



## Faitout in Geëmailleerd Gietijzer 32cm 7,8l Noir

Modèle: 21003321402460

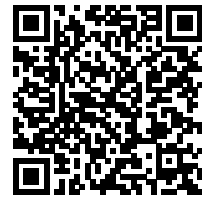
0 0 2 4 1 4 7 1 9 4 0 2 6



0 024147 194026 >



Prix  
conseillé: €  
249,00



### DESCRIPTION

Cette cocotte incarne tout notre savoir-faire, dans une version allégée grâce à son couvercle en acier émaillé. Fabriquée en fonte émaillée de première qualité dans notre fonderie du nord de la France, elle est un atout pour réaliser facilement, des repas grandioses. La chaleur est uniformément répartie. Les vapeurs de cuisson sont conservées. Et les saveurs sont intensifiées.

- 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.
- Tout en douceur : Les parois aux courbes uniques permettent de remuer avec une facilité remarquable.
- Contrôle de la température : cuisinez à feu doux ou modéré pour prendre soin de votre fonte émaillée et obtenir des résultats sensationnels.
- Ce couvercle passe au four jusqu'à 220 °C/niveau 7 au gaz.
- 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

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

**Caractéristiques physiques**

Avec couvercle	✓
Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir ébène
Diamètre	32
Matière	Fonte
Matière de finition	Émaillé

**Entretien & Nettoyage**

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

**Général**

Contenu	7,8
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique