



Cocotte ronde 26cm Noir

Modèle: 1102625

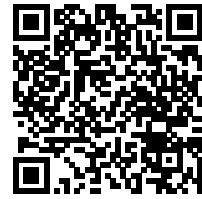
3 2 7 2 3 4 1 0 2 6 2 5 5



3 272341 026255 >



Prix
conseillé: €
319,00



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



Confort


À revêtement



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

| | | |
|---------------------|---------|---------------|
| Couleur | Noir | anti-adhésive |
| Couleur secondaire | NOIR | |
| Diamètre | 26 | |
| Matière | Fonte | |
| Matière couvercle | Fonte | |
| Matière de finition | Émaillé | |

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle 

Général

| | |
|------------------------------------|---|
| Contenu | 5.2 |
| Convient aux sources de chaleur | Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Vitro-céramique |
| Haute/basse | Haute |