



Cocotte en Acier Inoxydable Signature avec Couvercle 20cm

Modèle: 96600620000000

0 6 3 0 8 7 0 1 3 1 4 3 8



Prix
conseillé: €
215,00



DESCRIPTION

Cette cocotte chauffe rapidement et distribue la chaleur uniformément, grâce à sa construction spéciale à 3 couches. Il est idéal pour toutes sortes de tâches quotidiennes dans la cuisine, de la cuisson des pâtes, des pommes de terre ou du riz à la préparation de ragoûts et de currys. Les marques gravées au laser à l'intérieur de la casserole vous aident à tout mesurer pendant la cuisson.

- Une icône moderne : avec son design distinctif à trois anneaux, ce produit correspond à nos casseroles en fonte emblématiques, ce qui en fait un complément parfait à votre collection Le Creuset actuelle.
- Technologie 3 couches : l'acier inoxydable et l'aluminium de haute qualité sont collés ensemble pour former un matériau à trois couches qui répartit la chaleur uniformément et doucement sur toute la casserole. Le matériau se caractérise par une répartition rapide et uniforme de la chaleur et est particulièrement adapté à la cuisine de tous les jours.
- Les marquages de contenu pratiques sont conçus pour rendre votre expérience culinaire plus facile et plus agréable.
- Le meilleur : nos produits sont fabriqués à partir des meilleurs matériaux dans des sites de production du monde entier, vous obtenez donc la qualité que vous attendez de Le Creuset.
- Choisissez votre plaque de cuisson : nos ustensiles de cuisine en acier inoxydable Signature conviennent à toutes les plaques de cuisson et fours conventionnels et peuvent être utilisés à des températures allant jusqu'à 260 °C. Ne convient pas aux micro-ondes.

SPÉCIFICATIONS

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

Caractéristiques physiques

Diamètre	20
Matière	Acier inoxydable