



## STAUB Gusseisen Bräter/Cocotte mit Dämpfeinsatz, Rund 26 cm, 5,2 L, Mit mattschwarzer Emaillierung im Inneren des Topfes, Graphitgrau

Indeks: 271604 Producent: Staub Kod producenta: 40510-605-0

Cena: **1,452.29 zł**

### Opis

## STAUB Gusseisen Bräter/Cocotte mit Dämpfeinsatz, Rund 26 cm, 5,2 L, Mit mattschwarzer Emaillierung im Inneren des Topfes, Graphitgrau

Producent: STAUB

Ta okrągła brytfanna z wkładem na parę to wyjątkowy produkt marki STAUB. Wykonana z wysokiej jakości żeliwa i pokryta matową emalią wewnątrz oraz z zewnątrz nadaje się do smażenia, duszenia oraz gotowania na parze mięsa, ryb, owoców i warzyw. Dzięki specjalnej strukturze kropli w pokrywie magazynuje długo temperaturę potraw, co pozwala na oszczędność energii podczas gotowania. Brytfanna jest także przyjazna dla środowiska, gdyż idealnie nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Dodatkowo, brytfanna jest wyjątkowo praktyczna i doskonale prezentuje się w każdej kuchni dzięki poręcznym i ergonomicznym uchwytom oraz metalowej gałce pokrywy, która wytrzymuje temperatury aż do 250°C. W opakowaniu znajduje się także wkład na parę wykonany ze stali nierdzewnej, co pozwala na jeszcze bardziej wszechstronne wykorzystanie brytfanny.

To produkt made in France, wykonany z unikalnej produkcji ręcznej. Jest odporny na zarysowania i łatwy w czyszczeniu, a także nadaje się do mycia w zmywarce. Został zaprojektowany w żywym kolorze grafitowo-szarym, co dodaje mu elegancji i stylu. Brytfanna STAUB to przede wszystkim doskonała jakość i funkcjonalność, która z pewnością zachwyci każdego miłośnika gotowania.

- Okrągła brytfanna z emaliowanego żeliwa o pojemności 5,2 l i wkładzie na parę ze stali nierdzewnej, idealnie nadaje się do smażenia, powolnego duszenia i gotowania na parze mięsa, ryb, owoców lub warzyw
- Energooszczędne gotowanie w piekarniku i na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, soczyste i delikatne rezultaty dzięki specjalnej strukturze kropli w pokrywie, długotrwałe magazynowanie temperatury zimnych i ciepłych potraw
- Praktyczna i gustowna konstrukcja: poręczne i ergonomiczne uchwyty, do 250°C odporna na wysoką temperaturę gałka pokrywy z metalu, żywe kolory, podkreślony napis
- Made in France – Cocotte z unikalnej produkcji ręcznej, odporna na zarysowania i trwała dzięki emaliowaniu wewnętrznemu, wkład na parę z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odporny na kwasy, neutralny smakowo, łatwe czyszczenie ręczne, nadaje się do mycia w zmywarce
- Zakres dostawy: 1 x brytfanna kurzowa, z wkładem na parę, wymiary z pokrywą + uchwytami (dł. x wys.): 32,8 x 19

cm, średnica: 26 cm, średnica dna: 21,7 cm, pojemność: 5,2 l, waga: 6,67 kg, kolor: grafitowo-szary, 1004358

- **waga przedmiotu:** 7.2 kilograms
- **marka:** STAUB
- **ogólne słowo kluczowe:** Garnki do pieczenia i duszenia pyłu gotowanie Cocotte 3272340012587 40510-605-0 szary  
[] garnek żeliwny 26 wkładów parowych emaliowanych garnków creuset garnek żeliwny garnki garnki 8 stal szlachetna  
pokrywka żeliwny garnek do mięsa powlekany
- **rodzaj wykończenia:** Niewykończony
- **numer części:** 40510-605-0
- **pojemność:** 5.2 liters
- **producent:** STAUB
- **można myć w zmywarce:** 1
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **nazwa przedmiotu:** STAUB Gusseisen Bräter/Cocotte mit Dämpfeinsatz, Rund 26 cm, 5,2 L, Mit mattschwarzer  
Emaillierung im Inneren des Topfes, Graphitgrau
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** grafitowoszary
- **waga opakowania przedmiotu:** 7.62 kilograms
- **kształt przedmiotu:** Okrąg
- **materiał:** Żeliwo
- **instrukcje opieki:** Do mycia w zmywarce

## Parametry

Stan

Nowy