

STAUB - Qualität hat ihre Vorteile

- Effizientes, selbständiges Begießen der Speisen; die spezifische Form des Deckels, sein Gewicht und die Tropfen sorgen dafür, dass die Feuchtigkeit nicht aus dem Topf entweicht.
- Durch die mattschwarze Emaillierung im Inneren des Topfes brennt beim Schmoren und Garen nichts an.

Weitere Vorteile für noch mehr Spaß beim Kochen:

- einfach zu reinigen, längere Lebensdauer sowie
- höhere Kratzfestigkeit und Hitzebeständigkeit.
- Einzigartige Produkte in attraktiven Farben, hergestellt in traditioneller Gussfertigung mit innovativer Emaillierungstechnik.
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.
- Staub ist eine Referenzmarke international bekannter Küchenchefs wie Paul Bocuse (Frankreich), Laurent Tourondel (USA), Hiroyuki Hiramatsu (Japan) und Stefan Stiller (China).
- In Frankreich hergestellt.

Die Vorzüge von emailliertem Guss

Emailliertes Gusseisen ist eine Verbindung von kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emailleüberzug, der überwiegend aus Glas besteht.

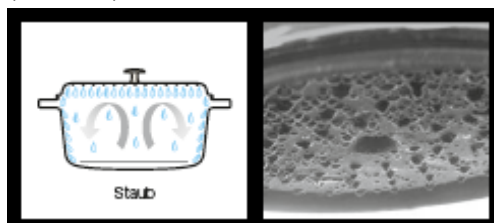
Es gehört zu jenen Materialien, die die Wärme sehr gut halten, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen - und zwar auf allen Herdarten, einschließlich Induktion.

Emailliertes Gusseisen konserviert aber auch Kälte. Es reicht völlig aus, das zubereitete Gericht vor dem Servieren in den Kühlschrank zu stellen.

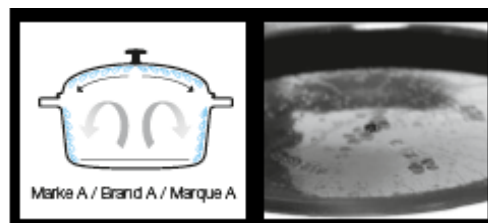
Das STAUB-Befeuchtungssystem

Dank der hochwertigen Verarbeitung der Cocotte-Deckel entweicht während des Garprozesses weniger Kondenswasser. Nach einer Garzeit von 55 Minuten enthält die Staub Cocotte im Vergleich zu Konkurrenzprodukten 10% mehr Feuchtigkeit.* Das Selbstbefeuchtungssystem basiert auf Noppen, die auf der Innenseite des Deckels über die gesamte Fläche verteilt sind. Sie sorgen für einen kontinuierlichen „Regen“ der Kondensflüssigkeit auf das Gargut. Das Deckelsystem von Staub zum selbständigen Begießen der Speisen ist im Vergleich zu herkömmlichen Deckeln neunmal leistungsfähiger.**

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



Staub: Die flachen Topfdeckel mit Tropfen lassen eine kleine aber relevant Wassermenge zurück auf den mittleren Bereich des Essens tropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf der mittleren Bereich des Essens tropfender Wassers: ~0,02 l/h



Marke A: Gusseisen-Kochgeschirr mit glatter Oberfläche lässt kein Kondenswasser zurück in den mittleren Bereich des Essens abtropfen. Volumetrischer Tropfenfluss des auf den mittleren Bereich des Essens tropfenden Kondenswassers: 0 l/h