

COCOTTE REDONDO VOLCANICO 20 CM



Cocotte naranja Le Creuset

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:153,42 €

Precio con descuento126,79 €

PVP Final:153,42 €

PVP sin IVA:126,79 €

26,63 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Cocotte Redonda Naranja Le Creuset de 20 cm

Cocotte redonda de hierro de Le Creuset ideal para cocinar tus mejores platos o incluso para presentar tus guisos, postres o aperitivos.

Usa la **cocotte de le creuset** en el fuego, la inducción e incluso en el horno.

Esta cocotte te hará conseguir unos guisos increíblemente jugosos, prueba a cocinar en ella a fuego lento y verás la diferencia en los

resultados con respecto a una cacerola convencional.

Si crees que una cocotte solo sirve como cazuela para cocinar, te recomendamos que pruebes a hornear en ella pan o repostería.

Características de la cocotte naranja de Le Creuset

- Fabricado en hierro fundido con esmaltado en su interior
- Capacidad de 2.4 litros
- Su diámetro superior mide 20 cm
- El diámetro de la base mide 15 cm
- Altura de la cocotte: 9 cm
- Gran durabilidad y resistencia a golpes y manchas, si la cuidas bien creemos que la tendrás para toda tu vida
- Apto para horno y lavavajillas
- Gracias a su fabricación en **hierro fundido con recubrimiento vitrificado**, es compatible con todas las fuentes de calor (gas, vitrocerámica, inducción..)

Qué tiene de bueno la cocotte de le creuset

1. Como todo el hierro fundido de Le creuset, tiene **garantía de por vida**.
2. Es un accesorio de cocina único, si te gusta la cocina y además disfrutas con las cosas bonitas, no hace falta que te contemos las bondades de las cocottes de **Le creuset**. Si todavía no has probado ninguna, te aconsejamos que pruebes y nos cuentes los resultados. No nos cabe duda que descubrirás una forma de cocinar mucho más jugosa y con resultados mucho más sabrosos.
3. Gracias al **hierro fundido**, el calor se distribuye de manera eficiente por toda su superficie.
4. Los productos de cocina de Le Creuset son de primera calidad. Esta y otras de sus cocottes se utilizan tanto pro foodies como por prestigiosos chefs en todo el mundo. Esto no es de extrañar si tenemos en cuenta su calidad, sus prestaciones y lo bonitas que son.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.