



Sauteerpan Chistera 24cm Grafietgrijs Staub

Merk: Staub

Model: DEM12612418

219,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Sauteerpan met "Chistera drop structure" 24 cm - grafietgrijs 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

Bepaalde levenslange garantie op productiefouten

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Afwerking materiaal	Geëmailleerd
		Diameter	24 cm
		Kleur	Grijs
		Materiaal	Gietijzer
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>

Onderhoud & Reiniging	
Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN