



Faitout en fonte émaillée 30cm 3,5l Meringue

Modèle: 21180307164430

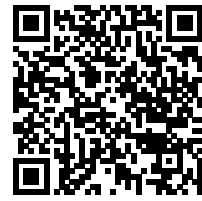
0 0 2 4 1 4 7 3 0 3 5 0 3



0 024147 303503 >



Prix
conseillé: €
315,00



DESCRIPTION

Fabriquées dans notre usine historique française, nos pièces en fonte émaillée sont devenues des références dans le monde des arts de la table. Ce faitout ne fait pas exception à la règle. La grande surface plane et les parois peu profondes de ce faitout sont idéales pour faire dorer viande et légumes, faire rissoler, cuire au four ou mettre à mijoter vos plats en sauce. La perfection pour obtenir une belle caramélisation des sucs de cuisson et des saveurs gourmandes.

- Pas d'inquiétude : notre bouton thermorésistant (jusqu'à 260 °C) est conçu pour vous offrir une meilleure prise en main, même en portant un gant de cuisine pour soulever le couvercle.
- Un nettoyage express : le revêtement émaillé intérieur facilite le nettoyage.
- Des poignées de rêve : en saisissant ses grandes poignées, vous pouvez facilement passer de la plaque de cuisson au four et à la table, même en portant des gants de cuisine.
- 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.
- Une cuisson en vase clos : notre couvercle hermétique amplifie la condensation des vapeurs de cuisson qui à leur tour rehaussent les saveurs de vos préparations, pour un résultat sensationnel.
- Bonne prise en main : ses poignées élégantes et agréables sont parfaites pour le soulever en toute sécurité.
- 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.

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

Avec couvercle	✓
Couleur	Blanc
Couleur secondaire	Meringue
Diamètre	30
Matière	Fonte
Matière couvercle	Fonte
Matière de finition	Émaillé
Matière manche	Fonte

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	✓
----------------------------	---

Général

Contenu	3,5
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique