

# Ronde cocotte 24cm La Mer Staub

Merk: Staub
Model: STA1102437

299,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Voor koks die op zoek zijn naar ongelooflijke smaken, is de ronde cocotte van Staub in de blauwe kleur 'La Mer' de perfecte keuze. Deze gietijzeren kookpot is een echte allrounder en maakt indruk door zijn perfecte stoofprestaties, waardoor uw ovenschotels al hun natuurlijke smaken behouden. Maar deze populaire Franse pot heeft nog veel meer te bieden: hij is zeer robuust, gemakkelijk schoon te maken en houdt uw gerecht lang warm. Als kers op de taart is hij ook geschikt om koud voedsel in te bewaren. Bereidt u vis, vlees en groenten graag op een zachte, gezonde manier? Dan is een cocotte precies wat u nodig hebt. De cocotte van Staub is geschikt voor beginners, hobbykoks en professionele chef-koks. De binnenkant van de pot is afgewerkt met matzwart email, waardoor de warmte snel naar het garende voedsel wordt overgedragen. Bovendien wordt, afhankelijk van het recept, de warmte of koude gelijkmatig aan het voedsel afgegeven. Deze eigenschappen worden alleen maar beter naarmate u de pot vaker gebruikt. De cocotte is geschikt voor alle kookoppervlakken, ook inductieplaten. De pot heeft een diameter van 24 cm en een inhoud van 3,8 l. Wilt u een perfecte ovenschotel maken met groenten, vlees of vis? Dan is deze praktische cocotte van Staub met zijn superieure materiaaleigenschappen uw ideale keukenhulpje.

- Duurzaam geëmailleerd gietijzer verdeelt hitte gelijkmatig

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 |

- Mat zwart email aan de binnenkant zorgt voor betere aanbraden en intense smaken
- Het speciale deksel houdt je gerechten mals en sappig
- Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie, en de oven

## SPECIFICATIE

**Algemeen**

| | |
|---|---|
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen, Inductie |
| Hoog/laag | Hoog |
| Inhoud | 3,8 Liter |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Diameter | 24 cm |
| Kleur | Groen |
| Kleur/Stijl | La Mer |
| 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 |

| 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 |