



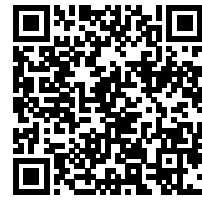
Faitout in Geëmailleerd Gietijzer 28cm 4,9l Kersenrood

Model: 21003280602460

0 0 2 4 1 4 7 2 0 7 2 4 5



Adviesprijs:
€ 229,00



BESCHRIJVING

Deze stoofpan werkt hetzelfde als onze kenmerkende stoofpan, maar door de geëmailleerde stalen deksel weegt hij minder en daarom is hij makkelijker te verplaatsen. Hij is vervaardigd van hoogwaardig gietijzer van onze gieterij in Noord-Frankrijk en maakt het nog eenvoudiger om een meesterwerk in de keuken te maken. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld. Het vocht wordt vastgehouden. En de smaak van de gerechten die u maakt in deze pan is veel intenser.

- Een echt werkpaard: geschikt voor de oven, kookplaat, inductie of onder de grill.
- Heerlijke gerechten: het gietijzer houdt de warmte vast, zodat het eten gelijkmatig kan bakken en bruinen. Uw overheerlijke creaties blijven bovendien langer warm aan tafel.
- Houdt het vocht vast: ons nauwsluitende deksel helpt het vochtgehalte te verhogen en verbetert de smaak, voor perfect bereide gerechten.
- Vloeiende bewegingen: Dankzij de unieke gebogen randen is roeren uiterst eenvoudig en effectief.
- Niet te heet: kook met een constante, lage tot middelhoge warmte om uw gietijzer te beschermen en te genieten van overheerlijke resultaten.
- Deze deksel is ovenbestendig tot een temperatuur van 220 °C/stand 7
- 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	4.9

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	28
Kleur	Rood
Kleur/Stijl	Kersenrood
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✓

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✓
------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig