



Cocotte ovale 31cm Noir Staub

Fabricant: Staub
Modèle: 1103125

€339,00



DÉSCRIPTION

Staub est fabriqué en France et est la marque de référence d'ustensiles de cuisine en fonte de haute qualité. Le grand avantage de cuisiner avec des cocottes de Staub, le spécialiste de la fonte émaillée, est que vos ingrédients gardent toutes leurs valeurs nutritives et toutes leurs saveurs. L'émail noir mat à l'intérieur vous permet également d'entretenir votre cocotte en toute facilité. Le couvercle plat, doté de picots, fait en sorte que vos daubes soient humidifiées en permanence et de façon uniforme ce qui résulte en un plat tendre et juteux. Par ailleurs, la fonte permet d'économiser de l'énergie étant donné que ce matériau retient la chaleur de façon optimale.

- Fonte émaillée pour une répartition homogène de la chaleur et un résultat de cuisson nutritif
- Fond intérieur en émail mat noir avec haute résistance aux rayures. Convient parfaitement pour saisir les ingrédients de façon optimale.
- Fond extérieur en émail coloré d'où une surface brillante et lisse qui prévient l'endommagement des surfaces de contact
- Les picots sous le couvercle veillent à un arrosage continu des ingrédients
- Garantie à vie limitée sur défauts de production


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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30


VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	
Couleur	Noir
Couleur secondaire	NOIR BLANC
Diamètre	31 cm
Matière	Fonte
Matière couvercle	Fonte
Matière de finition	Émaillé

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Général

Contenu	5,5 Litres
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique
Haute/basse	Haute

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ