

Merk: **Le Creuset**
Model: 20136270600460

€ 145,00



Omschrijving

De perfecte vorm voor het bereiden van spectaculaire crêpes en pannenkoeken die mooi bruin worden en moeiteloos loskomen. Ook hier biedt gietijzer een helpende hand - het zorgt ervoor dat de warmte zachtjes en gelijkmatig wordt verdeeld, voor een perfect resultaat. Waarom stoppen bij pannenkoeken? Deze pan is briljant voor allerlei vormen van schroeien, bruinen en bakken.

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

FYSIEKE KENMERKEN

Afwerking materiaal	Geëmailleerd	Diameter	27 cm
Kleur	Rood	Kleur/Stijl	Kersenrood
Materiaal	Gietijzer	Materiaal handvat	Gietijzer

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

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