



0309400599

Cuit fromage cerise ø 19,5 cm

- Passe four, micro-ondes, congélateur
- Fromage fondu sans salir le plat
- Fabriqué en France, garantie 10 ans

Emile Henry 
FRANCE
Emile Henry



Un cuit-fromage au four, simple et convivial

Avec le cuit-fromage Emile Henry ø 19,5 cm, vous transformez un fromage en vrai plat à partager. Il accueille facilement un camembert, un brie ou même une mozzarella, pour une cuisson au four propre et maîtrisée. L'idée est simple : on enfourne, on parfume, puis on plonge dedans à l'apéro. Sa forme est pensée pour garder le fromage bien en place pendant la chauffe, sans en mettre partout. Et comme il passe aussi au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle, il suit vos envies sans vous compliquer la vie. Petit bonus qui compte : il est fabriqué en France et garanti 10 ans. Bref, l'ustensile parfait quand on veut se faire plaisir sans sortir tout l'attirail.

Les points forts du cuit-fromage Emile Henry

- Permet de cuire au four la plupart des fromages (brie, camembert, mozzarella...)
- Format ø 19,5 cm adapté au partage à l'apéro ou en entrée
- Idéal pour varier les recettes : fruits, herbes, épices, vin blanc
- Compatible four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle
- Service propre : le fromage fondu reste contenu dans le plat
- Polyvalent à table : à tremper, à napper, à gratiner selon vos envies
- Fabriqué en France et garanti 10 ans pour une vraie tranquillité

Astuce de cuisine : faites quelques petites entailles sur le dessus du fromage avant cuisson. Les arômes (herbes, ail, fruits) pénètrent mieux, et ça fond plus régulièrement.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	4.5 cm	Contenance	55
Diamètre	19,5	Poids	1.1 kg
Couleur	Rouge	Matière	Céramique

Référence : 0309400599

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme

0309400599	Cuit fromage ceramique cerise ø 19
0309440560	Cuit fromage ceramique belle ile ø 19