



**Staub**

- Capacité idéale pour 4 personnes
- Plats juteux grâce aux picots
- Émail Majolique intense et brillant



## Une cocotte en fonte lumineuse pour une cuisine généreuse

La cocotte en fonte ronde Staub La Mer Ø 24 cm est conçue pour cuisiner avec précision et convivialité. Sa capacité d'environ 3,8 litres convient parfaitement aux repas pour 4 personnes. Réalisée en fonte émaillée, elle assure une diffusion lente et homogène de la chaleur, idéale pour les plats mijotés, les rôtis, les volailles ou encore le pain maison. Son coloris La Mer, obtenu grâce à la finition Majolique, apporte une intensité et une brillance remarquables, qui subliment aussi bien la cuisine que la table.

### Les caractéristiques de la cocotte en fonte ronde Staub La Mer 24 cm

- Cocotte ronde en fonte émaillée
- Diamètre 24 cm
- Capacité env. 3,7 à 3,8 litres
- Idéale pour 4 personnes
- Poids net 4,74 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une répartition 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 La Mer avec finition Majolique
- Longueur totale 30,30 cm
- Hauteur avec couvercle 15,30 cm
- Hauteur sans couvercle 10,50 cm

### Une fonte à forte inertie pour une cuisson régulière

La fonte Staub est reconnue pour ses excellentes propriétés thermiques. Elle emmagasine la chaleur et la restitue progressivement, garantissant une cuisson homogène sur toute la surface. Une fois la cocotte montée en température, il est possible de réduire l'intensité du feu pour laisser mijoter doucement. Cette cuisson maîtrisée respecte la texture des aliments et concentre les saveurs.

### Un couvercle à picots pour des plats juteux

Le couvercle plat est équipé de picots qui assurent un arrosage continu pendant la cuisson. La vapeur se condense sous le couvercle puis retombe uniformément sur les aliments. Ce système limite le dessèchement et permet d'obtenir des viandes tendres, des légumes moelleux et des sauces bien liées, même lors de cuissons longues.

### Un intérieur émaillé noir mat pensé pour la performance

L'intérieur émaillé noir mat est la signature Staub. Il est particulièrement adapté aux cuissons à température élevée, facilitant la saisie et la caramélisation des aliments. Sa résistance à l'usure permet une utilisation régulière, tout en simplifiant l'entretien après usage. La cocotte peut également être utilisée à froid, par exemple après un passage au réfrigérateur, afin de maintenir la fraîcheur lors du service.

### Une finition Majolique pour une cocotte expressive

La finition Majolique confère à la couleur La Mer une profondeur et une brillance uniques. Chaque pièce présente de légères variations qui rendent la cocotte singulière. Cette finition met en valeur le savoir-faire Staub et permet à la cocotte de passer naturellement de la cuisine à la table, en apportant une touche décorative forte et élégante.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	3.7 l
Poids	4.74 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	24,0 cm
Couleur	Bleu
Température mini	-20
Compatibilité	Cuisson Induction, Congélateur

0309488867

**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