



STAUB Żeliwna Mini Cocotte Oval 11 cm - Grafitowa Elegancja

Indeks: **795938** Producent: **Staub** Kod producenta: **40500-116-0**

Cena: **321.39 zł**

Opis

STAUB Żeliwo owalne mini Cocotte 11 cm grafit szary

Producent: Staub

Żeliwna mini Cocotte Staub to idealny dodatek do Twojej kuchni. Wykonana z emaliowanego żeliwa, zapewnia równomierne i powolne gotowanie potraw. Dzięki matowemu czarnemu szkliwu wewnątrz jest odporne na zarysowania i łatwe do czyszczenia. Nadaje się do stosowania w piekarniku, pod grillem i na wszystkich rodzajach kuchenek. Zaskocz swoich gości soczystymi i aromatycznymi daniami przygotowanymi w tej mini Cocotte Staub.

Dzięki samodzielnie podpalającej się pokrywce, efekt opadów wilgoci dzięki kondensacji pary sprawia, że Twoje potrawy są soczyste i pełne smaku. Ten niewielki naczynie pozwala na przygotowanie jednogarnkowych potraw, pojedynczych porcji i przystawek. Idealny do użytku domowego, mini Cocotte Staub to niezastąpiony element Twojej kuchni.

Staub to francuska marka o renomie, która gwarantuje wysoką jakość i trwałość swoich produktów. Owalny kształt mini Cocotte oraz grafitowy szary kolor nadają mu elegancki wygląd. Produkowana we Francji mini Cocotte Staub z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

- Emaliowany żeliwny kokot, idealny do powolnego gotowania, jednogarnkowych potraw, pojedynczych porcji i przystawek
- Samodzielnie podpalająca się pokrywka tworzy efekt opadów wilgoci dzięki kondensacji pary, dzięki czemu Twoje danie jest soczyste i pełne smaku
- Matowe czarne szkliwo wewnątrz pomaga rozwinąć świetny smak, jest odporne na zarysowania i łatwe do czyszczenia
- Nadaje się do stosowania w piekarniku, pod grillem i we wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych
- Dożywotnia gwarancja do użytku domowego przed wadami w produkcji i materiałach; wyprodukowana przez STAUB we Francji
- **waga przedmiotu:** 1 kilograms
- **punkt znaku wypunktowania:** Emaliowany żeliwny kokot, idealny do powolnego gotowania, jednogarnkowych potraw, pojedynczych porcji i przystawek, Samodzielnie podpalająca się pokrywka tworzy efekt opadów wilgoci dzięki kondensacji pary, dzięki czemu Twoje danie jest soczyste i pełne smaku, Matowe czarne szkliwo wewnątrz pomaga rozwinąć świetny smak, jest odporne na zarysowania i łatwe do czyszczenia, Nadaje się do stosowania w piekarniku, pod grillem i we wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, Dożywotnia gwarancja do użytku domowego przed wadami w produkcji i materiałach; wyprodukowana przez STAUB we Francji
- **marka:** STAUB
- **ogólne słowo kluczowe:** cast iron cookware; mini cocotte; induction cookware; casserole dish; pot
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 739485261728, 0739485261728, 327234101183
- **rodzaj wykończenia:** Malowany

- **numer części:** 40500-116-0
- **kolor:** Grafitowy szary
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.028 kilograms
- **pojemność:** 0.25 liters
- **producent:** Staub
- **można myć w zmywarce:** 1
- **kształt przedmiotu:** Owal
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854051031
- **nazwa przedmiotu:** STAUB Żeliwo owalne mini Cocotte 11 cm grafit szary
- **materiał:** Żeliwo
- **instrukcje opieki:** bezpieczne w piekarniku

Parametry

Waga	1 kg
Pojemność	0.25 L
Materiał	Żeliwo
Kolor	Grafitowy szary
Instrukcje pielęgnacji	Bezpieczne w piekarniku
Producent	STAUB

Zdjęcia

