

Bunte Cocottes aus Eisenguss

31.08.2009, 17:06 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Cocotte aus Gusseisen grenadinerot emailliert

Bekanntlich sind Kochtöpfe aus Gusseisen besonders gut zum langsamen Braten, Schmoren und Garen geeignet. Diese Kochmethoden werden seit kurzer Zeit auch unter dem Begriff "Slowcooking" zusammengefasst. Die besondere Eignung beruht auf dem thermischen Verhalten von Eisenguss, auch Grauguss genannt.

Das kohlenstoffhaltige Eisen nimmt die Hitze verhältnismäßig langsam an, es gibt sie jedoch danach ebenso zögerlich wieder ab. Dadurch wird die Temperatur sehr gleichmäßig auf die Speisen übertragen und lange gespeichert. Dieser Umstand erlaubt auch das Servieren direkt an den Tisch, denn die Gerichte bleiben im Gusseisentopf lange warm. Aus diesem Grund sind hochwertige Cocottes ästhetisch gestaltet sowie mit langlebigem und geschmackneutralem Email überzogen.

Das glasartige Email wurde bisher in den meisten Fällen schwarz gehalten. Doch nun sind die Schmortöpfe und Bräter von STAUB auch in verschiedenen Farben erhältlich, was ihre Attraktivität noch weiter erhöht.

Die neuen, farbigen Cocottes von STAUB sind ab sofort im Küchenshop www.mastercuisine.eu zu finden.

Rezepte für Schmorgerichte bieten www.kochmeister.com und www.kochbu.ch an.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 344546 • Views: 875 (Stand: 14.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/344546/Bunte-Cocottes-aus-Eisenguss.html>