

COCOTTE REDONDA HIERRO FUNDIDO MERENGUE 24 CM



Cocotte redonda de hierro fundido en color merengue de Le Creuset. Ideal para cocinar y asar carne o verduras, ideal para preparar guisos y sopas u hornear pan

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:328,90 €

Precio con descuento271,82 €

PVP Final:328,90 €

PVP sin IVA:271,82 €

57,08 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante:[LE CREUSET](#)

Descripción

Cocotte redonda Le Creuset Evolution de hierro fundido color merengue

Los utensilios de cocina de Le creuset son una maravilla. Te permiten cocinar desde el guiso más sencillo hasta la receta más complicada inspirándote en los mejores chefs.

Gracias a sus múltiples ventajas, esta cocotte te permitirá cocinar una gran cantidad de platos en una misma cacerola.

Su bonito color merengue, hacen de esta cocotte el elemento estrella en cualquier cocina.

Usos y cuidados de tu cocotte Le Creuset

Cuando recibas tu cocotte Le Creuset lávalo con agua caliente y jabón, acláralo y sécalo bien.

Para evitar que la cocotte pueda rayarse, te recomendamos utilizar siempre utensilios de cocina de silicona, madera o plástico resistentes al calor.. Evita utilizar cuchillos y utensilios metálicos, ya que podrían rayar y dejar marcas en la superficie esmaltada de la cacerola.

Evita usar fogones demasiado grandes, ocnel fogón del tamaño adecuado la comida se cocinará de manera más uniforme y reducirás el riesgo de dañar las asas y los laterales. Esto es especialmente importante en el caso de placas de inducción: si utilizas un fogón de tamaño inadecuado, existe el riesgo de que no “reconozca” el producto.

Evita mover el producto por la placa vitrocerámica o de inducción, ya que podrías dañar tanto el producto como el cristal. En su lugar, levanta siempre el producto para ponerlo y quitarlo o cambiarlo de lugar.

Como cocinar en la cocotte de hierro fundido

Cocinar a fuego medio o bajo en la **cocotte de hierro fundido** te permite lograr los mejores resultados, incluso para freír y marcar. Si quieres cocinar platos deliciosos de manera uniforme, deja que el recipiente se caliente gradualmente. Si necesitas utilizar fuego fuerte, disminuye la intensidad cuando alcances el calor deseado.

Esta cocotte se puede usar para hacer guisos y marcar, pero te sorprenderá la cantidad de usos que la puedes dar, desde hacer pan hasta como horno holandés.

Ventajas de las cocotte de Le Creuset

- Gracias al hierro fundido necesita muy poca energía para resultados de cocción buenisimos
- Apto para todas las fuentes de calor (incluida la inducción)
- Apto también para el horno
- Las asas de la cocotte son grandes y manejables
- Pomo de acero inoxidable que permite que metamos la olla entera en el horno
- Esmalte resistente a ácidos para una cocción excelente y limpieza fácil
- Fabricado por Le Creuset en Francia



Esmalte de la cocotte

El esmalte de esta cocotte es higiénico y resistente a ácidos. Es apto para conservar alimentos en crudo o cocinados, así como para marinar con vino o jugo de limón. También es apto para guardar alimentos en el frigorífico o congelador.



Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.

