

Ovale cocotte 31cm La Mer - STAUB



Ovale cocotte 31cm La Mer

1103137

STAUB - Kookpotten



Staub wordt in Frankrijk geproduceerd en is hét merk voor gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Het grote voordeel van koken met de cocottes van Staub, specialist in geëmailleerd gietijzer, is dat uw ingrediënten hun voedingswaarde en volle smaak beter behouden. Het mat zwart afgewerkte email aan de binnenzijde vereenvoudigt bovendien het onderhoud van uw cocotte. Het platte deksel is uitgerust met picots zodat uw gerecht continu en gelijkmatig wordt bevochtigd, voor een nog sappiger resultaat. Omdat het de warmte uitstekend vasthoudt, is koken met gietijzer tevens zeer energiebesparend.

- Geëmailleerd gietijzer voor een gelijkmatige warmteverdeling en een voedzaam resultaat
- Binnenkant van mat zwart email met hoge krasbestendigheid en uiterst geschikt om optimaal aan te braden
- Buitenzijde van gekleurd email voor een mooie glans en gladde bodem die het contactoppervlak niet beschadigt
- Picots onderaan het deksel zorgen voor een

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie
Inhoud	5,5 Liter
Hoog/laag	Hoog

Fysieke kenmerken

Kleur	Groen
Diameter	31 cm
Kleur/Stijl	Turquoise - Teal - Appelblauwzeegroen
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✓
Materiaal deksel	Gietijzer

Eco label

Betaalbaar met ecocheques	Neen
---------------------------	-------------

Ovale cocotte 31cm La Mer - STAUB

continue besprenkeling van uw gerecht, dat zo
lekker sappig blijft

- Beperkte levenslange garantie op
productiefouten