



Staub Cocotte rund aus Gusseisen in kirschrot

★★★★★ (19)

Art.-Nr.: 1101006

Durchmesser Rand / Durchmesser Boden/ Höhe/ Inhalt

10 cm / 8 cm/ 5 cm/ 0,25 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 64,95 €	Sie sparen 15% 2) 54,95 €
18 cm / 15 cm / 8 cm/ 1,7 Liter	Versandfertig in 4 Werktagen	UVP: 169,- €	Sie sparen 24% 2) 129,- €
20 cm / 16 cm / 10 cm/ 2,2 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 199,- €	Sie sparen 20% 2) 159,- €
22 cm / 20 cm/ 10 cm/ 2,6 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 219,- €	Sie sparen 18% 2) 179,- €
24 cm / 22 cm / 10 cm/ 3,8 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 239,- €	Sie sparen 46% 2) 129,- € Sonderpreis
26 cm / 24 cm / 12 cm/ 5,2 Liter	Versandfertig in 6 Werktagen	UVP: 249,- €	Sie sparen 20% 2) 199,- €
28 cm / 24 cm / 13 cm/ 6,7 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 259,- €	Sie sparen 42% 2) 149,- € Sonderpreis
30 cm / 26 cm/ 14 cm/ 8,35 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP: 299,- €	Sie sparen 23% 2) 229,- €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 54,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland **64,95 €***

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Staub Bräter bzw. Cocotte rund aus Gusseisen in kirschrot. Der Allrounder von Staub: Ideal zum (An-)Braten, Schmoren und Backen. Seine herausragende Eigenschaft besitzt Gusseisen in der Wärmespeicherung. Einmal hoch erhitzt, was etwas länger dauern kann, speichert Gusseisen die Wärme lange im Boden und gibt sie gleichmäßig an das Bratgut weiter. Dadurch ist Gusseisen ideal zum Anbraten und anschließendem Schmoren von Fleisch (z.B. Gulasch). Die gleichmäßige Wärmeverteilung (Boden/Wände) auch bei niedrigeren Temperaturen sorgt für ein aromatisches und ein rundum gleichmäßiges Bratergebnis. Das schmeckt man! Dank der hochwertigen Verarbeitung der Staub Cocotte-Deckel entweicht während des Garprozesses weniger Kondenswasser. Die Noppen an der Unterseite des Deckels sorgen für eine kontinuierliche Befeuchtung des Bratens mit der Kondensflüssigkeit. Im Prinzip wird das Bratgut dadurch selbständig begossen. 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 eingebraunt 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 kaltem 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:

des Staub Bräter bzw. Cocotte rund aus Gusseisen : Material: Gusseisen emailliert Farbe: kirschrot Bodendurchmesser: 8, 16, 16, 20, 22, 24 und 26 cm Durchmesser am oberen Rand: 10, 18, 20, 22, 24, 26, 28 und 30 cm Inhalt: 0,25; 1,7; 2,2; 2,6; 3,8; 5,2; 5,85 und 8,35 Liter Höhe: 5, 8, 10, 10, 10, 12, 13 und 14 cm Breite mit Griffen: 13, 25, 27, 29, 31, 33, 36 und 38 cm Lange Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch Gusseisen Effizientes, selbständiges Begießen der Speisen durch das Noppensystem auf der Deckelunterseite; die spezifische Form des Deckels, sein Gewicht und die Noppen sorgen dafür, dass die Feuchtigkeit nicht aus dem Staub Bräter entweicht. Strapazierfähiges und säurebeständiges Emaille Hohe Hitzebeständigkeit Für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion extrem energiesparend Leicht zu reinigen

Passend dazu



Staub Silikongriffe, eckig, für Cocotte

20,95 €*

★★★★★ (6)



Staub Cocotte oval aus Gusseisen in schwarz

ab 49,95 €*

★★★★★ (20)



Staub Cocotte oval aus Gusseisen in kirschrot

ab 49,95 €*

★★★★★ (5)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten