



*Le goût de l'excellence !**

MADE IN FRANCE

chistera



PORTRAIT D'UNE SAUTEUSE

La sauteuse au système d'arrosage Chistera Drop-Structure by STAUB

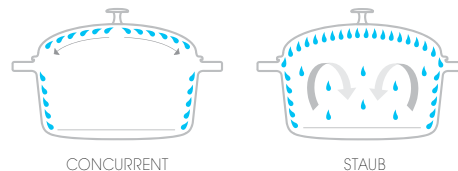
Nouvelle sauteuse avec une structure sous couvercle bombé dénommée Chistera pour assurer l'arrosage continu Staub durant toute la cuisson.

Nouveauté dans la gamme des sauteuses en fonte émaillée de Staub, la sauteuse associée au «Chistera Drop-Structure» allie la polyvalence d'usage et la compacité d'une sauteuse avec la qualité de cuisson garantie par l'arrosage continu Staub. Son secret: un couvercle garni d'éléments d'une forme unique inspirée du chistera de la pelote basque.

Les performances d'arrosage de ce couvercle bombé sont comparables à celles de la fameuse cocotte Staub avec son couvercle plat doté de picots®.

CHISTERA *Drop-Structure*

COUVERCLE et son arrosage continu



Les atouts de votre produit Staub:

- le mijotage continu sous couvercle bombé grâce au système d'arrosage continu exclusif
- un intérieur émaillé en finition «noir mat» pour mijotter une variété infinie de petits plats: saisir les viandes, rôtir les pommes de terre, mijoter les risottos, les légumes...
- une cuisine savoureuse
- de la cuisine à la table
- des poignées Staub au design caractéristique et ergonomiques pour une bonne prise en main

Coloris:



NOIR



GRIS GRAPHITE



BLEU INTENSE



BASILIC



GRENADINE



CERISE



Design:

exclusif et intemporel, système Chistera Drop-Structure à l'intérieur du couvercle

Origine:

France

Matériau:

fonte émaillée,
intérieur émaillé noir

Forme et Dimension:

ronde (24 et 28 cm)

Capacité:

2,4l et 3,7l



UNE INSPIRATION BASQUE

Designer: Samuel Accoceberry

Familier de Staub, Samuel Accoceberry, designer français, collabore avec la marque depuis quelques années *«Chez Staub, j'apprécie la simplicité d'un design efficace, je respecte l'épure de l'objet, explique-t-il. Je suis souvent séduit par la sensualité de la matière et plus elle est brute, plus je trouve cela intéressant. La fonte, avec son poids, sa valeur qualitative, est une belle matière naturelle. Dans les produits Staub, la qualité de l'émailage noir me fait penser à de la lave refroidie, cela dégage une vraie personnalité avec beaucoup d'élégance.»*

Le chistera, Samuel Accoceberry connaît bien, adolescent, il jouait à la pelote basque. C'est un panier d'osier fixé comme un gant sur la main, qui reçoit la balle, accompagne le mouvement puis la relance avec une force incroyable : c'est le sport de balle le plus rapide du monde, jusqu'à 300 km/h ! *«Pour le projet de la sauteuse Staub, j'ai dessiné une forme asymétrique, prenant la forme typique d'un chistera. Une évidence: le mouvement des gouttes d'eau pendant la cuisson est similaire, accompagner puis relancer, avec ici un effet entonnoir et l'accélération qui en découle.»*

DESIGNER Samuel Accoceberry



PEPPERONI à la basque



CHISTERA pelote basque

Le Pays Basque dans le Sud-Ouest de la France, est reconnu pour son authenticité et sa simplicité. C'est le Sud-Ouest, on y est épicurien, sortir, partager, bien manger, boire du vin: la convivialité y joue un rôle très important. Le Pays Basque, c'est aussi un terroir riche de beaux produits, charcuteries, piments, ou d'excellents plats typiques comme les pintxos (tapas à la basque), la pipérade, le poulet basquaise bien sûr ... De nombreux grands chefs y émergent en ce moment.



PIPÉRADE en sauteuse



RATATOUILLE

PIPÉRADE

Ingrédients pour 4 personnes

2 gros oignons
1 gousse d'ail
16 piments doux (ou 4 poivrons verts)
1 kg de tomates mûres
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 oeufs
4 tranches de jambon
Sel et poivre du moulin

Préparation

- Epluchez et émincez l'oignon.
- Equeutez et épépinez les piments; coupez-les en lamelles.
- Pelez et épéinez les tomates; hachez-les grossièrement.
- Epluchez et hachez l'ail.

- Dans la sauteuse, faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive; faites revenir l'oignon à feu moyen.
- Lorsque l'oignon devient transparent, ajoutez les piments et l'ail; poursuivez la cuisson.
- Ajoutez enfin les tomates; montez le feu et faites évaporer l'eau en mélangeant bien avec une cuillère en bois ou silicone. Salez et poivrez. Baissez le feu: couvrez et laissez mijoter pendant une heure.
- Juste avant de servir, cassez les œufs dans un bol; battez-les en omelette et ajoutez-les dans la cocotte en tournant sans cesse. Eteignez le feu lorsque les œufs sont cuits à votre goût.
- Rectifiez l'assaisonnement. Faites dorer les tranches de jambon dans le restant d'huile. Poivrez.
- Servez la piperade accompagné du jambon poêlé.



RISOTTO

Et autres idées ...

Ce système innovant est parfait pour mitonner les petits plats typiques du Pays Basque, pipérade ou poulet basquaise, mais pas seulement. Cuisiner une ratatouille ou un risotto sera un jeu d'enfant et se soldera toujours par un résultat fondant et savoureux. A vous d'essayer! Toutes vos recettes sur www.staub.fr



OSSO BUCCO

CONSEILS D'UTILISATION

Précautions d'emploi

- La fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- Choisissez une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit.
- Préférez des ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.
- Ne posez pas votre récipient encore chaud sur des surfaces non protégées. Utilisation possible sur tous types de feux.
- Sur les plaques induction ou toute surface vitrocéramique, veillez à soulever votre produit et à ne pas

le faire glisser pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

- La fonte émaillée est compatible avec les plaques à induction. Dans ce cas, préchauffez votre ustensile au tiers de la puissance pendant 5 minutes. Vous pouvez ensuite utiliser la pleine puissance de votre plaque. La fonction «booster» est cependant à utiliser avec précaution.
- Vous pouvez également mettre votre produit au four (à l'exception des ustensiles avec manche en bois). Laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide.
- Usage au four micro-ondes déconseillé.

Usage

Tous feux y compris l'induction. Passe au four jusqu'à 250°C.



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE

Quelques gestes simples à effectuer avant la 1ère utilisation

- Rincez votre produit sous l'eau chaude et laissez-le sécher.
- Badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale.
- Faites chauffer à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile.
- Votre produit est prêt à l'emploi! N'hésitez pas à renouveler l'opération lors des prochaines utilisations.

Conseils d'entretien

- Lavez votre produit sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge non abrasifs.
- Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés à votre ustensile, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Essuyez bien votre ustensile avec un linge propre et assurez-vous qu'il soit bien sec avant de le ranger.
- Vous pouvez laver votre produit au lave-vaisselle (à l'exception des ustensiles avec manche en bois) mais son utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme.
- Il peut arriver que les boutons et les poignées se dévissent au fur et à mesure des utilisations. Aussi vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez si nécessaire.

Compatible tous feux, y compris induction

Passe au four jusqu'à 250°C.

Garantie

Pour actionner votre garantie, adressez-vous à votre détaillant. Pour plus d'info, consultez notre site www.staub.fr ou par courrier à l'adresse suivante:

ZWILLING STAUB FRANCE SAS
47 bis rue des Vinaigriers
75010 Paris
France

DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
Belgique
E-Mail: info@demeyere.be





PORTRAIT OF A BRAISER

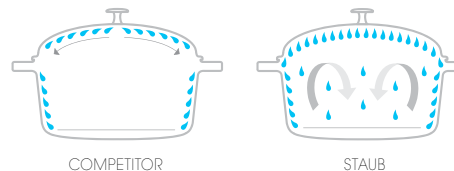
Braiser with self-basting system by STAUB

This new braiser, with the “Chistera Drop-Structure” under its domed lid, ensures continuous self-basting during cooking.

A new addition to the Staub enameled cast iron collection, this Chistera Drop-Structure cookware combines versatility of use and the compact size of a braiser with guaranteed cooking quality, thanks to Staub’s continuous self-basting feature. Its secret: a convex lid covered with uniquely formed elements inspired by the Basque Pelota Chistera. The self-basting performance of this convex lid compares to that of the famous Staub cocotte with its flat lid with spikes.

CHISTERA *Drop-Structure*

LID and its continuous self-basting



COMPETITOR

STAUB



Advantages of your Staub product:

- continuous simmering through unique self-basting action with convex lid
- matte black inner enamel to gently cook an infinite variety of dishes: sear meats, roast potatoes, simmer risottos, vegetables etc.
- delicious food with the full intensity of its flavour
- from oven-to-table
- iconic Staub handles are ergonomic for a solid grip

Colors:



BLACK



GRAPHITE GREY



DARK BLUE



BASIL



GRENADINE



CHERRY

Design:

exclusive and timeless, Chistera Drop-Structure inside the lid

Origin:

France

Material:

enameled cast iron, matte black inner enamel

Form and dimensions:

round 9 3/8 in. and 11 in.
(24 and 28 cm)

Capacity:

2 1/2 Qt. and 4 Qt.
(2.4L and 3.7L)

BASQUE INSPIRED

Designer: Samuel Accoceberry

Already a familiar face at Staub, the French designer Samuel Accoceberry has been working with the brand for several years. *"At Staub, I like the simplicity of an effective design, and I respect the purity of the object. I am often attracted by the sensuality of the material, the more raw it is, the more interesting I find it. Cast iron, with its weight and quality, is a beautiful natural material. The quality of the black enameling of Staub products reminds me of cooled lava, which creates a real personality with plenty of elegance."*

Samuel Accoceberry is familiar with **a chistera**, having played Basque Pelota as a teenager. The chistera is a wicker basket that is worn like a glove and used to collect the ball, swing it round and throw it back with incredible strength – it is the fastest racket sport in the world with a speed of up to 186 mph! *"For the Staub braiser project, I designed an asymmetrical shape using the typical chistera form. The movement of water droplets during cooking is similar to that of the chistera; they are collected and cascaded off in continuous dripping effect."*

DESIGNER Samuel Accoceberry



BASQUE-style pepperoni



BASQUE Pelota Chistera

The Basque country is known for its authenticity and simplicity. It is in the South-West of France, where sharing fine food and wine with friends is an important part of the local culture. The Basque country is also known for its outstanding products, charcuterie meats, pimientos and excellent local dishes such as Pintxos (the Basque version of tapas), Piperade, and Basque-style chicken... . Many new chefs are currently emerging from the region.



PIPERADE in Chistara



RATATOUILLE



RISOTTO



OSSO BUCCO

PIPERADE

Ingredients for 4 servings

2 large onions
1 clove garlic
16 pimiento peppers (or 4 green peppers)
2 lbs ripe tomatoes
3 tbsp olive oil
4 eggs
4 slices cured ham
Salt and freshly ground pepper

Method

- Peel and chop onion
- Trim and seed peppers; slice thinly
- Peel and seed tomatoes; chop coarsely

- Peel and finely chop the garlic
- In the braiser, heat 2 tablespoons olive oil and fry the onions over a medium heat
- When the onion goes transparent, add the peppers and garlic; continue cooking
- Finally add the tomatoes; bring to a high heat and cook until the water evaporates, mixing well with a wooden or silicone spoon. Add salt and pepper. Lower heat then cover and simmer for one hour.
- Just before serving, beat the eggs in a bowl and add to the braiser whilst stirring continuously. Turn off the heat when the eggs are cooked to your liking. Adjust the seasoning. Fry the ham slices in the remaining oil. Add pepper.
- Serve the Piperade with the fried ham.

A few more ideas...

This innovative system is perfect for slow-cooking Basque dishes, such as Piperade or Basque chicken, but it can do so much more. Try making ratatouille or risotto – oh so simple with delicious results every time. Give it a go! You can find all our recipes at www.staubusa.com or www.staub.fr

INSTRUCTIONS

Use and care

- Enameled cast iron must be heated gradually.
- Choose a heat source that matches the dimensions of the base of your product.
- We recommend wooden or silicone utensils.
- To avoid burns, always use a potholder or oven gloves.
- Do not place your cookware on unprotected surfaces whilst still hot.
- You can use your braiser on any type of heat source.
- The enameled cast iron is compatible with induction cooktops.

In this case, preheat your cookware on a low heat for 5 minutes before increasing to full heat. Any cooktop "booster" functions should be used with care.

- On induction hobs or glass-ceramic surfaces, we recommend lifting your product. Do not slide the product as this might damage the cooktop surface.
- Your product is also safe to use in the oven. Let your cookware cool down for at least 15 minutes before running under cold water.
- Not for microwave use.

Use

All cooktops including induction. Oven safe up to 500°F / 260°C.



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE

Here are a few simple steps you should follow before using your product for the first time

- Rinse your product with warm water and let it air dry
- Only store your product when it is completely dry

Maintenance

- Clean your product under warm water with washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- If there is any food residue left on your cookware, do not use abrasive or corrosive products, scouring powder or scouring pads. Instead, soak in warm water before scraping off the residue with a non-abrasive sponge.
- Dry thoroughly with a clean cloth and make sure it is completely dry before putting it away.
- You can wash your product in the dishwasher, but regular dishwasher use is not recommended. Modern dishwasher products may damage your product over long periods of time.
- Knobs and handles may gradually loosen over time. Check for loose knobs and handles from time to time and tighten if necessary.

Compatible with any kind of heat source, including induction.

Oven safe up to 500°F / 260°C.

Warranty

For warranty inquiries please contact the place of purchase or our nearest regional office:

ZWILLING J.A. Henckels Canada LTD.
435 Cochrane drive
Markham – ON L3R 9R5 - Canada
E-Mail: customerservice@jahenckels.ca

ZWILLING J.A. Henckels LTD
16 Handley Page Way
Old Parkbury Lane
Colney Street
AL2 2DQ
St Albans, Herts - United Kingdom
E-Mail: sales2010s@zwilling.co.uk

ZWILLING J.A. Henckels Scandinavia A/S
Baltorpbakken 12B
2750 Ballerup - Denmark
E-Mail: info@zwilling.dk

ZWILLING J.A. Henckels LLC
171 Saw Mill River Rd
Hawthorne, NY 10532-1529 - USA
E-Mail: infostaub@zwilling.us





WIR STELLEN VOR:

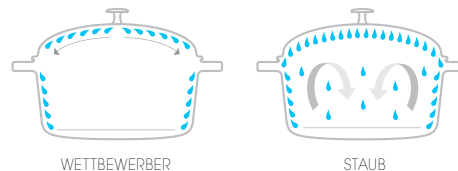
Der Bräter mit Chistera Drop-Structure (Tropfenstruktur) von STAUB

Der neue Bräter von Staub mit spezieller Chistera Drop-Structure zur kontinuierlichen und gleichmäßigen Befeuchtung des Garguts während des gesamten Garvorgangs.

Neu in der Produktreihe der Bräter aus emailliertem Gusseisen von Staub: Der Bräter mit spezieller Chistera Drop-Structure ist vielseitig verwendbar, kompakt und sorgt durch das System der kontinuierlichen Befeuchtung für ein hervorragendes Garergebnis, wie Sie es von Staub gewohnt sind. Das Geheimnis ist der Deckel mit seiner speziellen Struktur, die in ihrer Form an eine Chistera des baskischen Pelota-Spiels erinnern. Die Befeuchtung des Garguts mit diesem gewölbten Deckel ist mit dem der berühmten Cocotte von Staub vergleichbar, die einen flachen Deckel mit Picots hat.

CHISTERA *Drop-Structure*

DECKEL zur kontinuierlichen Berieselung



Die Vorzüge Ihres Staub-Produkts:

- hervorragendes Garergebnis dank des exklusiven Systems der kontinuierlichen Befeuchtung
- mattschwarz emaillierte Innenseite mit gewölbtem Deckel zum variantenreichen Garen verschiedenster Gerichte auf kleiner Flamme: Fleisch, Bratkartoffeln, Risottos, Gemüse ...
- schmackhafte und schonend zubereitete Gerichte, die ihr volles Aroma entfalten
- von der Küche direkt auf den Tisch
- ergonomische, gut in der Hand liegende Griffe im typischen Staub-Design

Farben:



Design:

exklusiv und zeitlos, mit Chistera Drop-Structure auf der Deckelinnenseite

Hergestellt in:

Frankreich

Material:

emailliertes Gusseisen, Innenseite schwarz emailliert

Form & Abmessungen:

rund, 24 und 28 cm Durchmesser

Fassungsvermögen:

2,4l und 3,7l

EINE BASKISCHE INSPIRATION

Designer: Samuel Accoceberry

Der französische Designer Samuel Accoceberry arbeitet seit mehreren Jahren mit der Marke Staub zusammen. „Ich schätze bei Staub das einfache aber effiziente Design, denn ich mag Objekte mit klaren Linien“, so Accoceberry. „Sinnliche Materialien sprechen mich besonders an, und je naturbelassener ein Werkstoff ist, desto interessanter finde ich ihn. Das schwere, qualitativ hochwertige Gusseisen ist ein wunderschönes natürliches Material. Die schwarze Emaillierung der Staub-Produkte erinnert mich an erkaltete Lava. Sie verleiht den Produkten eine sehr elegante Note.“

Die Chistera kennt Samuel Accoceberry gut, denn er war als Jugendlicher begeisterter Pelota-Spieler. Es handelt sich dabei um einen Weidenkorb, der wie ein Handschuh an der Hand befestigt wird, und zum Auffangen und Zurückschleudern des Balls dient. Die Bälle fliegen beim schnellsten Ballsport der Welt mit einer unglaublichen Wucht und erreichen Geschwindigkeiten bis zu 300 km/h! „Ich habe bei der Entwicklung des neuen Bräters für Staub eine asymmetrische Form gewählt, die einer typischen Chistera gleicht. Auch bei der Funktion gibt es Anklänge: Die Bewegung der Wassertropfen beim Garen entspricht der Fang- und Wurfbewegung beim Pelota-Spiel.“

DESIGNER Samuel Accoceberry



PEPPERONI nach baskischer Art



CHISTERA für das baskische Pelota-Spiel

Das Baskenland ist für seine Authentizität und seine Schlichtheit bekannt. Im Südwesten Frankreichs, der Region bis zur spanischen Grenze, genießt man das Leben. Man geht gerne aus, schätzt gutes Essen, guten Wein und legt hohen Wert auf Gastlichkeit. Im Baskenland entstehen auch wunderbare regionale Produkte wie Schinken, Käse und besondere Gewürze, und man erfreut sich an den typischen Gerichten wie den Pinchos (den baskische Tapas), der Piperade und natürlich dem baskischen Hähnchen. Die Küchenchefs aus dem Baskenland gewinnen immer mehr an Beliebtheit.



PIPÉRADE im Bräter



RATATOUILLE



RISOTTO



OSSO BUCCO

PIPÉRADE - Baskische Rühreipfanne

Zutaten für 4 Personen

- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 16 milde Pepperoni (oder 4 grüne Paprikaschoten)
- 1 kg reife Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 4 Eier
- 4 Scheiben roher Schinken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Pepperoni entstielen und entkernen, anschließend in Streifen schneiden.
- Die Tomaten schälen und die Stilansätze entfernen, anschließend grob hacken.

- Den Knoblauch schälen und hacken.
- Zwei EL Olivenöl im Bräter erhitzen; die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin anbraten.
- Wenn die Zwiebeln glasig werden, die Pepperoni und den Knoblauch hinzufügen und mitbraten.
- Die Tomaten hinzufügen, und das Wasser bei mäßiger Hitze verdunsten lassen. Dabei mit einem Holz- oder Silikonkochlöffel regelmäßig umrühren. Salzen und pfeffern. Die Hitze reduzieren, den Deckel aufsetzen und eine Stunde lang schmoren lassen.
- Kurz vor dem Servieren die Eier in eine Schüssel aufschlagen, verquirlen und unter ständigem Rühren in den Bräter gießen. Wenn die Eier den gewünschten Garzustand erreicht haben, den Herd ausschalten. Bei Bedarf nachwürzen. Die Schinkenscheiben im restlichen Öl anbraten. Pfeffer.
- Die Piperade mit dem gebratenen Schinken servieren.

Weitere Anregungen...

Dieses innovative System eignet sich perfekt für die Zubereitung der typischen Gerichte aus dem Baskenland, wie Piperade oder baskisches Hähnchen. Aber das ist bei Weitem nicht alles: Auch ein Ratatouille oder ein Risotto gelingen kinderleicht, und das Ergebnis ist immer eine kulinarische Köstlichkeit, die nur so auf der Zunge zergeht. Probieren Sie es einfach aus! Alle unsere Rezepte finden Sie unter www.staub.fr

TIPPS ZU VERWENDUNG

Vorsichtsmaßnahmen

- Emailliertes Gusseisen muss langsam erhitzt werden.
- Wählen Sie eine Herdplatte, die der Bodengröße Ihres Bräters entspricht.
- Verwenden Sie bevorzugt Küchenutensilien aus Silikon oder Holz.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer einen Topflappen oder Küchenhandschuh.
- Stellen Sie den noch heißen Bräter niemals auf einer ungeschützten Oberfläche ab.
- Geeignet für alle Herdarten.
- Emailliertes Gusseisen ist auch für Induktionsplatten geeignet. Erhitzen Sie in diesem Fall Ihren Bräter

5 Minuten lang mit einem Drittel der Gesamtleistung der Kochplatte. Anschließend können Sie die volle Leistung der Platte nutzen. Schnellkochplatten sind mit Vorsicht zu verwenden.

- Achten Sie bei Induktionsplatten und Glaskeramikfeldern darauf, den Bräter immer anzuheben anstatt ihn zu verschieben, um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden.
- Sie können den Bräter auch im Backofen verwenden. Lassen Sie den Bräter anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen, ehe Sie ihn mit kaltem Wasser abspülen.

Verwendung

Auf allen Herdarten einschließlich Induktion. Im Backofen bis 250°C verwendbar.



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE

Vor der ersten Verwendung

- Spülen Sie den Bräter mit heißem Wasser, und lassen Sie ihn trocknen.
- Bepinseln Sie die Innenseite mit ein wenig Pflanzenöl.
- Erhitzen Sie den Bräter einige Minuten lang, und nehmen Sie das überschüssige Öl mit Küchenpapier auf.
- Jetzt ist Ihr Bräter einsatzbereit! Führen Sie die genannten Schritte auch bei der späteren Verwendung immer wieder durch.

Pflegehinweise

- Reinigen Sie den Bräter in heißem Wasser mit mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wenn sich Speisereste am Bräter festgesetzt haben, verwenden Sie zur Entfernung keine ätzenden Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme. Weichen Sie den Bräter stattdessen in heißem Wasser ein, und entfernen Sie die Reste anschließend mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Trocknen Sie den Bräter mit einem sauberen Küchenhandtuch gut ab, und verstauen Sie ihn erst nach vollständiger Trocknung.
- Sie können den Bräter in der Spülmaschine reinigen, es ist jedoch nicht empfehlenswert, dies zu häufig zu tun. Langfristig können Spülmaschinenreiniger den Bräter angreifen und beschädigen.
- Deckelgriffe können sich im Laufe der Zeit lockern. Überprüfen Sie daher von Zeit zu Zeit die Schraube, und ziehen Sie sie fest.

Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion

Auch bis 250°C im Backofen verwendbar.

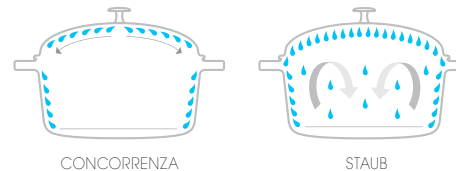
Garantie

Für Information zu Ihrer Garantie wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder schreiben Sie an folgende Adresse:

ZWILLING J.A. Henckels AG
Zweigniederlassung Zwilling Sales Europe
Grünewalderstrasse 18
D-42657 Solingen
P.O. Box 100864
www.zwilling.com



RITRATTO DI UNA CASSERUOLA



La casseruola con sistema di irrorazione Chistera Drop-Structure di STAUB

La nuova casseruola con una struttura sotto il coperchio denominata Chistera per garantire l'irrorazione continua Staub durante la cottura.

Una novità nella gamma delle pentole in ghisa smaltata di Staub, la casseruola associata alla "Chistera Drop-Structure" coniuga la molteplicità di utilizzo e la compattezza di una pentola con la qualità di cottura garantita mediante irrorazione continua Staub. Il suo segreto: un coperchio dotato di elementi di una forma unica ispirata al chistera della palla basca. Le prestazioni di irrorazione di questo coperchio bombato sono paragonabili a quelle della famosa cocotte Staub con il coperchio piatto dotato di piccole semisfere®.

CHISTERA *Drop-Structure*

Le caratteristiche vincenti del vostro prodotto Staub:

- la cottura a fuoco lento continua grazie all'esclusivo sistema di irrorazione continua
- interno smaltato in finitura "nero opaco" per cuocere a fuoco lento una varietà infinita di piccoli piatti: rosolare carni, arrostiti patate, cuocere risotti, verdure...
- una cucina saporita
- dalla cucina alla tavola
- i manici Staub dal design caratteristico ed ergonomico per una buona presa

Colori:



NERO



GRIGIO GRAFITE



BLU INTENSO



BASILICO



GRANATINA



CILIEGIA

Design:

esclusivo e senza tempo, sistema Chistera Drop-Structure all'interno del coperchio bombato

Origine:

Francia

Materiale:

ghisa smaltata,
interno smaltato nero

Forma e Dimensione:

rotonda 24 e 28 cm

Capacità:

2,4 l e 3,7 l



L'ISPIRAZIONE BASCA

Designer: Samuel Accoceberry

Nella famiglia Staub, Samuel Accoceberry, designer francese, collabora con il marchio da diversi anni. *"Di Staub, apprezzo la semplicità di un design efficace, rispetto la purezza dell'oggetto, spiega. Sono spesso sedotto dalla sensualità della materia e più è grezza, più la trovo interessante. La ghisa, con il suo peso, il suo valore qualitativo è una bella materia naturale. Nei prodotti Staub, la qualità della smaltatura nera mi fa pensare a della lava raffreddata e ciò fa emergere una vera personalità con molta eleganza."*

Il chistera, Samuel Accoceberry lo conosce bene, da adolescente, giocava a palla basca. È un cestino di vimini fissato come un guanto sulla mano, che riceve la palla, accompagna il movimento e poi rilancia con una forza incredibile: è lo sport con la palla più veloce del mondo, arriva fino a 300 km/h! "Per il progetto della casseruola Staub, ho disegnato una forma asimmetrica, che ha la forma tipica di un chistera. Una prova: il movimento delle gocce d'acqua durante la cottura è simile, accompagnare poi rilanciare, con un effetto a imbuto e l'accelerazione che ne deriva."

DESIGNER *Samuel Accoceberry*



PEPPERONI *alla basca*



CHISTERA *Palla basca*

I Paesi Baschi sono noti per la loro autenticità e semplicità. A sud-ovest sono tutti epicurei, amano uscire, condividere, mangiare bene, bere vino: la convivialità ha un ruolo molto importante. Sono anche un territorio ricco di ottimi prodotti, salumi, peperoncini, eccellenti piatti tipici come i pintxos (tapas alla basca), la pipérade, il pollo basco ovviamente... . Attualmente stanno emergendo numerosi grandi chef.



PIPERADE in casseruola



RATATOUILLE

PIPÉRADE

Ingredienti per 4 persone

- 2 grosse cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 16 peperoncini dolci (o 4 peperoni verdi)
- 1 kg di pomodori maturi
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 uova
- 4 fette di prosciutto crudo
- Sale e pepe macinato

Preparazione

- Pelate e tritate la cipolla
- Togliete il picciolo e i semi dai peperoncini; tagliateli a strisce sottili
- Pelate e togliete i semi dai pomodori; tritateli grossolanamente

- Pelate e tritate l'aglio
- Nella casseruola, fate riscaldare due cucchiaini di olio d'oliva; fate imbiondire la cipolla a fuoco medio
- Quando la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete i peperoncini e l'aglio; proseguite la cottura
- Aggiungete infine i pomodori; alzate la fiamma e fate evaporare l'acqua mescolando bene con un cucchiaino di legno o silicone. Salate e pepate. Abbassate la fiamma: coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora.
- Poco prima di servire, rompete le uova in una scodella; sbattetele e aggiungetele nella casseruola rigirando senza fermarvi. Spegnete il fuoco quando le uova saranno cotte secondo il vostro gusto. Regolate il condimento. Fate dorare le fette di prosciutto nel rimanente olio. Pepate.
- Servite la pipérade accompagnata con il prosciutto rosolato in padella.



RISOTTO

Altre idee ...

Questo sistema innovativo è perfetto per cuocere a fuoco lento piccoli piatti tipici del Paese Basco, pipérade o pollo alla basca, ma non solo. Preparare una ratatouille o un risotto sarà un gioco da ragazzi e il risultato sarà sempre un piatto che si scioglie in bocca e saporito. Sta a voi provare! Tutte le nostre ricette sono disponibili su www.staub.fr



CONSIGLI DI UTILIZZO

Precauzioni di utilizzo

- La ghisa smaltata deve essere riscaldata lentamente.
- Scegliete un fornello adatto alla dimensione del fondo del vostro prodotto.
- Preferite utensili da cucina in silicone o legno. Per evitare eventuali bruciature, utilizzate sempre presine o guanti di protezione.
- Non poggiare il vostro recipiente ancora caldo su superfici non protette. Può essere utilizzata su ogni tipo di piano di cottura.
- La ghisa smaltata è compatibile con l'induzione. In questo caso, preriscaldate la casseruola a un terzo della potenza per 5 minuti. Successivamente potete

passare alla piena potenza della vostra piastra.

La funzione "booster" deve essere comunque utilizzata con cautela.

- Sulle piastre a induzione o ogni altra superficie in vetroceramica, fate attenzione a sollevare la pentola e a non farla scivolare per evitare danni alla superficie di cottura.
- Potete mettere la casseruola anche in forno (fatta eccezione per i modelli con manici di legno). Lasciate raffreddare la pentola almeno 15 minuti prima di passarla sotto l'acqua fredda.

Utilizzo

Tutti i piani di cottura compresi quelli a induzione. Resiste in forno fino a una temperatura di 250°C.



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE

Alcune semplici operazioni da compiere al primo utilizzo

- Sciacquate la pentola sotto l'acqua calda e lasciatela asciugare.
- Spennellate l'interno con un velo d'olio.
- Fate riscaldare a fuoco lento per qualche minuto e asciugate l'olio in eccesso.
- Il vostro prodotto è pronto per essere utilizzato! Non esitate a ripetere l'operazione ai successivi utilizzi.

Consigli di manutenzione

- Lavate la casseruola sotto l'acqua calda con un prodotto per le stoviglie e una spugna non abrasiva.
- Nel caso in cui restino attaccati alla casseruola dei residui di alimenti, non utilizzate prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o retine metalliche, ma lasciate ammorbidire in acqua calda, prima di eliminarli con una spugna non abrasiva.
- Asciugate bene la pentola con uno strofinaccio pulito e assicuratevi che sia ben asciutta prima di riporla.
- Potete lavare la pentola in lavastoviglie (fatta eccezione per le pentole con manici di legno) ma se ne sconsiglia un uso troppo frequente. Infatti, i prodotti per il lavaggio in lavastoviglie in commercio rischiano di intaccare la pentola e danneggiarla a lungo termine.
- Può succedere che i pomelli e i manici si svincolino col tempo. Pertanto, controllate che siano ben stretti e riavvitare se necessario.

Compatibile con tutti i piani di cottura compresi quelli a induzione.

Resiste in forno fino a una temperatura di 250°C.

Garanzia

Per attivare la garanzia rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia. Per maggiori informazioni, consultate il nostro sito www.staub.fr o scriveteci all'indirizzo:

ZWILLING J. A. Henckels Italia SRL
Via Palermo, 12
20090 Buccinasco (MI)
Italia

Tel.: +39 02 45701707

Fax: +39 02 45713101

E-Mail: commerciale@zwilling.it





PORTRET VAN EEN SAUTEERPAN

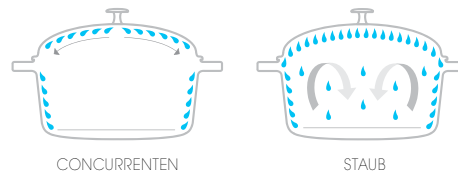
Sauteerpan met “Chistera Drop-Structure” by STAUB

Nieuwe sauteerpan met structuren, Chistera genaamd, onderaan het deksel die instaan voor de voortdurende Staub-besprenkeling tijdens het sudderen.

De sauteerpan met “Chistera Drop-Structure”, nieuw in het gamma van geëmailleerde gietijzeren sauteerpannen van Staub, combineert het multifunctionele en de compactheid van een sauteerpan met de sunderkwaliteit die gewaarborgd wordt door het continue besprenkelsysteem van Staub. Het geheim: een deksel voorzien van elementen met een unieke vorm geïnspireerd op de chistera van het Baskisch kaatsspel. De besprenkelcapaciteiten van dit koepelvormige deksel zijn vergelijkbaar met die van de befaamde Staub cocotte met vlak deksel en picots.

CHISTERA *Drop-Structure*

DEKSEL met continue besprenkeling



De voordelen van uw Staub-product:

- ononderbroken stoven dankzij het exclusieve systeem van continue besprenkeling
- een geëmailleerde “mat zwarte” binnenzijde om een brede waaier aan gerechten in klaar te maken: vlees dichtschroeien, aardappelen bakken, risotto, groenten, ... bereiden.
- een heerlijke keuken
- van de keuken tot op tafel
- ergonomische Staub-handvatten, met het typische design, die gemakkelijk in de hand liggen

Kleuren:



ZWART



GRAFIETGRUIS



DONKERBLAUW



BASILICUM



GRENADINE



KERS



Design:

exclusief en tijdloos, “Chistera Drop-Structure”-systeem aan de onderzijde van het concaaf deksel

Oorsprong:

Frankrijk

Materiaal:

geëmailleerd gietijzer, mat zwarte binnenzijde

Vorm en afmeting:

rond 24 en 28 cm

Capaciteit:

2,4l en 3,7l

BASKISCHE INSPIRATIE

Designer: Samuel Accoceberry

De Franse designer Samuel Accoceberry werkt reeds enkele jaar samen met Staub en is dus zeer vertrouwd met het merk. *"Bij Staub waardeer ik de eenvoud van een doeltreffend design. Ik respecteer het ontwerp van het voorwerp", aldus Accoceberry. "Ik word vaak verleid door de sensualiteit van het materiaal en hoe ruwer, des te interessanter ik het vind. Het gewicht en de kwaliteit van gietijzer maken het een mooi, natuurlijk materiaal. De kwaliteit van het zwarte email van de Staub-producten doet me denken aan afgekoelde lava, dat echte persoonlijkheid en veel elegantie weergeeft."*

Samuel Accoceberry kent **de chistera** zeer goed. Als tiener speelde hij pelote basque (een Baskisch kaatsspel). Een rieten mandje wordt als een handschoen aan de hand bevestigd en vangt de kaatsbal op. Het begeleidt de beweging van de bal en lanceert deze opnieuw met een ongelooflijke kracht: het is de snelste balsport ter wereld, tot 300 km/u! *"Voor het ontwerp van de Staub sauteerpan heb ik een asymetrische vorm getekend, die de typische vorm van een chistera aanneemt. Het is duidelijk dat de waterdruppels tijdens het koken op dezelfde manier bewegen. Ze worden opgevangen en opnieuw gelanceerd, via een trechtereffect en de daaruit voortvloeiende versnelling."*

DESIGNER Samuel Accoceberry



BASKISCHE Pepperoni



CHISTERA Baskisch kaatsspel

Het Baskenland is gekend voor zijn authenticiteit en eenvoud. Het ligt in het Zuid-Westen waar men van het leven geniet: uitgaan, delen, goed eten, wijn drinken. Gezelligheid speelt er een belangrijke rol. Het Baskenland is tevens een regio rijk aan mooie producten, fijnkost, kruiden of uitstekende, typische gerechten zoals de pintxos (tapas à la basque), de piperade en de Baskische kip natuurlijk... . Momenteel komen er in het Baskenland ook heel wat grote chefs op.



PIPERADE in de sauteerpan



RATATOUILLE



RISOTTO



OSSO BUCO

PIPERADE

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 dikke uien
- 1 teentje knoflook
- 16 zachte pepers (of 4 groene paprika's)
- 1 kg rijpe tomaten
- 3 soeplepels olie
- 4 eieren
- 4 sneden rauwe ham
- Zout en gemalen peper

Bereiding

- Schil en versnipper de ui
- Verwijder de steel en pitten van de pepers; snij ze in reepjes
- Pel de tomaten, en verwijder de pitten en snij ze in grote stukken

- Schil en versnipper de knoflook
- Verwarm twee soeplepels olie in de sauteerpan; fruit de ui op een matig vuur
- Als de ui 6. glazig wordt, voegt u de pepers en look toe; laat verder stoven
- Voeg vervolgens de tomaten toe; zet het vuur hoger en laat het water verdampen door alles goed te mengen met een houten of siliconen lepel. Voeg zout en peper toe. Zet het vuur lager, dek af en laat gedurende een uur stoven.
- Breek de eieren vlak voor het opdienen in een kom, klop ze los, voeg ze toe aan de sauteerpan en roer onophoudelijk. Zet het vuur uit wanneer de eieren gaar zijn. Kruid bij naar wens. Bak de ham goudkleurig in de resterende olie. Voeg peper toe.
- Dien de piperade op met de gebakken ham.

En andere ideeën...

Dit innoverende systeem is perfect voor het bereiden van typische Baskische suddergerechten, zoals piperade of Baskische kip. Maar ook ratatouille of risotto bijvoorbeeld worden kinderspel. Het resultaat is steeds sappig en verrukkelijk. Probeer het maar!

Al onze recepten zijn terug te vinden op www.staub.fr

GEBRUIKSAANWIJZING

Voorzorgsmaatregelen

- Geëmailleerd gietijzer moet geleidelijk opgewarmd worden.
- Kies een formaat van kookplaat die aangepast is aan de bodembreedte van uw product.
- Geef de voorkeur aan siliconen of houten keukengerei.
- Om risico op brandwonden te voorkomen dient u steeds gebruik te maken van een pannenlap of een ovenwant.
- Plaats een warme kom nooit op een onbeschermd oppervlak.
- Kan gebruikt worden op alle types van kookvuren.
- Het geëmailleerde gietijzer is geschikt voor gebruik op inductieplaten. In dit geval dient u uw kookgerei op een derde van het vermogen te verwarmen

Gebruik

Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie. Mag in de oven tot 250°C.



FOUR
OVEN



ELECTRIQUE
ELECTRIC



GAZ
GAS



RADIANT
RADIANT



INDUCTION
INDUCTION



HALOGENE
HALOGENE



LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER



ALIMENTAIRE
FOODSAFE

gedurende 5 minuten. Vervolgens kan u het volledige vermogen van uw plaat gebruiken. De "booster"-functie dient evenwel steeds met voorzichtigheid te worden gebruikt. Wij raden af om de "booster"-functie te gebruiken.

- Op inductieplaten of elk vitrokeramisch oppervlak dient u het product op te heffen, in plaats van het te verschuiven, om beschadiging van het kookoppervlak te voorkomen.
- U kan uw product eveneens in de oven zetten (met uitzondering van producten met houten handvatten). Laat uw product minstens 15 minuten afkoelen alvorens het met koud water af te spoelen.

Enkele eenvoudige handelingen vóór het eerste gebruik

- Spoel uw product onder warm water en laat drogen.
- Smeer de binnenzijde in met een beetje plantaardige olie.
- Verwarm gedurende enkele minuten op een zacht vuur en verwijder de overtollige olie.
- Uw product is nu klaar voor gebruik! Aarzel niet om dit bij een volgend gebruik te herhalen.

Richtlijnen voor onderhoud

- Was uw product met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons af.
- Indien er eventuele voedingsresten achterblijven op uw product, mag u geen schurende of bijtende producten, schuurpoeder of metalen sponzen gebruiken. Laat het in warm water weken alvorens deze resten met een niet-schurende spons te verwijderen.
- Droog het product goed af met een schone doek en zorg ervoor dat het goed droog is alvorens het op te bergen.
- Het product mag in de vaatwasser (met uitzondering van de producten met houten handvatten), maar veelvuldig gebruik ervan wordt afgeraden. De huidige afwasproducten kunnen uw producten immers aantasten en op lange termijn beschadigen.
- Het kan gebeuren dat de dekselknoppen en handvatten na verloop van tijd loskomen. Controleer af en toe of ze nog vastzitten en draai ze, indien nodig, vast.

Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie

Mag eveneens in de oven tot 250°C.

Garantie

Om gebruik te maken van uw garantie dient u contact op te nemen met uw detailhandelaar. Raadpleeg onze website www.staub.fr voor meer informatie of contacteer ons op het volgende adres:

DEMEYERE COMM.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
België
E-Mail: info@demeyere.be



FRANÇAIS | ENGLISH | DEUTSCH | ITALIANO | NEDERLANDS



Fabrique en France

04/2014 - 98946 - 176 - 0 - 1E140027 - ZWILLING U.A. Henckels AG
Grünewaldstr. 44-22 - 42657 Solingen - GERMANY - Commercial Register No. 21733 District Court Wuppertal

MADE IN
FRANCE



Member of the ZWILLING Group



www.staub.fr

PARIS - BERLIN - LONDON - NEW YORK - ISTANBUL - TORONTO - COPENHAGEN
BARCELONA - TOKYO - SHANGHAI - MUNICH - ZURICH - MOSCOW - SAO PAULO