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



Ronde Stoofpan Tradition in gietijzer met knop in RVS 26cm 5,3l Juniper Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: LEC21001261602461

395,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Signature braadpan van Le Creuset in de kleur Juniper heeft een diameter van 26 cm. De ronde pan van geëmailleerd gietijzer heeft een inhoud van 5,3 liter. De braad-/ stoofpan heeft extra grote grepen. De ronde vorm maakt de Signature braadpan geschikt voor soep en stoofgerechten als boeuf bourguignon.

Le Creuset Signature gietijzeren braadpan
De zware gietijzeren Signature stoof- en braadpan van Le Creuset is voorzien van een duurzame laag email aan de binnen- en buitenzijde. Het gietijzer zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling door de hele pan, ook op laag vuur. De gietijzeren deksel draagt bij aan de warmteverdeling en zorgt zo dat uw braadstuk rondom regelmatig gaart. U kunt de pan ook in de oven zetten tijdens het stoven. De emaillelaag is ondoordringbaar en glad. De Le Creuset stoofpan is daardoor eenvoudig schoon te houden en kleur-, geur- en smaakneutraal. Het email beschermt het gietijzer ook tegen invloeden van buitenaf, zoals voedselzuren.

De Signature serie van Le Creuset heeft een aantal vernieuwingen ten aanzien van de bekende Le Creuset braadpan. De grepen van de pan zijn 45% groter, waardoor de pan makkelijker te hanteren is, bijvoorbeeld

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

wanneer u ovenhandschoenen draagt. Het email aan de binnenzijde van de pan is nu nog beter bestand tegen schokken en krassen en is eenvoudiger te reinigen. De nieuwe roestvrijstalen knop is moderner, zorgt voor een betere grip en is bestand tegen alle oventemperaturen. De deksel met de bekende vorm past perfect en stabieler waardoor uw gerecht beter wordt bevochtigd.

Gebruik de braad- en stoofpan voor het braden van stukken vlees en gevogelte, het maken van stoofgerechten als boeuf bourguignon en hachee of het bereiden van dikke soep zoals erwtensoep en pompoensoep.

Le Creuset biedt een levenslange garantie op fabricage- en kwaliteitsdefecten van het gietijzer.

Reinig de Le Creuset Signature stoof- en braadpan met warm water en afwasmiddel.

SPECIFICATIE

Functies

Geschikt voor de diepvriezer	✅
Geschikt voor de koelkast	✅
Geschikt voor de oven	✅
Geschikt voor gratineren	✅
Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch, Grill

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Diameter	26 cm
Hoogte	11.4 cm
Inhoud	5.3 Liter
Kleur	Groen
Kleur/Stijl	Juniper
Materiaal	Gietijzer
Met deksel	✅

Garantie

Garantie	Levenslange garantie Jaar

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✅

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

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