



Staub

- Capacité idéale pour 5 à 6 personnes
- Forme ovale adaptée aux grandes pièces
- Cuisson juteuse grâce aux picots



Une cocotte ovale en fonte pour cuisiner en toute générosité

La cocotte en fonte ovale Staub La Mer Ø 31 cm est idéale pour les préparations familiales et les plats qui demandent de l'espace. Avec une capacité de 5,5 litres, elle convient parfaitement aux repas pour 5 à 6 personnes. Sa forme ovale permet d'accueillir aisément des rôtis, des volailles entières ou de beaux poissons, tout en assurant une cuisson homogène. La fonte émaillée diffuse la chaleur lentement et régulièrement, pour des plats savoureux et bien maîtrisés.

Les caractéristiques de la cocotte en fonte ovale Staub La Mer 31 cm

- Cocotte ovale en fonte émaillée
- Longueur 31 cm
- Capacité 5,5 litres
- Idéale pour 5 à 6 personnes
- Poids net 6,20 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 La Mer avec finition Majolique
- Longueur totale 37,50 cm
- Hauteur avec couvercle 16,70 cm
- Hauteur sans couvercle 11,80 cm

Une forme ovale pensée pour les grandes pièces

Le format ovale offre un réel avantage pour la cuisson des pièces longues ou volumineuses. Il permet de disposer les aliments sans contrainte, tout en laissant circuler la chaleur de manière uniforme. Cette configuration est idéale pour les rôtis, les volailles farcies ou les poissons entiers. Les jus restent bien répartis et la cuisson gagne en régularité.

Un couvercle à picots pour une cuisson juteuse

Le couvercle plat est équipé de picots qui assurent un arrosage continu pendant la cuisson. La vapeur se condense sous le couvercle puis retombe en pluie fine sur les aliments. Ce système maintient l'humidité et concentre les arômes. Les viandes restent tendres, les légumes moelleux et les sauces bien liées, même lors de cuissons prolongées.

Un intérieur émaillé noir mat durable et performant

L'émail noir mat à l'intérieur est conçu pour résister aux cuissons intenses. Il facilite la saisie et la caramélisation des aliments, 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, pour maintenir la fraîcheur lors du service.

Une cocotte expressive du feu à la table

La finition Majolique confère à la couleur La Mer une profondeur et une brillance uniques. Chaque cocotte présente de légères variations, rendant chaque pièce singulière. Elle passe naturellement de la cuisine à la table et valorise la présentation des plats. Un ustensile durable, pensé pour les cuisiniers qui aiment recevoir et cuisiner avec générosité.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	31 cm
Poids	6.2 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte
Passage lave-vaisselle	Oui

Contenance	5.5 l
Couleur	Bleu
Température mini	-20
Compatibilité	Congélateur, Cuisson tous Feux dont Induction

0309488871

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