



Merk: **Staub**
Model: 11026117

€ 299,00



Omschrijving

24cm ronde gietijzeren Cocotte Kersenbloesem

- Perfecte maat voor familiekoken
- Geschikt voor het bakken van brood
- Stijlvolle pastelroze kleur "kersenbloesem"

Koken "en cocotte" is een geweldige manier om heerlijke gezinsmaaltijden te maken van verse ingrediënten. Het gietijzer zorgt voor een optimale warmteverdeling en laat vlees snel dichtschroeien, terwijl de emallaag ervoor zorgt dat er niets aan de bodem blijft kleven. Voeg groenten en wat vloeistof (bijvoorbeeld Franse wijn) toe en plaats de Cocotte in de oven. Het deksel met aromaregenfunctie laat al het verdampte vocht weer op het voedsel vallen, zodat het mals en sappig blijft en de smaken bewaard blijven. Nu kan je tijd doorbrengen met jouw gezin of ontspannen terwijl de Cocotte al het werk doet. De beste resultaten met weinig moeite - geen wonder dat de Franse braadpan wereldwijd een favoriet keukenartikel is geworden.

Hij heeft ook zijn weg gevonden naar de eetzaal, waar hij het eten lang warm houdt. Met zijn pastelroze emallaag is deze Cocotte een prachtige aanvulling op elke tafelsetting. De kleur is geïnspireerd op de kersenbloesem, een symbool van vernieuwing en genieten van het moment. En dat is toch waar lekker eten om draait.

- Diameter 24 cm, volume 3,8 l
- Ideaal formaat voor gezinsmaaltijden
- Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie en voor gebruik in de oven
- Temperatuurbereik van -20°C tot 250°C
- Gemaakt in Frankrijk



Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Inhoud	5,25 Liter
-----------------------------	--------------------	--------	------------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	26 cm	Gewicht	5,7 kg
Hittebestendige handvaten	Ja	Hoogte	17 cm
Kleur	Roze	Kleur/Stijl	Cherry
Lengte	32,7 cm	Met deksel	Ja

ONDERHOUD & REINIGING

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