la cocotte française

LA COCOTTE OVALE 33 CM

L'INNOVATION FRANÇAISE QUI RÉINVENTE LA FONTE





POIGNÉES LATÉRALES INNOVANTES

Faible montée en température pendant la cuisson
Manipulation plus sûre.

INNOVATION EXCLUSIVE

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ

349 € TTC

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

DIMENSIONS	33 x 25,5 x 16 cm
CAPACITÉ	6,5 L - 6 à 8 pers.
POIDS	7 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.