

Stoofpan Rond in Geëmailleerd Gietijzer 20cm 2,4l Sea Salt Le Creuset

0 024147 304180

Merk: Le Creuset
Model: 21177207174430

€265,00-

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Le Creuset stoofpan, een culinaire klassieker, is al bijna een eeuw lang geliefd bij koks over de hele wereld. Perfect ontworpen voor stoofschotels, gebraden vlees, soep, ovenschotels en zelfs om te bakken. Dit iconische product is de enige pan die u nodig heeft voor onvergetelijke maaltijden met een intense smaak om van te watertanden.

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.

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			

- 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.
- 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

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Geëmailleerd
Breedte	21.5 cm
Diameter	20 cm
Hoogte	14.1 cm
Inhoud	2.4 ml
Kleur	Blauw
Kleur/Stijl	Sea Salt
Lengte	27.3 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

	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			