0300001516

Cocotte fonte signature ovale cerise 40 cm

L'indispensable cocotte Le Creuset 40 cm, idéale pour vos plats mijotés.

Le Creuset







Cocotte ovale Le Creuset 40 cm, l'alliée des grandes tablées

La cuisine française est synonyme de partage, et pour toutes vos réceptions ou les repas de famille, la **cocotte Le Creuset ovale 40 cm** est votre partenaire incontournable.

Cet ustensile emblématique, **fabriqué en France**, est spécialement conçu pour les cuisiniers qui voient les choses en grand.

Avec son généreux diamètre de 40 cm et sa **capacité de 13,9 litres**, elle est parfaite pour rôtir de grandes pièces de viande, comme un gigot ou une dinde, et préparer des plats mijotés aux saveurs intenses pour de nombreux convives. Sa couleur cerise éclatante apporte une touche de gaieté à votre cuisine et à votre table.

Points forts de la cocotte Le Creuset 40 cm

- **Capacité exceptionnelle** : Avec son volume de 13,9 litres et sa forme ovale, elle est dimensionnée pour les plus grandes pièces de viande et les plats familiaux ou de réception.
- **Rétention de chaleur optimale** : La fonte émaillée assure une répartition et une conservation parfaites de la chaleur, garantissant des cuissons lentes et uniformes pour des plats gourmands et dorés qui restent chauds à table.
- **Couvercle hermétique** : Il capture les vapeurs de cuisson qui, en se condensant, arrosent naturellement les aliments et rehaussent les saveurs.
- **Poignées confortables** : Ses grandes poignées offrent une excellente prise en main, même avec des gants, pour un déplacement facile et sécurisé de la plaque au four et à la table.
- **Bouton thermorésistant** : Le bouton du couvercle est conçu pour une meilleure préhension et résiste à des températures allant jusqu'à 260°C.

Conseils d’entretien

Un entretien simple pour une longévité assurée :

Nettoyage facilité : L'intérieur émaillé simplifie le nettoyage. Laissez toujours refroidir la cocotte avant de la nettoyer. Si des résidus ont attaché, faites-la tremper 15 à 20 minutes dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Précautions d'usage : N’utilisez jamais de détergent agressif ou d’éponge abrasive. Utilisez uniquement des ustensiles en silicone, bois ou plastique thermorésistant pour protéger l'émail.

Rangement : Après l'avoir soigneusement séchée, rangez-la dans un endroit sec.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	13.9
Couleur	Rouge
Contact alimentaire	Oui

Diamètre	40
Matière	Fonte émaillée

Référence : 0300001516

Produit de la même gamme	
0300000679	Cocotte fonte signature ovale cerise ø29cm
0300000681	Cocotte fonte signature ovale cerise ø33cm
0300001507	Cocotte fonte signature ovale cerise ø35cm
0300000697	Cocotte fonte signature ovale noir ø29cm
0300000683	Cocotte fonte signature ovale noire ø40cm
0300000691	Cocotte fonte signature ovale cerise ø31cm
0300001515	Cocotte fonte signature ovale noire ø33 cm
0300000682	Cocotte fonte signature ovale noire ø35cm
0300001516	Cocotte fonte signature ovale cerise ø40cm
0309078492	Cocote fonte signature ovale marseille ø 29cm
0309456573	Cocotte fonte signature ovale bleu azur 31cm
0309473861	Cocotte fonte signature ovale garnet 29cm
0309473863	Cocotte fonte signature ovale garnet 31cm
0309482595	Cocotte fonte signature ovale sea salt 31cm
0309483236	Cocotte fonte signature ovale flamme doree ø 29cm
0309485894	Cocotte fonte signature ovale bleu nuit ø 31cm
0309485897	Cocotte fonte signature ovale meringue ø 31cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques