



Staub Cocotte Artischocke

Art.-Nr.: 1003294

219,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 279,- €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Staub Cocotte Artischocke aus Gusseisen in basilikumgrün. Der Bräter von Staub für die schonende und schmackhafte Zubereitung leckerer Gemüseeintöpfe und Schmorgerichte. Inspiriert von der Form einer Artischocke lädt die Cocotte zu gesunden und vitaminreichen Gerichten ein. Dieser Staub Bräter ist ein klassischer gusseiserner Topf, in dem sich hervorragend Suppen und Eintöpfe, Braten und Schmorgerichte herstellen lassen. Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Staub Bräter, so dass die Speisen auch rundum von allen Seiten gegart werden. Darüber hinaus verfügt Gusseisen über eine hohe Wärmespeicherfähigkeit. So lässt sich beim Kochen die Energie schon frühzeitig reduzieren und einsparen. Das Material sorgt mit seinem Wärmespeicher für das letzte Fertigwaren der Speisen. Diese

Eigenschaften:

wurden beim Staub Tomaten-Bräter in ein dekoratives Kleid gepackt, in dem sich also nicht nur eine Tomatensuppe kochen lässt. Er eignet sich für die Nutzung auf allen Herdarten, vom Gasherd bis hin zum modernen Induktionskochfeld. Ein extrem glatter Boden mit einer speziellen Keramik-Beschichtung sorgt dafür, dass auch empfindliche Oberflächen wie ein Glaskeramikkochfeld diesen Kürbisbräter unbeschadet vertragen können. Und auch für den Backofen ist dieser vollwertige Bräter bestens geeignet: Der Kürbisstiel, der als Griff dient, ist aus Messing. Dadurch kann dieser Staub Bräter, im Gegensatz zu vielen Brätern mit Kunststoffgriffen, bei Temperaturen bis 200 Grad Celsius im Ofen eingesetzt werden. Staub Produkte sind innen und außen emailliert. Dadurch haftet das Bratgut oder die Speisen kaum an der Staub Pfanne oder dem Staub Topf an. Die emaillierte Innenfläche ist hoch resistent gegen Säuren und härtere Beanspruchungen, verfärbt und rostet nicht und ist sofort benutzbar, ohne eingebrannt zu werden. Der glatte, emaillierte Boden eignet sich für alle Herdarten, ohne Kratzspuren auf dem Ceran- oder Induktionsfeld zu hinterlassen. Im Laufe der Zeit bildet sich eine Patina an der Oberfläche Ihrer Staub Pfanne oder Ihres Staub Topfes. Die Patina sorgt zusätzlich dafür, dass die Speisen und Gerichte nicht an der Gusseisenoberfläche anhaften. Die folgenden Punkte sollten Sie bei der Benutzung Ihrer Staub Pfanne, Staub Bräter oder Ihres Staub Topfes beachten: Für optimale Bratergebnisse nutzen Sie am besten eine niedrige bis mittlere Hitze. Es ist nicht nötig, die Staub Pfanne bzw. den Staub Topf auf höchster Temperatur vorzuheizen. Die Profi-Methode: Heizen Sie die Staub Pfanne 2-3 Minuten vor, bevor Sie Öl oder Flüssigkeit eingießen. Benutzen Sie beim Wenden und Heben in der Staub Pfanne

nur Plastik- oder Holzlöffel Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie die Griffe der Staub Pfannen, Staub Bräter oder Staub Töpfe anfassen, den Gusseisen ist ein extrem hitzeleitendes Material. Die Griffe können heiß werden. Legen Sie die heiße Staub Pfanne, den Staub Topf oder den Staub Bräter nicht auf Küchentheke oder hitzeempfindliche Oberflächen Sie können alle Staub Pfannen, Staub Töpfe und Staub Bräter in Öfen bis 260 Grad Celcius einsetzen. Spülen Sie die heißen Pfannen, Bräter oder Töpfe von Staub niemals mit kalten Wasser ab, sondern warten Sie bis diese abgekühlt sind. Ansonsten könnten sich Ihre Gusseisen-Produkte von Staub verziehen. Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen mit heißem Wasser. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen können Sie auch Spülmittel verwenden und vorher die Staub Pfanne, Bräter oder Topf kurz in heißem Wasser einweichen. Benutzen Sie keine Bleichmittel, Scheuermittel oder Kratzschwämme zum Reinigen Ihres Staub Kochgeschirrs. Staub Pfannen mit Holzgriffen sind nicht für den Geschirrspüler geeignet. Ansonsten können Sie Staub Pfannen, Staub Bräter oder Staub Töpfe gelegentlich in den Geschirrspüler stellen. Bevor Sie Ihre Staub Pfannen, Staub Töpfe oder Staub Bräter wegräumen, vergewissern Sie sich bitte, dass das Kochgeschirr trocken ist. Es darf auf keinen Fall feucht weggeräumt werden.

Eigenschaften:

der Staub Cocotte Artischocke in basilikumgrün: Material: Gusseisen emalliert Farbe: basilikumgrün Durchmesser am oberen Rand: 22 cm Durchmesser am Boden: ca. 15 cm Gewicht: 2,6 kg Höhe ohne Deckel: 11,3 cm Höhe: 19,6 cm Gewicht: 2,6 kg Inhalt: 3 Liter Lange Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch Gusseisen Strapazierfähiges und säurebeständiges Emaille Hohe Hitzebeständigkeit Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion extrem energiesparend Leicht zu reinigen

Passend dazu



Staub magnetischer Topfuntersetzer

ab 26,95 €*
★★★★★ (11)



Staub Kürbis Cocotte Keramik in zimt

ab 26,95 €*
★★★★★ (28)



Staub Cocotte rund aus Gusseisen in kirschrot

ab 59,- €*
★★★★★ (28)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten