



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002301; 41002301-U; 41002302; 41002302-U; 41002303; 41002301-U

Louche en acier inoxydable : Capacité de 1 litre : Couvercle non inclus : Modèle Cadenza



4100 2301

Ø16 cm / Base: Ø11 cm

8/8

4100 2302

Ø20 cm / Base: Ø13,5 cm

8/8

4100 2303

Ø28 cm / Base: Ø18 cm

4/4

cofan

Cocottes rondes avec poignées généralement utilisées pour la préparation de recettes traditionnelles qui nécessitent une chaleur lente.

Ces cocottes sont excellentes pour la cuisson avec peu d'eau et de four et sont idéales pour la cuisson d'une multitude d'aliments : crevettes à l'ail, choux-fleurs, poivrons, champignons, cannelloni, fideuá, rôtis, etc.

En outre, les cocottes sont très polyvalentes, car elles peuvent également être utilisées pour servir des hors-d'œuvre froids.

Elles sont fabriquées en argile réfractaire et en émail, des matières premières conformes à toutes les normes européennes en matière d'utilisation alimentaire et respectueuses de l'environnement.

Mode d'emploi : les casseroles doivent être lavées avant la première utilisation. Pour ce faire, elles doivent être trempées dans l'eau pendant 24 heures.

Elles sont ensuite mises à sécher et, une fois sèches, sont prêtes à l'emploi.

Nous recommandons de faire bouillir de l'eau dans la casserole pour la première fois.

Pour la cuisson, commencez à feu doux, en évitant les contrastes brusques.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES





Après chaque lavage, la cocotte doit être soigneusement séchée avant d'être rangée.

Elles conviennent aux plaques vitrocéramiques, au four, au gaz, au micro-ondes, au lave-vaisselle et au congélateur.

Ne pas utiliser sur les plaques à induction et ne pas poser la casserole vide sur la cuisinière.

Les cocottes en faïence sont disponibles en brun.

Différentes tailles sont disponibles :

17,5 x 16 x 4 cm (diamètre de la base : 11 cm) ;
22 x 20,5 x 5 cm (diamètre de la base : 13,50 cm) ;
30,5 x 28,2 x 6,5 cm (diamètre de la base : 18 cm) ;
44,5 x 42 x 7,5 cm (diamètre de la base : 31 cm).

Disponibles en paquets de 8 et 4 unités ou vendus à l'unité.