

GEWILD & GEGRILD: DE VIERKANTE GRILLPANNEN VAN STAUB

Met de nieuwe grillpannen van Staub – in vierkant formaat en met twee grepen – serveer je straks extra feestelijk je steak of gegrilde aubergines aan tafel. En daar zit het unieke ontwerp in geëmailleerd gietijzer voor veel tussen: van een rokerig aroma tot goudbruine grilllijnen.



Het Franse designmerk Staub, bekend om zijn gietijzeren cocottes, brengt zijn nieuwe vierkante grillpannen in twee formaten en twee kleuren uit, zwart en kersrood. Het materiaal, geëmailleerd gietijzer, houdt de hitte optimaal vast en verspreidt langzaam en gelijkmatig de warmte.

Het resultaat proef je én zie je. Want Staub-grillpannen hebben meer uitgesproken groeven dan gemiddeld, waardoor groenten, vlees of vis heel mooie goudbruine grilllijnen krijgen. Naast het specifieke rokerige aroma is grillen trouwens ook een snelle en caloriearme manier van koken omdat je weinig vetstof nodig hebt.

Praktische info

- materiaal: geëmailleerd gietijzer
- kleur: zwart, kers
- afmetingen: 23 x 23 cm – 28 x 28 cm
- richtprijs: 89,95 euro – 129 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 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 voorkeursmerk 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.