



Gietijzeren braadpan rond Sage 24cm 3,8L Staub

Merk: Staub
Model: 11024115

€279,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

24cm ronde gietijzeren Cocotte Green Salie

- Perfecte maat voor familiekoken
- Geschikt voor het bakken van brood
- Stijlvolle pastelgroene kleur "salie"

Het is tijd voor een nieuwe kleur in jouw keuken! Het pastelgroen van de STAUB Sage serie is fris en buitengewoon, maar toch onopvallend en past bij vele decoratiestijlen. Met een volume van 3,8 liter en een diameter van 24 cm is deze ronde Cocotte de perfecte maat voor familiekoken of voor het hoofdgerecht van jouw diner. Het is ook geweldig voor het bakken van brood, met als resultaat een mooi rond brood. Het hoogwaardige gietijzeren materiaal verdeelt de warmte gelijkmatig en houdt deze lang vast, terwijl het nauwsluitende deksel met de speciale STAUB aromaregenstructuur ervoor zorgt dat al het verdampende vocht terug op het voedsel wordt gedruppeld, wat resulteert in sappig vlees en malse groenten die nog al hun natuurlijke smaak hebben. Versterk deze smaak door het gebruik van verse kruiden. Veel mediterrane kruiden zoals salie, laurier en tijm kunnen aan het begin van het kookproces aan de Cocotte worden toegevoegd, zodat ze ruim de tijd krijgen om het voedsel met hun geur te doordrenken. De Cocotte kan worden gebruikt op elk soort kookplaat en in de oven. Probeer maar eens een varkenshaasje te braden op het fornuis en het daarna in de oven te plaatsen. Met een korstje van olijfolie, knoflook, salie en rozemarijn lijkt deze maaltijd op een kleine

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

vakantie naar Zuid-Frankrijk. De Cocotte kan worden gebruikt van -20° C tot 250° C, maar moet langzaam worden verwarmd. Voorzichtig hanteren: Gebruik ovenwanten en een onderzetter, want de Cocotte wordt zeer heet. Gebruik keukenhulpjes van hout of silicone om krassen te voorkomen.

- Ideaal voor het aanbraden en langzaam garen van vlees, vis of groenten
- Sappige en malse bereidingsresultaten dankzij het deksel
- De matzwarte emallaag in de binnenzijde is ideaal voor bijzonder knapperig aanbraden en bijzonder duurzaam
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie, ook te gebruiken in de oven/grill

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Diameter	24 cm
Inhoud	3,8 Liter	Gewicht	4,6 kg
		Hittebestendige handvaten	✓
		Hoogte	10,5 cm
		Kleur	Groen
		Kleur/Stijl	Sage
		Lengte	30,3 cm
		Materiaal	Gietijzer
		Met deksel	✓

Onderhoud & Reiniging	
Vaatwasbestendig	✓

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		