

Cette terrine en terre cuite possède la taille idéale pour la préparation d'un beau foie gras de 500 g.

Emile Henry



La céramique permet une cuisson douce et homogène.

La presse (en céramique) est suffisamment lourde et ne nécessite pas l'utilisation d'un poids supplémentaire pour la réalisation d'un foie gras. Il est facile de l'extraire grâce à son bouton.

Cette **terrine à foie gras** possède de fines poignées latérales qui soulignent son design et permettent de la manipuler facilement, même chaude.

Dimensions extérieures :

longueur : 19 cm

largeur : 12 cm

hauteur : 11 cm

Dimensions intérieures :

longueur : 13 cm

hauteur : 6,5 cm

Céramique exempte de plomb, de cadmium et de nickel.

10 ans de garantie

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Poids	1,03
Température mini	-20°C
Adapte au micro-ondes	Oui

Température maxi	270°C
Matière	Céramique
Passage lave-vaisselle	Oui

Volume intérieur : 0,63 l

Produit de la même gamme

0309439598

Terrine a foie gras ceramique rouge 0.6l + presse