



0300000669

Cocotte fonte Doufeu ovale cerise 32 cm

Cocotte en fonte Doufeu Le Creuset ovale 32 cm, l'excellence du mijoté à la française.



La référence depuis 1925

Le Creuset



Cocotte Doufeu, une icône culinaire signée Le Creuset

Créée en 1934, la **cocotte en fonte Doufeu Le Creuset** incarne l'excellence et le savoir-faire français.

Conçue pour la cuisson lente à feu doux, cette cocotte ovale de 32 cm offre un résultat incomparable : une chaleur répartie uniformément, une viande fondante et des sauces concentrées en saveurs.

Sa particularité réside dans son couvercle ingénieux, équipé de picots de saveur et d'une cavité à glaçons. En diffusant une fine condensation tout au long de la cuisson, elle préserve les sucs et intensifie le goût de chaque plat.

Les atouts de la cocotte Doufeu Le Creuset

- **Cuisson maîtrisée** : la fonte émaillée assure une diffusion homogène de la chaleur.
- **Système Doufeu unique** : les picots intérieurs et la cavité à glaçons favorisent une condensation naturelle pour des plats juteux et savoureux.
- **Design ovale généreux** : idéale pour les grandes pièces de viande, volailles ou plats familiaux.
- **Ultra polyvalente** : compatible tous feux, four, induction et gril.
- **Fabrication française** : un gage de qualité et de durabilité.
- **Entretien facile** : revêtement émaillé intérieur lisse et compatible lave-vaisselle.
- **Garantie à vie** : un investissement durable, pensé pour toute une vie.

Un design emblématique pour des repas pleins de saveurs

Avec son coloris cerise profond et sa forme ovale élégante, la cocotte Doufeu Le Creuset 32 cm attire tous les regards.

Elle passe sans effort du four à la table, sublimant vos plats mijotés comme vos rôtis dominicaux.

Sa grande capacité et sa conception ingénieuse en font l'alliée des repas conviviaux, où la gourmandise se marie à la tradition.

Conseils d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse.

Cuisinez toujours à feu doux ou modéré pour préserver la fonte émaillée et optimiser les saveurs.

Après cuisson, laissez refroidir avant de nettoyer. Évitez les ustensiles métalliques et les éponges abrasives.

Pour un entretien optimal, séchez soigneusement votre cocotte avant de la ranger.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	17.7 cm	largeur	25.7 cm
Longueur	40.5 cm	Diamètre	32,0
Profondeur	12.8	Poids	7.34 kg
Couleur	Cerise	Capacité	7,2 l
Température maxi	260	Température mini	-23
Matière	Fonte émaillée	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0300000669

Produit de la même gamme	
0300001491	Cocotte fonte doufeu ovale noire ø32cm
0300000655	Cocotte fonte doufeu ovale cerise ø30cm
0300000669	Cocotte fonte doufeu ovale cerise ø 32cm