

Poêlon à sucre cuivre diamètre 14 cm

Poêlon à sucre cuivre diamètre 12 cm Ref 219412 de la collection M'Passion.

Un poêlon est généralement utilisé en confiserie pour la fabrication de sirop ou de sucre cuit. Le poêlon à sucre Mauviel 1830 permet de faire le meilleur caramel !

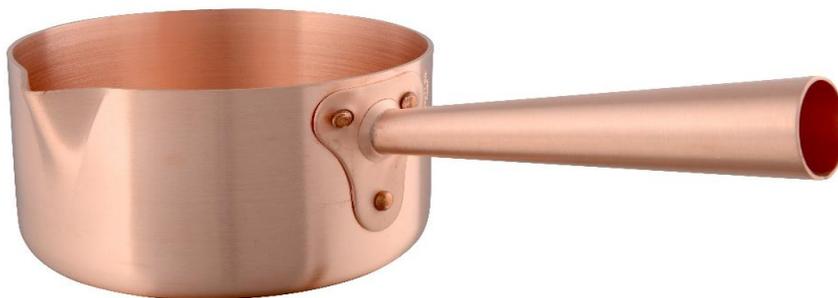
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	2194-12
EAN de l'article	3574902194121
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 7 cm - Capacité: 0,8 litres - Dim Produit 24,5x13,5 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	0,8
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	brossé
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.*



Poêlon à sucre cuivre diamètre 14 cm

Poêlon à sucre cuivre diamètre 14 cm Ref 219414 de la collection M'Passion.

Un poêlon est généralement utilisé en confiserie pour la fabrication de sirop ou de sucre cuit. Le poêlon à sucre Mauviel 1830 permet de faire le meilleur caramel !

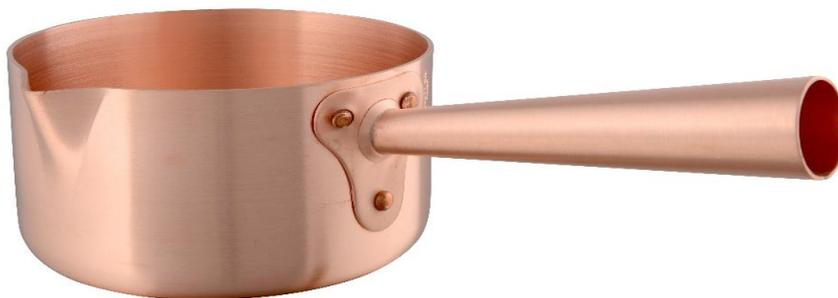
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	2194-14
EAN de l'article	3574902194145
Dimensions	Diamètre 14 cm - Hauteur: 8 cm - Capacité: 1,2 litres - Dim Produit 27x15,5 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,2
Poids du produit en kilogramme	1
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	brossé
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.*



Poêlon à sucre cuivre diamètre 16 cm

Poêlon à sucre cuivre diamètre 16 cm Ref 219416 de la collection M'Passion.

Un poêlon est généralement utilisé en confiserie pour la fabrication de sirop ou de sucre cuit. Le poêlon à sucre Mauviel 1830 permet de faire le meilleur caramel !

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	2194-16
EAN de l'article	3574902194169
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 1,8 litres - Dim Produit 32,5x18 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,3
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	brossé
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.*



Poêlon à sucre cuivre diamètre 18 cm

Poêlon à sucre cuivre diamètre 18 cm Ref 219418 de la collection M'Passion.

Un poêlon est généralement utilisé en confiserie pour la fabrication de sirop ou de sucre cuit. Il permet de faire le meilleur caramel !

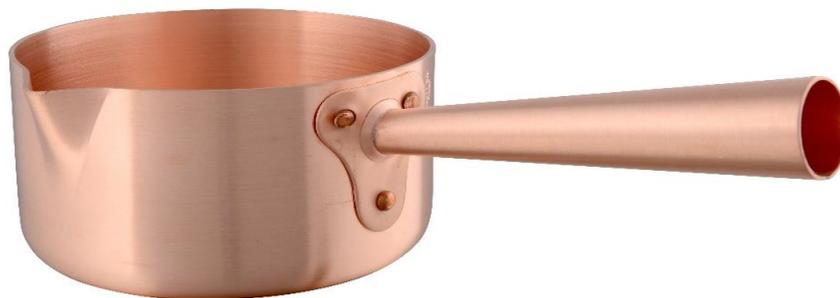
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	2194-18
EAN de l'article	3574902194183
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim Produit 34x19,5 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,55
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	brossé
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.*



Poêlon à sucre cuivre diamètre 20 cm

Poêlon à sucre cuivre diamètre 20 cm Ref 219420 de la collection M'Passion.

Un poêlon est généralement utilisé en confiserie pour la fabrication de sirop ou de sucre cuit. Le poêlon à sucre Mauviel 1830 permet de faire le meilleur caramel !

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	2194-20
EAN de l'article	3574902194206
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité: 3,5 litres - Dim Produit 36,5x21,5 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,5
Poids du produit en kilogramme	1,9
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	brossé
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.*