

CONVOITÉS & GRILLÉS : LES GRILS CARRÉS DE STAUB

Grâce aux nouveaux grils de Staub – de forme carrée et avec deux poignées – vous allez donner une touche festive à votre steak ou à vos aubergines grillées. La conception unique en fonte émaillée y est pour beaucoup : elle confère un arôme fumé et des couleurs mordorées aux plats.



La marque de design française Staub, connue pour ses cocottes en fonte, commercialise ses nouveaux grils carrés dans deux formats et deux couleurs, noir et cerise. Le matériau, à savoir la fonte émaillée, conserve la chaleur de manière optimale et la répartit lentement et uniformément.

D'ailleurs, le résultat se déguste et se voit. En effet, les grils Staub sont dotés de cannelures plus marquées que la moyenne, conférant ainsi aux légumes, à la viande ou au poisson de superbes lignes mordorées. Outre l'arôme fumé spécifique, la grillade est une façon rapide et peu calorique de cuisiner sans matières grasses.

Informations pratiques

- matériau : fonte émaillée
- couleur : noir, cerise
- dimensions : 23 x 23 cm – 28 x 28 cm
- prix de vente conseillé : 89,95 euros – 129 euros

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 dans la 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.