

Stoofpan Ovaal in Geëmailleerd Gietijzer 29cm 4,7L Kersenrood Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: 21178290602430

409,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Dit ovale exemplaar is net zo veelzijdig als onze klassieke, ronde Stoofpan. De pan is groot genoeg om een hele lamsbout te braden en smal genoeg om ruimte over te laten in de oven voor extra bereidingen. Wat u ook serveert, dit belangrijkste hulpmiddel van de kok helpt u bij het creëren van verbluffende en smaakvolle gerechten.

Eigenschappen:

- Met onze hittebestendige knop (tot 260°C) heeft u een betere grip, ook als u ovenhandschoenen gebruikt om het deksel op te tillen.
- Snelle reiniging: dankzij de lichte geëmailleerde binnenkant is hij eenvoudiger te reinigen.
- Geweldige handgrepen: dankzij de grote handgrepen kunt u hem eenvoudig verplaatsen van de kookplaat

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

naar de oven of naar de tafel, zelfs als u ovenhandschoenen aan heeft.

- 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.
- Houdt het vocht vast: ons nauwsluitende deksel helpt het vochtgehalte te verhogen en verbetert de smaak, voor perfect bereide gerechten.
- Eenvoudig te hanteren: dankzij de stijlvolle en comfortabele handgrepen kan hij veilig worden opgetild.
- Een regenboog aan kleuren: ons assortiment is verkrijgbaar in verschillende kleuren en geeft uw keuken levendige kleuren.
- 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.

Materiaal:

Geëmailleerd gietijzer

Vervaardigd in:

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Frankrijk

Garantie:

Levenslange garantie

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor de diepvriezer	✅
Geschikt voor de oven	✅
Geschikt voor gratineren	✅
Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	29 cm
Inhoud	4.7 Liter
Kleur	Rood
Kleur/Stijl	Kersenrood
Materiaal	Gietijzer
Materiaal deksel	Gietijzer
Met deksel	✅

Garantie

Garantie	Levenslange garantie Jaar

Verwarmen

Maximum temperatuur	260 °C
Minimum temperatuur	-23 °C

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN