Magasin
Emile Bockstaellaan 412
1020 Bruxelles
Tel: 02/478 78 78

Steylemans

ONLINE
steylemans.be
info@steylemans.be



Cocotte Ronde 28cm La Mer Staub

Fabricant: Staub
Modèle: 1102837

€369,00

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	**VEN**	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	**SAM**	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	**DIM**	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✅
Couleur	Vert
Couleur sécondaire	La Mer
Diamètre	28 cm
Matière	Fonte
Matière couvercle	Fonte

Général

Contenu	6,7 Litres
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction
Haute/basse	Haute

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