



Staub Cocotte , citrouille 24 cm - cannelle

Modèle: 111224806

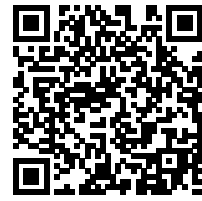
3 2 7 2 3 4 0 0 5 7 9 1 5



3 272340 057915 >



Prix
conseillé: €
319,00



DESCRIPTION

Pour les chefs à la recherche de saveurs incroyables, la cocotte ronde couleur cannelle de Staub est le choix parfait. Cette marmite en fonte est véritablement polyvalente et impressionne par ses performances de cuisson parfaites, qui garantissent que vos cocottes conservent toutes leurs saveurs naturelles. Mais cette marmite française populaire a bien plus à offrir : elle est très robuste, facile à nettoyer et garde votre plat au chaud pendant longtemps. Cerise sur le gâteau, il convient également pour conserver des aliments froids. Vous aimez préparer du poisson, de la viande et des légumes de manière douce et saine ? Alors une cocotte est exactement ce dont vous avez besoin. La cocotte Staub convient aux débutants, aux cuisiniers amateurs et aux cuisiniers professionnels. L'intérieur de la marmite est fini en émail noir mat, qui transfère rapidement la chaleur aux aliments en cours de cuisson. De plus, selon la recette, la chaleur ou le froid est transmis uniformément aux aliments. Ces propriétés ne font que s'améliorer à mesure que vous utilisez le pot. La cocotte convient à toutes les surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction. Le pot a un diamètre de 24 cm et une capacité de 3,8 l. Envie de réaliser une cocotte parfaite avec des légumes, de la viande ou du poisson ? Alors cette cocotte pratique de Staub, avec ses propriétés matérielles supérieures, est votre aide de cuisine idéale.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle



Entretien & Nettoyage

Convient au



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

Couleur	Orange	lave-vaisselle
Diamètre	24	
Hauteur	14.5	
Largeur	22	
Longueur	28.7	
Matière	Fonte	
Poids	4.89	
Poignées résistantes à la chaleur	✓	

Général

Contenu	3.31
Haute/basse	Basse