



Bassine à sirop cuivre monture bronze diamètre 26 cm

Bassine à sirop cuivre monture bronze Diamètre 26 cm Ref 219226 de la collection M'Passion.

Mauviel 1830 propose cet ustensile de cuisine circulaire, sans manche, très usité en pâtisserie, en différentes dimensions pour satisfaire toutes les expressions culinaires.

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	2192-26
EAN de l'article	3574902192264
Dimensions	Diamètre 26 cm - Capacité: 4,65 litres - Dim Produit 35x27,5 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,65
Poids du produit en kilogramme	1,6
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 sirop cuivre monture bronze diamètre 30 cm

Bassine à sirop cuivre monture bronze Diamètre 30 cm Ref 219230 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 propose cet ustensile de cuisine circulaire, sans manche, très usité en pâtisserie, en différentes dimensions pour satisfaire toutes les expressions culinaires.

La Manufacture Mauviel1830 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	2192-30
EAN de l'article	3574902192301
Dimensions	Diamètre 30 cm - Capacité: 7,2 litres - Dim Produit 39,5x31,5 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,2
Poids du produit en kilogramme	1,9
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 sirop cuivre monture bronze diamètre 35 cm

Bassine à sirop cuivre monture bronze Diamètre 35 cm Ref 219235 de la collection M'Passion.

Mauviel 1830 propose cet ustensile de cuisine circulaire, sans manche, très usité en pâtisserie, en différentes dimensions pour satisfaire toutes les expressions culinaires.

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	2192-35
EAN de l'article	3574902192356
Dimensions	Diamètre 35 cm - Capacité: 8 litres - Dim Produit 45x36,5 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8
Poids du produit en kilogramme	2,2
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 sirop cuivre monture bronze diamètre 40 cm

Bassine à sirop cuivre monture bronze diamètre 40 cm Ref 219240 de la collection M'Passion.

Mauviel 1830 propose cet ustensile de cuisine circulaire, sans manche, très usité en pâtisserie, en différentes dimensions pour satisfaire toutes les expressions culinaires.

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	2192-40
EAN de l'article	3574902192400
Dimensions	Diamètre 40 cm - Capacité: 15,8 litres - Dim Produit 51,5x42 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	15,8
Poids du produit en kilogramme	3,4
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.*