



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002301; 41002301-U; 41002302; 41002302-U; 41002303; 41002301-U
Caçarola de barro refratário : Tamanhos diferentes : Receitas de cozedura lenta



cofan

4100 2301

Ø16 cm / Base: Ø11 cm

8/8

4100 2302

Ø20 cm / Base: Ø13,5 cm

8/8

4100 2303

Ø28 cm / Base: Ø18 cm

4/4

Caçarolas redondas com pegas geralmente utilizadas para a preparação de receitas tradicionais que requerem calor lento.

Estas caçarolas são excelentes para cozinhar com pouca água e forno e são ideais para cozinhar uma grande variedade de alimentos: camarões com alho, couve-flor, pimentos, cogumelos, canelones, fideuá, assados, etc.

Para além disso, as caçarolas são muito versáteis, pois também podem ser utilizadas para servir entradas frias.

São feitas de argila refractária e esmalte, matérias-primas que cumprem todas as normas europeias para uso alimentar e são amigas do ambiente.

Conselhos de utilização: as frigideiras devem ser lavadas antes da primeira utilização.

Para o efeito, devem ficar de molho em água durante 24 horas.

Em seguida, são deixadas a secar e, uma vez secas, estão prontas a utilizar.



DADOS TÉCNICOS



cofan

Para a primeira utilização, recomendamos que se ponha água a ferver na panela.

Para cozinhar, comece em lume brando, evitando contrastes acentuados.

Após cada lavagem, a caçarola deve ser bem seca antes de ser guardada.

São adequadas para placas de vitrocerâmica, forno, gás, micro-ondas, máquina de lavar louça e congelador.

Não utilizar em fogões de indução e não colocar a panela vazia no fogão.

As caçarolas de barro estão disponíveis em castanho.

Existem diferentes tamanhos à escolha:

17,5 x 16 x 4 cm (diâmetro da base: 11 cm);
22 x 20,5 x 5 cm (diâmetro da base: 13,50 cm);
30,5 x 28,2 x 6,5 cm (diâmetro da base: 18 cm);
44,5 x 42 x 7,5 cm (diâmetro da base: 31 cm).

Disponível em embalagens de 8 e 4 unidades ou vendido individualmente.