



Poêle Signature en fonte émaillée avec manche en bois 26cm 2l Volcanique

Modèle: 20258260900422

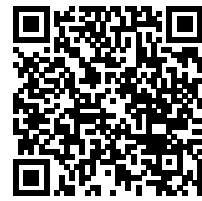
0 0 2 4 1 4 7 3 2 4 2 7 0



0 024147 324270 >

 LE CREUSET®

Prix
conseillé: €
219,00



DESCRIPTION

La poêle Signature est un excellent choix pour la cuisine du quotidien, que ce soit pour sauter, caraméliser ou saisir. Fabriquée avec notre emblématique fonte émaillée, elle répartit uniformément la chaleur et saisit à la perfection vos aliments préférés. Le résultat ? Elle développe les sucs de cuisson, conserve les nutriments et révèle les saveurs pour des plats mémorables. Sa poignée d'assistance ergonomique permet une parfaite prise en main, et son manche en bois, qui reste à température, vous offre un confort optimal. De plus, un large crochet en Inox permet de suspendre facilement la poêle.

- 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 : sa poignée d'assistance est idéale 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 et la table.
- 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.
- Lignes modernes : l'élégant manche en bois ne chauffe pas ce qui facilite l'utilisation.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Orange, Rouge
Couleur secondaire	Volcanique
Diamètre	26
Hauteur	8
Largeur	26,9
Longueur	54
Matière	Fonte
Matière manche	Bois

Confort

Avec bec verseur ✘

Général

Contenu	2
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Vitro-céramique