



Steelpan in Geëmailleerd Gietijzer met Gietijzeren Handvat 18cm 1,4l Mat Zwart

Model:

20007180002460

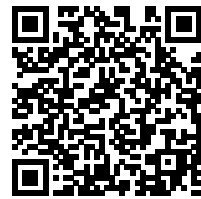
0 0 2 4 1 4 7 2 0 4 9 0 9



0 024147 204909 >



Adviesprijs:
€ 135,00



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	1,4

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	18
Hoogte	7,7
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Mat Zwart
Materiaal	Gietijzer
Materiaal handvat	Gietijzer
Met deksel	✗

Onderhoud & Reiniging

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig