



0309439598

Terrine à foie gras céramique rouge 0,6 l avec presse

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

Emile Henry 
FRANCE
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 kg
Température mini	-20
Adapte au micro-ondes	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui

Température maxi	270
Matière	Céramique
Compatibilité	Four traditionnel, Congélateur

Volume intérieur : 0,63 l

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309439598

Produit de la même gamme	
0309439598	Terrine a foie gras ceramique rouge 0.6l + presse