



Staub

- Format idéal pour 4 à 5 personnes
- Cuisson homogène même en grande quantité
- Viandes juteuses grâce aux picots



Une cocotte en fonte grand format pour recevoir et partager

La cocotte en fonte ronde Staub Truffe blanche Ø 26 cm est idéale pour cuisiner en plus grande quantité, sans compromis sur la qualité de cuisson. Avec une capacité de 5,25 litres, elle convient parfaitement aux repas pour 4 à 5 personnes. Sa fonte émaillée assure une diffusion lente et homogène de la chaleur, adaptée aux plats mijotés, aux grandes pièces de viande ou aux volailles entières. Ce format polyvalent accompagne aussi bien les repas familiaux que les occasions conviviales.

Les caractéristiques de la cocotte en fonte Staub Truffe blanche 26 cm

- Cocotte ronde en fonte émaillée
- Diamètre 26 cm
- Capacité 5,25 litres
- Idéale pour 4 à 5 personnes
- Poids net 5,70 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une diffusion homogène des jus
- Intérieur émaillé noir mat résistant à l'usure
- Conçue pour saisir, rôtir et mijoter
- 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
- Longueur totale 32,70 cm
- Hauteur avec couvercle 16,70 cm
- Hauteur sans couvercle 11,80 cm

Une fonte performante pour les grandes préparations

La fonte Staub est particulièrement appréciée pour sa capacité à emmagasiner la chaleur. Sur ce format 26 cm, cette inertie thermique permet de cuire des volumes importants de manière régulière. Une fois la cocotte bien chaude, la température reste stable, même à feu réduit. Cette cuisson douce est idéale pour les plats longs, les ragoûts, les braisés ou les sauces qui demandent du temps.

Un couvercle à picots pour préserver le moelleux

Le couvercle plat est équipé de picots qui favorisent un arrosage continu. La vapeur générée pendant la cuisson se condense et retombe uniformément sur les aliments. Ce système limite le dessèchement, même sur des cuissons prolongées. Les viandes restent juteuses, les légumes conservent leur texture et les saveurs sont mieux concentrées.

Un intérieur émaillé adapté aux cuissons intenses

L'émail noir mat à l'intérieur est conçu pour résister aux hautes températures et aux usages répétés. Il facilite la saisie des aliments et favorise la caramélisation, essentielle pour développer les arômes. Cet émail est également plus simple à entretenir au quotidien. La cocotte peut aussi être utilisée à froid, par exemple après un passage au réfrigérateur, afin de maintenir la fraîcheur au moment du service.

Une cocotte élégante pour la cuisine et la table

Le coloris Truffe blanche apporte une touche raffinée et contemporaine. Ce grand format passe naturellement de la plaque à la table, sans transvasement. Pensée pour durer, cette cocotte accompagne les cuisiniers qui aiment recevoir et partager des plats généreux, avec un ustensile fiable, esthétique et durable.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	5.25 l
Poids	5.70 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

Profondeur	26
Couleur	Blanc
Température mini	-20
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Congélateur

0309488855

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