

SARTEN LE CREUSET VOLCANICA 24 CM ANTIADHERENTE



Sartén de hierro fundido naranja

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 87,94 €

Precio con descuento 72,68 €

PVP Final: 87,94 €

PVP sin IVA: 72,68 €

15,26 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [LE CREUSET](#)

Descripción

Sarten hierro Le Creuset esmaltado naranja 24 cm

Esta **sartén con esmalte naranja de Le Creuset** es ideal para saltear verdura, freír pescado o asar carne.

La sartén está fabricada en el famoso hierro fundido de Le creuset, todo un lujo que distribuye el calor de manera uniforme y sella la comida

increíblemente rápido. Gracias a este material los alimentos mantienen sus jugos y nutrientes. Si las sacas en la sartén, tus elaboraciones permanecerán calientes en la mesa durante más tiempo. Cocina a fuego medio o bajo constante para cuidar el hierro fundido y disfrutar de unos resultados deliciosos.

La sartén tiene un agarre cómodo, las asas son fáciles de coger y permiten levantarla sin riesgos. El mango de la sartén no se calienta por lo que es totalmente seguro. Su asa auxiliar te permite levantarla y moverlo entre los fogones, el horno y la mesa fácilmente.

La sartén volcánica de Le Creuset es apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámica e inducción.

Cómo limpiar la sartén de Le creuset

Esta sartén nos permite una limpieza rápida, su interior esmaltado contribuye a facilitar la limpieza.

Esta sartén resiste bien el paso del tiempo, el esmalte interior desarrolla una pátina natural que se comporta como una superficie antiadherente. Además, su acabado también ofrece unas increíbles propiedades antiadherentes que requieren menos aliños. **Limpia el producto únicamente con agua y jabón para que la pátina pueda desarrollarse.**

Al recibir tu sartén Le Creuset, lávala con agua caliente y jabón, aclárala y sécala bien antes de guardarla o usarla.

Después de cocinar, espera a que la sartén se enfríe antes de lavarla. Retira los restos de la base y los laterales de la sartén con un paño o servilleta. Si hay comida pegada, llena la sartén con agua caliente y jabón, deja que se reblandezca durante 15 o 20 minutos y, a continuación, lávala como de costumbre.

No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos o escobillas metálicos sobre ninguna de las superficies.

Después de cada uso y una vez tengas la sartén limpia, sécala bien tras el lavado y guárdala en un lugar seco.

Características de la sartén de hierro fundido naranja de Le Creuset

- Sartén fabricada en **hierro fundido**
- **Revestimiento vitrificado en color naranja.** Su interior es de negro en el interior.
- **Mango fenolítico** que no quema y puede meterse en el horno.
- Apta **para todas las fuentes de calor**, incluida la inducción.
- Excelente transmisión y distribución del calor. ¡Prueba a cocinar a temperaturas bajas!
- Medida: 24 cm
- Largo: 52.6 cm
- Alto: 8 cm

Qué fuegos admite la sartén

Esta sartén se puede usar en todas las fuentes de calor, incluso en la inducción.

Prueba a usarla en el horno, terminando alguno de tus platos con un gratinado, por ejemplo.

Limpieza de la sartén Le Creuset

La limpieza de esta sartén es sencilla, puesto que su esmalte contribuye a facilitar la limpieza.

Antes de ponerte a limpiar tu sartén, **espera a que se enfríe.**

Sartén hierro Le creuset

Si hubiesen quedado restos de comida pegados en su interior, retíralos con un paño o esponja. Si la comida estuviese muy pegada, **llena la sartén con agua caliente y jabón**, deja que se reblandezca durante unos minutos y una vez estos estén blandos, quítalos y lava la sartén.

No utilices detergentes abrasivos ni estropajos metálicos o nanas para **limpiar la sartén**.

Una vez limpia, sécala y guárdala en un lugar seco.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.