



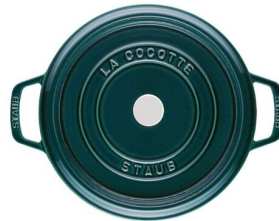
0309488869

Cocotte en fonte ronde La Mer Ø 28 cm



Staub

- Format idéal pour 6 à 7 personnes
- Plats juteux grâce aux picots
- Émail Majolique brillant et profond



Une grande cocotte en fonte pour les repas conviviaux

La cocotte en fonte ronde Staub La Mer Ø 28 cm est pensée pour cuisiner en grande quantité avec précision. Sa capacité de 6,7 litres permet de préparer des plats pour 6 à 7 personnes, tout en conservant une cuisson homogène. Réalisée en fonte émaillée, elle assure une diffusion lente et régulière de la chaleur, idéale pour les plats mijotés, les rôtis, les volailles entières ou la cuisson du pain. Son coloris La Mer, obtenu grâce à la finition Majolique, apporte une profondeur et une brillance remarquables.

Les caractéristiques de la cocotte en fonte ronde Staub La Mer 28 cm

- Cocotte ronde en fonte émaillée
- Diamètre 28 cm
- Capacité 6,7 litres
- Idéale pour 6 à 7 personnes
- Poids net 6,90 kg
- Couvercle avec système d'arrosage continu
- Picots intérieurs pour une diffusion homogène des jus
- Intérieur émaillé noir mat très résistant
- 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 35,20 cm
- Hauteur avec couvercle 18,20 cm
- Hauteur sans couvercle 13,20 cm

Une fonte performante pour les grandes préparations

La fonte Staub est reconnue pour sa capacité à retenir et à diffuser la chaleur de manière uniforme. Sur ce format 28 cm, cette inertie thermique garantit une cuisson régulière, même avec de grandes quantités. Une fois la cocotte bien chaude, il est possible de réduire l'intensité du feu pour laisser mijoter lentement. Les plats gagnent en profondeur de goût et conservent leur texture.

Un couvercle hermétique pour une pluie d'arômes

Le couvercle plat assure une excellente étanchéité. Associé aux picots intérieurs, il crée un arrosage continu pendant la cuisson. La vapeur se condense puis retombe sur les aliments en pluie fine. Ce procédé maintient l'humidité et concentre les saveurs. Les viandes restent tendres, les légumes fondants et les sauces bien liées, même lors de cuissons longues.

Un intérieur émaillé noir mat durable

L'émail noir mat à l'intérieur est conçu pour supporter des températures élevées et des usages intensifs. Sa structure favorise la saisie et la caramélisation, tout en offrant une excellente résistance aux rayures et aux acides. Cet émail facilite également l'entretien au quotidien et contribue à la longévité de la cocotte.

Une cocotte expressive du feu à la table

La finition Majolique confère à la couleur La Mer une intensité et une brillance uniques. Chaque cocotte présente de légères variations, rendant chaque pièce singulière. Ce grand format passe naturellement de la cuisine à la table et valorise la présentation des plats. Il peut aussi être utilisé à froid, par exemple comme soupière ou bol de service, tout en maintenant la fraîcheur pendant plusieurs heures.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	6.7 l
Poids	6.9 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

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

0309488869

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