

Le Cucinotte



Cocottes posuđe od lijevanog željeza – La Nordica



Le Cucinotte

	Model	Dimenzije	Težina	Volumen
	Okrugla 24	33x16 cm	4,5 kg	4 L
	Okrugla 28	36x18 cm	6,4 kg	6 L
	Ovalna 29	37x17 cm	5 kg	4 L
	Ovalna 33	42x18 cm	7,1 kg	6 L



1



2



3



4



5



6



7

Dizajnirane da se prilagode bilo kojoj vrsti štednjaka, mogu se koristiti u pećnici do maksimalno 240°C.

1. Pećnica
2. Roštilj
3. Električna ploča za kuhanje
4. Plinska ploča za kuhanje
5. Indukcijska ploča za kuhanje
6. Staklokeramička ploča za kuhanje
7. Radijalna ploča za kuhanje



Le Cucinotte su spoj tradicionalne izrade i modernih performansi, savršene za ljubitelje kuhanja koji traže kvalitetu i dugotrajnost.



Le Cucinotte su vrhunske posude izrađene od emajliranog lijevanog željeza, dizajnirane za postizanje optimalnih kulinarskih rezultata. Savršene su za sporo kuhanje na srednjim i niskim temperaturama, čime se čuvaju hranjive tvari i prirodni okusi hrane.



Savršeno kuhanje bilo gdje

Le Cucinotte su dizajnirane da odgovaraju bilo kojoj vrsti štednjaka, uključujući indukcijske ploče, te su idealne za sve metode kuhanja.



Emajlirana unutrašnjost

Svijetli emajl posebno je prikladan za sporo kuhanje na srednjim ili niskim temperaturama, osiguravajući ravnomjerno i uravnoteženo kuhanje koje **oslobađa**

Le Cucinotte



Karakteristike kuhanja

- ravnomjerna raspodjela topline
- dugo zadržavanje temperature za sporo i energetski učinkovito kuhanje
- pojačava okuse hrane zahvaljujući zatvorenom sistemu kuhanja





Le Cucinotte



VELEPRODAJA

Another Way
Donjozelinska 185,
10382 Donja Zelina

Mob/Whatsap: +385 915312130
Mail: bruno.danic@another-way.eu

www.another-way.eu



ANOTHERWAY