



0300000677

Cocotte fonte Signature ronde noire ø 28 cm

Cocotte ronde Le Creuset 28 cm noire, l'intemporelle alliée des cuissons parfaites.



La référence depuis 1925

Le Creuset



Cocotte Le Creuset 28 cm, l'excellence du savoir-faire français

Depuis près d'un siècle, la **cocotte ronde Le Creuset 28 cm** s'impose comme un indispensable dans la cuisine des particuliers comme des chefs.

Fabriquée en fonte émaillée de qualité supérieure, elle diffuse la chaleur de manière homogène pour une cuisson maîtrisée et savoureuse.

Avec son format généreux de 28 cm, elle est **idéale pour cuisiner pour 4 à 6 personnes**, des plats mijotés aux rôtis dorés à la perfection.

Les avantages de la cocotte en fonte 28 cm Le Creuset

- **Fonte émaillée ultra performante** : chauffe homogène et durabilité exceptionnelle
- **Couvercle hermétique** : cuisson en vase clos et saveurs intensifiées
- **Bouton inox thermorésistant (260°C)** : manipulation sûre et confortable
- **Poignées ergonomiques** : transport facile du four à la table
- **Compatibilité universelle** : four, induction, gaz, vitrocéramique, électrique et gril
- **Nettoyage facile** : intérieur émaillé anti-adhérent, compatible lave-vaisselle
- **Fabrication française** et garantie à vie

Cocotte ronde Le Creuset, cuisson uniforme et saveurs préservées

Grâce à sa cuisson en vase clos, la **cocotte Le Creuset 28 cm** conserve l'humidité et sublime les arômes naturels de vos ingrédients.

La fonte émaillée retient parfaitement la chaleur pour une **cuisson homogène** et maintient vos plats longtemps au chaud à table.

Une alliée parfaite pour sublimer vos repas du quotidien comme vos grandes occasions.

Entretien de la cocotte en fonte Le Creuset

Pour préserver la longévité de votre cocotte en fonte 28 cm Le Creuset, utilisez uniquement des accessoires en bois, silicone ou plastique thermorésistant.

Nettoyez-la après refroidissement avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

Grâce à son émailage anti-adhérent, elle se nettoie facilement et conserve son éclat au fil des années.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	6,7 l	Diamètre	28,0 cm
Couleur	Noir	Température maxi	260
Température mini	-23	Matière	Fonte émaillée
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Contact alimentaire	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0300000677

Produit de la même gamme	
0300000676	Cocotte fonte signature ronde cerise ø26cm
0300000675	Cocotte fonte signature ronde noire ø24cm
0300000677	Cocotte fonte signature ronde noire ø28cm
0300000678	Cocotte fonte signature ronde cerise ø28cm
0300001503	Cocotte fonte signature ronde cerise ø20cm
0300001504	Cocotte fonte signature ronde cerise ø24cm
0300001505	Cocotte fonte signature ronde noire ø20cm
0300000680	Cocotte fonte signature ovale noire ø 31cm
0309090302	Cocotte fonte signature ronde noir onyx ø 26cm
0300001506	Cocotte fonte signature ronde noire ø26cm
0300000684	Cocotte fonte signature ovale palm ø 29cm
0309078489	Cocotte fonte signature ronde palm ø 24cm
0309090316	Cocotte fonte signature ovale noir onyx ø 27cm
0309456571	Cocotte fonte signature bleu azur ø 24cm
0309425602	Cocotte fonte 20cm marseille quidditch
0309425604	Cocotte fonte 26cm cerise harry potter
0309473853	Cocotte fonte signature ronde meringue ø 24cm
0309473857	Cocotte fonte signature ronde meringue ø 28cm
0309482576	Cocotte fonte signature sea salt ø 24cm
0309483234	Cocotte fonte signature ronde flamme dorée ø 24cm
0309483232	Cocotte fonte signature ronde flamme dorée ø 20cm
0309485861	Cocotte fonte signature ronde bleu nuit ø 20cm
0309485863	Cocotte fonte signature ronde meringue ø 20cm
0309485865	Cocotte fonte signature ronde bleu nuit ø 24cm
0309485870	Cocotte fonte signature ronde bleu nuit ø 28cm
0309485901	Cocotte fonte signature citrouille volcanique ø 24cm