



Staub

- Cuisson tendre grâce aux picots
- Chaleur homogène longue durée
- Polyvalente feu, four et froid



Une cocotte en fonte pour une cuisine maîtrisée

La cocotte en fonte ronde Staub Truffe blanche Ø 20 cm est conçue pour cuisiner avec précision et régularité. Sa capacité de 2,2 litres convient parfaitement aux préparations pour deux personnes, sans compromis sur la qualité de cuisson. La fonte émaillée emmagasine la chaleur, la diffuse lentement et la restitue de manière homogène. Cette inertie thermique permet de saisir, puis de mijoter longtemps à feu doux, tout en conservant les saveurs.

Les caractéristiques de la cocotte en fonte Staub Truffe blanche 20 cm

- Cocotte ronde en fonte émaillée
- Diamètre 20 cm
- Capacité 2,2 litres
- Idéale pour 2 personnes
- Poids net 3,60 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une répartition homogène des jus
- Intérieur émaillé noir mat très résistant
- Adaptée à la saisie, au rôtissage et au mijotage
- Compatible tous feux dont induction
- Compatible four jusqu'à 260 °C
- Résiste au froid jusqu'à -20 °C
- Utilisable au congélateur
- Compatible lave vaisselle
- Couleur Truffe blanche
- Hauteur avec couvercle 14,20 cm
- Hauteur sans couvercle 9,50 cm

Une fonte à forte inertie pour une cuisson maîtrisée

La fonte utilisée par Staub est un alliage riche en carbone, reconnu pour ses excellentes propriétés thermiques. Une fois montée en température, la cocotte conserve la chaleur longtemps, ce qui permet de réduire l'intensité du feu. Cette cuisson douce limite l'évaporation et respecte la texture des aliments. Elle est idéale pour les plats mijotés, les rôtis, la volaille ou même la cuisson du pain.

Un couvercle à picots pour un arrosage continu

Le couvercle joue un rôle essentiel dans la réussite des recettes. Grâce à ses picots, la vapeur se condense et retombe régulièrement sur les aliments. Cet arrosage continu maintient l'humidité et concentre les arômes. Les viandes restent tendres, les légumes moelleux et les sauces bien liées, sans avoir besoin d'intervenir constamment pendant la cuisson.

Un intérieur émaillé résistant et facile à entretenir

L'intérieur émaillé noir mat est la signature Staub. Cet émail de haute qualité résiste aux rayures et supporte les températures élevées. Il est particulièrement adapté pour saisir et caraméliser les aliments, tout en facilitant l'entretien après usage. La cocotte peut également être utilisée à froid, par exemple en la plaçant au réfrigérateur avant le service, afin de conserver la fraîcheur à table.

Une cocotte élégante du feu à la table

Avec son coloris Truffe blanche, cette cocotte apporte une touche élégante et contemporaine. Elle passe naturellement de la cuisine à la table et valorise la présentation des plats. C'est un ustensile durable, pensé pour accompagner de nombreuses années de cuisine maison, au quotidien comme lors des grandes occasions.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	14.20 cm	Longueur	26.3
Contenance	2.2 l	Poids	3.6 kg
Couleur	Blanc	Température maxi	260
Température mini	-20	Matière	Fonte
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Congélateur	Passage lave-vaisselle	Oui

0309488851

Produit de la même gamme

0300000980	Cocotte fonte gris ø 26cm
0300000991	Cocotte fonte gris ø 28cm
0300000992	Cocotte fonte cerise ø 24cm
0300002075	Cocotte fonte cerise ø 20cm
0300002052	Cocotte fonte gris ø 20cm
0300000978	Cocotte fonte gris ø 24cm
0300002076	Cocotte fonte cerise ø 30cm
0300002077	Cocotte fonte gris ø 30cm
0300000977	Cocotte fonte noir ø 24cm
0300000979	Cocotte fonte noir ø 26cm
0300000990	Cocotte fonte noir ø 28cm
0300000975	Cocotte fonte noir ø 22cm
0309080264	Cocotte fonte ronde cerise ø 18cm
0300000976	Cocotte fonte gris ø 22cm
0309342311	Cocotte fonte cerise ø 22cm
0309342315	Cocotte fonte noire ø 20cm
0309488851	Cocotte fonte truffe blanche ø 20cm
0309488853	Cocotte fonte truffe blanche ø 24cm
0309488855	Cocotte fonte truffe blanche ø 26cm
0309488857	Cocotte fonte truffe blanche ø 28cm
0309488867	Cocotte fonte la mer ø 24cm
0309488869	Cocotte fonte la mer ø 28cm