

STAUB, DE MAGIE VAN TOMORROWLAND IN JE KEUKEN

HANDGEMAAKTE GIETIJZEREN COCOTTES KRIJGEN EXCLUSIEF FESTIVALDESIGN

Een unieke cocotte om wereldse smaken te ontdekken en te delen met familie en vrienden. Dat krijg je als je de magie van Tomorrowland samenbrengt met het vakmanschap van Staub. Het wereldfestival en de culinaire specialist ontwierpen samen een exclusief design, in beperkte oplage verkrijgbaar. De handgemaakte gietijzeren cocotte en schaal worden in primeur geserveerd in het 'Tastes of the World Restaurant' van Tomorrowland. Maar ook thuis tover je straks magische stoofpotjes op tafel...



Zoals Tomorrowland elk jaar mensen verenigt met magische muziek, zo wil Staub de 'People of Tomorrow' bijeenbrengen met wereldse smaken. De gietijzeren cocottes inspireren alvast moeiteloos met hun exclusief design. Ideaal ook om rechtstreeks uit de keuken op tafel te plaatsen, zodat je in stijl food kan sharen.

Het deksel met de hartvormige greep 'Tastes of the World' mag dan adembenemend zijn, het geheim van de cocotte schuilt eigenlijk aan de binnenkant. De structuren onderaan het deksel creëren een aromaregen en besprenkelen het gerecht continu tijdens het sudderen. Zo krijg je heerlijk sappige gerechten, vol van smaak en met behoud van aroma en vitamines.

De unieke glans en diepe, intense kleur van het email zijn dan weer het resultaat van een speciale techniek. Ook de traditionele gietmethode – van generatie op generatie doorgegeven – maakt de cocottes authentiek en duurzaam. Net zoals Tomorrowland wil Staub zo verantwoordelijk zijn voor de generatie van morgen, met respect voor mens en natuur.

PRAKTISCHE INFO

STAUB-COCOTTE

- geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
- diameter: Ø 20 cm
- gewicht: 3,4 kg
- volume: 2,2 l
- hoogte cocotte: 100 mm (inclusief deksel: 150 mm)
- richtprijs: 199 euro
- exclusief verkrijgbaar via www.staub-tomorrowland.com



STAUB-SERVEERSCHAAL

- geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
- diameter: Ø 20 cm
- gewicht: 2,4 kg
- hoogte schaal: 40 mm (inclusief deksel: 85 mm)
- richtprijs: 139 euro
- exclusief verkrijgbaar via www.staub-tomorrowland.com

OVER STAUB – WWW.STAUB.FR

Het merk Staub, dat in 1974 in de Elzas werd opgericht door Francis Staub, wordt wereldwijd verdeeld in ruim 50 landen. Het bedrijf is vandaag uitgegroeid tot een belangrijke speler in geëmailleerd gietijzeren kookgerei. Alle producten en subtiele kleurtinten zijn bedacht door Francis Staub en worden in Frankrijk vervaardigd volgens een aloude savoir-faire. Sinds de creatie van de eerste 'cocottes' in 1974, heeft Staub maar één ambitie: perfectie nastreven.

Staub ontwerpt hoogwaardige keukenartikelen die aanleunen bij het traditionele én het moderne, met een vooruitstrevende technologische kennis. Kortom, een internationaal voorkeurmerk dat perfect past bij de kwaliteitsproducten in roestvrij staal van Demeyere. Staub-kookproducten zijn exclusief: ze worden individueel gegoten in een zandvorm die maar een keer gebruikt wordt. Zo bezit elk stuk nuances en subtiele verschillen.