

STAUB stoofpot - 1102625



€ 349,00

Artikelnummer	1102625
EAN	3272341026255
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 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. De speciale majolicaformule geeft de kleur een diep intense glans.

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 majolica-email voor een nog intensere 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

Gewicht 5,7 kg

Volume 5,2 l

Diameter 26 cm

Hoogte zonder deksel 11,8 cm

Lengte 33 cm

Breedte 26 cm

Hoogte 17 cm

SPECIFICATIES

Artikelnummer	1102625
EAN / Barcode	3272341026255
Materiaal pot	Gietijzer
Diepte	330 mm
Kleur	Zwart
Gewicht	5,7 kg
Serie	La cocotte
Inhoud	5,2 l

SPECIFICATIES	
Geschikt voor	Elektrisch Gas Inductie Keramisch Oven
Categorie	Stoofpot
Breedte	260 mm
Diameter	26 cm
Hoogte	170 mm