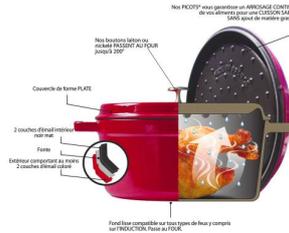


Cocotte en fonte ronde noire, émaillée intérieur et extérieur, idéale pour 3 à 4 personnes.

**Staub**



### Cocotte en fonte Staub 24 cm, compatible tous feux dont induction.

C'est en Alsace que la **cocotte en fonte Staub** a vu le jour, avant de traverser le temps et les frontières.

Validée par les grands chefs et par les amateurs de cuisine, la cocotte en fonte Staub passe aisément de la cuisine à la table.

Chaque cocotte est une pièce unique fabriquée en France, selon un processus de fabrication traditionnel.

Son couvercle doté de picots®, assure un arrosage régulier et continu de vos plats.

Cette cocotte Staub au design élaboré est en fonte, un matériau qui retient parfaitement la chaleur, la diffuse lentement et la redistribue de manière homogène.

L'intérieur noir mat est en émail de qualité supérieure, pour une meilleure résistance aux rayures et un entretien plus facile.

La cocotte en fonte Staub possède les propriétés idéales pour saisir, rôtir, caraméliser vos aliments, et même préparer du pain.

- Compatible four.
- Adapté au congélateur.
- Hauteur sans couvercle : 10,50 cm.
- Longueur poignée ou manche : 3,00 cm.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	15,30 cm
Poids	4,43 kg
Capacité	3,80 l
Température mini	- 20°C
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	24 cm
Couleur	Noir
Température maxi	+ 260°C
Matière	Fonte

**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