

## Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 18 cm

Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 18 cm Ref. 215718, de la collection M'TRADITION.

Le bain à potage Mauviel1830 est un ustensile parfait pour la préparation de soupes et potages; il préserve la chaleur des préparations et facilite son usage avec un robinet dans sa partie basse. Au delà de son caractère pratique, avec son robinet laiton et son couvercle cuivre, il a une ligne esthétique unique.

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 Mauviel1830.

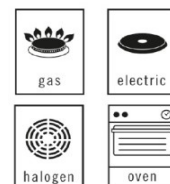
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 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	2157-18
EAN de l'article	3574902157188
Dimensions	Diamètre : 18 cm - Hauteur: 23,1 cm - Capacité: 5,8 litres - Dim Produit 25,5x19 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,8
Poids du produit en kilogramme	2,6
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	5,2

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.*



## Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 20 cm

Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 20 cm Ref. 215720, de la collection M'TRADITION.

Le bain à potage Mauviel1830 est un ustensile parfait pour la préparation de soupes et potages; il préserve la chaleur des préparations et facilite son usage avec un robinet dans sa partie basse. Au delà de son caractère pratique, avec son robinet laiton et son couvercle cuivre, il a une ligne esthétique unique.

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 Mauviel1830.

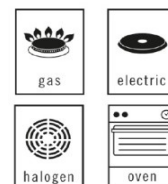
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 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	2157-20
EAN de l'article	3574902157201
Dimensions	Diamètre : 20 cm - Hauteur: 25,3 cm - Capacité: 8,7 litres - Dim Produit 27x21 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8,7
Poids du produit en kilogramme	3
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	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.*



## Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 24 cm

Bain à potage cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 24 cm Ref. 215724, de la collection M'TRADITION.

Le bain à potage Mauviel1830 est un ustensile parfait pour la préparation de soupes et potages; il préserve la chaleur des préparations et facilite son usage avec un robinet dans sa partie basse. Au delà de son caractère pratique, avec son robinet laiton et son couvercle cuivre, il a une ligne esthétique unique.

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 Mauviel1830.

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 Mauviel1830 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	2157-24
EAN de l'article	3574902157249
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur: 29,3 cm - Capacité: 11,8 litres - Dim Produit 34x25,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	11,8
Poids du produit en kilogramme	5,1
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	10,2

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.*