la cocotte française

LA SAUTEUSE BASSE 26 CM

PARFAITE POUR CUIRE, RÔTIR ET MIJOTER TOUTE L'ANNÉE



POIGNÉES LATÉRALES INNOVANTES
Faible montée en température pendant la cuisson
Manipulation plus sûre.
INNOVATION EXCLUSIVE

CODES PRODUITS
LCF-26ST

L'EXCELLENCE, FABRIQUÉE EN FRANCE

- **Fonte émaillée double couche**
  Diffusion homogène et excellente rétention de chaleur.
- **Couvercle texturé**
  Les reliefs favorisent un arrosage continu des aliments.
- **Émail sain, sans aucun additif nocif**
  Sans PFAS, PFOA ni PTFE. Cuisine saine et bonne pour la santé.
- **Une fabrication 100 % française**
  Moulage dans les Ardennes, émaillage dans les Vosges, assemblage en France.
- **Conçue pour durer**
  Fonte garantie à vie et service après-vente basé en France.

CARACTÉRISTIQUES

DIAMÈTRE	26 cm
CONTENANCE	3 L - 4 à 6 pers.
HAUTEUR	9 cm
POIDS	4 kg
MATIÈRES	Fonte, inox, émail
FOUR	Jusqu'à 250 °C
COMPATIBILITÉ	Induction, gaz, électrique, vitrocéramique
COLORIS	Noir, rouge, bleu, blanc
OPTIONS	Autres couleurs à la demande Personnalisation possible
ORIGINE	France

DÉCOUVREZ LA COLLECTION

Scannez pour découvrir notre histoire, nos coloris et commander directement en ligne.

www.lacocottefrancaise.fr

L'anse du couvercle chauffe pendant l'utilisation : manipuler avec une protection.
Prix indicatif : chaque revendeur reste libre de fixer son prix. Visuels non contractuels.