

Gietijzeren braadpan rond Sage 24cm 3,8L - STAUB



€ 279,-



more info on website



3272340053344

Gietijzeren braadpan rond Sage 24cm 3,8L

11024115

STAUB - Kookpotten



24cm ronde gietijzeren Cocotte Green Salie

- Perfecte maat voor familiekokken
- Geschikt voor het bakken van brood
- Stijlvolle pastelgroene kleur "salie"

Het is tijd voor een nieuwe kleur in jouw keuken! Het pastelgroen van de STAUB Sage serie is fris en buitengewoon, maar toch onopvallend en past bij vele decoratiestijlen. Met een volume van 3,8 liter en een diameter van 24 cm is deze ronde Cocotte de perfecte maat voor familiekokken of voor het hoofdgerecht van jouw diner. Het is ook geweldig voor het bakken van brood, met als resultaat een mooi rond brood. Het hoogwaardige gietijzeren materiaal verdeelt de warmte gelijkmatig en houdt deze lang vast, terwijl het nauwsluitende deksel met de speciale STAUB aromaregenstructuur ervoor zorgt dat al het verdampende vocht terug op het voedsel wordt gedruppeld, wat resulteert in sappig vlees en malse groenten die nog al hun natuurlijke smaak hebben.

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen
Inhoud	3,8 Liter

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✓
------------------	---

Fysieke kenmerken

Kleur	Groen
Diameter	24 cm
Lengte	30,3 cm
Gewicht	4,6 kg
Hoogte	10,5 cm
Kleur/Stijl	Sage
Hittebestendige handvaten	✓

Gietijzeren braadpan rond Sage 24cm 3,8L - STAUB

Versterk deze smaak door het gebruik van verse kruiden. Veel mediterrane kruiden zoals salie, laurier en tijm kunnen aan het begin van het kookproces aan de Cocotte worden toegevoegd, zodat ze ruim de tijd krijgen om het voedsel met hun geur te doordrenken. De Cocotte kan worden gebruikt op elk soort kookplaat en in de oven. Probeer maar eens een varkenshaasje te braden op het fornuis en het daarna in de oven te plaatsen. Met een korstje van olijfolie, knoflook, salie en rozemarijn lijkt deze maaltijd op een kleine vakantie naar Zuid-Frankrijk. De Cocotte kan worden gebruikt van -20° C tot 250° C, maar moet langzaam worden verwarmd. Voorzichtig hanteren: Gebruik ovenwanten en een onderzetter, want de Cocotte wordt zeer heet. Gebruik keukenhulpjes van hout of silicone om krassen te voorkomen.

- Ideaal voor het aanbraden en langzaam garen van vlees, vis of groenten
- Sappige en malse bereidingsresultaten dankzij het deksel
- De matzwarte emailaag in de binnenzijde is ideaal voor bijzonder knapperig aanbraden en bijzonder duurzaam
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie, ook te gebruiken in de oven/grill

Materiaal **Gietijzer**

Met deksel



Eco label

Betaalbaar met ecocheques **Neen**

