



Cocotte haute en fonte émaillée 24cm 5L Meringue

Modèle: 21195247164430

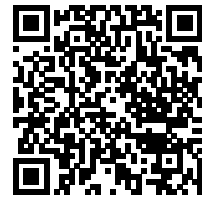
0 0 2 4 1 4 7 3 2 6 0 6 9



0 024147 326069 >



Prix
conseillé: €
345,00



DESCRIPTION

Grâce à notre bouton résistant à la chaleur (jusqu'à 260°C), vous avez une meilleure prise en main, même si vous utilisez des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

Nettoyage rapide : grâce à l'intérieur en émail léger, il est plus facile à nettoyer.

Excellentes poignées : les grandes poignées facilitent le déplacement de la cuisinière au four ou à la table, même lorsque vous portez des gants de cuisine.

Un véritable bourreau de travail : passe au four, sur plaque de cuisson, à induction ou sous le grill.

Plats délicieux : la construction en fonte retient la chaleur afin que les aliments puissent cuire et dorer uniformément. Vos délicieuses créations restent également au chaud plus longtemps à table.

Retient l'humidité : notre couvercle hermétique aide à augmenter les niveaux d'humidité et améliore la saveur pour des plats parfaitement cuits.

Facile à manipuler : des poignées élégantes et confortables permettent de le soulever en toute sécurité.

Pas trop chaud : cuisinez à feu constant, doux à moyen pour protéger votre fonte et profiter de délicieux résultats.

Le meilleur : nos produits sont fabriqués à partir des meilleurs matériaux dans des sites de production du monde entier, afin que vous obteniez la qualité que vous attendez de Le Creuset.

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

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Couleur	Blanc
Couleur secondaire	Meringue
Diamètre	24
Hauteur	18.7
Largeur	25.2
Longueur	32.5
Matière	Fonte
Poignées résistantes à la chaleur	✓

Confort

À revêtement anti-adhésive	✓
-------------------------------	---

Entretien & Nettoyage

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

Général

Contenu	5
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur
Haute/basse	Haute

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