**Elektro Smets**
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



# Campagnard in Geëmailleerd Gietijzer 30cm 3,5L kersenrood Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: 21180300602430

369,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Onze gietijzeren producten zijn gemaakt in onze originele Franse gieterij en zijn een culinaire legende. Deze ondiepe stoofpan vormt daar geen uitzondering op. De grote platte vorm en de lage randen maken hem perfect om vlees en groenten te bruinen, stoofpotten te laten sudderen, te roerbakken en te bakken. Karamelliseren krijgt een extra dimensie, waardoor elke hap naar meer smaakt.

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.

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 |

- Geweldige handgrepen: dankzij de grote handgrepen kunt u hem eenvoudig verplaatsen van de kookplaat 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.
- 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:

Frankrijk

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 |

Garantie:

Levenslange garantie

## SPECIFICATIE

**Functies**

| | |
|---|---|
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Afwerking materiaal | Geëmailleerd |
| Diameter | 30 cm |
| Inhoud | 3.5 Liter |
| Kleur | Rood |
| Kleur/Stijl | Kersenrood |
| Materiaal | Gietijzer |

**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 |