



Le Creuset Saftbräter Doufeu oval aus Gusseisen in schwarz

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 250843000

Maße/ Inhalt

30 x 23 cm / 5,8 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	345,- €
32 x 25 cm / 6,9 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	375,- €

ab 345,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland 29,95 €*

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Le Creuset Saftbräter Doufeu oval aus Gusseisen in schwarz. Der le Creuset Doufeu ist ein spezieller Schmortopf für saftiges Fleisch, vollen Geschmack und besonders schonende Zubereitung. Der Name des Bräters ist Programm: „feu doux“ bedeutet im Französischen sanftes Feuern oder kleine Hitze. Der Schmortopf arbeitet nicht mit viel Power sondern auf die sensible Art. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entdeckten die Hausfrauen in Frankreich, dass das Essen schön saftig bleibt, wenn etwas Wasser auf dem Deckel platziert wird. Basierend auf dieser Tradition wurde der spezielle Deckel mit Vertiefungen entwickelt, der mit Wasser oder Eiswürfeln gefüllt wird und als ein Kühlelement wirkt. Die Innenseite des Deckels ist mit Noppen versehen, an denen der entstehende Dampf kondensiert und von dort stetig auf das Gargut tropft. Der Doufeu umhüllt das Gargut während des Kochvorgangs mit Wasserdampf. Diese Konstruktion ist optimal für das langsame und sanfte Schmoren von Fleisch oder Gemüse. Das Gargut schmort im eigenen Saft und behält seine Aromen. So bleibt es saftig, behält den vollen Geschmack und alle Nährstoffe. Ideal für Schmorbraten. Am Ende des Kochvorgangs kann aus der entstandenen Flüssigkeit eine leckere Sauce zubereitet werden. Seitliche Griffe sorgen für einfaches Ausgießen. Ansonsten besitzt der Le Creuset Doufeu alle Vorzüge, die das Material Gusseisen aufzuweisen hat. Le Creuset Bräter und Le Creuset Töpfe aus Gusseisen zeichnen sich durch eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine hervorragende Wärmespeicherung aus. Einmal erhitzt, bleibt der Bräter lange heiß. Das Bratgut kann selbst bei schwacher Hitze und niedrigem Energieverbrauch aromaschonend gebraten werden. Aber Sie können Gusseisen auch richtig hoch erhitzen, ohne dass der Le Creuset Bräter einen Qualitätsverlust erleidet. Dadurch sind Le Creuset Bräter aus Gusseisen ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch oder Gemüse und anschließendem Schmoren im Backofen. Kurzgebratenes erhält außen die richtige Bräune und bleibt innen saftig. Die spezielle Innenemaillierung sorgt dafür, dass beim Braten nur wenig Fett benötigt, scharfes Anbraten auch ohne Ankleben gelingt und die Reinigung erleichtert wird. Die besonders widerstandsfähige Le Creuset Emailleierung der Böden eignet sich für alle Herdarten. Für Glaskeramik-Kochfelder, Halogen- oder Induktions-Kochplatten ebenso wie für Elektro oder Gas. Mit der Le Creuset Lifetime-Garantie: Für die Lebenszeit jedes Gußproduktes, längstens jedoch 30 Jahre, gibt es diese Garantie für fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit; natürlich bei normalen Haushaltsbedingungen und unter Beachtung der Pflege- und Gebrauchsanweisungen.

Eigenschaften:

des Le Creuset Doufeu (Saftbräter und Schmortopf): Material: Gusseisen emailliert mit Kondensationsdeckel aus Gusseisen
Farbe: schwarz Innen: schwarz Form: oval Bodenmaße: 25 x 19 und 27 x 21 cm Maße am oberen Rand: 30 x 23 und 32 x 25 cm Inhalt: 5,7 und 6,9 Liter Höhe: 11 und 13 cm Höhe mit Deckel: 16 und 18 cm Breite mit Griffen: 39 und 41 cm
Strapazierfähiges und säurebeständiges Emaille innen und außen Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest

Passend dazu



Rösle Digitales Bratenthermometer

38,95 €*
Preis inkl. MwSt. und Versandkosten

★★★★★ (64)



Le Creuset Topf-Griffschutz in kirschrot

15,95 €*
Preis inkl. MwSt. und Versandkosten

★★★★☆ (2)



Bratenzange/ Schneidehilfe von Küchenprofi

27,95 €*
Preis inkl. MwSt. und Versandkosten

★★★★★ (12)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten