

Staub stooft druppelsgewijs

Innovatieve 'Chistera'-techniek voor nog sappigere en smaakvolle stoofgerechten



1



2

Staub en stoven, dat zijn al langer twee gesmaakte partners in de keuken. Na de gekende cocottes met 'picots' brengt het Franse designmerk nu een revolutionair vervolg met het besprenkelingssysteem Chistera. Deze unieke druppelstructuur, geïnspireerd op een Baskisch balspel, tekent voor een nieuwe en zachte manier van stoven.

Een sappige 'poulet Basquaise', een kleurrijke ratatouille of een smeùige Italiaanse risotto? Daarvoor ontwikkelde Staub zijn befaamde cocottes met besprenkeling. Met de nieuwe druppelstructuur Chistera trekt het Franse merk zijn expertise door.

Onder het deksel van de gietijzeren braadpan zitten structuren in de vorm van druppels. Die zorgen ervoor dat de condensatiedampen in de cocotte terug worden opgevangen en druppelsgewijs je gerecht besprenkelen, waardoor dat lekker sappig blijft en op een zachte en evenwichtige manier stooft.

Voor dit revolutionaire systeem liet de Franse designer Samuel Accoceberry zich inspireren door 'pelota vasca', een Baskisch balspel dat wordt gespeeld met een 'chistera', een kleine gebogen mand aan een handschoen. De braadpan met druppelstructuur is compacter en veelzijdiger dan de conventionele cocotte, maar even gemakkelijk in onderhoud. Verkrijgbaar in trendy glanzende kleuren of in zwarte matte afwerking. Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie.

Praktische info

Richtverkoopprijzen inclusief btw:

- diameter 24 cm zwart – grafietgrijs - kers 169 euro
donkerblauw – grenadine - basilicum 189 euro

- diameter 28 cm zwart – grafietgrijs – kers 189 euro
donkerblauw – grenadine - basilicum 209 euro

Verkrijgbaar in de betere kookwinkel





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 subtiële kleurtinten zijn bedacht door Francis Staub en worden in Frankrijk vervaardigd volgens een aloude 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 subtiële verschillen.

Voor meer info – www.demeyere.be / www.staub.fr

RCA pr | Hilde Meus | Koningin Astridlaan 38 | B-3500 Hasselt
Tel. +32 11 59 05 97 | hilde.meus@rca.be | www.rcapress.be