



**Staub**

- Format idéal pour 6 à 7 personnes
- Plats juteux grâce aux picots
- Polyvalente feu, four et froid



## Une cocotte grand format pour les repas généreux et conviviaux

La cocotte en fonte ronde Staub Truffe blanche Ø 28 cm est conçue pour les grandes tablées et les cuissons en volume. Avec une capacité de 6,7 litres, elle est idéale pour préparer des plats pour 6 à 7 personnes. Sa fonte émaillée assure une diffusion homogène de la chaleur, même sur de grandes quantités. Ce format est particulièrement adapté aux plats familiaux, aux pièces de viande imposantes ou aux recettes mijotées longues.

### Les caractéristiques de la cocotte en fonte Staub Truffe blanche 28 cm

- Cocotte ronde en fonte émaillée
- Diamètre 28 cm
- Capacité 6,7 litres
- Idéale pour 6 à 7 personnes
- Poids net 7,10 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une diffusion régulière des jus
- Intérieur émaillé noir mat résistant à l'usure
- Adaptée 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 35,20 cm
- Hauteur avec couvercle 18,20 cm
- Hauteur sans couvercle 13,20 cm

## Une inertie thermique idéale pour les grandes quantités

Sur ce format 28 cm, la fonte Staub révèle pleinement ses qualités thermiques. Elle accumule la chaleur et la restitue lentement, ce qui garantit une cuisson régulière sur toute la surface. Même avec un volume important, la température reste stable et maîtrisée. Cela permet de réduire l'intensité du feu tout en conservant une cuisson efficace et homogène.

### Un couvercle conçu pour les cuissons longues

Le couvercle à picots assure un arrosage continu pendant toute la durée de cuisson. La vapeur se condense puis retombe en pluie fine sur les aliments. Ce procédé limite le dessèchement, même lors de cuissons prolongées. Les viandes restent moelleuses, les légumes fondants et les sauces bien concentrées, sans nécessiter d'intervention fréquente.

### Un intérieur émaillé performant et durable

L'émail noir mat à l'intérieur est pensé pour les cuissons intenses. Il facilite la saisie des aliments et favorise la caramélisation, essentielle pour développer les saveurs. Sa résistance à l'usure permet une utilisation régulière, même sur des recettes exigeantes. Cet intérieur contribue également à un entretien plus simple après usage.

### Une cocotte élégante pour recevoir et servir

Le coloris Truffe blanche apporte une touche élégante et contemporaine à ce grand format. Malgré ses dimensions généreuses, la cocotte passe facilement de la cuisine à la table. Elle valorise la présentation des plats et accompagne les moments de partage. Un ustensile pensé pour durer, destiné aux cuisiniers qui aiment recevoir et cuisiner en grand.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	6.7 l
Poids	7.1 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	28,0 cm
Couleur	Blanc
Température mini	-20
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Congélateur

0309488857

**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