



**Staub**

- Forme ovale idéale pour rôtis
- Cuisson juteuse grâce aux picots
- Capacité adaptée pour 4 à 5 personnes



## Une cocotte ovale en fonte pensée pour les pièces généreuses

La cocotte en fonte ovale Staub Truffe blanche Ø 29 cm est particulièrement adaptée aux recettes qui demandent de la longueur et de l'espace. Sa capacité de 4,2 litres convient parfaitement à des préparations pour 4 à 5 personnes. La forme ovale accueille aisément rôtis, volailles, poissons entiers ou grosses pièces de viande, tout en assurant une cuisson homogène. Sa fonte émaillée diffuse la chaleur lentement et régulièrement, pour des plats savoureux et bien maîtrisés.

### Les caractéristiques de la cocotte en fonte ovale Staub Truffe blanche 29 cm

- Cocotte ovale en fonte émaillée
- Longueur 29 cm
- Capacité 4,2 litres
- Idéale pour 4 à 5 personnes
- Poids net 5,54 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une diffusion homogène des jus
- Intérieur émaillé noir mat résistant à l'usure
- Adaptée pour saisir, rôtir et mijoter
- Compatible tous feux dont induction
- Compatible four
- Résiste au froid jusqu'à -20 °C
- Utilisable au congélateur
- Compatible lave vaisselle
- Couleur Truffe blanche
- Longueur totale 35,30 cm
- Hauteur avec couvercle 15,50 cm
- Hauteur sans couvercle 10,70 cm

### Une forme ovale idéale pour rôtis et volailles

La forme ovale offre un véritable avantage pour la cuisson des pièces longues. Elle permet de positionner un rôti ou une volaille sans contrainte, tout en laissant circuler la chaleur de façon uniforme. Cette géométrie favorise une cuisson régulière, sans zones surchauffées, et limite la perte de jus. C'est un format particulièrement apprécié pour les plats dominicains et les recettes de partage.

### Un couvercle à picots pour une cuisson juteuse

Le couvercle plat est équipé de picots conçus pour créer un arrosage continu. La vapeur générée pendant la cuisson se condense puis retombe en pluie fine sur les aliments. Ce procédé maintient l'humidité et concentre les saveurs. Les viandes restent tendres, les poissons moelleux et les légumes fondants, même lors de cuissons longues.

### Un intérieur émaillé conçu pour la performance

L'émail noir mat à l'intérieur est spécialement adapté aux cuissons à température élevée. Il facilite la saisie et la caramélisation, tout en offrant une excellente résistance à l'usure. Cet émail contribue également à un entretien plus simple après usage. La cocotte peut aussi être utilisée à froid, par exemple après un passage au réfrigérateur, afin de maintenir la fraîcheur lors du service.

### Une cocotte élégante du feu à la table

Avec son coloris Truffe blanche, cette cocotte ovale apporte une touche élégante et contemporaine à la cuisine. Elle passe facilement de la plaque ou du four à la table, sans transvasement. Pensée pour durer, elle accompagne les cuisiniers qui aiment préparer des plats généreux avec un ustensile fiable, esthétique et polyvalent.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	29 cm	Contenance	4.2 l
Poids	5.54 kg	Couleur	Blanc
Température maxi	260	Température mini	-20
Matière	Fonte	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Congélateur

0309488859

**Produit de la même gamme**

0300002074	Cocotte fonte ovale cerise ø37cm
0300000985	Cocotte fonte ovale noir ø33cm
0300000984	Cocotte fonte ovale gris ø 31cm
0300002053	Cocotte fonte ovale noir ø 27cm
0300000981	Cocotte fonte oval noir ø 29cm
0300000982	Cocotte fonte ovale gris ø 29cm
0300000983	Cocotte fonte ovale noir ø31cm
0300000986	Cocotte fonte ovale gris ø 33cm
0300000988	Cocotte fonte ovale gris ø 37cm
0300002054	Cocotte fonte ovale cerise ø 29cm
0300000993	Cocotte fonte ovale cerise ø 31cm
0300000989	Cocotte fonte ovale cerise ø 33cm
0300000987	Cocotte fonte ovale noir ø 37cm
0309080261	Cocotte fonte ovale noire ø 41cm
0309488859	Cocotte fonte ovale truffe blanche 29cm
0309488861	Cocotte fonte ovale truffe blanche 31cm
0309488865	Cocotte fonte ovale truffe blanche 33cm
0309488871	Cocotte fonte ovale la mer 31cm
0309488873	Cocotte fonte ovale la mer 33cm