

RÉCEMMENT ÉPINGLÉE DANS LE PAYSAGE DU DESIGN : la cocotte tomate de Staub

Cet automne, aucune table ne manquera de fantaisie. Staub lancera à l'automne une nouvelle cocotte, rouge foncé en forme de tomate. Un article élégant et appétissant qui attirera l'attention des convives - pour la préparation d'une sauce classique pour pâtes à un chutney festif en passant par un gaspacho glacé. Mange des tomates mon amour...



La marque française Staub va colorer l'automne en rouge intense et commercialiser une cocotte unique en forme de tomate. Une petite œuvre d'art en soi, en fonte émaillée. Ce matériau - un alliage de fer riche en carbone, recouvert d'un émail composé principalement de verre - conserve la chaleur de manière optimale et la répartit lentement et uniformément.

Résultat ? Des viandes délicieusement tendres, des légumes juteux et des daubes exquises. Les cocottes Staub sont également synonymes de cuisson lente et sont parfaites pour cuire, rôtir et étuver. Non seulement vous préservez les arômes et les saveurs dans toute leur intensité, mais vous conserverez aussi les qualités nutritionnelles. Cet automne, surprenez vos convives avec une sauce ou un potage relevé, servi dans la cocotte tomate... ou avec un plat rafraîchissant, car la fonte émaillée conserve aussi bien les aliments au frais qu'au chaud. Il suffit de la sortir du réfrigérateur juste avant de servir !

Informations pratiques

- matériau : fonte émaillée
- couleur : cerise
- dimensions : 25 cm
- prix conseillé : 199 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 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.