



Die Kochtöpfe aus emailliertem Gusseisen.

# Le Cucinotte

Demnächst auf Ihrem Tisch.

# *La Nordica seit mehr als 50 Jahren Wärme für das Leben.*

Mit der Cucinotte, der neuen gusseisernen Cocotte von La Nordica, können Sie Ihr Kocherlebnis auf ein neues Niveau heben. Mit ihren hochwertigen Materialien und ihrem zeitlosen Stil bieten diese Kochtöpfe mehr als nur Kochen: Sie sind eine Einladung zu wohlfühlen und bewusstem Kochen.

Tauchen Sie ein in die Welt des langsamen Lebens, in der die Zeit eine neue Bedeutung bekommt. Mit den Kochtöpfen aus emailliertem Gusseisen machen Sie sich die Philosophie des verlangsamten zu eigen, indem Sie sich mehr Zeit für sich selbst und Ihre Leidenschaften, wie das Kochen, nehmen.

Dank ihrer Fähigkeit, die Wärme gleichmäßig zu speichern und langsam zu verteilen, ermöglichen sie das Garen bei mittlerer bis

niedriger Temperatur, wodurch die Nährstoffe der Lebensmittel erhalten bleiben und die Aromen auf natürliche Weise zur Geltung kommen.

Cucinotte sind die idealen Begleiter, um mit traditionellen Rezepten zu experimentieren oder sich von Ihrer Kreativität inspirieren zu lassen, denn Sie können sich darauf verlassen, dass die Utensilien jede einzelne Zutat zur Geltung bringen.

Schaffen Sie kostbare Momente am Tisch, indem Sie die mit Liebe und Hingabe zubereiteten Gerichte miteinander teilen. Entscheiden Sie sich für Qualität, für Authentizität, für Wohlbefinden. Entdecken Sie gusseiserne Kochtöpfe und eine neue Art zu kochen, in Harmonie mit sich selbst und der Welt um Sie herum.



# *Le Cucinotte*

**D**ie Cucinotte von La Nordica sind mehr als nur Kochtöpfe: Sie sind Hüter von Geschichten und Traditionen, ein kostbares Stück des Teilens und der Authentizität.

Mit einem Design, das den Charme der Vergangenheit heraufbeschwört, und einer Kochleistung, die den Anforderungen der Gegenwart gerecht wird, spiegelt jede Cocotte unser Engagement für Qualität und Liebe zum Detail wider. Die Emaille-Oberfläche auf Glasbasis ist nicht nur schön, sondern auch unvergleichlich vielseitig einsetzbar, ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln.



# **Das Sortiment.**

**Unser Sortiment** bietet verschiedene Formen und Größen für jeden Bedarf in der Küche.



RUND Ø 24 / 4 Liter



OVAL Ø 29 / 4 Liter



RUND Ø 28 / 6 Liter



OVAL Ø 33 / 6 Liter

# Perfektes Kochen überall.

Die Cucinotte passt auf jeden Herd, auch auf Induktionskochfeld, und eignet sich für jede Kochmethode. Sie ermöglicht gleichmäßiges und kontrolliertes Kochen bei jeder Temperatur. Funktional, aber auch ästhetisch: Durch ihr elegantes Design eignen sie sich auch ideal als Servierplatten, um Speisen bei Tisch warm oder kalt zu halten und bieten so maximale Vielseitigkeit für jeden Anlass.



Backofen



Grill



Elektrokochfeld



Glaskeramik-Kochfeld



Gas-Kochfeld



Induktionskochfeld



Strahlungsring-Kochfeld



# Cucinotte haben einzigartige Eigenschaften.

## EXZELLENZ AUF JEDER WÄRMEQUELLE

mailliertes Gusseisen ist ein robustes und vielseitiges Material, das sich für alle Arten des Kochens eignet. Ob beim Braten, Garen oder Backen, unsere Cocotte bieten eine hervorragende Leistung auf jeder Wärmequelle.

## BESTER GESCHMACK UND AROMA

Das Design des Deckels ist mit einer Textur aus Stiften versehen, die das Kondenswasser zurückhalten und gleichzeitig den Geschmack der Speisen hervorheben.



## **EMAILLIERTE INNENAUSSTATTUNG**

Die innere Emaillierung der Cucinotte ist das Geheimnis für ein gleichmäßiges und ausgewogenes Garen, bei dem sich der authentische Geschmack der Speisen entfalten kann. Klares Email eignet sich besonders für die langsame Zubereitung bei mittleren oder niedrigen Temperaturen.

Nach jedem Gebrauch leicht zu reinigen, macht das Kochen zu einem mühelosen Vergnügen.

## **KOMFORTABEL UND LANGLEBIG**

Das ergonomische Design des Knaufs und der Griffe ist so konzipiert, dass sie dem Garen im Backofen (bis zu 240 °C) standhalten und sich auch mit Handschuhen leicht bewegen lassen.

## **SO STARK WIE GUSSEISEN**

Entdecken Sie die Vorteile unseres hochwertigen, verglasten Gusseisens, das für das langsame Garen entwickelt wurde und die Aromen hervorhebt. Jeder Kochtopf ist perfekt geeignet, um Ihre Gerichte länger warm zu halten, auch beim Servieren am Tisch. Verlassen Sie sich auf Gusseisen, um jede kulinarische Zubereitung in ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu verwandeln.



# Le Cucinotte

9300232-001  




**La Nordica S.p.A.**

Via Summano, 104

36030 Montecchio Precalcino - VI - Italy

Tel. +39.0445.804000

[info@lanordica.com](mailto:info@lanordica.com)

 **NORDICA®**  
Wärme für dein Leben.