



0309485899

## Faitout fonte Signature rond bleu nuit ø 30 cm

Faitout en fonte Le Creuset bleu nuit ø 30 cm pour dorer, mijoter et gratiner à la perfection



La référence depuis 1925

**Le Creuset**



## Faitout en fonte émaillée ø 30 cm Le Creuset pour une maîtrise du mijotage et des gratins

Conçu dans l'usine historique **Le Creuset** en France, ce **faitout campagnard** en fonte émaillée ø 30 cm offre une surface de cuisson extra-large et peu profonde, idéale pour rissoler, saisir les viandes ou cuire au four en toute maîtrise.

Son design plat et ouvert favorise une **évaporation contrôlée** et une **caramélisation optimale**, essentielle pour développer des plats riches en goût et en textures.

Sa teinte **bleu nuit** profonde apporte une touche d'élégance discrète et intemporelle à votre cuisine.

### Ce que ce faitout Le Creuset a de plus :

- Fonte émaillée de haute qualité pour une cuisson **homogène** et une excellente **rétenion de chaleur**.
- Peu profond, ce faitout est parfait pour **saisir les viandes**, rôtir les légumes ou réaliser un mijotage **à découvert** maîtrisé.
- Capacité utile de **3,5 L**, parfaitement dimensionnée pour 4 à 6 portions généreuses.
- Le couvercle hermétique favorise la condensation et la **concentration des arômes**, pour des saveurs profondes.
- Poignées larges et confortables pour un transport sécurisé, même en portant des gants de cuisine.
- Bouton en inox thermorésistant jusqu'à **260 °C**, totalement adapté à une utilisation intensive au four et sous le gril.
- Compatibilité avec **tous types de feux**, y compris l'**induction**.

Grâce à sa forme ouverte et ses parois basses, ce **faitout Le Creuset** est conçu pour obtenir une **belle coloration** des ingrédients, sans excès d'humidité.

Il est idéal pour un ragoût rapide, une tarte tatin salée inversée, ou un plat gratiné et croustillant au four.

Pratique et élégant, il passe sans effort de la plaque à la table, assurant un service raffiné.

### CONSEILS D'ENTRETIEN :

- Revêtement émaillé intérieur ultra-lisse, facile à nettoyer même après les cuissons les plus longues.
- Laissez toujours l'ustensile refroidir complètement avant de le laver pour protéger l'émail.
- Faire tremper si nécessaire dans de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Éviter les ustensiles et éponges abrasifs pour préserver la surface émaillée.
- Compatible lave-vaisselle, mais le lavage **à la main** est fortement recommandé pour prolonger l'éclat et la durée de vie de l'émail.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	13.5 cm
Diamètre	30,0 cm
Température maxi	260
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Contenance	3.5 l
Couleur	Bleu
Matière	Fonte émaillée

Référence : 0309485899