

# Stoofpan Ovaal in Geëmailleerd Gietijzer 29cm 4,7L Deep Teal Le Creuset

0 024147 289326

Merk: Le Creuset
Model: 21178296422430

€409,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Dit ovale exemplaar is net zo veelzijdig als onze klassieke, ronde Stoofpan. De pan is groot genoeg om een hele lamsbout te braden en smal genoeg om ruimte over te laten in de oven voor extra bereidingen. Wat u ook serveert, dit belangrijkste hulpmiddel van de kok helpt u bij het creëren van verbluffende en smaakvolle gerechten.

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.
- 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

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

- 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.
- 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.

Materiaal:

Geëmailleerd gietijzer

Vervaardigd in:

Frankrijk

Garantie:

Levenslange garantie

## SPECIFICATIE

### Functies

| | |
|---|---|
| Geschikt voor de diepvriezer | ✔ |
| Geschikt voor de oven | ✔ |
| Geschikt voor gratineren | ✔ |
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen, Inductie |

### Fysieke kenmerken

| | |
|---|---|
| Afwerking materiaal | Geëmailleerd |
| Diameter | 29 cm |
| Inhoud | 4.7 Liter |
| Kleur | Blauw |
| Kleur/Stijl | Deep Teal |
| Materiaal | Gietijzer |
| Materiaal deksel | 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

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