

STAUB, LA MAGIE DE TOMORROWLAND DANS VOTRE CUISINE

DESIGN FESTIVAL EXCLUSIF POUR DES COCOTTES EN FONTE FABRIQUÉES À LA MAIN

Une cocotte unique pour découvrir des saveurs du monde et les partager en famille et avec des amis. Voilà ce que vous obtenez si vous réunissez la magie de Tomorrowland et le savoir-faire de Staub. Le festival mondial et le spécialiste culinaire ont conçu ensemble un design exclusif disponible en tirage limité. Fabriqués à la main, la cocotte et le plat en fonte seront présentés en avant-première au « Restaurant Tastes of the World » de Tomorrowland. Mais vous pourrez bientôt servir des plats mijotés magiques chez vous à la maison également...



Chaque année, la musique magique réunit les gens au festival Tomorrowland. De même, Staub souhaite rassembler les « People of Tomorrow » autour des saveurs du monde. Arborant un design exclusif, les cocottes en fonte s'avèrent particulièrement inspirantes. Elles passent sans peine de la cuisine à la table : idéal pour partager le repas sous le signe de l'élégance.

Si le couvercle doté d'une poignée en forme de cœur « Tastes of the World » est époustoufflant, le secret de la cocotte réside quant à lui à l'intérieur. Les structures sous le couvercle créent en effet une pluie d'arômes et aspergent le plat en continu lors du mijotage. Ce qui permet d'obtenir des préparations délicieusement juteuses, à la saveur pleine et préservant tous les arômes et vitamines.

La brillance unique de même que la couleur profonde et intense de l'émail résultent d'une technique particulière. Transmise de génération en génération, la méthode de fonte traditionnelle garantit des cocottes aussi authentiques que durables. À l'instar de Tomorrowland, Staub veut faire preuve de responsabilité envers la génération de demain, en respectant l'homme et la nature.

INFOS PRATIQUES

COCOTTE STAUB

- convient pour tous les feux, y compris l'induction
- diamètre : Ø 20 cm
- poids : 3,4 kg
- volume : 2,2 l
- hauteur de la cocotte : 100 mm (avec couvercle : 150 mm)
- prix indicatif : 199 euros
- disponible exclusivement via www.staub-tomorrowland.com



PLAT DE SERVICE STAUB

- convient pour tous les feux, y compris l'induction
- diamètre : Ø 20 cm
- poids : 2,4 kg
- hauteur du plat : 40 mm (avec couvercle : 85 mm)
- prix indicatif : 139 euros
- disponible exclusivement via www.staub-tomorrowland.com

A PROPOS DE STAUB – WWW.STAUB.FR

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. 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.