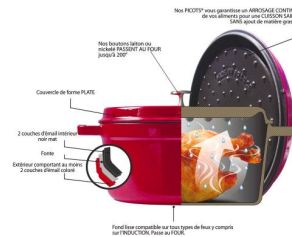


Cocotte en fonte Staub 20 cm idéale pour des plats mijotés savoureux !



Une cocotte en fonte française pensée pour la cuisine du quotidien

La **cocotte en fonte Staub 20 cm** séduit par son design élégant, sa **couleur cerise** intense et son savoir-faire de fabrication française. Conçue en Alsace selon un processus traditionnel, chaque pièce est unique et pensée pour durer. Compacte, cette **cocotte ronde de 20 cm** est adaptée pour 2 personnes, idéale pour préparer des plats mijotés, des rôtis, de la volaille et même du pain.

Les points forts de la cocotte Staub 20 cm

- **Fonte émaillée haut de gamme** qui emmagasine la chaleur, la diffuse lentement et la conserve longtemps
- **Couvercle avec picots®** favorisant un arrosage continu et homogène des préparations
- **Émail intérieur noir mat** pour une meilleure résistance aux rayures et un nettoyage facilité
- Polyvalente, elle permet de **saisir, rôtir, mijoter ou cuire du pain** avec un résultat toujours régulier
- Pièce unique **fabriquée en France** selon un processus artisanal rigoureux

Avec sa taille de 20 cm, cette cocotte est parfaite pour un repas de deux convives. Sa **compatibilité tous feux y compris induction** et son utilisation possible au four comme au congélateur en font un ustensile d'une grande polyvalence. Elle s'invite aussi bien dans les cuisines de particuliers que sur les tables des plus grands chefs. Sa fonte conserve aussi bien le chaud que le froid : elle peut ainsi servir à maintenir un plat mijoté à bonne température ou à rafraîchir une boisson, un dessert ou même un punch.

Comment entretenir la cocotte Saub

- Laver la cocotte à l'eau chaude avec une éponge douce
- Sécher soigneusement après chaque utilisation
- Compatible lave-vaisselle mais un lavage manuel est recommandé pour préserver l'émail noir mat
- Éviter les chocs thermiques trop brutaux pour protéger l'émail

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	2,2
Poids	3.43 kg
Température maxi	260
Matière	Fonte

Diamètre	20,0 cm
Couleur	Rouge
Température mini	-20
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0300002075

Produit de la même gamme

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