

# 스타우브 브랜드 소개서

스타우브 공식 수입원 DKSH 코리아(주)

2025

Delivering Growth – in Asia and Beyond.



# Brand Overview

브랜드 개요

# Bring your heart to the table

“우리가 함께한 식사의 순간, 기억 속에 남은 맛과 이야기는 STAUB가 50년간 지켜온 깊은 열정의 결과입니다,,

STAUB는 1974년이래 세계 곳곳의 주방과 식탁에서 요리하는 기쁨과 함께 나누는 따뜻한 순간들을 만들어 왔습니다.

장인 정신이 깃든 꼬꼬떼 하나하나의 전통과 혁신, 그리고 셰프들의 열정을 담아 프렌치 감성을 품은 프리미엄 키친웨어로 성장했습니다.

우리가 사랑한 풍미, 기억에 남는 테이블, 그리고 그 모든 순간을 함께한 STAUB.

자연에서 영감을 받은 풍부한 컬러와 디자인, 그리고 당신의 요리를 더욱 특별하게 해주는 디테일까지.

이제, 새로운 이야기를 함께 써 내려갈 시간입니다.

- Bring your heart to the table with STAUB



# Our story about STAUB

스타우브는 1974년, 프랑스 동부 알자스(Alsace) 지역에서 프랑시스 스타우브에 의해 설립되었습니다.

알자스는 뛰어난 요리 전통과 정교한 장인 정신으로 잘 알려진 지역으로, 스타우브의 브랜드 철학이 태어난 곳이기도 합니다.

스타우브 로고에 담긴 황새(Stork)는 알자스 지역의 상징이자, 완벽한 맛과 디자인을 향한 스타우브의 정성 어린 노력을 상징적으로 표현합니다.

스타우브는 앞으로도, 브랜드의 전통과 헤리티지를 지키며 전 세계의 식탁에 깊이 있는 요리 경험을 전할 것입니다.



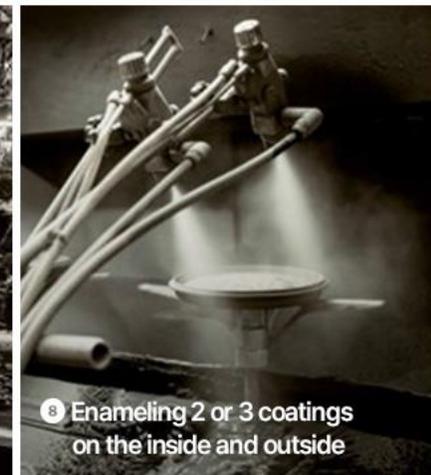
# Traditional craftsmanship. Made in France.

스타우브는 수세대에 걸쳐 전해 내려온 전통 공법을 바탕으로,  
모든 제품을 장인의 손길로 정성스럽게 만듭니다.

제품 하나 하나는 100단계 이상의 품질 검수를 거쳐  
세밀한 디테일까지 엄격한 기준을 충족해야만 완성됩니다.

이러한 철저함은 스타우브가 지켜온 장인 정신과 탁월함의 증거입니다.

- 1 주물 원료 용해 (Melting)
- 2 몰드 제작 (Mold Making)
- 3 샌드 캐스팅 (Sand Casting) 1회용 모래 주형을  
매번 새롭게 제작해 제품 하나하나를 주조합니다.
- 4 몰드 분리 및 잔여 금속 제거
- 5 샌드 블라스트 (Blast Cleaning) 표면의 모래를 제거합니다.
- 6 표면 정리 (Fettling) 미세한 돌출 부분을 매끄럽게 정리합니다.
- 7 샷 블라스트 처리 에나멜링을 위한 전처리 과정
- 8 에나멜 코팅 (2~3회) 내부와 외부 모두에 컬러와 내구성을 위한 코팅 처리
- 9 고온 소성 (Firing) 800°C에서 30분간 구워 내어 마감



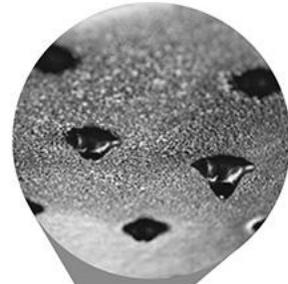
# STAUB Aroma Rain, The pinnacle of taste!

스타우브만의 시그니처, Aroma Rain.

아로마 레인은 무게감 있는 뚜껑과 정교한 스파이크 디자인이 만들어내는 스타우브만의 독자적인 수분 순환 시스템입니다.

조리 중 증발한 수분은 뚜껑 안에서 맺혀 고르게 떨어지며 '비처럼' 식재료를 적셔줍니다. 이 정교한 순환의 결과, 음식이 타지 않고, 수분 손실 없이 고르게 익으며, 풍미는 더욱 깊게, 식감은 놀랍도록 부드럽게 완성합니다.

맛의 디테일을 살리는 스타우브의 기술력.  
Aroma Rain이 있어, 요리는 더욱 쉬워지고  
결과는 더욱 완벽해집니다.



Flat한 뚜껑의 돌기는  
원형돌기 구조



돔 형태의 뚜껑은  
시스템돌기 구조



La pluie d'arômes  
by STAUB

# Laboratory-Tested. Proven Performance.

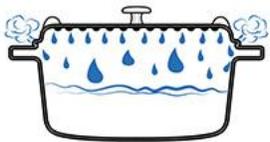
STAUB : 스타우브



최대 20배 이상의  
균일한 수분 순환



돌기로부터 최대 9배 이상의  
셀프 베이스팅 효과



최적화된 뚜껑의 무게 덕분에  
요리 후 30분 이후에도  
50%이상 보존되는 수분

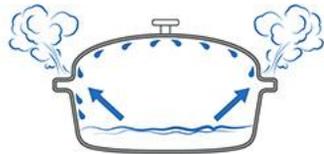
Competitor : 경쟁사



균일하지 않은  
수분 순환



돔 형태의 뚜껑에서  
양 옆으로 흘러내리는 수분



30분 이후에 스타우브보다  
빠르게 증발되는 수분



Contrôlée en  
laboratoire  
et approuvée :  
la pluie d'arômes  
by STAUB

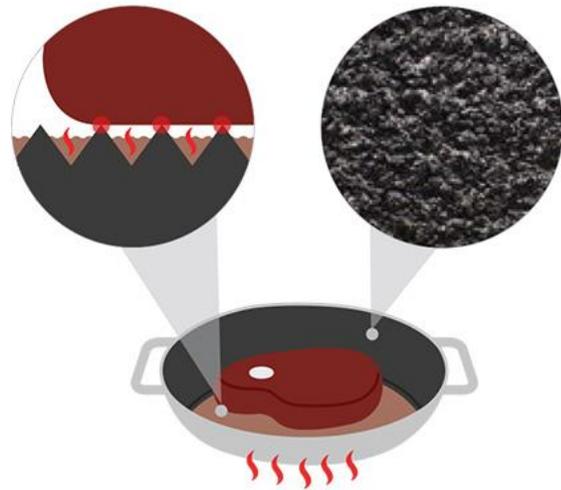
# Black Matte Enamel

스타우브의 블랙 매트 에나멜은  
여러 겹의 유리 성분을 고온에서 소성해 만들어진,  
매우 견고하고 내구성이 뛰어난 내부 코팅입니다.

유광이 아닌 매트한 질감으로 마감되어 전통과 기능미를 동시에 담아냈습니다.  
이 특별한 에나멜은 마치 마이크로 그릴처럼 작동하여 재료에 깊고  
진한 로스팅 향미를 더하고, 고기를 겉은 바삭하게, 속은 촉촉하게 완성합니다.

조리 중 생긴 육즙은 매트한 표면 사이에 모여 소스와 풍미의 베이스가 되는  
진한 맛을 형성합니다. 이 과정은 단순한 조리를 넘어서 프렌치 셰프들이  
사랑한 '맛의 디테일'을 만들어냅니다.

또한, 블랙 매트 에나멜은  
스크래치에 강하고 세척이 용이하여  
매일의 요리에서 완성도를 높이는  
실용성까지 갖추고 있습니다.



# Color Expert

스타우브의 컬러는 모든 주방과 식탁에 조화를 이루는 시간을 초월한 아름다움에서 출발합니다.

대지의 팔레트에서 영감을 받은 컬러는 식재료 본연의 색감을 반영하며, 요리 그 자체가 시각적인 축제가 되도록 완성합니다.

컬러의 깊이, 유약의 흐름, 표면의 작은 입자까지 각 제품은 조금씩 다른 표정과 온도를 지니고 있습니다.

이는 대량 생산에서는 느낄 수 없는 시간과 손길이 빚어낸 고유한 아름다움이며, 당신이 선택한 단 하나의 스타우브가 세상 어디에도 없는 나만의 아트피스가 되는 이유입니다.



# STAUB signature color : MAJOLICA

MAJOLICA는 르네상스 시대 예술에서 영감을 받아 탄생한 스타우브 컬러링 기법입니다.  
유리 성분이 풍부하게 함유된 최상층 에나멜은 깊이 있는 컬러감과 섬세한 광택,  
그리고 빛에 따라 달라지는 풍부한 색의 층을 만들어냅니다.  
이는 전통과 현대의 기술이 만난 스타우브의 미적 정체성과 장인정신의 상징입니다.



Basil Green



Grenadine Red



Dark Blue



Citron



Black



Graphite Grey



Cherry



Eucalyptus



White Truffle



Sage



Cherry Blossom



*Melangez les ingrédients, mettez-les  
au four et laissez la magie opérer  
une magnifique explosion de couleurs!*

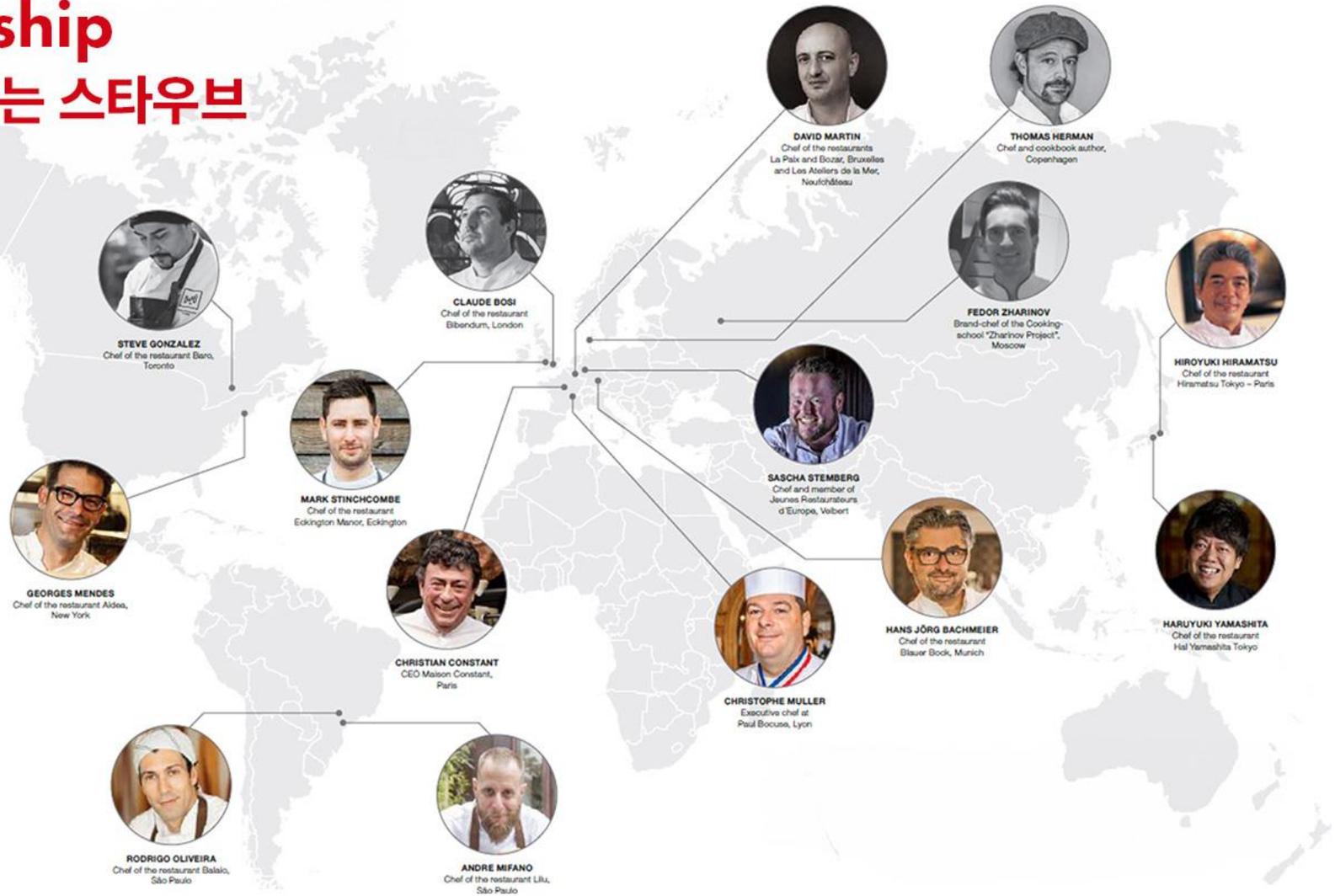
# The Perfect Partnership

## : 세계의 스타 셰프와 함께하는 스타우브

Ambassadors of Good Taste.

스타우브, 셰프의 취향을 담다.

셰프들은 스타우브의 품질을 그대로 보여주며,  
한 접시 한 접시의 요리로 그 진가를 증명합니다.  
그들의 손끝에서, 스타우브는 단순한 조리도구를 넘어  
미식의 품격을 완성하는 도구가 됩니다.



# Product Lineup

제품 라인업

# LA COCOTTE

## 꼬꼬떼

가정의 주방이든 전문 셰프의 주방이든,  
요리를 완성하기 위한 완벽한 도구, 꼬꼬떼.

이 아이코닉한 제품을 중심으로,  
스타우브의 모든 라인업은 요리에 사랑을 담고,  
사랑하는 이들과의 식탁 위 순간을  
더 깊이 음미할 수 있도록 영감을 전합니다.

*Pour changer, Mamie faisait  
cuire le pain dans sa cocotte*

# BRAISER & SAUTEUSE

## 다용도 전골냄비

다용도 전골냄비의 새로운 기준

시스테라 드롬 구조가 뚜껑 안에서 수분을 골고루 순환시켜  
음식의 풍미를 더욱 깊고 촉촉하게 완성합니다.

전골, 구이, 그라탕은 물론 디저트까지  
폭넓게 활용 가능한 다재다능한 디자인으로,  
일상의 요리를 더욱 특별하게 만들어줍니다.

*Cuisiner sans ma sauteuse  
à tout faire? Impossible!*

# GRILLS & FRYING PANS

## 그릴팬 & 프라이팬

무쇠의 강력한 열 보존력으로  
겉은 바삭, 속은 촉촉하게.

그릴 자국을 살리는 그릴팬부터,  
손쉬운 조리를 돕는 프라이팬까지  
스타일과 용도에 맞게 선택하세요.

*La recette de nos aïeux  
consacrer du temps à nos  
amis et notre famille.*

# RICE COCOTTE

## 라이스 꼬꼬뚜

밥맛을 제대로 아는 무쇠 솥  
곡선형 바닥이 열을 고르게 전달해  
쌀알 하나하나를 탱글하게 살려냅니다.

솔밥, 덮밥, 리조또까지 다양한 밥 요리를  
깊은 맛으로 완성합니다.



# SPECIALTIES

## 스페셜티

튀김, 볶음부터 오븐 로스팅, 정찬용 테린과 풍류까지  
각국의 조리 문화를 품은 다채로운  
스타우브 스페셜티 라인업.

레시피의 개성과 깊이를 살려주는 기능성과  
디자인으로 요리의 폭을 넓혀줍니다.

*Le poulet rôti du dimanche,  
aux herbes et citron:  
une véritable institution*

# SERVING & BAKING DISHES

## 디쉬류

조리에서 서빙까지, 그대로 품격 있게  
오븐과 화구 모두 사용 가능한 실용성과  
감각적인 디자인으로 베이킹부터 테이블 서빙까지  
한 번에 완성하는 스타우브의 디쉬 라인업.

*Les saveurs de mon enfance:  
le cookie géant aux  
noix surmonté de sa boule  
de glace vanille!*

# CERAMIC

## 세라믹

테이블 위, 색으로 완성되는 순간  
스타우브 주물과 자연스럽게 어우러지는  
조화로운 컬러 팔레트로, 나만의 테이블을 연출하세요.

고온 가마에서 탄생한 깊고 반짝이는 광택은  
하나하나 다른 매력을 지닌 특별한 테이블 웨어가 됩니다.

*Ces bols mettent tout  
le monde en appétit!*

FRANCE  
SI KUHMAN

# DINING

## 다이닝 라인

담백한 컬러, 깊은 여운의 테이블  
스타우브 다이닝 라인은 뉴트럴하고  
자연스러운 색감으로 주물과 조화를 이루며  
요리의 색을 더욱 돋보이게 하고,  
일상 테이블에 고요한 품격을 더합니다.



# UTENSILS

## 조리도구

조리의 시작부터 완성까지,  
스타우브와 함께 아카시아 우드와  
블랙 매트 실리콘 소재로 제작된 조리도구는,  
스타우브의 주물 제품과 디자인뿐 아니라  
기능적으로도 완벽한 조화를 이룹니다.



# PLAYFUL KNOBS

## 놉(손잡이)

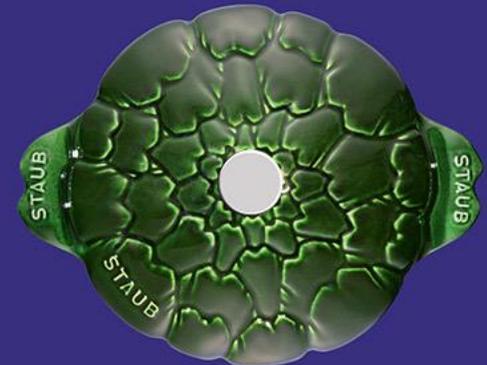
다양한 디자인의 놉(손잡이)과 뚜껑은  
타 브랜드와의 콜라보레이션 및  
Customization 이 가능합니다.  
(최소 주문 수량 및 제작 기간 상이)



# ARTISTIC LIDS

## 예술적 주물 커버

다양한 디자인의 냄(손잡이)과 뚜껑은  
타 브랜드와의 콜라보레이션 및  
Customization 이 가능합니다.  
(최소 주문 수량 및 제작 기간 상이)



# Product Catalog

제품 카달로그



# COLLECTION 2024 / 2025

[VIEW DIGITAL CATALOG »](#)

# Collaboration

콜라보레이션

# When Supreme meets suprême.

STAUB Limited Edition

We are thrilled to have partnered with Supreme,  
the embodiment of downtown skate culture,  
for a collaboration that engaged a new audience  
and featured co-branded handles, base, and ribbon.

**Supreme**

**SUPREME®**  
**2023SS**

Supreme®/STAUB Round 5.5 Qt. Cocotte





## English Design meets French Cookware.

### STAUB Special Edition

The collaboration between Buster + Punch & STAUB is a thrilling meeting of ideologies and attitudes. It combines the heritage and passion for cuisine with the provocative signature diamond-cut knurling from London's metal masters.

STAUB's classic cast iron frying pan and Cocotte are elevated by Buster + Punch's finesse. Solid metal and cross-knurled handles transform any meal or social gathering, embodying London's energy and attitude and bringing it into your home.

Using these future icons is a warm reminder of the joy of gathering to share cultural and culinary connections.

**BUSTER + PUNCH**  
LONDON



# Unite the people of Tomorrowland around the table.

## STAUB Special Edition

Served at Tomorrowland, one of the most magical music festivals on earth, the unique Cocotte unites the people of Tomorrow around great food. It's an exceptional exploration of various flavors worldwide based on high-quality and pure ingredients.

# Twinkle, Twinkle, little COCOTTE.

## STAUB Special Edition

We created a piece of delight: the classic STAUB Cocotte knob adorned with Crystals from Swarovski is an iconic statement that combines onpoint functionality with sparkling lifestyles. Indulging guests becomes an outstanding experience. STAUB's crystal knob is not made for cooking only – it is made for collectors and performers alike. It is for the ones who create special occasions and beautiful moments.





## Maximum enthusiasm for miniature **COCOTTES**.



The miniature Cocottes were developed with BANDAI, a major Japanese miniature toy manufacturer. Five set variants are available, and 80,000 sets have been sold via capsule toy vending machines throughout Japan.

# STAUB special edition with minä perhonen.

minä perhonen is a high-quality textile and fashion brand founded in 1995 by designer Akira Minagawa in Japan. His love for STAUB Cocottes paved the way for this extraordinary collaboration





Angelababy has been a **STAUB** ambassador since 2023 and ranked 12th in the **Forbes China Celebrity 100**.





**2025 STAUB × LACANCHE**





# STAUB pop-up restaurants in Seoul: Leaving memories for a lifetime.

In 2023, two pop-up restaurants opened for a limited time in attractive locations in Seoul, offering the opportunity to experience the essence of STAUB firsthand.

# 18 days of creating one pot wonders with STAUB.

French pop-up restaurant at Orzo Le Beau Temps.





슬럼프를 이겨내기 위해  
프랑스 여행을 한 적 있어요.  
파리의 오래된 비스트로에 갔는데  
거기서 스타우브 꼬꼬떼에 음식을 담아냈죠.

그 다음날,  
똑같은 꼬꼬떼들을 사서 한국까지 이고 왔지요.  
스타우브에 새삼 다시 반했던 순간이었어요.

- **Tommie Lee, Bistrot de Yountville** -



프랑스에 살았을 때 스타우브는  
가장 '실용적인' 브랜드였어요.  
디자인이 예쁜 브랜드는 많아요.

하지만 스타우브는 제품 자체의 퀄리티에  
엄격하며 무엇보다 주방에서의 실용성에  
중점을 둔 브랜드라고 생각합니다.

- Alex Hong, Mutin -



농장에서 식탁까지,  
해리스의 요리가 완성되기까지는  
오랜 시간이 필요합니다.

무쇠 주물 꼬꼬떼가 완성되기까지도  
정성과 시간이 필요하죠.

스타우브 브랜드의 가치관을 좋아해요.

- Raphael Lee, Harris Seoul -

# Nationwide Retailers

전국 판매처



## 스타우브 공식 수입원 DKSH코리아(주)

---

DKSH코리아(주)는 스타우브 본사와  
**독점적인 국내 수입 판매 계약을 체결한 공식 수입원**이며  
DKSH코리아(주)의 직영 판매처에서 판매된 정품에 한해,  
당사의 서비스 정책이 적용됩니다.

고객센터 | 1661-6945 AM 10:00 - PM 17:00 (점심시간 12:00 - 13:30)

세프, 업장, 대량 구매 문의 게시판 | [CLICK](#)

입점 제안, 마케팅 제휴 문의 | [CLICK](#)



PREMIUM OUTLETS  
SHINSEGAE SIMON



S.I.VILLAGE  
by SHINSEGAE INTERNATIONAL



HYUNDAI  
PREMIUM OUTLETS



LOTTE  
DEPARTMENT STORE

LOTTE  
PREMIUM OUTLETS



LOTTE.COM



CJONSTYLE

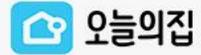


GS SHOP



d&shop...

29CM



**Thank you for your attention**