

## Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm

Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm Ref. 214716, de la collection M'TRADITION.

La casserole Pomme-Anna Mauviel 1830, ronde et munie de poignées et d'un couvercle emboîtant, est dédiée à la recette qui porte ce nom, un plat classique de la cuisine française à base de pommes de terre. Cette recette, exclusivement composée de tranches fines de pommes de terre et de beurre, est démoulé après cuisson et ressemble à un gâteau, à la fois moelleux et croustillant. Il accompagne généralement les viandes grillées.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

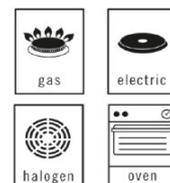
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2147-16
EAN de l'article	3574902147165
Dimensions	Diamètre : 16 cm - Capacité : 1,5 litres - Dim. Produit 25x17,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,5
Poids du produit en kilogramme	2,06
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	4,12

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



## Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 20 cm

Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 20 cm Ref. 214720, de la collection M'TRADITION.

La casserole Pomme-Anna Mauviel 1830, ronde et munie de poignées et d'un couvercle emboîtant, est dédiée à la recette qui porte ce nom, un plat classique de la cuisine française à base de pommes de terre. Cette recette, exclusivement composée de tranches fines de pommes de terre et de beurre, est démoulé après cuisson et ressemble à un gâteau, à la fois moelleux et croustillant. Il accompagne généralement les viandes grillées.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2147-20
EAN de l'article	3574902147202
Dimensions	Diamètre : 20 cm - Hauteur: 7,7 cm - Capacité : 2,3 litres - Dim. Produit 29x21,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,3
Poids du produit en kilogramme	2,8
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	5,6

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



## Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 24 cm

Casserole Pomme-Anna cuivre lisse monture bronze diamètre 24 cm Ref. 214724, de la collection M'TRADITION.

La casserole Pomme-Anna Mauviel 1830, ronde et munie de poignées et d'un couvercle emboîtant, est dédiée à la recette qui porte ce nom, un plat classique de la cuisine française à base de pommes de terre. Cette recette, exclusivement composée de tranches fines de pommes de terre et de beurre, est démoulé après cuisson et ressemble à un gâteau, à la fois moelleux et croustillant. Il accompagne généralement les viandes grillées.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2147-24
EAN de l'article	3574902147240
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur: 8,8 cm - Capacité : 3,8 litres - Dim Produit 33x26 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,8
Poids du produit en kilogramme	3,74
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	7,48

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*