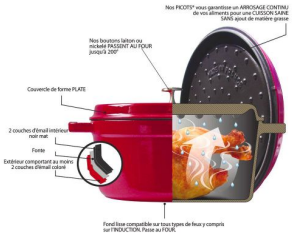
0300002054

Cocotte en fonte ovale cerise 29 cm

Cocotte en fonte Staub, forme ovale, compatible tous feux dont induction, idéale pour 4 à 5 personnes.

Staub



La traditionnelle et incontournable cocotte en fonte Staub

Née en Alsace, la cocotte en fonte Staub est le fruit d'un savoir-faire authentique.

Issue d'un processus de fabrication traditionnel, elle se distingue par son design élaboré.

Quel que soit le plat que vous concoctez, la **cocotte en fonte Staub** en conservera toute l'intensité et les saveurs.

Son couvercle plat est composé de picots® qui assurent l'arrosage homogène et continu de votre préparation.

La fonte retient la chaleur, la diffuse lentement et la redistribue de manière parfaitement homogène.

L'émaillage intérieur noir mat convient particulièrement pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments.

- Compatible four.
- Adapté au congélateur.
- Hauteur sans couvercle : 10,70 cm.
- Longueur poignée ou manche : 3,00 cm.
- Bouton en bakélite.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	15,50 cm
Poids	5,54 kg
Capacité	4,20 l
Température mini	- 20°C
Passage lave-vaisselle	Oui

Longueur	29 cm
Couleur	Cerise
Température maxi	+ 240°C
Matière	Fonte

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300002074	Cocotte fonte ovale cerise ø37cm
0300000985	Cocotte fonte ovale noir ø33cm
0300000984	Cocotte fonte ovale gris ø 31cm
0300002053	Cocotte fonte ovale noir ø 27cm
0300000981	Cocotte fonte oval noir ø 29cm
0300000982	Cocotte fonte ovale gris ø 29cm
0300000983	Cocotte fonte ovale noir ø31cm
0300000986	Cocotte fonte ovale gris ø 33cm
0300000988	Cocotte fonte ovale gris ø 37cm
0300002054	Cocotte fonte ovale cerise ø 29cm
0300000993	Cocotte fonte ovale cerise ø 31cm
0300000989	Cocotte fonte ovale cerise ø 33cm
0300000987	Cocotte fonte ovale noir ø 37cm
0309080261	Cocotte fonte ovale noire ø 41cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques