la cocotte française

# LA COCOTTE 26 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

**299 € 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

| | |
|---|---|
| DIAMÈTRE | 26 cm |
| CAPACITÉ | 4,5 L - 4 à 6 pers. |
| HAUTEUR | 13,5 cm |
| POIDS | 5,5 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<br>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.