



## Cocotte en fonte ronde Saugé 26cm 5.25L

Modèle: 11026115

3 2 7 2 3 4 0 0 5 3 7 0 2



3 272340 053702 >



Prix  
conseillé: €  
299,00



### DESCRIPTION

Cocotte ronde en fonte de 24cm Vert Saugé

- Taille parfaite pour la cuisine familiale
- Convient pour la cuisson du pain
- Couleur vert pastel "saugé" élégante

Il est temps de changer de couleur dans votre cuisine ! Le vert pastel de la gamme STAUB Saugé est frais et extraordinaire, tout en restant discret et en s'adaptant à de nombreux styles de décoration. Avec un volume de 3,8 litres et un diamètre de 24 cm, cette cocotte ronde est la taille idéale pour la cuisine familiale ou pour le plat principal de votre dîner. Elle est également idéale pour la cuisson du pain et permet d'obtenir une belle miche ronde. Le matériau en fonte de haute qualité répartit uniformément la chaleur et la conserve longtemps, tandis que le couvercle hermétique doté de la structure spéciale STAUB aroma rain garantit que toute l'humidité qui s'évapore retombe sur les aliments, ce qui permet d'obtenir des viandes juteuses et des légumes tendres qui conservent toute leur saveur naturelle. Renforcez cette saveur en utilisant des herbes fraîches. De nombreuses herbes méditerranéennes telles que la sauge, le laurier et le thym peuvent être ajoutées à la cocotte au début du processus de cuisson, ce qui leur donne le temps d'imprégner les aliments de leur parfum. La cocotte peut être utilisée sur n'importe quel type de plaque de cuisson et au four. Essayez de faire rôtir un filet de porc sur la cocotte, puis de le mettre au four. Avec une croûte d'huile d'olive, d'ail, de sauge et de romarin, ce repas ressemble à des vacances dans le sud de la France. La cocotte peut être utilisée de -20° C à 250° C, mais doit être chauffée lentement. Elle doit être manipulée avec précaution : Utilisez des gants de cuisine et un dessous de plat, car la cocotte devient très chaude. Utilisez des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone pour éviter les rayures.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

- Idéale pour saisir et cuire lentement la viande, le poisson ou les légumes
- Des résultats de cuisson juteux et tendres grâce au couvercle
- Le revêtement intérieur en émail noir mat est idéal pour des saisies particulièrement croustillantes et particulièrement durables.
- Convient à tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction, et peut également être utilisé au four/gril

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Couleur	Vert
Couleur secondaire	Sage
Diamètre	26
Hauteur	11,8
Largeur	26
Longueur	32,7
Matière	Fonte
Poignées résistantes à la chaleur	✓

### Entretien & Nettoyage

Convient au  
lave-vaisselle



### Général

Contenu	5,25
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications