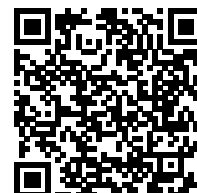


Merk: Staub

Model: 1102637



Omschrijving

Traag gegaarde gerechten zijn helemaal in en jonge koks willen deze kunst net zo graag beheersen als ervaren chefs. De unieke smaken van 'slow-cooked' vlees en groenten ontwikkelen zich optimaal in een braadpan, zoals deze ronde cocotte van Staub in de blauwe kleur 'La Mer'. Hij heeft niet alleen een mooi, eenvoudig design, maar bestaat ook uit zeer bijzondere materialen. Met haar diameter van 26 cm is deze braadpan de ideale keukenpartner voor kleine gezinnen of singles. De cocotte heeft een inhoud van 5,2 l en is perfect om een kleinere hoeveelheid groenten, vis of vlees te bereiden. Aan de binnenzijde is de cocotte afgewerkt met matzwart email om het voedsel perfect dicht te schroeien en de natuurlijke smaken in de ingrediënten te verzegelen. De eigenschappen van het materiaal worden alleen maar beter naarmate u de pot vaker gebruikt. Natuurlijk is de Staub cocotte geschikt voor alle kookoppervlakken. Dankzij de combinatie van gietijzer en email wordt de warmte perfect verspreid in de cocotte. Gietijzer is snel en gemakkelijk te reinigen en tegelijk uiterst slijtvast. Ontdek zelf hoe praktisch de Staub cocotte is en creëer moeiteloos hemelse stoofschotels in uw eigen keuken.

- Duurzaam geëmailleerd gietijzer verdeelt hitte gelijkmatig
- Mat zwart email aan de binnenkant zorgt voor betere aanbraden en intense smaken
- Het speciale deksel houdt je gerechten mals en sappig
- Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductie, en de oven

Specificaties

ALGEMEEN

| | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-----------|------|
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen, Inductie | Hoog/laag | Hoog |
| Inhoud | 5.25 Liter | | |

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|------------------|-----------|------------|-----------|
| Diameter | 26 cm | Kleur | Groen |
| Kleur/Stijl | La Mer | Materiaal | Gietijzer |
| Materiaal deksel | Gietijzer | Met deksel | Ja |