

Merk: **Emile Henry**

Model: 798417

**€ 49,90**

## Omschrijving

De cheese baker van Emile Henry is ideaal voor het bereiden van kaas die warm wordt geserveerd: gesmolten brie voorgerechten, mini-fondue of een Frans diner in raclette stijl. Of het nu brie, mozzarella of geitenkaas is. Plaats de kaas in de chees baker, voeg zoete of hartige garnituur toe, sluit het deksel en plaats de baker in de oven. Eenmaal gebakken serveer je de baker direct op tafel. Het zorgt gegarandeerd voor een "wauw" effect: de kaas (warm en decadent romig) is klaar om op toast of crackers te worden gesmeerd of om over gestoomde groenten of gezouten vlees te worden gegoten. Ook kun je het gebruiken als dip bij stukjes brood of pita chips... Het praktische deksel helpt de kaas vochtig te houden en geeft de smaken een boost. Het helpt ook de geuren te behouden en houdt de kaas warm tot hij wordt geserveerd. Dankzij de HR® ceramic blijft het gerecht ook tijdens het serveren warm.

HR® Keramiek - Handgemaakt in Frankrijk - Elk item persoonlijk gecontroleerd - Hoge kwaliteit glazuur - Vaatwasmachinebestendig - Geschikt voor oven en magnetron - Uitermate kras- en stootvast

## Specificaties

### ALGEMEEN

Elektrisch	Nee	Fondue soort	Kaas
Inhoud	0,55 Liter		

### FUNCTIES

Warmhoudfunctie	Nee
-----------------	-----

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart	Kleur/Stijl	Fusain
Materiaal	Keramik (aardewerk)	Materiaal fonduepan	Aardewerk

## ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasserbestendige onderdelen	Ja
---------------------------------	----