



Sauteerpan Chistera 24cm Kers Staub

Merk: Staub
Model: 12612406

€219,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Sauteerpan met "Chistera drop structure" 24 cm - kers Ø 24 cm 2,4 l 3,6 kg

Het koepelvormige deksel is uitgerust met de innovatieve Chistera-techniek. De druppelvormige structuren in het deksel zorgen ervoor dat de condensatiedampen in de cocotte opnieuw worden opgevangen en je gerecht besprenkelen, zodat het zachtjes en evenwichtig stooft.

Geëmailleerd gietijzer: optimaal behoud van warmte

Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig

Gietijzeren deksel

Chistera Drop Structure® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling

Gietijzeren handvatten

Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

SPECIFICATIES

Algemeen

Fysieke kenmerken

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

Geschikt voor
warmtebronnen

Inductie, Gasvuur,
Elektrische
kookplaat,
Vitrokeramisch

Afwerking materiaal
Diameter
Kleur
Kleur/Stijl
Materiaal
Met deksel

Geëmailleerd
24 cm
Rood
Kersenrood
Gietijzer


Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig



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