

Merk: **Le Creuset**

Model: 20007180002460

€ 135,00

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.
- 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.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven, Vitrokeramisch	Inhoud	1,4 Liter
-----------------------------	----------------------------------------------------------------	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal	Geëmailleerd	Diameter	18 cm
Hoogte	7,7 cm	Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Mat Zwart	Materiaal	Gietijzer
Materiaal handvat	Gietijzer	Met deksel	Nee

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----