



## Steelpan in Geëmailleerd Gietijzer met Gietijzeren Handvat 20cm 1,9l mat zwart

Model: 20007200002460

0 0 2 4 1 4 7 3 1 0 3 6 5



0 024147 310365 >



Adviesprijs:  
€ 155,00



## BESCHRIJVING

Een grote favoriet onder fondueliefhebbers. In Zwitserland wordt kaasfondue traditioneel bereid in een gietijzeren pot met een grote opening - net zoals deze. Dankzij de hoogwaardige gietijzeren constructie kan de kaas zachtjes en gelijkmatig smelten. En het blijft ook langer warm en gesmolten op tafel. Mmmm...

- Snelle reiniging: dankzij de lichte geëmailleerde binnenkant is hij eenvoudiger te reinigen.
- Een echt werkpaard: geschikt voor de oven, kookplaat, inductie of onder de grill.
- Heerlijke gerechten: de gietijzeren constructie houdt de warmte vast, zodat het eten gelijkmatig kan bakken en bruinen. Uw overheerlijke creaties blijven bovendien langer warm aan tafel.
- Een smeltkroes: de gietijzeren constructie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en voorkomt dat de kaas aanbrandt
- Niet te heet: kook met een constante, lage tot middelhoge warmte om uw gietijzer te beschermen en te genieten van overheerlijke resultaten.
- De keuze is aan u: verkrijgbaar in verschillende maten die aan uw keukenwensen voldoen.
- Het allerbeste: onze producten worden gemaakt van de beste materialen in productielocaties over de hele wereld, zodat u de kwaliteit krijgt die u mag verwachten van Le Creuset.

## SPECIFICATIES

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**Algemeen**

Geschikt voor warmtebronnen	Elektrische kookplaat, Gasvuur, Inductie, Oven , Vitrokeramisch
Inhoud	1.9

**Fysieke kenmerken**

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	20
Hoogte	8.2
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Mat Zwart
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✘

**Onderhoud & Reiniging**

Vaatwasbestendig	✔
------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig