



Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 12 cm

Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 12 cm Ref. 217712, de la collection M'TRADITION.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Ici déclinée en cuivre et monture bronze, il apporte les meilleures performances en cuisson. Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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.

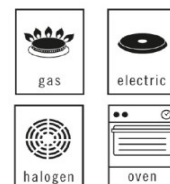
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2177-12
EAN de l'article	3574902177124
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur 2,5 cm - Capacité 0,2 litres - Dim Produit 16,5x12,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2 à 3,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,2
Poids du produit en kilogramme	0,26
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,52

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.*



Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 14 cm

Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 14 cm Ref. 217714, de la collection M'TRADITION.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Ici déclinée en cuivre et monture bronze, il apporte les meilleures performances en cuisson. Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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.

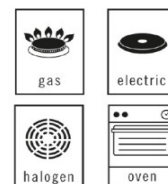
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2177-14
EAN de l'article	3574902177148
Dimensions	Diamètre 14 cm - Capacité 0,26 litres - Hauteur 2,5 cm - Dim Produit 19x14,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2 à 3,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,28
Poids du produit en kilogramme	0,28
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,56

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.*



Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm

Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm Ref. 217716, de la collection M'TRADITION.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Ici déclinée en cuivre et monture bronze, il apporte les meilleures performances en cuisson. Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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	2177-16
EAN de l'article	3574902177162
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 3 cm - Capacité 0,42 litres - Dim Produit 22,2x16,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2 à 3,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,42
Poids du produit en kilogramme	0,38
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,76

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.*



Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 20 cm

Plat rond cuivre lisse monture bronze diamètre 20 cm Ref. 217720, de la collection M'TRADITION.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Ici déclinée en cuivre et monture bronze, il apporte les meilleures performances en cuisson. Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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	2177-20
EAN de l'article	3574902177209
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité 0,68 litres - Dim Produit 26,6x20,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2 à 3,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,68
Poids du produit en kilogramme	0,58
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,16

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.*