



Ronde cocotte 28cm Grenadine Staub

Merk: Staub
 Model: 1102887



€ 369,99



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Ronde cocotte 28cm - grenadine

Geëmailleerd gietijzer: optimaal behoud van warmte
 Zwart, mat email aan de binnenkant: duurzaam, krasbestendig
 Zwaar, vlak deksel: optimaal behoud van stoom
 Picots® onderaan het deksel: continue, natuurlijke besprenkeling
 Vernikkelde knop: hittebestendig voor gebruik in de oven (tot 250°C)
 Vlakke bodem, geschikt voor alle vuren, inclusief inductie
 Beperkte levenslange garantie op productiefouten

SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven ,	Afwerking materiaal	Geëmailleerd
		Diameter	28 cm
		Kleur	Rood

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*	VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar	

Hoog/laag	Vitrokeraamisch	Kleur/Stijl	Grenadine
Inhoud	Hoog	Materiaal	Gietijzer
	6,7 Liter	Materiaal deksel	Gietijzer
		Met deksel	

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
ZON	GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar