



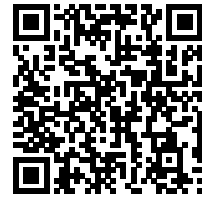
Cocotte ronde 26cm La Mer

Modèle: 1102637

3 2 7 2 3 4 1 0 2 6 3 7 8



Prix
conseillé: €
339,00



DESCRIPTION

Staub est fabriqué en France et est la marque de référence d'ustensiles de cuisine en fonte de haute qualité. Le grand avantage de cuisiner avec des cocottes de Staub, le spécialiste de la fonte émaillée, est que vos ingrédients gardent toutes leurs valeurs nutritives et toutes leurs saveurs. L'émail noir mat à l'intérieur vous permet également d'entretenir votre cocotte en toute facilité. Le couvercle plat, doté de picots, fait en sorte que vos daubes soient humidifiées en permanence et de façon uniforme ce qui résulte en un plat tendre et juteux. Par ailleurs, la fonte permet d'économiser de l'énergie étant donné que ce matériau retient la chaleur de façon optimale.

- Fonte émaillée pour une répartition homogène de la chaleur et un résultat de cuisson nutritif
- Fond intérieur en émail mat noir avec haute résistance aux rayures. Convient parfaitement pour saisir les ingrédients de façon optimale
- Fond extérieur en émail coloré d'où une surface brillante et lisse qui prévient l'endommagement des surfaces de contact
- Les picots sous le couvercle veillent à un arrosage continu des ingrédients
- Garantie à vie limitée sur défauts de production

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle



Général

Contenu

5,25

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications



Couleur	Vert	Convient aux sources	Toutes les sources de
Couleur secondaire	La Mer	de chaleur	chaleur, Induction
Diamètre	26	Haute/basse	Haute
Matière	Fonte		
Matière couvercle	Fonte		

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications