



Ronde cocotte 28cm Eucalyptus Staub

Merk: Staub

Model: DEM11028121

349,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Het is tijd voor een nieuwe kleur in je keuken! De kleur Eucalyptus van deze serie is fris en bijzonder, maar toch onopvallend en past bij vele decoratiestijlen. Met een inhoud van 6,75 liter en een diameter van 28 cm is deze ronde Cocotte het perfecte formaat om met het hele gezin te koken of voor het hoofdgerecht van je etentje. Ook geschikt voor het bakken van brood, waardoor een prachtig rond brood ontstaat.

Het hoogwaardige gietijzeren materiaal verdeelt de warmte gelijkmatig en houdt deze lang vast, terwijl het goed sluitende deksel met de speciale STAUB aroma-regenstructuur ervoor zorgt dat al het verdampende vocht terug op het voedsel druppelt, wat resulteert in sappig vlees en malse groenten. die nog steeds hun natuurlijke smaak hebben. Verbeter deze smaak door verse kruiden te gebruiken.

Veel mediterrane kruiden zoals salie, laurier en tijm kunnen aan het begin van het kookproces aan de Cocotte worden toegevoegd, zodat ze voldoende tijd hebben om het voedsel van hun geur te voorzien. De Cocotte kan op elk soort kookplaat en in de oven worden gebruikt. Probeer een varkenshaasje op de kookplaat dicht te schroeien en vervolgens in de oven te braden. Met een korstje olijfolie, knoflook, salie en rozemarijn voelt deze maaltijd als

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


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

een kleine vakantie naar Zuid-Frankrijk.

De Cocotte kan gebruikt worden van -20°C tot 250°C, maar dient langzaam opgewarmd te worden. Wees voorzichtig: gebruik ovenwanten en een onderzetter, want de Cocotte wordt erg heet. Gebruik keukengadgets van hout of siliconen om krassen te voorkomen.

- Ideaal voor het dichtschroeien en langzaam garen van vlees, vis of groenten
- Sappig en mals kookresultaat dankzij het deksel
- De matzwarte emaillering aan de binnenkant is ideaal voor bijzonder knapperig aanbraden en is bijzonder duurzaam
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, incl. inductie, kan ook in de oven/grill
- Temperatuurbereik van -20°C tot 250°C

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Diameter	24 cm
Inhoud	6.75 Liter	Kleur	Groen
		Kleur/Stijl	Eucalyptus
		Materiaal	Gietijzer
		Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	
Onderhoud & Reiniging			
Vaatwasbestendig			

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