

Les marmites normandes

Ref 8304 12 Litres

diamètre ext 32 cm
diamètre int 31 cm
hauteur avec couvercle 32,5 cm
hauteur sans couvercle 26 cm



Ref 8302 8 Litres

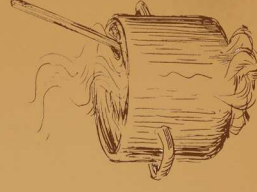
diamètre ext 26 cm
diamètre int 25 cm
hauteur avec couvercle 28,5 cm
hauteur sans couvercle 22 cm

Ref 8303 10 Litres

diamètre ext 29 cm
diamètre int 28 cm
hauteur avec couvercle 30,5 cm
hauteur sans couvercle 24 cm

Ref 8301 1 Litre

diamètre ext 13,5 cm
diamètre int 13 cm
hauteur avec couvercle 14,5 cm
hauteur sans couvercle 12 cm



Nos marmites qui sont coulées en fonte de forte épaisseur, contrôlées en laboratoire, présentent toutes les qualités pour cuisiner comme autrefois : les délices d'un civet ou de lapin, d'un ragoût, d'une potée, d'un cassoulet...patiemment mijotés dans l'âtre. La forte épaisseur de nos fontes permet :

- d'éviter tout risque de porosité,
 - d'assurer une meilleure diffusion de la chaleur, éliminant ainsi tout point chaud qui peut apparaître dans les fontes de faible épaisseur (qui fait que les mijotés « attachent »)
- Pour suspendre les marmites, nous fabriquons 2 crémaillères, forgées à la main ainsi que des clous forgés main pour la fixation de plaques de cheminée, crémaillères...

Ref 8305 et 8306

Crémaillère



Crémaillère en fer forgé à la main
2 longueurs :

petit modèle longueur de 53 à 66 cm
grand modèle longueur de 64 à 89 cm
idéal pour suspendre nos marmites

Ref 8308

Trépied



trépied en acier brossé avec
poignée en acier peint,
hauteur 175 cm
diamètre extérieur 29,5 cm
diamètre intérieur 24,5 cm