

Merk: Staub

Model: 111224806



Omschrijving

Voor koks die op zoek zijn naar ongelooflijke smaken, is de ronde kaneelkleurige cocotte van Staub de perfecte keuze. Deze gietijzeren kookpot is een echte allrounder en maakt indruk door zijn perfecte stoofprestaties, waardoor uw ovenschotels al hun natuurlijke smaken behouden. Maar deze populaire Franse pot heeft nog veel meer te bieden: hij is zeer robuust, gemakkelijk schoon te maken en houdt uw gerecht lang warm. Als kers op de taart is hij ook geschikt om koud voedsel in te bewaren. Bereidt u vis, vlees en groenten graag op een zachte, gezonde manier? Dan is een cocotte precies wat u nodig hebt. De cocotte van Staub is geschikt voor beginners, hobbykoks en professionele chef-koks. De binnenkant van de pot is afgewerkt met matzwart email, waardoor de warmte snel naar het garende voedsel wordt overgedragen. Bovendien wordt, afhankelijk van het recept, de warmte of koude gelijkmatig aan het voedsel afgegeven. Deze eigenschappen worden alleen maar beter naarmate u de pot vaker gebruikt. De cocotte is geschikt voor alle kookoppervlakken, ook inductieplaten. De pot heeft een diameter van 24 cm en een inhoud van 3,8 l. Wilt u een perfecte ovenschotel maken met groenten, vlees of vis? Dan is deze praktische cocotte van Staub met zijn superieure materiaaleigenschappen uw ideale keukenhulpje.

Specificaties

ALGEMEEN

Hoog/laag	Laag	Inhoud	3.31 Liter
-----------	------	--------	------------

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	22 cm	Diameter	24 cm
Gewicht	4.89 kg	Hittebestendige handvaten	Ja
Hoogte	14.5 cm	Kleur	Oranje
Lengte	28.7 cm	Materiaal	Gietijzer
Met deksel	Ja		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja		
------------------	----	--	--