

Ronde cocotte 28cm Kers

Model: 1102806

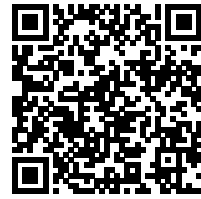
3 2 7 2 3 4 1 0 2 8 0 6 8



3 272341 028068 >



Adviesprijs:
€ 349,00



BESCHRIJVING

Staub wordt in Frankrijk geproduceerd en is hét merk voor gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Het grote voordeel van koken met de cocottes van Staub, specialist in geëmailleerd gietijzer, is dat uw ingrediënten hun voedingswaarde en volle smaak beter behouden. Het mat zwart afgewerkte email aan de binnenzijde vereenvoudigt bovendien het onderhoud van uw cocotte. Het platte deksel is uitgerust met picots zodat uw gerecht continu en gelijkmatig wordt bevochtigd, voor een nog sappiger resultaat. Omdat het de warmte uitstekend vasthoudt, is koken met gietijzer tevens zeer energiebesparend.

Geëmailleerd gietijzer: optimaal behoud van warmte
Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig
Zwaar, vlak deksel: optimaal behoud van stoom
Picots® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling
Vernikkelde knop: hittebestendig voor gebruik in de oven (tot 250°C)
Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
Beperkte levenslange garantie op productiefouten

SPECIFICATIES

Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen

Elektrische kookplaat,
Gasvuur, Inductie,

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal
Diameter

Geëmailleerd
28

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Hoog/laag	Oven , Vitrokeramisch	Kleur	Rood
Inhoud	Hoog	Kleur/Stijl	Kersenrood
	6.7	Materiaal	Gietijzer
		Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	✓

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig ✓