

Skillet rond en fonte émaillée 20cm Cerise

Modèle: 20182200600422

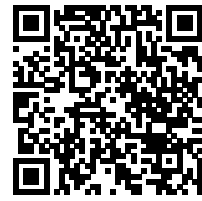
0 0 2 4 1 4 7 2 4 2 2 9 1



0 024147 242291 >

 LE CREUSET®

Prix
conseillé: €
145,00



DESCRIPTION

Les chefs de restaurant, et les amateurs de bonne cuisine, ne jurent que par notre poêle Signature emblématique. Son intérieur en émail noir mat porte la caramélisation à de nouveaux sommets de gourmandise. Cet accessoire, essentiel de la cuisine, peut être utilisé sur la plaque de cuisson, sous le gril ou au four, ce qui en fait une pièce polyvalente pour saisir, dorer et rendre croustillant.

- Un ustensile ultra polyvalent : passe au four, sur les plaques de cuisson, y compris à induction, et même sous le gril.
- Des plats savoureux : la conception en fonte émaillée retient la chaleur pour une cuisson uniforme et dorée. Vos plats gourmands resteront également plus longtemps au chaud à table.
- Bonne prise en main : ses poignées élégantes et agréables sont parfaites pour le soulever en toute sécurité.
- Une aide précieuse : la poignée d'assistance est parfaite pour soulever et déplacer votre ustensile entre la plaque de cuisson, le four et la table.
- Un versement précis : les becs verseurs latéraux permettent de verser avec aisance (et sans écoulement).
- Les couleurs de l'arc-en-ciel : disponible dans une sublime palette de couleurs acidulées, notre gamme apporte un zeste de fantaisie à votre cuisine.
- Contrôle de la température : cuisinez à feu doux ou modéré pour prendre soin de votre fonte émaillée et obtenir des résultats sensationnels.
- Faites votre choix : différentes tailles sont disponibles pour répondre à tous vos besoins culinaires.
- Se bonifie en vieillissant : la fonte émaillée se patine naturellement avec le temps et agit comme un revêtement anti-adhérent. Sa texture fait glisser vos préparations sans attacher, ce qui permet d'utiliser peu de matière grasse. Ne lavez ce produit qu'à l'eau (avec du liquide vaisselle) pour favoriser le développement de sa patine.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

- Le summum de l'excellence : nos produits sont fabriqués à partir de matériaux haut de gamme dans des usines du monde entier, ce qui vous assure la qualité que vous êtes en droit d'attendre d'un produit Le Creuset.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Rouge
Couleur secondaire	Rouge Cerise
Diamètre	20
Forme	ROND
Largeur	23,4
Longueur	36,4
Matière	Fonte
Matière de finition	Émaillé

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



Général

Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique
Type grill	Grill