



Cocci STAUB - Emaliowany Garnek Żeliwny, Okrągły 28 cm, 3,7 L, Grafitowy

Indeks: **789863** Producent: **Staub** Kod producenta: **1004752**

Cena: 858.45 zł

Opis

STAUB Gusseisen Bräter, Chistera Tropfenstruktur im Deckel, Rund 28 cm, 3,7 L, Graphitgrau

Producent: Staub

- Emaliowana żeliwna patelnia o specjalnej strukturze Chistera pod pokrywą i pojemności 3,7 l, idealna do przyrumieniania, duszenia i serwowania mięsa, ryb lub warzyw
- Energooszczędne gotowanie w piekarniku lub na dowolnym źródle ciepła, w tym na indukcji, Soczyste i delikatne rezultaty dzięki specjalnej pokrywie zatrzymującej wilgoć, Długotrwałe utrzymywanie temperatury gorących lub zimnych potraw
- Praktyczna konstrukcja i udane gotowanie: ergonomiczne uchwyty ułatwiające obsługę, Odporne na ciepło pokrętko pokrywy do 250°C, spadek struktury Chistera dla zatrzymywania wilgoci i równomiernego nawadniania podczas gotowania
- Wyprodukowano we Francji - unikalne wykonanie rzemieślnicze, Trwałe i odporne na zarysowania dzięki emaliowaniu wewnętrznemu, Kwasoodporne, Bez zmian w smaku żywności, Można myć ręcznie lub w zmywarce
- Zawartość: 1 x Cocotte STAUB, Wymiary z pokrywką + uchwyty (DxH) : 36,1 x 12,6 cm, Średnica : 28 cm, Średnica dna : 22,2 cm, Pojemność : 3,7 l, Waga : 5,4 kg, kolor: grafitowo-szary, 40511-470-0

- **waga przedmiotu:** 5400 grams
- **punkt znaku wypunktowania:** Emaliowana żeliwna patelnia o specjalnej strukturze Chistera pod pokrywą i pojemności 3,7 l, idealna do przyrumieniania, duszenia i serwowania mięsa, ryb lub warzyw, Energooszczędne gotowanie w piekarniku lub na dowolnym źródle ciepła, w tym na indukcji, Soczyste i delikatne rezultaty dzięki specjalnej pokrywie zatrzymującej wilgoć, Długotrwałe utrzymywanie temperatury gorących lub zimnych potraw, Praktyczna konstrukcja i udane gotowanie: ergonomiczne uchwyty ułatwiające obsługę, Odporne na ciepło pokrętko pokrywy do 250°C, spadek struktury Chistera dla zatrzymywania wilgoci i równomiernego nawadniania podczas gotowania, Wyprodukowano we Francji - unikalne wykonanie rzemieślnicze, Trwałe i odporne na zarysowania dzięki emaliowaniu wewnętrznemu, Kwasoodporne, Bez zmian w smaku żywności, Można myć ręcznie lub w zmywarce, Zawartość: 1 x Cocotte STAUB, Wymiary z pokrywką + uchwyty (DxH) : 36,1 x 12,6 cm, Średnica : 28 cm, Średnica dna : 22,2 cm, Pojemność : 3,7 l, Waga : 5,4 kg, kolor: grafitowo-szary, 40511-470-0
- **marka:** STAUB
- **ogólne słowo kluczowe:** Sauteuse [] w
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 068505245876, 0068505245876, 3272340020049, 03272340020049
- **rodzaj wykończenia:** Emalia
- **numer części:** 1004752
- **pojemność:** 3.7 liters
- **producent:** Staub
- **nazwa przedmiotu:** STAUB Gusseisen Bräter, Chistera Tropfenstruktur im Deckel, Rund 28 cm, 3,7 L, Graphitgrau

- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** szary
- **waga opakowania przedmiotu:** 5.65 kilograms
- **kształt przedmiotu:** Okrąg
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854051031
- **materiał:** Żeliwo
- **instrukcje opieki:** Bezpieczne w piekarniku

Parametry

Materiał	Żeliwo
Kolor	Grafitowy
Pojemność	3,7 L
Średnica	28 cm
Waga	5,4 kg
Producent	STAUB

Zdjęcia

