

## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 20 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre Diamètre 20 cm Ref 219120 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-20
EAN de l'article	3574902191205
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité 2,5 litres - Dim Produit 22,5x21,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	0,75
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 24 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre Diamètre 24 cm Ref 219124 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

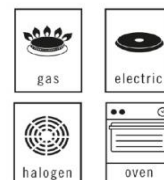
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-24
EAN de l'article	3574902191243
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 12 cm - Capacité: 3,6 litres - Dim Produit 36,5x25,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,6
Poids du produit en kilogramme	0,9
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 26 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre Diamètre 26 cm Ref 219126 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

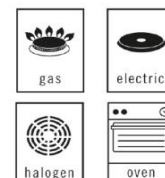
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-26
EAN de l'article	3574902191267
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur 13 cm - Capacité: 4,8 litres - Dim Produit 28,5x27,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,8
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 30 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre Diamètre 30 cm Ref 219130 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

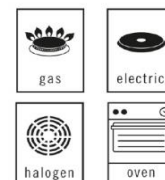
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-30
EAN de l'article	3574902191304
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 15 cm - Capacité: 7,30 litres - Dim Produit 32,5x31,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,3
Poids du produit en kilogramme	1,3
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 35 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre Diamètre 35 cm Ref 219135 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

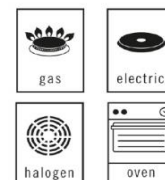
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-35
EAN de l'article	3574902191359
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur 17,5 cm - Capacité: 8,05 litres - Dim Produit 38x37 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8,05
Poids du produit en kilogramme	1,65
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



## Bassine à blancs d'oeufs avec anneau cuivre diamètre 40 cm

Bassine à blancs d'oeufs avec anneau en cuivre avec anneau cuivre Diamètre 40 cm Ref 219140 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-40
EAN de l'article	3574902191403
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur 20 cm - Capacité: 15,8 litres - Dim Produit 43x42 cm
Matière	Cuivre lisse - Anneau
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	15,8
Poids du produit en kilogramme	2,75
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*