

Ronde cocotte 26cm Kers Staub

Merk: Staub
Model: STA1102606

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

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Steoreorama	
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

SPECIFICATIE

Algemeen

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch
Hoog/laag	Hoog
Inhoud	5,2 Liter

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	26 cm
Kleur	Rood
Kleur/Stijl	Kersenrood
Materiaal	Gietijzer
Materiaal deksel	Gietijzer
Met deksel	✅

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig