

Merk: **Le Creuset**

Model: 41110182200460

**€ 229,00**

Omschrijving

Aan de Japanse eettafel is het een gewoonte om "Gochisousama deshita!" te roepen. te zeggen na een maaltijd. Dit betekent "Bedankt voor het heerlijke eten!". De Cocotte Every is ontworpen om de basisprincipes van het op Japanse wijze koken van rijst onder de knie te krijgen en biedt dankzij zijn aanzienlijke diepte voldoende capaciteit voor verschillende doeleinden zodat u allerlei verschillende soorten keukens kunt bereiden. De ronde gebogen bodem, de diepe binnenkant en het koepelvormige deksel zullen u helpen om uw creaties een nieuw smaakniveau te geven door het optimaliseren van de warmtegeleiding. De pan heeft een unieke aardewerken binnendeksel die voorkomt dat de rijst overkookt.

Met onze hittebestendige knop (tot 260°C) heeft u een betere grip, ook als u ovenhandschoenen gebruikt om het deksel op te tillen.

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.

Een echte topper: zijn deksel is voorzien van een ventilatiesysteem dat overkoken voorkomt.

Niet te heet: kook met een constante, lage tot middelhoge warmte om uw gietijzer te beschermen en te genieten van overheerlijke resultaten.

Verfijnde eenvoud: ontworpen om het koken van rijst onder de knie te krijgen en hij neemt bovendien minder ruimte in beslag in uw keuken.

Eén voor alles: dit ongelooflijk veelzijdige product, gemaakt van gietijzer, voldoet voor bijna elk gerecht aan de eisen van elke chef-kok en beginner.

De unieke vorm van Cocotte Every maakt het mogelijk om een nieuw smaakniveau voor uw creaties te bereiken, ongeacht of u een soep maakt, een pan pasta bereidt of brood bakt.

Wordt op elegante wijze ouder: de geëmailleerde binnenkant ontwikkelt een natuurlijke patina

die zich zal gedragen als een anti-aanbaklaag. Dankzij de afwerking laat het voedsel bovendien eenvoudig los en hoeft u de pan minder in te branden. Reinig het product alleen met water, zodat de patina zich kan ontwikkelen.

Specificaties

ALGEMEEN

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|-----------|------|
| Geschikt voor warmtebronnen | Alle warmtebronnen | Hoog/laag | Hoog |
| Inhoud | 2 Liter | | |

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|-------------|-----------|------------|-------|
| Breedte | 18,2 cm | Diameter | 18 cm |
| Hoogte | 17,4 cm | Kleur | Blauw |
| Kleur/Stijl | azure | Lengte | 23 cm |
| Materiaal | Gietijzer | Met deksel | Ja |

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|----|
| Vaatwasbestendig | Ja |
|------------------|----|