



Sauteerpan Chistera 28cm Kers Staub

Merk: Staub
Model: 12612806



€249,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Sauteerpan met "Chistera drop structure" 28 cm - kers Ø 28 cm 3,7 | 5,1 kg

Het koepelvormige deksel is uitgerust met de innovatieve Chistera-techniek. De druppelvormige structuren in het deksel zorgen ervoor dat de condensatiedampen in de cocotte opnieuw worden opgevangen en je gerecht besprenkelen, zodat het zachtjes en evenwichtig stoft.

Geëmailleerd gietijzer: optimaal behoud van warmte

Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig

Gietijzeren deksel

Chistera Drop Structure® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling

Gietijzeren handvatten

Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

SPECIFICATIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		


Algemeen

Geschikt voor
warmtebronnen


Inductie, Gasvuur,
Elektrische kookplaat,
Oven , Vitrokeramisch

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal
Diameter
Kleur
Kleur/Stijl
Materiaal
Met deksel

Geëmailleerd
28 cm
Rood
Kersenrood
Gietijzer


Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		