



## Emaliowany rondel żeliwny Le Creuset do fondue 24 cm, 3,3 litra, czarny mat

Indeks: 521955 Producent: Le Creuset Kod producenta: 20007240002460

Cena: **882.89 zł**

### Opis

## Emaliowany rondel żeliwny Le Creuset do fondue 24 cm, 3,3 litra, czarny mat

Producent: Le Creuset

Tradycyjny emaliowany rondel żeliwny Le Creuset do fondue 24 cm to idealne narzędzie do równomiernego i powolnego topienia sera oraz czekolady. Doskonały do przygotowywania kremów i zup, dzięki trwałej emaliowanej powierzchni wewnętrznej, która nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje ciepło.

Niezastąpiony w kuchni dzięki uniwersalnej konstrukcji, rondel Le Creuset jest łatwy w użyciu i czyszczeniu. Nadaje się do wszystkich typów palników, w tym do płyt indukcyjnych. Bez potrzeby specjalnego sezonowania, ten emaliowany rondel jest gotowy do użycia od razu.

Odkryj tradycyjne smaki z emalowanym rondel Le Creuset. Dzięki dużej średnicy i pojemności 3,3 litra, ten klasyczny rondel jest idealny do przyjęć i spotkań z przyjaciółmi. Niezawodny, trwały i elegancki - to must-have dla każdego miłośnika kuchni.

- Tradycyjne emaliowane naczynie żeliwne o dużej średnicy, przeznaczone specjalnie do równomiernego i powolnego topienia sera, idealne do fondue a także topienia innych składników, takich jak czekolada
  - Idealne do stosowania w niskich do średnich temperaturach, uniwersalna konstrukcja, idealne do przygotowywania kremów, zup i nie tylko
  - Trwała, emaliowana powierzchnia wewnętrzna, nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje ciepło, niewymagane sezonowanie, nadaje się do używania w piekarniku, do wszystkich typów palników, w tym do płyt indukcyjnych.
  - Łatwość stosowania i mycia: trwała emalia, łatwe ręczne mycie, nadaje się do zmywarki, dożywotnia gwarancja
  - Zawartość: 1 x rondel Le Creuset z żelaznym uchwytem 24 cm, czarny mat, wymiary: dł. 33,3 x szer. 23,6 x wys. 9,7 cm, masa: 2,55, kolor: czarny mat, 20007240002460
- 
- **jest bezpieczny w piekarniku: 1**
  - **waga przedmiotu:** 2.55 kilograms
  - **punkt znaku wypunktowania:** Tradycyjne emaliowane naczynie żeliwne o dużej średnicy, przeznaczone specjalnie do równomiernego i powolnego topienia sera, idealne do fondue a także topienia innych składników, takich jak czekolada, Idealne do stosowania w niskich do średnich temperaturach, uniwersalna konstrukcja, idealne do przygotowywania kremów, zup i nie tylko, Trwała, emaliowana powierzchnia wewnętrzna, nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje ciepło, niewymagane sezonowanie, nadaje się do używania w piekarniku, do wszystkich typów palników, w tym do płyt indukcyjnych., Łatwość stosowania i mycia: trwała emalia, łatwe ręczne mycie, nadaje się do zmywarki, dożywotnia gwarancja, Zawartość: 1 x rondel Le Creuset z żelaznym uchwytem 24 cm, czarny mat,

wymiary: dł. 33,3 x szer. 23,6 x wys. 9,7 cm, masa: 2,55, kolor: czarny mat, 20007240002460

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** LE CREUSET
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 024147160427, 0024147160427, 00024147160427
- **poziom opakowania:** unit
- **rodzaj wykończenia:** Wypolerowany
- **rozmiar:** 24
- **numer części:** 20007240002460
- **kolor:** Czarny Mat
- **waga opakowania przedmiotu:** 3.08 kilograms
- **pojemność:** 3.3 liters
- **producent:** Le Creuset
- **liczba pudełek:** 1
- **można myć w zmywarce:** 1
- **kształt przedmiotu:** Okrągły
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853599031
- **numer modelu:** 20007240002460
- **nazwa przedmiotu:** Emaliowany rondel żeliwny Le Creuset do fondue 24 cm, 3,3 litra, czarny mat
- **posiada pokrywkę:** 1
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-01-21T15:10:25.074Z
- **materiał:** Żeliwo
- **instrukcje opieki:** Do mycia w zmywarce, Bezpieczne w piekarniku

## Parametry

Stan

Nowy