30 мин

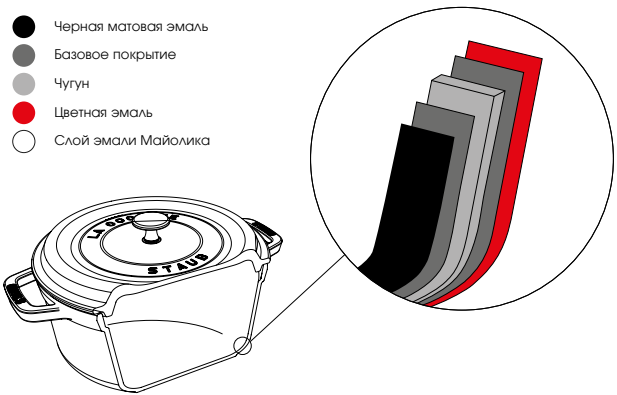


Специальные эмали майолика, на 100% состоящие из стекла

Особая техника нанесения цветной эмали, именуемая майолика, позволяет получить уникальную яркость и глубокие, интенсивные оттенки. Процесс нанесения майолики включает три слоя эмали.

Искусство сервировки

Богатая цветовая гамма, традиционное производство и инновационные методы нанесения эмали, позволяют не только готовить в посуде STAUB, но и сервировать блюда.



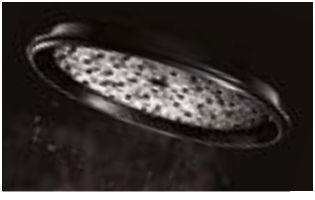
Система равномерного распределения влаги компании STAUB.

Продуманный дизайн и оптимальный вес плоской крышки со специальными шипами® обеспечивают сохранение и распределение влаги внутри кокота.

50% ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЛАЖНЕНИЯ

Во время приготовления в кокоте STAUB испаряется лишь незначительное количество влаги. После 30-минутного приготовления на плите сохраняется на 50% больше влаги по сравнению с изделиями других производителей.

Проверено Научно-исследовательским институтом неорганических материалов стекла / керамики (08/2017).



В 9 РАЗ ЭФФЕКТИВНЕЕ

Эффект орошения гарантирует, что капли воды равномерно увлажняют пищу внутри кокота. Обеспечивая непрерывное распределение жидкости в процессе приготовления, усовершенствованная крышка STAUB в 9 раз эффективнее обычных выпуклых крышек.

Проверено Научно-исследовательским институтом неорганических материалов стекла / керамики (08/2017).

И это еще не все!

Латунная или никелированная ручка способна выдерживать температуры до 250 °C при приготовлении пищи в духовке! Вы можете положить кубики льда на крышку, чтобы ускорить процесс конденсации внутри кокота. Вы можете положить деревянную или силиконовую ложку на крышку во время приготовления.

НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ ШАГОВ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После распаковки, удалите этикетки, приклеенные на поверхности вашего изделия. Промойте ваше изделие под горячей водой и дайте ему высохнуть. Ваше изделие готово к использованию.

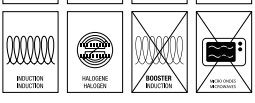
ДОПУСТИМЫЕ/СОВМЕСТИМЫЕ ИСТОЧНИКИ НАГРЕВА

— Чугунные изделия STAUB могут использоваться на следующих источниках тепла: электрические и газовые плиты, духовые шкафы, индукционные плиты, галогенные источники тепла и излучатели.

— Выберите конфорку, соответствующую размеру дна вашей посуды.

— При использовании индукционной плиты, разогревайте вашу посуду на малой мощности в течение 5 минут. Затем вы можете увеличить мощность нагрева. Тем не менее, используйте функцию быстрого нагрева (booster) с осторожностью.

— Вы также можете поместить свою посуду Staub в духовой шкаф* (кроме посуды с деревянными или силиконовыми ручками). *Макс. Температура 250 °C (200°C – при наличии силиконовых ручек и 220°C – стеклянных крышек).



НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

— Посуду из эмалированного чугуна необходимо нагревать постепенно. Никогда не нагревайте чугунную посуду пустой, всегда добавляйте немного масла, чтобы избежать повреждений в результате перегрева.

— При приготовлении на сковороде-гриль, нагревайте сковороду как указано выше, затем распределите кисточкой масло по внутренней поверхности посуды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

— Ваше чугунное изделие STAUB (включая ручки самого изделия и ручки крышек) может сильно нагреваться. Чтобы избежать ожогов всегда используйте термоустойчивые средства защиты (прихватки-рукавицы, силиконовые ручки STAUB и т.д.)

— Не ставьте горячую посуду на незащищенную поверхность. Мы рекомендуем использовать подставку под горячее или прихватку. Не ставьте горячую посуду на пластиковую поверхность, это может привести к её повреждению.

— Не подходит для использования в микроволновой печи.

— При использовании плит с индукционными или стеклокерамическими покрытиями, при перемещении приподнимайте вашу посуду Staub, чтобы она не скользила по поверхности, во избежание повреждения варочной панели.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

— Используйте деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

— Для хранения посуду STAUB можно ставить стопкой, но используйте защитные прокладки для предотвращения возникновения царапин.

— Мы рекомендуем Вам регулярно очищать чугунное изделие STAUB через равные промежутки времени. Для этого нанесите небольшое количество растительного масла на внутреннюю поверхность кокота, затем медленно нагрейте его на плите и уберите излишки масла с помощью бумажного полотенца. Это формирует защитную пленку, которая улучшает антипригарные свойства

— чугунные изделия STAUB можно использовать на гриле или для барбекю.

— Посуду STAUB можно ставить одну в другую для компактного хранения. Поместите защитную прокладку между изделиями, чтобы избежать повреждений.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА ИЗДЕЛИЯМИ STAUB

— Мойте кокот/сковороду в теплой воде, используя жидкость для мытья посуды и мягкую губку или щетку.

— Совет от наших шеф-поваров: если вы случайно обнаружили остатки продуктов питания, не используйте для мытья продукции абразивные или корродирующие материалы, такие как чистящие средства и металлические губки для мытья посуды. Полностью заморозьте изделие и поместите в горячую воду или нагревайте под тёплой водой в течение нескольких минут, чтобы частички пищи отстали от поверхности изделия STAUB.

— Если в кокоте/сковороде остались остатки пищи, замочите их в теплой воде и жидкости для мытья посуды, и, если необходимо, оставьте на ночь.

— Если посуда все еще не очистилась, мы рекомендуем залить кокот/сковороду горячей водой с 2-3 столовыми ложками соды на несколько минут.

— Не используйте средства для очистки плит, металлические щетки или губки, которые могут привести к необратимым повреждениям посуды.

— Тщательно протрите вашу посуду чистым полотенцем, убедитесь, что она сухая, перед тем как поставить в шкаф.

— Посуду Staub можно мыть в посудомоечной машине (кроме посуды с деревянными ручками), однако частое мытье в машине не рекомендуется. Современные моющие средства способны наносить существенный вред характеристикам изделия, что сокращает срок его службы.

— Крепления ручек могут ослабнуть по мере использования. Время от времени проверяйте надежность крепления ручек, при необходимости завинчивайте их более надёжно.

— Никогда не погружайте горячее изделие STAUB в холодную воду: термический шок может вызвать повреждение или потрескивание эмали, из-за чего изделие может не выдержать следующие нагревания.

Гарантия STAUB на весь срок эксплуатации* чугунных изделий

Чугунные изделия производства STAUB изготовляются по высочайшим стандартам качества. STAUB предоставляет частным лицам *ограниченную гарантию на весь срок эксплуатации чугунных изделий производства STAUB. Гарантия действует с момента покупки (необходим подтверждающий покупку документ) и распространяется на первичных покупателей изделий STAUB.

Объем гарантии

Гарантия охватывает все функциональные дефекты, производственный брак и изъяны в материале чугунной посуды (без принадлежностей) марки STAUB при обычном использовании в домашнем хозяйстве.

Исключение гарантии

Действие гарантии не распространяется на следующие случаи:

— неправильное обращение с изделием
— обычный износ изделия
— несоблюдение указаний по уходу
— Изменение цвета ручек
— Изменение цвета посуды с течением времени и частотой использования. Для сохранения цвета внутренней черной эмали, мы рекомендуем наносить небольшое количество растительного масла на внутреннюю поверхность и под ободок посуды перед тем, как убрать в шкаф.
— изменение окраски продукта в результате мытья в посудомоечной машине
— повреждения продукта вследствие ударов или несчастных случаев
— неправильное хранение продукта

Область действия

Гарантия STAUB распространяется на изделия, приобретенные в Российской Федерации. Гарантия STAUB не распространяется на второсортные изделия. Гарантия STAUB не затрагивает возможную законную гарантию и не ограничивает ее. Для заявления претензий по законной гарантии, пожалуйста, обращайтесь в магазин, в котором Вы приобрели продукт. При вопросах относительно гарантии STAUB обращайтесь, пожалуйста, к следующим контактным лицам:

Российская Федерация:

ООО «Цвиллинг Джей. Эй. Хенкельс Рус», 127015, г. Москва, ул. Новодмитровская, дом 2, корпус 2, помещение 23И.

или напишите нам электронное сообщение по адресу: info@zwilling.ru

Сохраните этот счет и/или чек после совершения покупки. Чтобы воспользоваться гарантией, требуется предоставить доказательство совершенной покупки!

Для получения дополнительной информации

ознакомьтесь с нашим сайтом www.staub.fr

или свяжитесь с нами по электронной почте info@zwilling.ru

или посредством почтового отправления по адресу:

ООО "Цвиллинг Джей. Эй. Хенкельс Рус"
127015, г. Москва, ул. Новодмитровская, дом 2, корпус 2, помещение 23И.

МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ ПОЛУЧИТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ,

恭喜!
您已拥有STAUB产品

使用这款独特的产品快乐地烹调您最喜爱的食谱，
您可以享受到其使用的便捷性，日复一日，年复一年……

MADE IN
FRANCE

公司由Francis STAUB于1974年创立，STAUB的传奇开始于法国东部的阿尔萨斯，该地区素以其悠久历史和美食传统而闻名。
STAUB产品完美结合了外观和功能性，是专业厨师和美食爱好者的必备用品。白鹤是阿尔萨斯的象征,其优雅的身姿引领着STAUB走向至臻之境,也赋予了STAUB产品独有的品质。
STAUB成为法国以及全世界珐琅铸铁锅的基准并非偶然。

我们的产品提供严格的品质保证，深受世界各地知名大厨喜爱，也是法国名厨Paul Bocuse的选择，在家庭日常烹饪和高档餐馆均被广泛采用。正如其创始人的经营理念呈现，每一件STAUB产品都有自己的专属砂模，传承传统制作工艺。

STAUB铸铁锅具均产自法国,每件产品都经过了严格的检测， 以确保为消费者带来原汁原味的烹饪体验。 2008年6月,STAUB成为德国双立人集团旗下品牌,是双立人高品质刀具和厨具公司的一员。

1 熔化
2 模具
3 液态铁被铸入在一次性砂模中，待其冷却后打破砂模取出产品
4 修整瑕疵

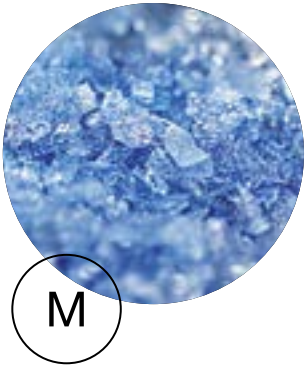
不可复制
每一件产品均采用卓越的传统工艺生产：液态铁被铸入一次性砂模中，待其冷却后打破砂模取出产品。可从外观和颜色辨别每件产品的差异。

黑色亚光珐琅
高品质的黑色亚光珐琅瓷内壁不仅能耐热且抗刮痕，更方便清洗。黑色亚光珐琅的特征，也会使食物无需很多油脂就能均匀上色，呈现焦黄色表面与焦香风味。无论是专业厨师还是美食爱好者都十分喜爱STAUB产品。

珐琅铸铁锅具

珐琅铸铁是一种高碳铁合金，表面由珐琅层所覆盖，珐琅由玻璃物质构成的高耐磨材质，非常适合现代厨房使用。铸铁能均匀传热和持久保温。适用于所有热源,包括电磁炉。铸铁得到加热后，其保持热量的特性使其只需使用最低加热温度进行小火煨炖，同时节省能源消耗。铸铁的保温性还能用于冷藏,将铸铁锅具置于冰箱冷藏后取出能持久保持低温。食物的新鲜度和口感都保持良好。

1 亚光黑
2 喷丸清理
3 喷2-3层珐琅,外壁和内壁
4 在800℃下烧制30分钟



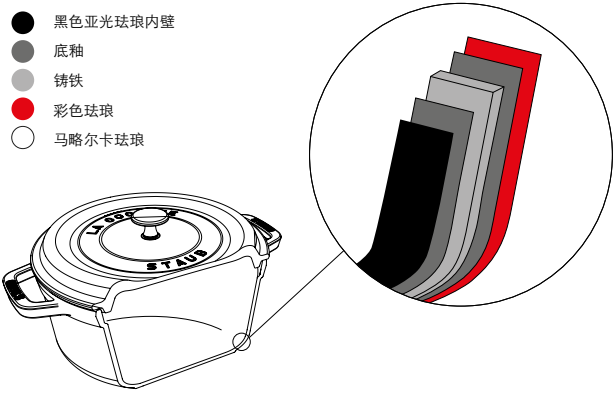
“马略尔卡”珐琅材料由100%的玻璃材质构成

“马略尔卡”珐琅材料所采用的特殊着色技术可获得独特的光泽和层次感。马略尔卡着色工艺包含三层珐琅:

1. 为了确保光洁减少不规则部分,首先要给粗糙的铸铁上一层黑色外衣。
2. 为了达到颜色的一致性,再多上一层色。
3. 最后用一层特殊的马略尔卡珐琅来打造明亮,色泽绵密的外观。

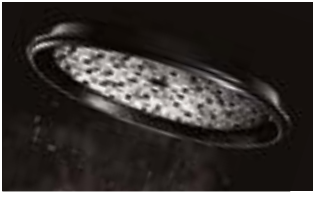
绚丽的色彩艺术

结合创新珐琅涂层技术的传统铸铁制造工艺和色彩美学在厨房与餐桌之间建立起生动的联系。其外部瓷釉层至少包括两层彩色珐琅。



STAUB自循环水珠设计
经改良设计的扁平且厚重的锅盖,可有效保持食物的水份循环。

更鲜嫩多汁
带小凸点的锅盖可加强萃取食物精华并保持美味循环。经30分钟烹饪，Staub锅具较其他锅具更能保持食物的水份。
测试机构 FGJ - 无机材料玻璃/陶瓷研究所(08/2017)



更浓郁芳香
厚重的锅盖能萃取食物精华并在锅盖上凝结，再均匀滴回到食物中，形成“美味循环”，令食物更浓郁芳香。Staub的锅盖设计较其他传统拱形锅盖，烹饪口感更佳。 测试机构 FGJ - 无机材料玻璃/陶瓷研究所(08/2017)

不仅如此!
铜质或镀镍盖镝可经受250°C高温。扁平锅盖可放置冰块以加速内部凝结过程，烹调时请使用木制或硅胶勺具。

使用前

拆开包装，撕下标签，用热水冲洗干净，并让其自然干燥后就可以使用了!

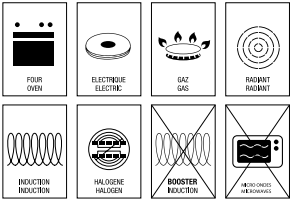
注意事项

- 小火预热锅具，慢慢调大火力。
- 使用燃气灶时，请确保火焰小于锅具的底部面积。
- 请一定使用竹木或硅胶炊具。
- 使用防烫手套，小心烫手。
- 切勿将烫锅置于未防护表面，或塑料垫上。可放在金属或木质垫上。
- 产品叠放时，产品和产品之间请用保护衬隔开，以免锅具划伤。

适用于所有热源，包括电磁炉

- 在电磁炉上使用时，请用低档火力预热锅具5分钟，再调高火力。不建议使用爆炒等快速加热功能。
- 使用小贴士：食物入锅前，在锅内刷一层食物油后，小火预热锅具5分钟。
- 禁止在微波炉中使用铸铁锅。
- 请勿在炉灶（陶瓷面板或其他易碎）表面拖动锅具，以免损坏炉灶表面。
- 适合于烘烤（木质或硅胶手柄除外）。

* 锅具最高耐热250° C / 500° F（硅胶最高耐热200° C / 400° F，玻璃最高耐热220° C）。



使用与保养

- 锅具使用后，请不要将高温的锅具直接用冷水冲洗或放入冰箱，应先等锅具自然冷却，以免损坏锅具，减少锅具使用寿命。
- 建议使用海绵或百洁布，搭配中性清洁剂清洗。
- 如有不易清洗的食物残留，可用热水和中性清洁剂浸泡后清洗。
- 如果仍有残留物，可在热水中加2-3匙小苏打浸泡几分钟后清洗。
- 请勿使用漂白剂、抛光剂、其他有腐蚀性的洗涤剂或钢丝球等清洗锅具，以免对锅具造成损伤。
- 锅具清洗干净后，请务必完全擦干锅具后再存放于干燥通风处。
- 洗碗机会损坏内外珐琅的光泽，请谨慎使用，木质产品禁止用洗碗机清洗。
- 盖镝和手柄在使用过程中可能出现松动，请经常检查紧固程度，并及时拧紧。
- STAUB产品可以被叠放起来。须要在产品之间垫一层保护层以防止划痕。

STAUB十年质量保用（中国大陆）

质量保证期限为购买本产品之日起的十年之内。在保修期限之内，依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务。若您的商品已经停止生产，我们将为您提供同类的其它产品代替。

以下情况不属于免费维修或调换的服务范围：

1. 您无法出示10 年质量保证书；
2. 10年质量保证书上没有记录产品名称、型号及购买日期等信息，或者质量保证书有涂改的情况；
3. 由于您没有按照使用说明书使用，而导致的产品故障和损坏；
4. 由于碰撞、跌落、空烧等情况造成的产品故障及损坏；
5. 由于火灾、地震、雷击、台风、水灾等自然灾害造成的产品故障及损坏。
6. 更换盖镝颜色。
7. 随着使用频率的增加，锅具内壁珐琅的颜色会发生变化。可在锅具内部和边缘涂一层食用油保护层，可以更好地保护珐琅内壁。

更多信息

请访问我们的网站 www.staub.fr

或者通过电子邮件联系我们

customer-service@zwilling.com.cn

或邮寄至以下地址：

上海双立人亨克斯有限公司

中国上海市浦东新区三林路424号200124

服务热线：

希望我们的产品为您带来美味享受

Cocottes

Services à fondue

Woks

Spéciales

Roasters

Sauteuses

Poêles

Grils

Tajines

Discover all our products

MADE IN FRANCE

Member of the ZWILLING Group

#MadeInSTAUB

01/2023 – 1E140032 / 99946-233-0 ZWILLING J.A. Henckels AG - Gruenewalder Str. 14-22 - 42657 Solingen - GERMANY