

Merk: **Le Creuset**

Model: 25084320602460

€ 455,00

Omschrijving

Deze klassieke Le Creuset-pan dateert uit 1934. Het Franse woord "doufeu" betekent "zacht vuur". De pan heeft deze naam gekregen omdat hij geschikt is voor koken op een laag vuur. De gietijzeren constructie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte. Het houdt bovendien vocht vast - voor perfect gesudderde, sappige gerechten. Er zitten kleine puntjes aan de binnenkant van het deksel, waarmee de pan uw voedsel met condensatievocht bedruppelt. Om dit effect te bereiken, hoeft u alleen maar ijsblokjes in de bovenkant van de holte van het deksel te plaatsen.

- 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.
- 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	7,2 Liter
-----------------------------	---	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal	Geëmailleerd	Diameter	32 cm
Kleur	Rood	Kleur/Stijl	Kersenrood
Materiaal	Gietijzer	Materiaal deksel	Gietijzer
Materiaal handvat	Gietijzer	Met deksel	Ja

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

ONDERHOUD & REINIGING

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