Campagnard in Geëmailleerd Gietijzer met Zwarte Binnenkant 30cm 3,5l Mat Zwart Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: 21180300000430

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.
- 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.

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

- 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.
- Niet te heet: kook met een constante, lage tot middelhoge warmte om uw gietijzer te beschermen en te genieten van overheerlijke resultaten.
- Een modern icoon: Met het kenmerkende ontwerp met drie ringen past dit product bij onze karakteristieke gietijzeren pannen, waardoor hij perfect in uw huidige Le Creuset-collectie past.
- Wordt op elegante wijze ouder: de geëmailleerde binnenkant ontwikkelt een natuurlijke patina die zich zal gedragen als een anti-aanbaklaag. Dankzij de afwerking laat het voedsel bovendien eenvoudig los en hoeft u de pan minder in te branden. Reinig het product alleen met water, zodat de patina zich kan ontwikkelen.
- 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

Garantie:

Levenslange garantie

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

SPECIFICATIE

Functies

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

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	30 cm
Inhoud	3.5 Liter
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Mat Zwart
Materiaal	Gietijzer
Materiaal deksel	Gietijzer
Materiaal handvat	Gietijzer
Met deksel	✅

Garantie

Garantie	Levenslange garantie Jaar

Gebruiksgemak

Met antikleeflaag	❌

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