



Steeipan in Geëmailleerd Gietijzer met Gietijzeren Handvat 20cm 1,9l Kersenrood Le Creuset

Merk: Le Creuset
Model: LEC20007200602460

145,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Een grote favoriet onder fondueliefhebbers. In Zwitserland wordt kaasfondue traditioneel bereid in een gietijzeren pot met een grote opening - net zoals deze. Dankzij de hoogwaardige gietijzeren constructie kan de kaas zachtjes en gelijkmatig smelten. En het blijft ook langer warm en gesmolten op tafel. Mmmm...

- Snelle reiniging: dankzij de lichte geëmailleerde binnenkant is hij eenvoudiger te reinigen.
- 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.

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 |

| | Stereorama |
|-------------|---------------|
| MA | GESLOTEN |
| DI | 10u tot 18u |
| WOE | 10u tot 18u |
| DO | 10u tot 18u |
| VRIJ | 10u tot 18u |
| ZAT | 10u tot 17u30 |
| ZON | GESLOTEN |


- Een smeltkroes: de gietijzeren constructie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en voorkomt dat de kaas aanbrandt
- 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.

SPECIFICATIE

Algemeen

| | |
|-----------------------------|---|
| Geschikt voor warmtebronnen | Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch |
| Inhoud | 1.9 Liter |

Fysieke kenmerken

| | |
|---------------------|---|
| Afwerking materiaal | Geëmailleerd |
| Diameter | 20 cm |
| Hoogte | 8.2 cm |
| Kleur | Rood |
| Kleur/Stijl | Kersenrood |
| Materiaal | Gietijzer |
| Met deksel |  |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | Elektro Smets | | Steoreorama |
|-------------|---------------------------|-------------|---------------|
| MA | 9u tot 12u en 13u tot 18u | MA | GESLOTEN |
| DI | 9u tot 12u en 13u tot 18u | DI | 10u tot 18u |
| WOE | GESLOTEN | WOE | 10u tot 18u |
| DO | 9u tot 12u en 13u tot 18u | DO | 10u tot 18u |
| VRIJ | 9u tot 12u en 13u tot 18u | VRIJ | 10u tot 18u |
| ZAT | 9u tot 17u | ZAT | 10u tot 17u30 |
| ZON | GESLOTEN | ZON | GESLOTEN |