

## Staub mijote au goutte à goutte

*La technique innovante 'Chistera' pour les plats mijotés les plus juteux et les plus savoureux*



1



2

**Staub et le mijotage forment depuis longtemps le meilleur tandem en cuisine. Après la célèbre cocotte à 'picots', la marque design française propose maintenant une série révolutionnaire avec l'ingénieux système d'arrosage Chistera. Cette structure d'arrosage par goutte à goutte qui s'est inspirée de la pelote basque, institue une nouvelle méthode pour les plats mijotés.**

'Poulet Basquaise' juteux, ratatouille multicolore ou risotto italien onctueux ? Pour préparer ces plats savoureux, Staub a développé ses célèbres cocottes à système d'arrosage. Grâce à la nouvelle structure d'arrosage Chistera, la marque française déploie son expertise.

Sous le couvercle de la cocotte en fonte se trouvent des structures en forme de gouttes. Celles-ci veillent à ce que les gouttes de condensation soient récupérées à l'intérieur de la cocotte et arrosent le contenu au goutte à goutte. Résultat ? Les ingrédients gardent tout leur juteux et sont mijotés lentement et de façon équilibrée.

Pour la réalisation de ce système d'arrosage révolutionnaire, le designer français Samuel Accoceberry s'est inspiré de la 'pelota vasca', un jeu de balles basque que l'on joue à l'aide d'un 'chistera', un petit panier en osier au bout duquel se trouve un gant en cuir. La cocotte à structure à goutte est plus compacte et plus fonctionnelle que les cocottes conventionnelles mais tout aussi facile d'entretien. La cocotte Staub est disponible en émail brillant dans des coloris tendances ou en noir mat. La nouvelle cocotte Staub 'Chistera' se plaît sur tous les feux y compris l'induction.

### Informations pratiques

Prix de vente conseillé t.v.a. incluse :

- diamètre 24 cm noir – gris graphite - cerise 169 euros  
bleu intense – grenadine – basilic 189 euros
- diamètre 28 cm noir – gris graphite – cerise 189 euros  
bleu intense – grenadine – basilic 209 euros

En vente dans les magasins spécialisés





## **Staub, une marque française sous un groupe allemand distribuée en Belgique par Demeyere Herentals**

La marque Staub qui a vu le jour en 1974 en Alsace et qui a été fondée par Francis Staub, est distribuée à travers le monde entier dans plus de 50 pays. Aujourd'hui, l'entreprise est un des principaux leaders mondiaux en batteries de cuisine en fonte émaillée. Tous les produits ainsi que les coloris subtils ont été pensés par Francis Staub et sont fabriqués en France selon le savoir-faire d'antan.

Depuis la création des premières 'cocottes' en 1974, Staub n'avait qu'une seule ambition : exceller en perfection. Staub développe des ustensiles de cuisine qui allient tradition et modernisme avec une expertise hautement technologique. Bref, une marque référentielle internationale qui se marie admirablement avec les produits de qualité en acier inoxydable de Demeyere.

Grâce à la qualité exceptionnelle et au design contemporain, Staub est une valeur sûre pour les plus grands chefs étoilés du monde dont Paul Bocuse, l'ambassadeur de la Cuisine française. Les toques blanches utilisent les cocottes Staub dans leur cuisine tout comme dans leurs prestigieux restaurants pour préparer et servir leurs plats gastronomiques. Les ustensiles de cuisine Staub sont exclusifs : ils sont coulés individuellement dans un moule en sable à usage unique. De cette façon, chaque pièce est exclusive de par ses nuances et ses particularités subtiles.

**Pour plus d'informations – [www.demeyere.be](http://www.demeyere.be) / [www.staub.fr](http://www.staub.fr)**

RCA pr | Hilde Meus | Koningin Astridlaan 38 | B-3500 Hasselt  
Tél. +32 11 59 05 97 | [hilde.meus@rca.be](mailto:hilde.meus@rca.be) | [www.rcapress.be](http://www.rcapress.be)