

Poêlon à zabaglione monture bronze diamètre 16 cm

Poêlon à zabaglione monture bronze Diamètre 16 cm Ref 219516 de la collection M'Passion.

Le poêlon à zabaglione est un ustensile en cuivre non étamé avec une queue en bronze.

De forme demi-sphérique, il permet de confectionner des sabayons, crème mousseuse à base de jaunes d'œufs, parfumée et alcoolisée, qui accompagnera desserts et plats avec panache.

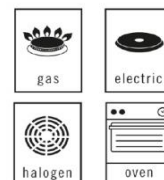
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	2195-16
EAN de l'article	3574902195166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 12 cm - Capacité: 1,8 litres - Dim Produit 32,5x16,5 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du produit en kilogramme	0,85
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.*



Poêlon à zabaglione monture bronze diamètre 20 cm

Poêlon à zabaglione monture bronze Diamètre 20 cm Ref 219520 de la collection M'Passion.

Le poêlon à zabaglione est un ustensile en cuivre non étamé avec une queue en bronze.

De forme demi-sphérique, il permet de confectionner des sabayons, crème mousseuse à base de jaunes d'œufs, parfumée et alcoolisée, qui accompagnera desserts et plats avec panache.

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	2195-20
EAN de l'article	3574902195203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 13 cm - Capacité: 3,1 litres - Dim Produit 39x20,3 cm
Matière	Cuivre
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,1
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.*