

Cette poêle en fonte Le Creuset peut être utilisée sur une plaque de cuisson, au gril ou au four traditionnel.

Le Creuset



Pourquoi les amateurs de cuisine adorent cette poêle en fonte Le Creuset ?

La **poêle en fonte émaillée skillet** retient parfaitement la chaleur pour une cuisson uniforme.

Son manche et sa poignée assurent une bonne prise en main, vous pourrez soulever votre poêle en toute sécurité.

Ses deux becs verseurs latéraux permettent un versement précis de vos préparations.

La fonte émaillée se patine naturellement avec le temps, et agit comme un revêtement antiadhérent, ce qui permet d'utiliser peu de matière grasse.

En cuisinant à feu doux ou modéré, vous obtiendrez des résultats de cuisson exceptionnels, tout en préservant votre **poêle en fonte émaillée**.

Conseils d'entretien :

Nous vous conseillons d'éviter le lave-vaisselle pour favoriser le développement de la patine.

Laissez refroidir votre poêle avant de la nettoyer.

Ne pas utiliser de détergent décapant, d'éponge avec revêtement abrasif ou en métal, ou encore de brosse à récurer à poils durs sur toutes les surfaces de votre poêle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



| | | | |
|------------------------|------|----------|----------------|
| Hauteur | 6 cm | Diamètre | 26 cm |
| Couleur | Bleu | Matière | Fonte émaillée |
| Passage lave-vaisselle | Oui | | |

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|---|
| 0309428697 | Poele fonte skillet cerise ø 23cm |
| 0309456575 | Poele profonde fonte skillet bleu azur ø 26cm |