

Ronde cocotte 28cm Kers - STAUB



more info on website



3272341028068

Ronde cocotte 28cm Kers

1102806

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: optimaal behoud van warmte
Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig
Zwaar, vlak deksel: optimaal behoud van stoom
Picots® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling
Vernikkelde knop: hittebestendig voor gebruik in de oven (tot 250°C)
Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief

EIGENSCHAPPEN:

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

**Inductie,
Gasvuur,
Elektrische
kookplaat,
Oven,
Vitrokeramisch**

Inhoud

6,7 Liter

Hoog/laag

Hoog

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



Fysieke kenmerken

Kleur

Rood

Diameter

28 cm

Kleur/Stijl

Kersenrood

Afwerking materiaal

Geëmailleerd

Ronde cocotte 28cm Kers - STAUB

inductie

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Materiaal

Gietijzer

Met deksel



Materiaal deksel

Gietijzer

Eco label

Betaalbaar met ecocheques **Neen**