

LA CUISSON IDÉALE



Comment bien rôtir, gratiner ou frire.

- ✓ **Rôtir** : dans un plat à four en céramique, la viande dore lentement et garde tout son jus.
- ✓ **Gratiner** : Avec un plat à gratin en verre, le fromage fond, croustille et dore à la perfection.
- ✓ **Frire** : Dans une friteuse en inox, les aliments deviennent dorés, croustillants et irrésistibles.



PYREX

1+1 OFFERT

Vendu seul
19€⁴⁹
Le plat rectangulaire 27 x 22 cm

Les 2 pour
19€⁴⁹
L'unité : 9,75 €

Gamme Cook & Freeze
En verre borosilicate résistant aux chocs thermiques : du congélateur au four en toute sécurité.



HOME

7€⁹⁹
Le set de 3 ustensiles

Set de 3 ustensiles
Contient un pinceau, une pince et une maryse en silicone.



5€⁹⁹
Le moule carré 22 x 22 cm

Moules pour Air Fryer
En silicone.
Différentes tailles et formes disponibles à différents prix.



ADAPTÉ AU AIR FRYER

**-30%
DE REMISE IMMÉDIATE**

10€⁹⁹

7€⁶⁹

Le moule carré 20 x 17 cm

PYREX

Moules pour Air Fryer
En verre borosilicate.
Différentes tailles et formes disponibles à différents prix.



**30%
D'ÉCONOMIES⁽²⁾**

**SUR TOUS
LES PLATS À FOUR
EN VERRE
CARREFOUR HOME**
HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin



Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur carrefour.fr



⁽²⁾ Voir conditions en page 24 du catalogue. Le prix «Remise Fidélité déduite» indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit en tenant compte du montant de la Remise Fidélité créditée sur votre Carte Club Carrefour et utilisable immédiatement après vos achats. RETROUVEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR ET TOUS VOS AVANTAGES SUR L'APPLI.