

STAUB sauteerpan - 12612825



€ 289,00

Artikelnummer	12612825
EAN	3272340019845
Merk	STAUB

PRODUCTOMSCHRIJVING

Staub wordt in Frankrijk geproduceerd en is hét merk voor gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Het grote voordeel van koken met de sauteerpannen 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 sauteerpan. 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 stooft.

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

Druppelvormige Chistera-structuur onderaan het deksel voor voortdurende besprenkeling van uw gerecht

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Gewicht 5,4 kg

Volume 3,7 l

Diameter 28 cm

Hoogte zonder deksel 7,6 cm

Lengte 36,1 cm

Breedte 28 cm

Hoogte 12,6 cm

SPECIFICATIES

Artikelnummer	12612825
EAN / Barcode	3272340019845
Deksel inbegrepen	Ja
Diameter	28 cm
Kleur	Zwart
Geschikt voor	Elektrisch Gas Inductie Keramisch Oven
Hoogte	126 mm
Materiaal pan	Gietijzer

SPECIFICATIES	
Categorie	Sauteerpan
Breedte	280 mm