

BANDEJA TARTA TATIN 25 CM LE CREUSET



Hierro fundido bandeja tarta tatin volcánico

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 118,99 €

Bandeja Tarta Tatin Le Creuset

Precio con descuento 98,34 €

PVP Final: 118,99 €

PVP sin IVA: 98,34 €

20,65 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [LE CREUSET](#)

Descripción

Hierro fundido bandeja tarta tatin

La bandeja de hierro fundido para tarta tatin es un accesorio de cocina muy práctico. Con esta bandeja de hierro Le Creuset puedes cocinar en el horno, en cocina de gas, en una vitro de toda la vida y hasta en inducción o grill.

El hierro fundido hace que consigas cocinar comida exquisita, gracias a su estructura de hierro fundido la bandeja conserva el calor, esto permite que puedas cocinar y dorar de manera uniforme.

Esta bandeja de Le Creuset, además es tan bonita que puedes llevarla a la mesa y presentar en ella directamente tus platos. Si lo haces así, tus preparaciones aguantarán calientes más tiempo.

La bandeja de Le Creuset se agarra de manera fácil gracias a sus dos asas en los laterales, esto permite que la levantes sin riesgo a quemarte.

Cómo cocinar en la bandeja tarta tatin

Para hacer una receta de tarta Tatin tienes que caramelizar los ingredientes al fuego antes de cubrirlos con una masa y meterlo en el horno.

Usa la bandeja tarta tatin para cocinar a fuego medio o bajo constante de esta manera vas a cuidar el hierro fundido y a la vez conseguirás unos resultados buenisimos. Es ideal para gratinar, preparar quiches, hacer postres e, incluso, cocinar carnes.

Cuando recibas tu bandeja tarta tatin Le Creuset, lávala con agua caliente y jabón, aclárala y sécala bien.

Características bandeja tarta tatin Le Creuset

- Capacidad: 1.8 l
- Longitud: 31.2 cm
- Ancho: 25 cm
- Alto 5 cm
- Profundo: 4.cm
- Color bandeja tatin: naranja volcánico Le creuset
- Apto para todas las fuentes de calor
- Fabricado en hierro fundido esmaltado

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.

