



Tagine en fonte émaillée 31cm 3,7l Noir

Modèle: 25138311400422

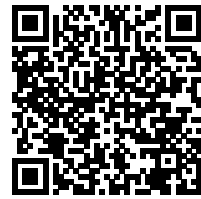
0 0 2 4 1 4 7 1 9 9 2 4 3



0 024147 199243 >



Prix
conseillé: €
315,00



DESCRIPTION

Notre tagine en fonte émaillée est idéal pour préparer un authentique festin marocain et cache bien d'autres atouts. Utilisez-le pour faire cuire à l'étouffée, en cuisson lente, de la viande ou des légumes, avec un fond de sauce. La base en fonte émaillée offre une cuisson uniforme, alors que le couvercle en céramique contient la vapeur de cuisson à l'intérieur et la redistribue sous forme de gouttelettes d'eau froide qui retombent sur les ingrédients pour intensifier la gourmandise et les saveurs du plat mijoté.

- 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.
- 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.
- 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

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir ébène
Diamètre	31
Matière	Fonte
Matière couvercle	Céramique

Général

Contenu	3,7
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Vitro-céramique
Electrique	✗