



0309428697

Poêle en fonte Skillet cerise Ø 23 cm

Les chefs cuisiniers et amateurs de bonne cuisine ne jurent que par cette **poêle Signature emblématique Le Creuset**. Polyvalente, elle permet de saisir, dorer et rendre croustillant !

Le Creuset



Cette poêle Le Creuset deviendra votre accessoire indispensable en cuisine !

- Des plats savoureux : la conception en fonte émaillée retient la chaleur et uniformise la cuisson. Les plats resteront chauds plus longtemps.
- Une bonne prise en main : ses poignées élégantes et ergonomiques sont parfaites pour une utilisation en toute sécurité.
- Un versement précis : cette **poêle Le Creuset** possède des becs verseurs latéraux.
- Intérieur en émail noir mat, idéal pour la caramélisation.
- Utilisation sur plaque de cuisson (y compris à induction), gril ou four.

Conseils d'utilisation / entretien :

La cuisson à feu modéré ou doux donne de meilleurs résultats, même pour faire rissoler ou saisir vos ingrédients.

Laissez la **poêle en fonte Le Creuset** monter progressivement en température pour intensifier les saveurs et obtenir des cuissons uniformes.

Si vous devez utiliser un feu vif, baissez le réglage dès que la chaleur souhaitée sera atteinte.

Ne lavez ce produit qu'à l'eau avec du liquide vaisselle, pour favoriser le développement de sa patine.

Ne pas utiliser d'éponge avec revêtement abrasif ou en métal, ni de brosse à récurer.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	5 cm	largeur	26.9
Longueur	40.7 cm	Diamètre	23 cm
Profondeur	3,4	Matière	Fonte émaillée

Produit de la même gamme

0309428697	Poele fonte skillet cerise ø 23cm
0309456575	Poele profonde fonte skillet bleu azur ø 26cm