

CACEROLA VAPOR DOUFEU OVAL 30 CM LE CREUSET



Cocotte Le Creuset Doufeu

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:301,35 €

Precio con descuento249,05 €

PVP Final:301,35 €

PVP sin IVA:249,05 €

52,30 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante:[LE CREUSET](#)

Descripción

Cocotte Le Creuset Doufeu

Esta cocotte de Le Creuset es la cacerola perfecta si lo que quieres hacer son guisos de manera lenta. Su nombre viene de **doux y feu**" que en francés es "**suave**" y "**fuego**". Y eso es precisamente lo que te permite hacer esta cocotte, cocinar a fuego suave y por tanto de manera lenta. ¡Cocina a baja temperatura versión cocotte!

Este modelo de cacerola de Le Creuset data del año 1934. Su estructura de hierro fundido permite que el calor se distribuya de manera uniforme. Es una cacerola compacta y como decimos en los modelos de **hierro colado de Le Creuset**, de esas que duran para toda la vida. Una buena inversión.

¿Cómo conseguimos cocinar a fuego bajo en la cocotte?

La tapa de esta **cocotte Le Creuset** está diseñada para poder poner hielo encima durante la cocción. El efecto de poner frío encima de la tapa caliente hace que el vapor que se crea dentro se condense y caiga de nuevo al guiso bajando la temperatura de la comida y dejándola jugosa y tierna.

Los resultados que se consiguen con la **cocotte doufeu** son mucho más jugosos que los que se realizan en la cocotte normal, y por supuesto mucho más que los que se hacen en una cacerola convencional. Los sabores de la comida se intensifican a cocinarse despacio y los jugos se mantienen mucho más.

Características de la Cocotte Doufeu

- Cocotte de hierro colado
- Color negro
- Apta para el horno, fuego de gas, vitro, inducción y el grill
- Capacidad 6 litros
- Largo cocotte: 38.3 cm
- Ancho cocotte: 25.1 cm
- Alto cocotte: 15.9 cm
- Profundo: 11.5 cm

Cómo limpiar la Cocotte Doufeu

Antes de limpiar la **cocotte**, espera siempre a que e enfríe.

Quita los restos de comida que hayan podido quedar dentro de la cocotte con una servilleta o algún utensilio que no raye. Si hay comida que está muy pegada, deja que se ablande con agua templada y jabón durante unos minutos antes de lavarla.

No utilices productos de limpieza agresivos, las **cocotte de le creuset** se limpian con agua y jabón. Del mismo modo no utilices estropajos metálicos para no dañar el cocotte.

Una vez limpio, seca el cocotte y guárdalo en un lugar seco.

Porqué nos gusta la cocotte Doufeu de Le Creuset

1. Consigue unos resultados buenísimos, sobre todo para carnes. Los asados quedan muy jugosos.
2. Se pueden cocinar piezas enteras dentro de la cocotte.
3. Es una cocotte muy singular, no se puede comparar con otro tipo de cacerola porque su sistema de cocina a baja temperatura la hacen única.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.