

VERS GEPLUKT UIT DE DESIGNTUIN: de tomatencocotte van Staub

Aan verbeelding zal het dit najaar niet ontbreken op tafel. Staub lanceert deze herfst een nieuwe cocotte, dieprood en in de vorm van een tomaat. Een stijlvolle en smakelijke blikvanger op tafel – van een klassieke pastasaus over een ijskoude gazpacho tot een feestelijke chutney. Mange des tomates mon amour...



Het Franse merk Staub kleurt dieprood dit najaar en brengt een unieke tomatencocotte op de markt. Een kunstwerkje op zich, in geëmailleerd gietijzer. Dit materiaal – een legering van koolstofrijk ijzer dat bedekt wordt met een glazuur dat hoofdzakelijk uit glas bestaat – houdt de hitte optimaal vast en verspreidt langzaam en gelijkmatig de warmte.

Het resultaat? Lekker mals vlees, sappige groentjes en verrukkelijke stoofpotjes. Staub-cocottes staan dan ook synoniem voor zachtjes laten sudderen en lenen zich bij uitstek voor bakken, braden en stoven. Bovendien behoud je niet alleen aroma's en smaken in al hun intensiteit, maar ook de voedingswaarde. Verras dus dit najaar met een pittige saus of soepje geserveerd in de tomatencocotte... of met een verfrissend gerecht, want geëmailleerd gietijzer houdt even goed de kou als de warmte vast. Makkelijk om uit de koelkast te halen vlak voor het serveren!

Praktische info

- materiaal: geëmailleerd gietijzer
- kleur: kers
- afmetingen: 25 cm
- richtprijs: 199 euro

Staub, een Frans merk in Duitse handen, verdeeld door Demeyere Herentals

Het merk, 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 aloud savoir-faire. Want 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. De onberispelijke kwaliteit én het eigentijdse design hebben van Staub ook een vast merk van wereldvermaarde chef-koks gemaakt, onder wie Paul Bocuse, ambassadeur van de Franse keuken. De chefs gebruiken de cocottes zowel in de keuken als in hun prestigieuze restaurants om de gerechten in te serveren. Staub-kookproducten zijn dan ook exclusief: ze worden individueel gegoten in een zandvorm die maar één keer gebruikt wordt. Zo bezit elk stuk nuances en subtiele verschillen.