

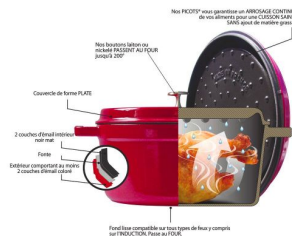


0309342311

Cocotte fonte cerise ø 22cm

Cocotte ronde en fonte, émaillée intérieur et extérieur, contenance 2,6 litres soit 3 personnes, tous feux y compris induction.

Staub



Cocotte ronde en fonte, émaillée intérieur et extérieur, contenance 2,6 litres soit 3 personnes, tous feux y compris induction. L'émail de qualité supérieur permet d'obtenir une meilleure résistance aux chocs thermiques et aux rayures, facilite l'entretien, possède les propriétés idéales pour saisir, rôtir, et caraméliser les aliments. La fonte retient la chaleur, la diffuse lentement, et la redistribue de manière parfaitement homogène. Ses propriétés de rétention de la chaleur permet de réduire le feu au minimum, afin de laisser mijoter doucement les plats, tout en réduisant la consommation énergétique. Avec son design élaboré et son poids optimisé, le couvercle plat présente d'excellentes propriétés de rétention de l'humidité, et assure ainsi un arrosage homogène grâce à ses picots, c'est le système d'arrosage continu de Staub. Le bouton du couvercle, laiton ou nickelé, résiste à 250°C pour la cuisson au four. Fabriqué en France.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	2,6	Diamètre	22
Couleur	Cerise	Matière	Fonte

Produit de la même gamme	
0300000980	Cocotte fonte gris ø 26cm
0300000991	Cocotte fonte gris ø 28cm
0300000992	Cocotte fonte cerise ø 24cm
0300002075	Cocotte fonte cerise ø 20cm
0300002052	Cocotte fonte gris ø 20cm
0300000978	Cocotte fonte gris ø 24cm
0300002076	Cocotte fonte cerise ø 30cm
0300002077	Cocotte fonte gris ø 30cm
0300000977	Cocotte fonte noir ø 24cm
0300000979	Cocotte fonte noir ø 26cm
0300000990	Cocotte fonte noir ø 28cm
0300000975	Cocotte fonte noir ø 22cm
0309080264	Cocotte fonte ronde cerise ø 18cm
0300000976	Cocotte fonte gris ø 22cm
0309342311	Cocotte fonte cerise ø 22cm
0309342315	Cocotte fonte noire ø 20cm