



## Ovale cocotte 31cm Kers Staub

Merk: Staub  
Model: 1103106



€339,00



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 voedingwaarde 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

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	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Hoog/laag	Hoog	Diameter	31 cm
Inhoud	5,5 Liter	Kleur	Rood
		Kleur/Stijl	Kersenrood
		Materiaal	Gietijzer
		Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	<input checked="" type="checkbox"/>

  

Onderhoud & Reiniging	
Vaatwasbestendig	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	9u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	Gesloten
<b>DO</b>	9u tot 18u		