

Sauteerpan Chistera 24cm Grenadine Staub

Merk: Staub
Model: STA12612487

219,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Sauteerpan met "Chistera drop structure" 24 cm - grenadine 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
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	Alle warmtebronnen, Inductie

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	24 cm
Kleur	Zwart, Rood
Kleur/Stijl	Grenadine
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✅

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

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