



Staub kleine Kasserolle in graphitgrau

Art.-Nr.: 1004091

84,95 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 99,95 €, inklusive 19% MwSt.)

Versandfertig in 3 Wochen

Beschreibung:

Staub kleine Kasserolle in graphitgrau. Aus der Küche auf den Tisch. Mit den Minis von Staub macht das Gusseisengeschirr nicht nur auf dem Herd, sondern auch auf dem Tisch eine gute Figur - zuhause und in den besten Restaurants weltweit. 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! 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:

der Staub kleinen Kasserolle: Material: Gusseisen emalliert Farbe: graphitgrau Durchmesser am oberen Rand: 10 cm Inhalt: 0,25 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 Mini Auflaufform rund aus Gusseisen in graphitgrau

39,95 €*



Staub Cocotte rund aus Gusseisen in grenadine

ab 59,95 €*
★★★★★ (10)



Staub Saucenschale in graphitgrau

ab 109,- €*
★★★★★ (6)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten