



Ronde cocotte 26cm Zwart Staub

Merk: Staub
Model: 1102625

€319,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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 voedingwaarde 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 inductie

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Hoog/laag	Hoog	Diameter	26 cm
Inhoud	5.2 Liter	Kleur	Zwart
		Kleur/Stijl	MAT ZWART
		Materiaal	Gietijzer
		Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Met antikleeflaag	<input type="checkbox"/>	Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		