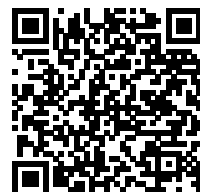




Merk: **Staub**  
Model: 1102618



**€ 319,00**



## Omschrijving

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.

Geëmailleerd gietijzer: optimaal behoud van warmte  
Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig  
Zwaar, vlak deksel: optimaal behoud van stoom  
Picots® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling  
Vernikkelde knop: hittebestendig voor gebruik in de oven (tot 250°C)  
Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie  
Beperkte levenslange garantie op productiefouten

## Specificaties

### ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Vitrokeraamisch, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven	Hoog/laag	Hoog
Inhoud	5,2 Liter		



### FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal	Geëmailleerd	Diameter	26 cm
Kleur	Grijs	Kleur/Stijl	Grafiet
Materiaal	Gietijzer	Materiaal deksel	Gietijzer
Met deksel	Ja		

### GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

### ONDERHOUD & REINIGING

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