



Tefal | PIERRE GAGNAIRE™

**Cocotte ovale fonte Pierre Gagnaire Héritage Bleu des Alpes 34x26
cm / 7,2 L**

Cocotte ovale 34 x 26 cm
E2610604

Redécouvrez les saveurs culinaires authentiques

De la rencontre entre le chef renommé Pierre Gagnaire et Tefal est née la gamme HERITAGE, un ensemble de cocottes en fonte qui allient le patrimoine culinaire français aux matériaux traditionnels, pour une cuisine performante et une saveur délicieuse et authentique ! Conçue dans les Alpes et idéale pour les plats mijotés et la cuisson douce, cette cocotte en fonte préserve tout le goût et la texture de vos aliments ; elle possède un revêtement intérieur et extérieur en émail, ainsi qu'un couvercle spécial condensation pour un résultat tendre et savoureux.

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Une cuisine haute performance et une saveur authentique, avec Tefal Pierre Gagnaire Heritage

Découvrez la cuisine traditionnelle en fonte avec une touche de modernité. La cocotte Tefal Pierre Gagnaire Heritage réunit l'héritage culinaire et le savoir-faire français pour une saveur authentique ! Sa construction en fonte préserve parfaitement le goût et la texture, tandis que son revêtement en émail à l'intérieur et à l'extérieur garantit une caramélisation exceptionnelle. Bénéficiez d'une rétention de chaleur exceptionnelle et d'un couvercle spécifique, pour une condensation homogène et des résultats culinaires tendres et appétissants, parfaits pour les plats mijotés et les cuissons douces.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Tefal Pierre Gagnaire Héritage Cocotte ovale fonte 34x26 cm / 7,2 L E2610604 Couvercle spécial condensation

- **CONÇU AVEC & APPROUVÉ PAR LE CHEF PIERRE GAGNAIRE** : résultat de l'expertise du célèbre chef Pierre Gagnaire et du savoir-faire Tefal pour une cuisson haute performance.
- **PRÉSERVE LA TEXTURE ET LE GOÛT** : le matériau en fonte & le couvercle de condensation permettent une répartition homogène de la condensation de cuisson et une excellente rétention de la chaleur, idéale pour les mijotages et les cuissons lentes ! Quant au revêtement émaillé, il permet une caramélisation parfaite de vos ingrédients.
- **FACILE À UTILISER** : l'intérieur en fonte émaillée facilite le nettoyage tandis que ses poignées élégantes et robustes offrent un maximum de confort et de sécurité d'utilisation.
- **DURABILITÉ** : ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité : la fonte - réputée pour sa robustesse et ses performances - et le revêtement émaillé qui résiste à un usage intensif.
- **GARANTIE DE 20 ANS** : ce produit est garanti pendant 20 ans contre tout défaut de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal.
- **ÉLÉGANCE SUR LA TABLE** : alliant look traditionnel et lignes modernes, elle a été développée avec le Chef Pierre Gagnaire jusque dans les moindres détails comme le marquage sur le couvercle. Profitez également de ses propriétés de maintien au chaud pour servir vos invités autour de la table !
- **ULTRA POLYVALENTE** : elle va au four et est compatible avec toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction.

BENEFICES DU PRODUIT



Conçue en fonte d'acier

Matériau authentique qui préserve naturellement les saveurs et les textures, pour des résultats culinaires exceptionnels.

Revêtement émaillé

Le revêtement émaillé à l'intérieur et à l'extérieur est idéal pour une parfaite et délicieuse caramélisation



Couvercle spécial condensation

Sa conception garantit une meilleure répartition de la condensation, pour des résultats tendres et savoureux.

Excellente rétention de chaleur

Une rétention exceptionnelle de la chaleur, idéale pour les plats mijotés et la cuisson douce.

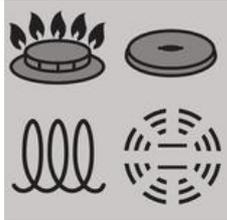


Chef Pierre Gagnaire

Conçue et développée avec le chef renommé triplement étoilé Pierre Gagnaire, la cocotte est dotée d'un marquage exclusif Héritage Pierre Gagnaire sur le couvercle

Garantie 20 ans

Ce produit est garanti pendant 20 ans contre les défauts de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal.



Compatibilité totale

Compatible avec les plaques de cuisson à induction, gaz, électrique, vitrocéramique et halogène.

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Video(s)



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

| | |
|-------------------------------------|--|
| ➤ Famille de produits | Faitout ovale |
| ➤ Diamètre | 34 x 26 |
| ➤ Matériau | Fonte d'acier |
| ➤ Utilisation sur tables de cuisson | Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène |
| ➤ Revêtement intérieur/ finition | Emaillé |
| ➤ Couleur de revêtement externe | Bleu des Alpes - Effet ombré |
| ➤ Type de poignée | FIXE |
| ➤ Type de fond | TECHNOLOGIE INDUCTION |
| ➤ Pays d'origine | Chine |

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 2100128684**

| Code EAN | Colisage | Pièces / couche palette | Couches / palette | Pièces / palette | Pièces / container |
|------------------------------------|----------|-------------------------|-------------------|------------------|---|
| EAN ST : 3168430348929 EAN UC : | 1 | 4 | 5 | 20 | C20 : 756 C40 : 1 513 HQ4 : 1 729 |

| | Produit nu | Produit emballé | Carton | Palette |
|------------------------|------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| Dimensions (L x l x H) | | 476 x 320 x 183 | 500 x 343 x 213 | 1 200 x 800 x 1 209 |
| Poids | 8.1 (KG) | 10,45 (KG) | 10,45 (KG) | 209 (KG) |

RELATIONS**CMMF : 2100128684**

| | |
|-----------------------------|--|
| Switch (replace) | |
| Switch (is replaced by) | |
| Cross-sell | |
| Accessories | |
| Linked to finished products | |