



Ovale cocotte 31cm La Mer Staub

Merk: Staub
Model: 1103137



€359,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

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

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		

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie	Diameter	31 cm
Hoog/laag	Hoog	Kleur	Groen
Inhoud	5,5 Liter	Kleur/Stijl	Turquoise - Teal - Appelblauwzeegroen
		Materiaal	Gietijzer
		Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>

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		