

Merk: **Ballarini**
Model: 1023095**€ 179,00**

Omschrijving

Hou je van de Italiaanse keuken en kook je graag voor familie of vrienden, dan zou je de BALLARINI Bellamonte cocotte met een diameter van 26 cm moeten hebben. De gietijzeren cocotte volgt de traditie van de Noord-Italiaanse "paiolo di ghisa", dat is het bereiden van vlees-, vis- en groentegerechten in gietijzeren kookgerei. De cocotte is gemaakt van gietijzer, een materiaal dat de warmte bijzonder goed en gelijkmatig geleidt. Door zijn speciale eigenschappen krijgen je in gietijzer bereide gerechten een intensief geroosterd aroma en een uitgesproken smaak - ook ideaal voor langzaam koken. Het aroma wordt nog versterkt door de druppelstructuur in het deksel. Deze structuur zorgt voor een bijzonder gelijkmatige vochtverdeling op de ingrediënten, wat resulteert in zeer malse en smaakvolle gerechten. De cocotte kan worden gebruikt op alle soorten fornuizen inclusief inductie en is vaatwasmachinebestendig en geschikt voor ovens tot 240 °C. De emallaag is sterk en krasbestendig. Deze cocotte is ook een visueel hoogstandje, want ontworpen door de Milanese ontwerpers Matteo Thun & Antonio Rodriguez is het een blikvanger dankzij het uitgesproken design, de intens rode kleur en de matgouden knop met het Ballarini logo.

- Intense smaak dankzij de materiaaleigenschappen van het gietijzer
- Gelijkmatige vochtverdeling door druppelstructuur in het deksel
- Stevige en krasbestendige emallaag
- Mat gouden knop met Ballarini logo
- Design door Matteo Thun en Antonio Rodriguez
- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Vaatwasbestendig

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor
warmtebronnen

Alle
warmtebronnen

Inhoud

5,5 Liter

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	26 cm	Diameter	26 cm
Gewicht	5,89 kg	Hoogte	12,2 cm
Kleur	Rood	Lengte	33,4 cm
Materiaal	Gietijzer	Met deksel	Ja

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja