0309233881

Terrine à foie gras avec presse sisal 0,6l

Cette terrine est conçue spécialement pour la réalisation des foies gras grâce à sa presse qui vous permettra de faire remonter la graisse superflue et ainsi profiter au mieux des saveurs. Son élégance vous permettra de l'utiliser aussi bien au four qu'en présentation à table. Les poignées ergonomiques permttent une bonne prise en main en toute sécurité. La terrine ne se craquelle pas, ne se raye pas et ne se tâche pas.

Le Creuset

Cette terrine est conçue spécialement pour la réalisation des foies gras grâce à sa presse qui vous permettra de faire remonter la graisse superflue et ainsi profiter au mieux des saveurs. Son élégance vous permettra de l'utiliser aussi bien au four qu'en présentation à table. Les poignées ergonomiques permttent une bonne prise en main en toute sécurité. La terrine ne se craquelle pas, ne se raye pas et ne se tâche pas.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	15,3 cm	largeur	12,2 cm
Longueur	19,7 cm	Contenance	0,6
Poids	1,4 kg	Température maxi	-18°C
Température mini	260°C	Matière	Céramique

Produit de la même gamme	
0309233873	Terrine a foie gras avec presse dune 32cm
0309362603	Terrine a foie gras avec presse cerise 0.6l
0300000668	Terrine a foie gras rectangulaire cerise 110cl
0309233881	Terrine a foie gras avec presse sisal 0.6l

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques