



# PRIJSLIJST / TARIF STAUB

2024-2025



MADE IN  
FRANCE







# INHOUD · CONTENU

---

Braadpannen - Cocottes 2

---

Pannen - Poêles 14

---

Van de keuken tot op tafel - De la cuisine à la table 20

---

*Authentic cooking by Staub* 24

---

Ceramic by Staub 30

---















## Braadpannen - Cocottes





















De Staub cocotte is onmisbaar voor stoven, smoren en langzaam garen. Dankzij de picots® - een soort van spikes onderaan het deksel - worden de gerechten continu besprenkeld en blijven aroma's en smaken in al hun intensiteit bewaard. De mat zwarte afwerking aan de binnenkant zorgt voor duurzaamheid en eenvoudig onderhoud. De Staub cocottes zijn beschikbaar in mooie, trendy kleuren... voor wie houdt van blikvangers op tafel, in stijl én in smaak.

*La cocotte Staub est incontournable pour mijoter, étuver et cuire lentement. Grâce aux picots® - une sorte de 'spikes' au-dessous du couvercle - pour un arrosage continu naturel des plats, les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité. L'intérieur émaillé noir mat garantit plus de durabilité et un entretien facile. Les cocottes sont disponibles dans des coloris attrayants... pour ceux qui aiment mettre l'accent sur la table, de manière raffinée et avec goût.*

## NEW CLASSIC *cooking by* Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>BRAADPANNEN - COCOTTES</b>							
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 10 CM							
	1101025	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	zwart - noir	69,95	 3 272341 010254
	1101006	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	kers - cerise	69,95	 3 272341 010063
	1101085	Ø 10 cm	0,25 l	0,95 kg	basilicum - basilic	79,95	 3 272341 010858
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 12 CM							
	1101225	Ø 12 cm	0,4 l	1,15 kg	zwart - noir	94,95	 3 272341 012258
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 14 CM							
	1101425	Ø 14 cm	0,8 l	2,06 kg	zwart - noir	119,00	 3 272341 014252
RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 16 CM							
	1101625	Ø 16 cm	1,2 l	2,94 kg	zwart - noir	149,00	 3 272341 016256
	1101618	Ø 16 cm	1,2 l	2,94 kg	grafietgrijs - gris graphite	149,00	 3 272341 016188

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (P.P.T.C.)	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 18 CM</b>							
	1101825	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	zwart - noir	199,00	 3 272341 018250
	1101818	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	grafietgrijs - gris graphite	199,00	 3 272341 018182
	1101806	Ø 18 cm	1,7 l	3,29 kg	kers - cerise	199,00	 3 272341 018069
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 20 CM</b>							
	1102025	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	zwart - noir	229,00	 3 272341 020253
	1102018	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	grafietgrijs - gris graphite	229,00	 3 272341 020185
	1102006	Ø 20 cm	2,2 l	4,05 kg	kers - cerise	229,00	 3 272341 020062
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 22 CM</b>							
	1102225	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	zwart - noir	249,00	 3 272341 022257
	1102218	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	grafietgrijs - gris graphite	249,00	 3 272341 022189
	1102206	Ø 22 cm	2,6 l	4,85 kg	kers - cerise	249,00	 3 272341 022066

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 24 CM</b>							
	1102425	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	zwart - noir	279,00	 3 272341 024251
	1102418	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	grafietgrijs - gris graphite	279,00	 3 272341 024183
	1102406	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	kers - cerise	279,00	 3 272341 024060
	11024107	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	white truffle	279,00	 3 272340 040238
	11024121	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	eucalyptus	279,00	 3 272340 057663
	1102487	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	grenadine	299,00	 3 272341 024879
	1102485	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	basilicum - basilic	299,00	 3 272341 024855
	1102437	Ø 24 cm	3,8 l	5,63 kg	la mer	299,00	 3 272340 034626

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub









	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 26 CM</b>							
	1102625	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	zwart - noir	319,00	 3 272341 026255
	1102618	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	grafietgrijs - gris graphite	319,00	 3 272341 026187
	1102606	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	kers - cerise	319,00	 3 272341 026064
	11026107	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	white truffle	319,00	 3 272340 040252
	11026121	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	eucalyptus	319,00	 3 272340 057694
	1102687	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	grenadine	339,00	 3 272341 026873
	1102685	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	basilicum - basilic	339,00	 3 272341 026859
	1102637	Ø 26 cm	5,2 l	6,45 kg	la mer	339,00	 3 272341 026378



## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 28 CM</b>							
	1102825	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	zwart - noir	349,00	 3 272341 028259
	1102818	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	grafietgrijs - gris graphite	349,00	 3 272341 028181
	1102806	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	kers - cerise	349,00	 3 272341 028068
	11028107	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	white truffle	349,00	 3 272340 040276
	11028121	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	eucalyptus	349,00	 3 272340 057717
	1102887	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	grenadine	369,00	 3 272341 028877
	1102885	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	basilicum - basilic	369,00	 3 272341 028853
	1102837	Ø 28 cm	6,7 l	7,84 kg	la mer	369,00	 3 272340 036590

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub











	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 30 CM</b>							
	1103025	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	zwart - noir	379,00	 3 272341 030252
	1103018	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	grafietgrijs - gris graphite	379,00	 3 272341 030184
	1103006	Ø 30 cm	8,35 l	8,5 kg	kers - cerise	379,00	 3 272341 030061
<b>RONDE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE RONDE 34 CM</b>							
	1103425	Ø 34 cm	12,6 l	11,2 kg	zwart - noir	419,00	 3 272341 034250



## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 27 CM</b>							
	1102725	Ø 27 cm	3,2 l	5,76 kg	zwart - noir	269,00	 3 272341 027252
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 29 CM</b>							
	1102925	Ø 29 cm	4,2 l	6,57 kg	zwart - noir	319,00	 3 272341 029256
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 31 CM</b>							
	1103125	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	zwart - noir	339,00	 3 272341 031259
	1103118	Ø 31 cm	5,5 l	7,46 kg	grafietgrijs - gris graphite	339,00	 3 272341 031181

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 33 CM</b>							
	1103325	Ø 33 cm	6,7 l	8,32 kg	zwart - noir	369,00	 3 272341 033253
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 37 CM</b>							
	1103725	Ø 37 cm	8 l	10,03 kg	zwart - noir	399,00	 3 272341 0337251
<b>OVALE COCOTTE/BRAADPAN - COCOTTE OVALE 41 CM</b>							
	1104125	Ø 41 cm	12 l	14,66 kg	zwart - noir	449,00	 3 272341 0412581
<b>HANDBESCHERMERS VAN SILICONE - MANIQUES SILICONES</b>							
	2E100104	set van 2 stuks - set 2 pièces			grijs - gris	21,95	 3 272340 017988
<b>DEKSELHOUDER - SUPPORT DE COUVERCLE</b>							
	1190902					52,95	 3 272340 016998



## Staub Stackable



Bij Staub gietijzere kookgerei vormen twee essentiële items de basis van een goed uitgeruste keuken: een cocotte voor heerlijke stoofgerechten en een grillpan met uitgesproken ribbels voor een uniek grillpatroon. Voor dit duo is geen enkel culinair experiment te gewaagd. Het deksel met picots® voor een voortdurende besprenkeling past zowel op de cocotte als de grill. Beide artikelen kunnen in elkaar gestapeld worden om netjes en plaatsbesparend op te bergen.

*Entre les ustensiles de cuisine en fonte de Staub, deux éléments essentiels constituent la base d'une cuisine bien équipée : une cocotte pour de délicieux ragoûts et un grill avec des rainures prononcées pour un motif grille unique. Aucune expérience culinaire n'est trop audacieuse pour ce duo. Le couvercle avec picots® pour un arrosage continu s'adapte aussi bien à la cocotte qu'au grill. Les deux articles peuvent être empilés pour un rangement ordonné et peu encombrant.*

## Staub Stackable

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
Staub Stackable							
	14622423	Ø 24 cm	3,8 l	7 kg	zwart - noir	379,00	 3 272340 058042

## Braadpannen - Cocottes

### De Staub cocotte:

De voordelen van een natuurlijke en efficiënte manier van stoven!

### La cocotte Staub:

Les bienfaits d'un mijotage naturel efficace !

Garen in een gesloten circuit en met picots® onder het deksel voor een voortdurende besprenkeling

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

Knop in messing of vernikkeld, aangepast aan het garen in de oven / hittebestendig tot 250°C

*Bouton laiton ou nickelé adapté pour la cuisson au four / résistant à 250°C*

Vlak deksel  
*Couvercle de forme plate*



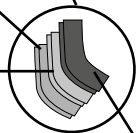
Buitenzijde voorzien van minimum 2 lagen gekleurd email

*Extérieur comportant au moins 2 couches d'émail coloré*

Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie

*Fond lisse tous feux y compris induction*

Gietijzer  
*Fonte*



2 binnenlagen van mat zwart email van speciale samenstelling

*2 couches d'émail intérieur noir mat de composition spéciale*



ELEKTRO  
ÉLECTRO



VITROKERAMISCH  
VITROCÉRAMIQUE



GAS  
GAZ



INDUCTIE  
INDUCTION



H-LIGHT



OVEN  
FOUR



VAATWASSER  
LAVE-VAISSELLE

## Pannen / Poêles







In aanvulling op het assortiment van gietijzeren cocottes biedt Staub hoogwaardige producten aan om in uw keuken dag in dag uit te kunnen variëren met andere smaken. Ontdek het volledige assortiment van grills, pannen en flensjespannen maar ook de sauteerpannen met 'Chistera Drop Structure' onderaan het deksel voor een continue bevochtiging tijdens het gaarproces. Deze producten met een mat zwart geëmailleerde binnenkant van hoogwaardige kwaliteit zijn ideaal voor het aanbraden, bakken of grillen van etenswaren. Het gietijzer van Staub zorgt voor een uitstekende, geleidelijke en homogene verdeling van de warmte en behoudt zo optimaal de aroma's en de smaken van uw gerechten.







*En complément de sa gamme de cocottes en fonte, Staub vous propose des produits haut de gamme pour cuisiner des saveurs différentes chaque jour. Découvrez ainsi toute la gamme des grills, poêles et crêpières ainsi que les sauteuses avec 'Chistera Drop Structure' sous le couvercle pour un arrosage continu pendant la cuisson. Ces produits ont un intérieur émaillé noir mat de qualité supérieure et idéal pour saisir, rôtir ou griller les aliments. La fonte Staub permet une meilleure répartition de la chaleur, tout cela de manière homogène et progressive, et contribue à une meilleure conservation des arômes et saveurs.*



## NEW CLASSIC *cooking by* Staub

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>GRILLS - GRILS</b>					
GRILLPAN VIERKANT MET SILICONEN HANDVAT - GRIL CARRÉ AVEC MANCHE EN SILICONE					
	1202123	24 x 24 cm	2,38 kg	zwart - noir	109,00
					 3 272342 021235
GRILLPAN RECHTHOEKIG MET SILICONEN HANDVAT - GRIL RECTANGULAIRE AVEC MANCHE EN SILICONE					
	1202223	34 x 21 cm	2,65 kg	zwart - noir	119,00
					 3 272342 022232

## NEW CLASSIC *cooking by* Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>GRILLS - GRILS</b>						
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 23 X 23 CM						
	12012323	23 x 23 cm	2,4 kg	zwart - noir	119,00	 3 272340 022531
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 28 X 28 CM						
	12012823	28 x 28 cm	3,5 kg	zwart - noir	169,00	 3 272340 022272
GRILLPAN MET 2 GREPEN - GRIL AVEC 2 MANCHES 33 X 33 CM						
	12013323	33 x 33 cm	5,2 kg	zwart - noir	199,00	 3 272340 024641

## NEW CLASSIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>MINI PAN - POËLE MINI</b>							
	1221223	Ø 12 cm	0,15 l	0,7 kg	zwart - noir	64,95	 3 272342 212237
<b>BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POËLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 20 CM</b>							
	12242023	Ø 20 cm		1,5 kg	zwart - noir	119,00	 3 272340 026836
<b>BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POËLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 24 CM</b>							
	12242423	Ø 24 cm		1,8 kg	zwart - noir	139,00	 3 272340 026812
<b>BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POËLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 26 CM</b>							
	12242623	Ø 26 cm		2,1 kg	zwart - noir	159,00	 3 272340 023361
<b>BAKPAN/KOEKENPAN MET HOUTEN STEEL - POËLE À FRIRE AVEC MANCHE EN BOIS 28 CM</b>							
	12242823	Ø 28 cm		2,5 kg	zwart - noir	179,00	 3 272340 024450
<b>FLENSJESPAN MET HOUTEN STEEL - CRÊPIÈRE AVEC MANCHE EN BOIS</b>							
	1212823	Ø 28 cm		3,17 kg	zwart - noir	99,95	 3 272342 128231
	met verdeler en spatel - avec spatule et répartiteur						

## NEW CLASSIC *cooking by* Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>PAELLAPAN - POËLE À PAELLA</b>							
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POËLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES							
	12232023	Ø 20 cm		1,6 kg	zwart - noir	119,00	 3 272340 022555
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POËLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES							
	12232623	Ø 26 cm		2,9 kg	zwart - noir	159,00	 3 272340 022548
PAELLAPAN MET 2 GREPEN - POËLE À PAELLA AVEC 2 POIGNÉES							
	1313425	Ø 34 cm		4,6 kg	zwart - noir	199,00	 3 272343 134231
<b>SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE"</b>							
SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE" 24 CM							
	12612425	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	zwart - noir	219,00	 3 272340 019791
	12612418	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	grafietgrijs - gris graphite	219,00	 3 272340 020032
	12612406	Ø 24 cm	2,4 l	3,6 kg	kers - cerise	219,00	 3 272340 019807
SAUTEERPAN MET "CHISTERA DROP STRUCTURE" - SAUTEUSE AVEC "CHISTERA DROP STRUCTURE" 28 CM							
	12612825	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	zwart - noir	249,00	 3 272340 019845
	12612818	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	grafietgrijs - gris graphite	249,00	 3 272340 020049
	12612806	Ø 28 cm	3,7 l	5,1 kg	kers - cerise	249,00	 3 272340 019852













## Van de keuken tot op tafel - De la cuisine à la table















De producten van het speciaal "voor op tafel" ontwikkeld assortiment van Staub kunnen rechtstreeks vanuit de oven of vanop het kookvuur op tafel gezet worden. Deze polyvalente producten van gietijzer maken zowel de keukenchefs als de hobbykoks blij en werden ontworpen met een oog voor functionaliteit in de keuken en culinair design op tafel. Het assortiment bevat sausspannetjes, schotels en stapelbare ronde en ovale borden die de juiste temperatuur en de kwaliteit van de gerechten waarborgen. De fonduesets en de theepotten maken dit gamma compleet.

*Les produits de la gamme élaborée spécialement « pour la table » sont prêts à l'emploi dès leur sortie du four ou des plaques. Ces pièces polyvalentes en fonte font le bonheur des chefs et amateurs et leur conception a été étudiée pour qu'elles soient fonctionnelles en cuisine et un plaisir pour les yeux sur la table. Les saucières sont accompagnées de plats à four et de plats empilables ronds et ovales pour garantir la bonne température et la fraîcheur des plats. La gamme est complétée par les sets à fondue et les théières.*

## NEW CLASSIC *sur la table* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (P.P.T.C)	EAN CODE CODE EAN
<b>SERVEREN - SERVIR</b>							
WARM BORD ROND - ASSIETTE RONDE							
	1332025	Ø 20 cm	0,75 l	2,88 kg	zwart - noir	159,00	 3 272343 320252
HOUTEN BORD - ASSIETTE BOISÉE							
	1205223	33 x 23 cm	1 l	2,47 kg	zwart - noir	129,00	 3 272342 052239
<b>FONDUE</b>							
FONDUESET - SERVICE À FONDUE							
	1400203	Ø 20 cm	2,36 l	4,3 kg	zwart - noir	219,00	 3 272340 027598
	1400206	Ø 20 cm	2,36 l	4,3 kg	kers - cerise	219,00	 3 272340 027604
<b>THEEPOT - THÉIÈRE</b>							
RONDE THEEPOT - THÉIÈRE RONDE							
	1650023	Ø 16,5 cm	1,15 l	2,36 kg	zwart - noir	199,00	 3 272346 500231
geleverd met thee-ei - livrée avec boule à thé							

## NEW CLASSIC *sur la table* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>SCHOTELS - PLATS</b>							
MINI SCHOTEL OVAAL - MINI PLAT OVALE 15 CM							
	1301323	Ø 15 cm	0,25 l	0,54 kg	zwart - noir	64,95	 3 272343 013239
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 21 CM							
	1302123	Ø 21 cm	0,7 l	1,14 kg	zwart - noir	74,95	 3 272343 021234
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 24 CM							
	1302323	Ø 24 cm	1 l	1,47 kg	zwart - noir	89,95	 3 272343 023238
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 28 CM							
	1302923	Ø 28 cm	1,6 l	1,7 kg	zwart - noir	99,95	 3 272343 029230
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 32 CM							
	1303323	Ø 32 cm	2,2 l	2,59 kg	zwart - noir	129,00	 3 272343 033237
STAPELBAAR BORD OVAAL - PLAT EMPILABLE OVALE 37 CM							
	13003725	Ø 37 cm	3,7 l	3,4 kg	zwart - noir	159,00	 3 272340 028144



## NEW CLASSIC *sur la table* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>MINI SCHOTEL ROND - MINI PLAT ROND 12 CM</b>							
	1301123	Ø 12 cm	0,25 l	0,81 kg	zwart - noir	54,95	 3 272343 011235
<b>STAPELBAAR BORD ROND - PLAT EMPILABLE ROND 16 CM</b>							
	1301623	Ø 16 cm	0,4 l	1,08 kg	zwart - noir	54,95	 3 272343 016230
<b>STAPELBAAR BORD ROND - PLAT EMPILABLE ROND 20 CM</b>							
	1302023	Ø 20 cm	0,75 l	1,84 kg	zwart - noir	74,95	 3 272343 020237
<b>SLAKKENPAN MET 6 OPENINGEN - POËLON ESCARGOT 6 TROUS</b>							
	1301523	Ø 14 cm		1,08 kg	zwart - noir	59,95	 3 272343 015233
<b>RECHTHOEKIGE OVENSCHOTEL - PLAT À FOUR RECTANGULAIRE</b>							
	1303023	30 x 20 cm	3,15 l	3,39 kg	zwart - noir	139,00	 3 272343 030236

## AUTHENTIC cooking by Staub





Met het uitgebreide gamma aan specialiteiten van Staub kunt u smakelijke en gezonde recepten maken, zowel traditioneel als exotisch, met familie of onder vrienden.

Ontdek het volledige gamma van terrines, tajines, roasters... Deze producten met een mat zwart geëmailleerde binnenkant van hoogwaardige kwaliteit zijn ideaal voor het aanbraden, sudderen of bakken van etenswaren. Het gietijzer van Staub zorgt voor een uitstekende, geleidelijke en homogene verdeling van de warmte en behoudt zo optimaal de aroma's en de smaken van uw gerechten.











*La gamme des spécialités Staub vous permettra de réaliser des recettes saines et savoureuses, des plus traditionnelles aux plus exotiques, en famille ou entre amis.*

*Découvrez ainsi toute une gamme de terrine, tajine, roaster, etc. Ces produits ont un intérieur émaillé noir mat de qualité supérieure et idéal pour saisir, mijoter et rôtir les aliments. La fonte Staub permet une meilleure répartition de la chaleur, tout cela de manière homogène et progressive, et contribue aussi à une meilleure conservation des arômes et saveurs.*













*AUTHENTIC cooking by Staub*

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>WOKKEN - WOKS</b>						
WOK MET GLAZEN DEKSEL - WOK AVEC COUVERCLE EN VERRE 30 CM						
	1312923	Ø 30 cm	4,4 l	3,3 kg	zwart - noir	239,00
						 3 272340 018626
	1312906	Ø 30 cm	4,4 l	3,3 kg	kers - cerise	239,00
						 3 272340 018640
met tempura rooster - avec grille pour tempura						

## AUTHENTIC *cooking* by Staub

REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>SPECIALITEITEN - SPÉCIALITÉS</b>						
VISPAN MET DEKSEL VISMOTIEF - POÊLE À POISSON AVEC COUVERCLE MOTIF POISSON						
	11223337	Ø 32 cm	2,8 l	6 kg	la mer	289,00
						 3 272340 036279
COCOTTE/BRAADPAN 'TOMAAT' - COCOTTE 'TOMATE'						
	11712506	Ø 25 cm	2,9 l	4,6 kg	kers - cerise	289,00
						 3 272340 022258
COCOTTE/BRAADPAN 'POMPOEN' - COCOTTE 'CITROUILLE'						
	111224806	Ø 24 cm	3,45 l	5,9 kg	kaneel - cannelle	319,00
						 3 272340 057915
RECHTHOEKIGE TERRINE - TERRINE RECTANGULAIRE						
	1313025	30 x 11 cm	1,45 l	3,46 kg	zwart - noir	169,00
						 3 272343 130257
VERTICALE ROASTER - ROASTER VERTICAL						
	1200023	Ø 24 cm		3,36 kg	zwart - noir	159,00
						 3 272342 000230















## AUTHENTIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (P.P.T.C.)	EAN CODE CODE EAN
<b>TAJINE GROOT - GRANDE TAJINE</b>							
	1302823	Ø 28 cm		3,45 kg	crème	199,00	 3 272343 028233
	1302806	Ø 28 cm		3,45 kg	kers - cerise	199,00	 3 272343 028066
gietijzeren bodem en keramisch deksel - base fonte et dôme céramique							
<b>TAJINE KLEIN - PETITE TAJINE</b>							
	1302723	Ø 20 cm		1,66 kg	crème	99,95	 3 272343 027236
gietijzeren bodem en keramisch deksel - base fonte et dôme céramique							
<b>OVALE MAGNETISCHE ONDERZETTER - DESSOUS DE PLAT MAGNÉTIQUE OVALE</b>							
	1190711	15 x 11 cm		0,15 kg	hout - bois	26,95	 3 272341 907110
	1190712	21 x 15 cm		0,28 kg	hout - bois	31,95	 3 272341 907127
	1190713	29 x 20 cm		0,59 kg	hout - bois	36,95	 3 272341 907134
<b>RONDE MAGNETISCHE ONDERZETTER - DESSOUS DE PLAT MAGNÉTIQUE RONDE</b>							
	41190732	Ø 16,5 cm		0,28 kg	hout - bois	27,95	 3 272341 190734
	41190742	Ø 23 cm		0,54 kg	hout - bois	39,95	 3 272341 190741

## AUTHENTIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	AFMETING DIMENSION	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>KEUKENTOOLS - USTENSILES DE CUISINE</b>							
SCHUIMSPAAN - ÉCUMOIRE							
	40503-100-0	31 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040924
WOKSPATEL - SPATULE POUR WOK							
	40503-101-0	31 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040931
SPATEL - SPATULE							
	40503-102-0	31 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040948
POLLEPEL - LOUCHE							
	40503-104-0	31 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040962
KEUKENLEPEL - CUILLÈRE DE CUISINE							
	40503-105-0	30 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040979
DEEGSCHRAPER - RACLETTE À PÂTE							
	40503-106-0	30 cm			zwart - noir	14,95	 3 272340 040986
SERVEERLEPEL - CUILLÈRE À SERVIR							
	40503-107-0	31 cm			zwart - noir	19,95	 3 272340 040993
BAKKWAST - PINCEAU							
	40503-109-0	22 cm			zwart - noir	14,95	 3 272340 041013
RISOTTOLEPEL - CUILLÈRE À RISOTTO							
	40503-108-0	31 cm			zwart - noir	14,95	 3 272340 041006
DEEGROLLER - ROULEAU À PÂTE							
	1027940	45 cm			zwart - noir	29,95	 3 272340 058547

## AUTHENTIC *cooking* by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	GEWICHT POIDS	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	EAN CODE CODE EAN
<b>KNOP DIEREN - BOUTON ANIMAUX</b>							
	1190104*				haan - coq	21,95	 3 272341 901040
	1190106*				slak - escargot	21,95	 3 272341 901064
	1990000*				varken - cochon	21,95	 3 272340 010613
	1990005*				koe - vache	21,95	 3 272340 019982
	1990015*				kreeft - homard	21,95	 3 272340 042362
<b>DEKSELKNOP VAN MESSING - BOUTON LAITON</b>							
	1670113				groot - grand	17,95	 3 272340 021251
<b>DEKSELKNOP VERNIKKELD - BOUTON NICKELÉ</b>							
	1671013				groot - grand	17,95	 3 272340 021220

\*zolang de voorraad strekt / jusqu'à l'épuisement des stocks

## CERAMIC by Staub














Voor zijn keramische lijn heeft Staub een nieuw soort keramiek ontwikkeld: minder poreus, meer schokbestendig en beter bestand tegen hoge temperaturen. Dit innovatieve materiaal verspreidt geleidelijk de warmte en laat smaken volledig tot hun recht komen. Deze keramiek is bovendien milieuvriendelijk geproduceerd en zeer duurzaam. Geen probleem dus om de producten in de magnetron te gebruiken of in de diepvriezer te plaatsen.










*Pour sa ligne de produits en céramique, Staub a élaboré une nouvelle céramique moins poreuse et plus résistante aux chocs et aux températures élevées. Ce matériau innovant veille à une répartition progressive de la chaleur tout en préservant toute la saveur des ingrédients... Par ailleurs, cette céramique est produite avec un mode de fabrication à la fois respectueux de l'environnement et durable. Il est donc parfaitement possible de mettre les produits au four à micro-ondes ou de les placer au congélateur.*















## CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
<b>RONDE COCOTTE - COCOTTE RONDE 10 CM</b>							
	40510-785-0	Ø 10 cm	0,2 l	kers - cerise	21,95	6	 4 009839 311116
<b>COCOTTE HARTVORM - COCOTTE CŒUR 10 CM</b>							
	40511-092-0	Ø 10 cm	0,2 l	kers - cerise	21,95	6	 4 009839 316593
<b>RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 14 X 11 CM</b>							
	40511-139-0	14 x 11 cm	0,4 l	kers - cerise	24,95	2	 4 009839 317064
<b>RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 20 X 16 CM</b>							
	40510-812-0	20 x 16 cm	1,1 l	kers - cerise	34,95	2	 4 009839 311383
	40510-814-0	20 x 16 cm	1,1 l	basilicum - basilic	34,95	2	 4 009839 311406
	40511-865-0	20 x 16 cm	1,1 l	ivoor - ivoire	34,95	2	 4 009839 366680
	40511-868-0	20 x 16 cm	1,1 l	turquoise	34,95	2	 4 009839 366710

## CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
<b>RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 27 X 20 CM</b>							
	40510-809-0	27 x 20 cm	2,4 l	kers - cerise	44,95	2	 4 009839 311352
	40510-811-0	27 x 20 cm	2,4 l	basilicum - basilic	44,95	2	 4 009839 311376
	40511-883-0	27 x 20 cm	2,4 l	ivoor - ivoire	44,95	2	 4 009839 367496
	40511-886-0	27 x 20 cm	2,4 l	turquoise	44,95	2	 4 009839 367526
<b>RECHTHOEKIGE GRATINEERSCHAAL - PLAT RECTANGULAIRE 34 X 24 CM</b>							
	40511-148-0	34 x 24 cm	4,5 l	kers - cerise	59,95	2	 4 009839 317156
	40511-887-0	34 x 24 cm	4,5 l	ivoor - ivoire	59,95	2	 4 009839 367533
	40511-890-0	34 x 24 cm	4,5 l	turquoise	59,95	2	 4 009839 367564

## CERAMIC by Staub

	REF. RÉF.	DIAMETER DIAMÈTRE	INHOUD CONTENU	KLEUR COULEUR	PRIJS (A.V.P.) PRIX (PP TTC)	BESTELENHEID UNITÉ DE COMMANDE	EAN CODE CODE EAN
<b>KOM - BOL 12 CM</b>							
	40510-794-0	Ø 12 cm	0,4 l	kers - cerise	14,95	6	 4 009839 311208
	40511-833-0	Ø 12 cm	0,4 l	ivoor - ivoire	14,95	6	 4 009839 363573
	40511-832-0	Ø 12 cm	0,4 l	turquoise	14,95	6	 4 009839 363566
<b>KOM - BOL 14 CM</b>							
	40511-812-0	Ø 14 cm	0,7 l	kers - cerise	17,95	6	 4 009839 360800
	40511-861-0	Ø 14 cm	0,7 l	ivoor - ivoire	17,95	6	 4 009839 366642
	40511-864-0	Ø 14 cm	0,7 l	turquoise	17,95	6	 4 009839 366673
<b>KEUKENHULPHOUDER - PORTE-USTENSILE</b>							
	40511-577-0	Ø 11 cm	0,9 l	kers - cerise	27,95	2	 4 009839 337536
<b>LEPELHOUDER - REPOSE-CUILLÈRE</b>							
	40509-037-0	25 x 10 cm		kers - cerise	19,95	4	 4 009839 374340












Uw verdeler in de Benelux - Votre distributeur au Benelux :

DEMEYERE COMMV.

Member of the Zwilling Group 

Atealaan 63 - B-2200 Herentals - België/Belgique

[www.demeyere.be](http://www.demeyere.be) - [www.staub.fr](http://www.staub.fr)

Vind onze verkoopsvoorwaarden op [terms.demeyere.be](http://terms.demeyere.be)

Trouvez nos conditions de vente sur [terms.demeyere.be](http://terms.demeyere.be)

