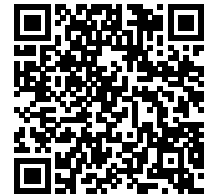


Merk: **Le Creuset**

Model: 96602124000000

€ 235,00

Omschrijving

Deze Signature-stoofpan van rvs warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig dankzij zijn drielaagse constructie. Hij is ideaal voor allerlei alledaagse taken in de keuken, van het braden van vlees tot het koken van pasta, aardappelen of rijst. Handig: de markeringen aan de binnenkant van de pan maken het makkelijk om tijdens het koken alles af te meten.

Eigenschappen

- Een modern icoon: Met het kenmerkende ontwerp met drie ringen past dit product bij onze karakteristieke gietijzeren pannen, waardoor hij perfect in uw huidige Le Creuset-collectie past.
- 3-laagse techniek: hoogwaardig rvs en aluminium zijn met elkaar verbonden tot een drielaags materiaal dat de warmte gelijkmatig en zacht over de hele pan verspreidt. Het materiaal kenmerkt zich door een snelle, gelijkmatige warmteverdeling en is bijzonder geschikt voor de dagelijkse keuken.
- De handige inhoudsmarkeringen zijn ontworpen om uw kookervaring te vergemakkelijken en nog aangenamer te maken.
- 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.
- Kies uw kookplaat: Ons Signature roestvrijstalen kookgerei is geschikt voor alle kookplaten en conventionele ovens en kan gebruikt worden bij temperaturen tot 260°C. Niet geschikt voor magnetrons.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen	Hoog/laag	Laag
Inhoud	5,3 Liter		

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	24 cm	Hittebestendige handvaten	Nee
Kleur	Grijs	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS)	Met deksel	Ja
Met maataanduiding	Ja		

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

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