



Terrine à foie gras avec presse en céramique 16cm 0,6l Cerise

Modèle: 91008406064000

0 6 3 0 8 7 0 0 2 2 5 5 2



0 630870 022552 >



Prix
conseillé: €
65,00



DESCRIPTION

Généralement, on utilise des plats pour terrine pour consolider un mélange d'ingrédients comme un pâté. Tandis que la viande refroidit, les matières grasses commencent à se figer pour permettre à la terrine de prendre sa forme. Vous pourrez utiliser ce modèle en céramique pour réaliser une terrine, un pain de viande, du pain ou des gâteaux. Il fait partie de notre gamme Tradition et est inspiré de nos modèles d'origine datant de 1931.

- Toujours impeccable : notre céramique émaillée résiste aux rayures et se nettoie facilement.
- Proche de la perfection : conçu avec une céramique d'exception, notre produit répartit uniformément la chaleur et présente une résistance et une durabilité exceptionnelles.
- Convient aux températures extrêmes chaudes ou froides : de -23 °C à +260 °C, notre céramique est thermorésistante.
- 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

Couleur Noir, Rouge
Couleur secondaire Rouge Cerise

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



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



Matière

Céramique

