Marmite in Geëmailleerd Gietijzer 26cm 4,1l Sea Salt Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: LEC21114267170430

359,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Familierecepten worden van generatie op generatie doorgegeven, net als ons gietijzeren pannen. En deze familiepan is geen uitzondering. Hij is praktisch, stijlvol en gaat lang mee. Afgeronde zijwanden zorgen voor gemakkelijk roeren en een moeiteloze bereiding van eenpansgerechten. Bourguignon? Bouillabaisse? Wij zijn van de partij.

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.
- Eenvoudig te hanteren: dankzij de stijlvolle en comfortabele handgrepen kan hij veilig worden opgetild.
- Vloeiende bewegingen: Dankzij de unieke gebogen randen is roeren uiterst eenvoudig en effectief.
- 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.
- 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

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

Vervaardigd in:

Frankrijk

Garantie:

Levenslange garantie

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Breedte	27.5 cm
Diameter	26 cm
Hoogte	16.1 cm
Inhoud	4.1 Liter
Kleur	Blauw
Kleur/Stijl	Sea Salt
Lengte	34.8 cm
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✅

Garantie

Garantie	Levenslange garantie Jaar

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

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