



EXKLUSIVES ANGEBOT


NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.





Schon das Kochen wird hier zur Freude: Die Mini Cocotte von STAUB La Cocotte lässt Sie Ihre liebsten Mahlzeiten einfach zubereiten. Diese Mini Cocotte kombiniert meisterliche Handwerkskunst mit der bekannten STAUB Qualität. Die Mini Cocotte ist dank der hochwertigen Materialien besonders robust. Durch die hochwertige Beschichtung wird das Anbrennen von Speisen deutlich verringert. Ein weiteres Highlight: Die Mini Cocotte ist geeignet zur Verwendung auf Induktionsherden.

- 10 cm Durchmesser, rund
- Farbe Bordeaux (Dunkelrot)
- Perfekt zum Zubereiten und Servieren von Einzelportionen
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und im Ofen
- Für optimale Reinigung von Hand waschen

	Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP	AKTIONSPREIS
	Mini Cocotte, 10 cm Bordeaux Gusseisen	1003559	3272340045271	69,95 €	



Kochen Sie sich eine Portion Freude: Die Cocotte von STAUB La Cocotte lässt Sie Ihre liebsten Speisen mit Stil zubereiten. Diese Cocotte kombiniert meisterliche Handwerkskunst mit der typischen Qualität eines STAUB Produkts. Die Cocotte ist sehr langlebig. Durch die Antihafbeschichtung wird das Anbrennen von Speisen deutlich reduziert. Ein weiterer Vorteil: Die Cocotte ist geeignet zur Verwendung auf Induktionsherden.

- 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
- Intensiver Farbton durch die besondere Majolika Emaillierung

Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP	AKTIONSPREIS
-------------	------------	-----	-----	--------------



Cocotte, 27 cm
 Dunkelblau | oval
 Gusseisen | 3,25 l

1004290

3272341027917

289,00 €

STAUB La Cocotte



Kochen Sie sich eine Portion Freude: Die Cocotte von STAUB La Cocotte lässt Sie Ihre liebsten Gerichte mühelos zubereiten. Diese Cocotte kombiniert traditionelle Handwerkskunst mit der typischen STAUB Qualität. Die Cocotte ist sehr robust und langlebig. Durch die kratzfeste Antihafbeschichtung wird zudem die Gefahr verringert, dass Ihnen Ihre Speisen anbrennen. Last but not least: Die Cocotte ist geeignet zur Verwendung auf Induktionsherden.

- 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
- Intensiver Farbton durch die besondere Majolika Emaillierung

Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP	AKTIONSPREIS
-------------	------------	-----	-----	--------------



Cocotte, 29 cm
Bordeaux | oval
Gusseisen | 4,25 l

1003727


3272340046124

319,00 €



Schon die Zubereitung wird hier zum Genuss: Die Cocotte tief von STAUB La Cocotte lässt Sie leckere Speisen mit Stil zubereiten. Diese Cocotte kombiniert traditionelle Handwerkskunst mit der beliebten Qualität von STAUB. Die Cocotte ist sehr robust und langlebig. Durch die hochwertige Antihafbeschichtung wird das Anbrennen von Speisen deutlich verringert. Ebenfalls praktisch: Die Cocotte ist zur Verwendung auf Induktionsherden geeignet.

- 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
- Intensiver Farbton durch die besondere Majolika Emaillierung

	Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP	AKTIONSPREIS
	Cocotte tief, 24 cm Graphit-Grau 4,75 l Gusseisen Höhe: 18 cm	1003570	3272340045028	289,00 €	
	Cocotte tief, 24 cm Kirsch-Rot 4,75 l Gusseisen Höhe: 18 cm	1003520	3272340044366	289,00 €	



Wir laden Sie herzlich zu einem Besuch ins Sauerländische Olsberg ein. In unserer Ausstellung können Sie sich von Vielfalt und Qualität der Maiworm-Produkte selbst ein Bild machen. Unsere Experten stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und wenn Sie möchten, können Sie Gläser, Geschirr und alle anderen Servier- und Ausstattungs-Produkte gerne ausprobieren. Dies gilt auch für die komplette Auswahl der Großküchengeräte. Vom Kombidämpfer bis zum Dessert-Teller bietet der Maiworm-Showroom alles, was KiTa- oder Schulküche benötigen.

Neu:
Online-Shop
shop.maiworm-olsberg.de

maiworm **km**
 GROSSKÜCHENTECHNIK KOMPETENZ
 MANUFAKTUR

Maiworm Großküchentechnik GmbH & Co. KG

Weststraße 3 · 59939 Olsberg-Bigge

Fon 0 29 62 - 97 08 0

Fax 0 29 62 - 97 08 88

info@maiworm-olsberg.de

www.maiworm-olsberg.de

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt!



Philipp Oltersdorf

Außendienst

Porzellan/Kleininventar

01 60 / 99 581 260

poltersdorf@maiworm-olsberg.de



Theresa Büngener

Innendienst

Porzellan/Kleininventar

0 29 62 / 97 08 316

tbuengener@maiworm-olsberg.de

