

STAUB stoofpot - 1102887



€ 369,00

| | |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 1102887 |
| EAN | 3272341028877 |
| 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 voedingswaarde 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 7 kg

Volume 6,7 l

Diameter 28 cm

Hoogte zonder deksel 13,2 cm

Lengte 35,5 cm

Breedte 29 cm

Hoogte 18,2 cm

SPECIFICATIES

| | |
|---------------|--|
| Artikelnummer | 1102887 |
| EAN / Barcode | 3272341028877 |
| EAN | 3272341028877 |
| Diepte | 355 mm |
| Breedte | 290 mm |
| Inhoud | 6,7 l |
| Gewicht | 7 kg |
| Geschikt voor | Elektrisch Gas Inductie Keramisch Oven |

SPECIFICATIES

| | |
|----------------------|------------|
| Kleur | Rood |
| Hoogte | 182 mm |
| Serie | La cocotte |
| Diameter | 28 cm |
| Materiaal pot | Gietijzer |