

STAUB sauteerpan - 12612406



€ 249,00

Artikelnummer	12612406
EAN	3272340019807
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 sauteerpannen 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 sauteerpan. Het koepelvormige deksel is uitgerust met de innovatieve Chistera-techniek. De druppelvormige structuren in het deksel zorgen ervoor dat de condensatiedampen in de cocotte opnieuw worden opgevangen en je gerecht besprenkelen, zodat het zachtjes en evenwichtig stooft.

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 gekleurd email voor een mooie glans en gladde bodem die het contactoppervlak niet beschadigt

Druppelvormige Chistera-structuur onderaan het deksel voor voortdurende besprenkeling van uw gerecht

Beperkte levenslange garantie op productiefouten

Gewicht 4,2 kg

Volume 2,4 l

Diameter 24 cm

Hoogte zonder deksel 7 cm

Lengte 31,7 cm

Breedte 24 cm

Hoogte 11,6 cm

SPECIFICATIES

Artikelnummer	12612406
EAN / Barcode	3272340019807
Diepte	317 mm
Breedte	240 mm
Kleur	Rood
Materiaal pan	Gietijzer
Hoogte	116 mm
Diameter	24 cm

SPECIFICATIES

EAN

3272340019807