

# Zwilling Staub 40509-509-0, 12 l, Schwarz, Eisenguss, Emaille, Frankreich, 41 cm

12L - 320x493x196mm - 11.6kg - Schwartz

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Gruppe              | Koch- und Backgeschirr |
| Hersteller          | Zwilling               |
| Hersteller Art. Nr. | 40509-509-0            |



## Beschreibung

### Cocotte, oval

Der ovale Schmortopf der Reihe La Cocotte von Staub ist für diverse Schmorgerichte, Braten oder Eintöpfe nutzbar. Nennenswert ist die gute Wärmeverteilung sowie -speicherung. Schon bei geringer Hitze erzielen Sie ein hochwertiges Schmorergebnis bei gleichzeitiger Energieeinsparung. Mit einem Fassungsvermögen von 12 l und einem Durchmesser von 41 cm haben Sie mit der ovalen, schwarzen Cocotte genügend Platz für Fisch, Fleisch oder Gemüse in großen Mengen. Der wichtigste Aspekt des Schmortopfes sind die verschiedenen Beschichtungen, wobei das Grundmaterial Gusseisen vorliegt. Durch die Kombination der Materialien Gusseisen und Emaille wird die Hitze gespeichert und langsam sowie gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Somit ist der Topf ideal für das schonende und gesunde Garen, wobei Sie ihn problemlos auch auf einer Herdplatte benutzen können, die etwas kleiner als der Bodendurchmesser ist. Der Schmoreffekt, welcher den Eigengeschmack der Speisen verstärkt, verbessert sich durch jede Anwendung. Die Reinigung und Handhabung wird durch die Beschichtung erleichtert, weshalb Sie nicht viel Arbeit investieren müssen. Durchaus können Sie die ovale Cocotte in schickem Schwarz auf allen gängigen Herdplatten verwenden, auch bei Induktion. Mit dem Schmortopf aus dem Hause Staub werden Sie schnell und energiesparend Gerichte herstellen, die für köstliche Schmoraromen sorgen. Sie werden sich selbst und Ihren Gästen mit viel Freude leckere Gerichte zubereiten.

- Ideal zum Anbraten und langsamen Garen von Braten und Geflügel am Stück
- Saftiges und zartes Kochergebnis durch die spezielle Tropfenstruktur im Deckel
- Die schwarzmatte Innenemaillierung eignet sich zum besonders krossen Anbraten und ist besonders strapazierfähig
- Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet, auch im Backofen/Grill einsetzbar

## Hauptmerkmale

|              | Allgemein |
|--------------|-----------|
| Volumen (l)  | 12 l      |
| Produktfarbe | Schwarz   |
| Material     | Eisenguss |
| Durchmesser  | 41 cm     |
| Breite       | 320 mm    |
| Tiefe        | 493 mm    |

## Ausführliche Details

|              | Merkmale |
|--------------|----------|
| Volumen (l)  | 12 l     |
| Produktfarbe | Schwarz  |

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Material                       | Eisenguss  |
| Beschichtungsmaterial          | Emaille    |
| Deckel enthalten               | Ja         |
| Feuerfest                      | Ja         |
| Einfach zu säubern             | Ja         |
| Ursprungsland                  | Frankreich |
| <b>Gewicht und Abmessungen</b> |            |
| Durchmesser                    | 41 cm      |
| Breite                         | 320 mm     |
| Tiefe                          | 493 mm     |
| Höhe                           | 196 mm     |
| Gewicht                        | 11,6 kg    |