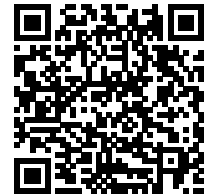


Merk: **Staub**
Model: 1102206**€ 239,00**

Omschrijving

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 voor een gelijkmatige warmteverdeling en een voedzaam resultaat
- Binnenkant van mat zwart email met hoge krasbestendigheid en uiterst geschikt om optimaal aan te braden
- Buitenzijde van gekleurd email voor een mooie glans en gladde bodem die het contactoppervlak niet beschadigt
- Picots onderaan het deksel zorgen voor een continue besprenkeling van uw gerecht, dat zo lekker sappig blijft
- Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Hoog/laag	Hoog
Inhoud	2,6 Liter		

FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal	Geëmailleerd	Diameter	22 cm
Gewicht	4,1 kg	Kleur	Rood
Kleur/Stijl	Kersenrood	Materiaal	Gietijzer
Materiaal deksel	Gietijzer	Met deksel	Ja

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----