Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be

Cocotte 28cm 6,7L Rond Espresso Bruin Staub

Merk: Staub
Model: STA1102816

389,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Leef lang en gezond

- Cocotte voor het hele gezin
- Ideaal voor het bakken van brood
- Traditioneel ontwerp gemaakt in Frankrijk
- "Espresso Bruine" glazuur

Het is tijd voor een nieuwe kleur in je keuken! Met een inhoud van 6,7 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

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

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 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

Functies

Aantal personen	4
Geschikt voor de oven	✅
Geschikt voor gratineren	✅
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen

Fysieke kenmerken

Diameter	28 mm
Inhoud	6.7 kg
Kleur	Bruin
Materiaal	Gietijzer
Materiaal deksel	Gietijzer
Met deksel	✅

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